

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 48

Heft

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: 31.07.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 48
BASEL, 27. November 1930

Nº 48
BALE, 27 novembre 1930

INSERATE: Die einspaltige Nonpareille oder deren Raum 45 Cts. Reklamen fr. 1.50 pro Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbj. Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

**Organ und Eigentum
des Schweizer
Hotellier-Vereins**



**Organe et propriété
de la Société Suisse
des Hôtelières**

Erscheint jeden Donnerstag
mit illustrierter Monatsbeilage:
„Hotel-Technik“

Neununddreissigster Jahrgang
Trente-neuvième année

Paraît tous les jeudis
avec Supplément illustré mensuel:
«La Technique Hôtelière»

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Abonnements par la poste en Suisse 30 cts. en plus. Pour l'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Aeschengraben No. 35, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
Safran No. 11.52

Rédaction et Administration: Aeschengraben No. 35, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques
postaux No V 85



Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Jahresende oder Weihnachten gewünscht wird, bis 10. Dezember aufzugeben.

Zentralbureau S. H. V.

Mitglieder Bewegung Mouvement des membres

Neuanmeldungen. Demandes d'admission.

	Betten Lits
Hr. Walter Gfeller, Hotel Ruof, Bern	40
Hr. Albert Gruler, Pension Mirabeau, Bern	12
Frl. Marie Haller, Pension Herter, Bern	25
Hr. Gust. Staiber, Pension Staiber Hôtel garni, Bern	25
M. Jules Klopstein, Hôtel de la Dent du Midi, Bexles-Bains	50
H. H. J. Ming & E. Häubensack, Hôtel Elite, Biel	80
Tit. Familie Brawand, Pension Sonnenberg, Grindelwald	20
Tit. Familie Lanzrein, Parkhotel, Gunten	100
Frau & Geschwister Sigris, Hotel Bellevue-Rössli, Hergiswil	80
Hr. E. Rusch, Alpenkurhaus Kräzerli, Kräzerli ob Urnäsch	30
Hr. Fritz Meister, Hotel Bahnhof, Langenthal	11
M. M. Stämpfli-Schmid, Hôtel de la Couronne, Les Brenets	18
M. A. Voisard, Hôtel «Les Orchidées», Leysin	18
Frau Else Eigenbrodt-Rüssli, Hotel Edelweiss, Morschach	23
Hr. H. Hohlender-Ingard, Hotel & Pension Adler, Morschach	25
Hr. Max Amstutz, Hotel Alpina, Mürren	25
Tit. Familie Gehrig, Pension Post Ekke, Sigriswil	15
Hr. Walter Brändlin, Dir., Palace Hôtel Thunerhof & Hôtels Bellevue & du Parc, Thun	P. M.

Volkszählung und Erfassung der Angestellten

Anlässlich der Volkszählung vom 1. Dezember sollen, wie uns mitgeteilt wird, insbesondere auch die Angestelltenberufe aller Kategorien genauer ermittelt werden, als dies bei früheren Erhebungen der Fall war. Man erhofft davon für die sämtlichen Erwerbszweige wertvolle Ergebnisse im Hinblick auf die spätere Verarbeitung des Volkszählungsmaterials nach der Berufszugehörigkeit der einzelnen Angestellten und es liegt daher auf der Hand, dass der Angelegenheit auch für die Arbeitgeberkreise besonderes Interesse zukommt. Ganz speziell im Hotel- und Wirtgewerbe, wo die Zahl der Berufsbezeichnungen sehr gross und damit die Gefahr verbunden ist, durch unzutreffende oder verallgemeinernde Berufsbezeichnungen ein falsches Bild der tatsächlichen Verhältnisse, d. h. der eigentlichen Berufszugehörigkeit des Personals zu erhalten.

So wird uns geschrieben, dass z. B. die Berufsangabe „Hotelangestellter“ für die statistischen Erhebungen und die nachfolgende Verarbeitung des Materials gar nichts besagt. Vielmehr muss die Eintragung des Hauptberufes jedes einzelnen Angestellten richtig vorgenommen werden. Für die Hotellerie kommen dabei, gemäss dem Posten des einzelnen Angestellten, folgende Berufsbezeichnungen in Betracht: Hoteldirektor, Empfangspersonal, Bureauangestellte, Köche und Köchinnen,

Kellner, Saal- und Serviertöchter, Concierges, Portiers, Gouvernanten, Buffetdamen, Zimmermädchen, Hilfspersonal (Küchen- und Officepersonal etc.). Die Angestellten sodann, die in den Hotels eine handwerkliche Tätigkeit ausüben, haben den erlernten Beruf mit dem Hinweis auf ihre Hotelanstellung einzutragen, z. B. Hotelgärtner, Hotelschreiner, Hotelauffeuer, Hotelbäcker usw. Auch beim weiblichen Personal ist das gleiche Verfahren anzuwenden.

Weiter ist auf die Ergänzungsfrage, welche Stellung in dem angegebenen Beruf, Geschäft usw. bekleidet wird, genaue Antwort zu erteilen, damit ersichtlich wird, ob der Befragte Besitzer, Inhaber, Pächter, Angestellter oder Lehrling ist. Für das Hotelpersonal ist demnach diese Frage nicht lediglich mit „Angestellter“ zu beantworten, sondern es ist daneben auch noch die eigentliche Stellung im Geschäft zu bezeichnen, als: Direktor, Empfangschef, Gehilfe des Empfangschefs, Bureauchef, Buchhalter, Kassier, Sekretär, Telephonist, Postmann, Küchenchef, Alleinkoch, Chef de Partie, Hilfskoch, Köchin, Oberkellner und Servicechef, Hilfskellner, Saalkellner, Chef d'étage, Chef de rang, Hotel-Saaltochter, Serviertöchter, Concierge, Alleinportier, Portier (Liftier, Kondukteur, Etageportier usw.), Economat, Etagen-, Küchen-, Lingerie-, Office-Gouvernante, Buffetdame, Zimmermädchen, Hilfsangestellter (Küche, Office usw.), Lehrling, Lehrtöchter usw.

Wir bitten die Hotelliers als Geschäftsinhaber und verantwortliche Familienvorstände, der Angelegenheit ihre besondere Aufmerksamkeit zu schenken und dafür Sorge zu tragen, dass bei Ausfüllung der Volkszählungskarten für ihr Personal die Beantwortung der Fragen mit aller Genauigkeit erfolgt. Die richtige Erfassung des gesamten Personalbestandes liegt ebenso sehr in ihrem wie im Interesse des gesamten Berufsstandes.

Illustrierter Schweizer Hotelführer

(Korr.)

T. Nachdem in verschiedenen Zuschriften zu diesem Thema hier sehr beachtenswerte Gedanken speziell über die Frage der Strichzeichnungen beigegeben wurden, sei es dem Verfasser dies gestattet, im nachstehenden eine andere Seite der wichtigen Angelegenheit zu berühren.

Da der S. H. V. nahezu alle Hotels und grösseren Pensionen zu seinen Mitgliedern zählt, die im Hotelführer alle vertreten sein wollen und müssen, so dürfte ein illustriertes Werk fast zur Unmöglichkeit geworden sein. Wenigstens dann, wenn der Führer sich an die Allgemeinheit wenden soll, wenn er allen nützen, wenn er bei allen und in der ganzen Welt verlesen soll. Ein solches Werk, das auch den Reisenden auf seiner Fahrt, den Touristen auf seiner Wanderung in der Rocktasche oder im Rucksack begleiten soll, muss auf alle Fälle ein handliches Büchlein bleiben, darf kein dickleibiger Wälzer werden. Für diese Zwecke erscheint es daher ratsamer und besser, den Text möglichst scharf auszubauen, ihn so anschaulich und bildhaft zu machen, dass er die raumfressenden Bilder ersetzen kann. Ferner könnte ohne Schaden für die Allgemeinverständlichkeit die „Zeichensprache“ vervollkommen werden, um so dem Fragenden alles das auf knappstem Raum erzählen zu können, was er über die Hotels wissen will, und, damit es keine

Enttäuschungen und unerfreuliche Kritiken geben kann, auch wissen muss.

Etwas anderes wäre es mit dem in einem früheren Artikel (No. 36) besprochenen Nachschlagewerk. Es könnte einen ganz anderen, sagen wir: viel repräsentativeren Charakter tragen, wenn man sich über seine nützlichste Verwendung von vornherein klar ist. Entschliesst man sich, ein Auskunftsbuch zu schaffen, das in erster Linie für den Gebrauch der immer zahlreicher werdenden Reisebureaux bestimmt ist, zunächst für ihre eigene Information und dann auch zur besseren Information ihrer Kunden, so könnte das tatsächlich ein

Standardwerk

werden, das bei der Werbung für die Hotels des Landes neue Wege einschlägt. Den Beamten der Reisebureaux würde ihre Arbeit naturgemäss ausserordentlich erleichtert, wenn sie nur auf ein einziges Buch zurückzugreifen brauchen, um über einige Dutzend Hotels in einem halben Dutzend schweizerischer Orte Auskunft zu geben, und wenn sie die Auskunft durch ein gutes Bild des Hauses unterstützen wollen. Mit dem für Massenwerbung bestimmten jetzigen Führer ist das nicht möglich; will der Kunde näheres wissen, ein Bild sehen, muss der Faltprospekt herausgesucht werden, was naturgemäss viel Arbeit macht. Reiseländer, die den Reisebureaux die Arbeit und das mühevolle, zeitraubende Auskunftgeben nach Möglichkeit erleichtern, werden sich bei ihnen besondere Sympathien erwerben; eine Art der Werbung, die nicht zu unterschätzen ist.

Wertvolle Dienste kann ein solches, gut und mit künstlerischem Geschmack ausgestattetes und illustriertes Nachschlagewerk weiterhin leisten, wenn man es auch Verkehrsbureaux, den grossen Schiffahrtslinien und schliesslich noch Badeverwaltungen und Hotels zur Verfügung stellt, damit sie es in ihren Lesezimmern usw. auslegen können.

Ob ausser den Hotelbildern auch solche der bedeutenderen Landschaften eingegliedert werden sollen, wie in No. 36 angeregt wurde, ist in erster Linie eine Kostenfrage, in zweiter eine solche des Platzes. Nicht ausser acht gelassen werden müsste, dass auch dieses Nachschlagewerk eine handliche Form erhält, dass es nicht zum unförmigen Riesenband gemacht wird. Man muss es bequem in der Hand halten und ebenso bequem betrachten und durchblättern können.

Sehr reiflich überlegen sollte man sich den Vorschlag, nach dem Muster des italienischen Hotelführers eine

regionale Einteilung

des Textes zu wählen. Als wir vor einiger Zeit für eine grössere Arbeit den als Musterbeispiel hingestellten Hotelführer benutzen mussten, hat uns diese regionale Einteilung fast zur Verzweiflung gebracht. Immer wieder musste mühevoll das Ortsregister zu Rate gezogen werden, um den gesuchten Ort in der regionalen Einteilung zu finden. Es war eine sinnlose, überflüssige und zeitraubende Arbeit. Man muss bei solchen Werken bedenken, dass es sich an Fremde, an Ausländer wendet, die in der provinziellen oder kantonalen Einteilung des Landes nicht Bescheid wissen. Unseres Erachtens ist, vom Standpunkt des Landesfremden aus betrachtet, die gegenwärtige alphabetische Einteilung, mit Angabe des Kantons bei jedem Ort, wie sie der kleine Schweizer Hotelführer zurzeit anwendet, für die gedachten Werbezwecke am praktischsten und übersichtlichsten. Man könnte ja ein übriges

Auskunftsdiens über Reisebureaux u. Annoncen-Acquisition

Keine Kreditgewährung!

Auf Grund uns zugehender Informationen warnen wir vor Kreditgewährung an die nachstehend bezeichneten Reisebureaux, die verschiedenen Hotels noch Rechnungsbeträge schulden:

National Tours, 561, Fifth Avenue, New York.
World Acquaintances Travel Service, 28 West, 49 Street, New York.
Louis B. Davies, 36, Avenue de l'Opéra, Paris.
Europe Circuits, 3, rue des Mathurins, Paris.
Chamberlin Travel Management Inc., 21 North Main Street, Akron/Ohio.
Geyelin & Cie., 56, Faubourg St. Honoré, Paris.

Verhaftet!

Auf Verlangen der Genfer Polizei ist am letzten Montag in Lausanne der angebliche Vertreter der Royal Canadian Touring Company in Montréal, Edouard Krissler (oder Klisser) verhaftet worden, nachdem er in einem Hotel sowie in einem Reisebureau in Genf falsche Schecks umgewechselt und in Montreux das gleiche Manöver versucht hatte. Der Mann war übrigens von der französischen und belgischen Polizei steckbrieflich verfolgt.

Für die Hotellerie ist bei der Angelegenheit von Interesse lediglich die Frage, ob in Montréal ein Reisebureau mit der Firmabezeichnung „Royal Canadian Touring Company“ überhaupt existiert. Mitglieder der Hotellerie, die hierüber Auskunft erteilen können, sind um gefl. Mitteilung ans Zentralbureau S.H.V. in Basel gebeten.

tun und dem Nachschlagewerk knappe textliche Beschreibungen der einzelnen Kantone, eventuell mit einigen Bildern und guten Karten, angliedern.

Aber die Kosten? wird nun vielleicht gefragt werden. Die Lösung dieser Frage ist dann leicht und einfach, wenn die grosse Mehrheit der schweizerischen Hotelliers und Inhaber grosser Pensionen von der Zweckmässigkeit und Nützlichkeit eines solchen, von grosszügigeren Gesichtspunkten getragenen Werkes überzeugt ist. Dann wird es nicht schwer sein, die Gesamtkosten auf die beteiligten Betriebe umzulegen. Sie werden den einzelnen Hotellier ganz bestimmt nicht drücken. Bei Einschaltung von Kantons-Beschreibungen und -Bildern müssten natürlich auch die Kantonalen Verkehrsvereine einen entsprechenden Beitrag leisten.

Schliesslich sei noch auf eine weitere nützliche Seite eines solchen, offiziellen Charakter tragenden Nachschlagewerkes recht nachdrücklich hingewiesen. Es würde jene Sorte Verleger, die unsere Hotels immer wieder als Ausbeuteobjekte mit Verlagswerken zweifelhaften Wertes heimsuchen, doch etwas abschrecken. Dadurch würden sich die unbedeutenden Einzelkosten für viele bezahlt machen, denn sie können zudringliche Akquisiteure mit dem Hinweis auf das bereits vorhandene offizielle Werk zur Türe hinauskomplimentieren.

Bezahlte Anzeigen dürfte ein solches Nachschlagewerk nicht enthalten. Sein repräsentativer, vornehmer Charakter müsste unbedingt gewahrt werden.

Kongress der Reiseagenturen

In Paris fand in der Zeit vom 24./27. Oktober 1930 der XI. Kongress der Fédération Internationale des Agences de Voyages statt, der sich in seinen geschäftlichen Verhandlungen naturgemäss mit Fragen befasste, die in enger Relation stehen mit dem Reiseverkehr, der Hotellerie und verwandten Gebieten. Dabei wurde an die Adresse der Bahnen und Schiffahrtsgesellschaften, der Schlafwagen-Gesellschaften, der öffentlichen Verwaltungen, der ratio-

Aus der Eidgenossenschaft

Bundesgesetz betr. die wöchentliche Ruhezeit

Nachdem die bundesrätliche Vorlage im Nationalrat bereits behandelt und genehmigt wurde, gelangt der Gesetzesentwurf in der am 1. Dezember beginnenden Wintersession voraussichtlich auch im Ständerat zur Behandlung. Dessen Kommission hat das Gesetz allerdings noch nicht durchberaten, doch dürften grundlegende Änderungen an der Vorlage kaum noch zu erwarten sein.

Vom neuen Münzgesetz

Die nationalrätliche Kommission für das Münzgesetz sprach sich für Verkleinerung und Ausprägung des Fünffrankenstückes in Silber aus sowie für die Wahl des Nickels als Münzmetall für die Zwei-, Ein- und Halbfrankenstücke.

nalen Verkehrsämter und des internat. Gastgewerbes eine Reihe von Wünschen beschlossen, von denen wir im nachstehenden die Punkte von besonderem Interesse für unsern Berufsstand in kurzer Zusammenfassung wiedergeben.

Bezüglich der Bahnen stellen die Reiseagenturen das Verlangen auf Schaffung weiterer Erleichterungen pro Ausgabe ihrer Billetshefte, resp. Streckencoupons. Ferner um vermehrte Heranziehung der Agenturen zu den von den Bahnverwaltungen organisierten Konferenzen und Studienreisen. Desgleichen werden die Bahnverwaltungen um Instruktion des Zugpersonals in dem Sinne ersucht, aus den Fahrtscheinheften die einzelnen Coupons erst an der Endstation der betreffenden Strecke zu entfernen. Auf dieses Gebiet hinüber spielt sodann auch das Gesuch des Kongresses an die Schlafwagen- und Speisewagen-Gesellschaften um Einkalkulierung des Trinkgeldes in den Preis der Schlafplätze und der Mahlzeiten.

An die Adresse der öffentlichen Verwaltungen, d. h. der Länderregierungen, richtet der Kongress den Wunsch auf Abschaffung der Reisepässe, die heute keine Notwendigkeit mehr bedeuten, sondern einen Hemmschuh im internationalen Reiseverkehr und seiner Entwicklung darstellen. Weiter wird im Hinblick auf die Organisation von Auto-Gesellschaftsreisen die Beseitigung der Monopolstellung der amtlichen oder halbamtlichen Unternehmen verlangt, deren Privilegien das legitime Privatgeschäft, d. h. die Rundfahrten der Reiseagenturen schwer beeinträchtigen. Weitere Wünsche des Kongresses visieren staatliche Massnahmen gegen die Verschandelung des Landschaftsbildes durch abtossende Geschäftsreklamen, die Vereinheitlichung der Strassensignalisation und die Verlegung der Zollabfertigung für Reisegepäck in die internationalen Züge.

Die nationalen Verkehrsämter sondern werden vom Kongress gebeten, ihren Aufgabenkreis auf die Propaganda zu beschränken und auf rein kaufmännische Geschäfte, mit dem Zwecke des Erwerbs, zu verzichten; im fernern auf die Publikation der Durchschnittspreise (prix moyens) in den Hotelführern hinzuwirken und die Reiseagenturen in vermehrter Masse mit den allgemeinen Werbeschriften, Reiseführern etc. der einzelnen Länder zu beliefern, statt mit der lokalen oder regionalen Propagandaliteratur, der für das internat. Publikum lediglich sekundäre Bedeutung zukommt.

Auch der Alliance Internationale de l'Hôtellerie unterbreitet der Kongress verschiedene Wünsche, die auf die gemeinsame Prüfung und Beratung gewisser, beide Teile interessierender Fragen abzielen. So wird z. B. eine Vereinbarung zwischen Hotels und Reisebureaux in dem Sinne angeregt, dass der Hoteller die Verpflichtung eingehen soll, bei Vollbesetzung seines Hauses die Aufnahme verspätet angemeldeter Klienten der Reiseagenturen nicht einfach abzulehnen, sondern für gleichwertige Unterkunft in einem andern Hotel desselben Ranges zu sorgen. Ein weiteres Postulat geht dahin, der Trinkgeldablösung den bisherigen fakultativen Charakter zu belassen, den normalen Ansatz auf 10 Prozent festzulegen und die Hotels zu verpflichten, die Trinkgelder lediglich dem sogen. „trinkgeldberechtigten“ Personal zuzuhalten.

Zum Schluss seiner geschäftlichen Beratungen ratifizierte der Kongress noch das im letzten Frühjahr zwischen Vertretern der Fédération und Alliance Internationale de l'Hôtellerie ausgearbeitete Abkommen. Auf diese für die gesamte Hotellerie sehr wichtige Angelegenheit kommen wir noch zurück, sobald die definitive Genehmigung des Abkommens seitens der Alliance vorliegt.

„Chinesische Mauern“

(Preis- und Versorgungsrägen)

Von Dr. H. A. Gurtner, Lauterbrunnen

(Schluss)

Vor ungefähr einem Jahrzehnt habe ich in der „Zeitschrift für schweiz. Statistik und Volkswirtschaft“ (Heft 2, 55. Jahrgang 1919) die „Ertragswirtschaft des schweizerischen Hotelgewerbes“ behandelt und dabei die Kosten des Hotelgewerbes für die Jahre 1912 und 1919 berechnet. Wenn ich es heute wage, eine Ertragsrechnung für 1930 aufzustellen, so bin ich mir dabei bewusst, dass es sich im Rahmen dieser Arbeit nur um einen unvollkommenen Versuch handeln kann, der mir jedoch immerhin geeignet erscheint, die Wandlung der Verhältnisse zu illustrieren. Forscher auf diesem Gebiete verweise ich auf die angeführte Arbeit von 1919 und gehe zur Konstruktion von Resultaten über.

Die auf Fr. 100.— Küchenaufwand des Jahres 1912 entfallenden Fr. 50.25 für Fleisch, stiegen durch die durchschnittliche Erhöhung von

Fr. 50.25	für Fleisch	um 85 %	auf	Fr. 92.96
„ 5.87	„ Brot	„ 51 „	„ „	8.86
„ 0.69	„ Mehl	„ 15.5 „	„ „	0.80
„ 6.13	„ Milch	„ 54 „	„ „	9.43
„ 5.60	„ Butter	„ 48.7 „	„ „	8.33
„ 1.30	„ Käse	„ 54 „	„ „	2.30
„ 4.16	„ Eier	„ 40 „	„ „	5.82
„ 1.21	„ Zucker	„ 38 „	„ „	1.67

Fr. 78.21, für obige Artikel auf . . . Fr. 129.87

Wenn wir für die übrigen Artikel mit damals Fr. 21.79 bloss eine Steigerung von 50%, die wir absichtlich unter dem Lebensmittelpreis halten, einsetzen, so erhalten wir einen Betrag von Fr. 32.68 der zur ersten Summe addiert den Endbetrag von Fr. 162.55 ergibt. Die Steigerung der Küchenkosten beträgt nach dieser Rechnung 62.55%.

In der zitierten Arbeit habe ich meine Berechnung für das „Durchschnittshotel des Jahres 1912“ gemacht. Dieser Durchschnittstyp war ein Hotel von 47 Fremdenbetten, das mit einem Wert der

Immobilien	von Fr. 244,908.54, d. h. p. Bett Fr. 5210.82
Möbilen	„ „ 63,293.49, „ „ „ 1346.68
Vorräte	„ „ 8,405.95, „ „ „ 178.85

eine Kapitalsumme v. Fr. 316,607.98, d. h. p. Bett Fr. 6736.34 darstellte.

Die Bewirtschaftung dieses Durchschnittsbetriebes gestaltete sich im Jahre 1912 bei einer Frequenz von 5407 Logiernächten derart, dass den Betriebseinnahmen von Fr. 69 951.04 (Fr. 1488.32 pro Bett) Betriebsausgaben von Fr. 52 741.60 (Fr. 1122.16 pro Bett) gegenüberstehen, so dass ein roher Betriebsüberschuss von Fr. 17 209.44 (Fr. 316.16 pro Bett) übrig blieb.

Die Kostenzergliederung ergab an konstanten Kosten Fr. 1115.43 pro Betteneinheit, die sich bei der damaligen Frequenz von 31.5% auf Fr. 9.70 pro Logiernacht stellten, wobei Fr. 4.78 für den Betrieb, Fr. 2.64 für Zinsen und Fr. 2.28 für Abschreibungen und Erneuerungen einzustellen waren. Die variablen Kosten, die mit 86% aus Kosten der Verpflegung bestanden, betrugen damals Fr. 4.98 pro Logiernacht. Stellen wir nun für die allgemeinen festliegenden Betriebsausgaben, die 1912 Fr. 550.— pro Bett ausmachten, eine Verteuerung von 50% in Rechnung, so steigen diese auf Fr. 775.—. Als weitere konstante Kosten gesellen sich zu diesen festliegenden Ausgaben noch die Auslagen für Verzinsung des Kapitals, die, bei dem mittleren Zinssatz des Jahres 1912 von 4.5%, mit einem Zinsaufwand von Fr. 303.13 eingesetzt werden mussten. Die Zinsaufwendungen sind im Durchschnitt mindestens auf 5.5% gestiegen und verursachen daher eine Belastung von Fr. 370.49.

Da wir auf das Anlagekapital von 1912 aufbauen, müssen wir rechnerisch die Aufwendungen für Abschreibungen und Erneuerungen auf dem damaligen Stand belassen, obschon die Letztern gut 50% teurer geworden sind. Addieren wir als konstante Kosten, bei einer Frequenz von 31.5%,

für Betrieb	Fr. 775.—
„ Zinsen	„ 370.49
„ Erneuerung	„ 262.30

so bekommen wir eine Summe von Fr. 1407.79

Dieser Betrag an konstanten Kosten vom Juli 1930 steht den konstanten Kosten des Jahres 1912 mit damals Fr. 1115.43 gegenüber. Auf die Logiernacht zurückgeführt,

ergibt dies die Zahlen von Fr. 6.73, Fr. 3.22 und Fr. 2.28, im Total Fr. 12.23.

Die variablen Kosten waren damals zu 86% durch die Verpflegungskosten bedingt und standen mit Fr. 572.— pro Bett zu Buche. Die Kostensteigerung von 62.55% des Küchenbedarfs ergibt mithin eine Verteuerung um Fr. 307.69 und wenn wir bei den übrigen Kosten im Restbetrag von Fr. 80.08 eine Erhöhung von 50% einsetzen, so ergibt dies wiederum Fr. 40.04. Die Summe stellt sich: Fr. 572. plus 307.69 plus Fr. 40.04 ist gleich Fr. 919.73 pro Bett bei einer Frequenz von 30.5% im Durchschnitt des Jahres. Auf die einzelne Logiernacht bezogen, kommen wir auf Fr. 7.99 oder rund Fr. 8.— gegenüber Fr. 4.98 im Jahre 1912.

Wenn der Logiergast im Jahre 1912 Fr. 14.68 im Durchschnitt gekostet hat, so kostet er heute bei gleicher Frequenz Fr. 12.23 plus 7.99, oder Fr. 20.22, was einer allgemeinen Kostenvermehrung im Hotelgewerbe von 38% entspricht.

Bei 30.5% Frequenz, d. h. wenn von hundert Betten 30.5 während den 365 Tagen des Jahres besetzt sind, erreiche ich die Kosten für die Logiernacht wie folgt:

	Konstante Kosten			Variable Kosten	Total
für Betrieb	für Zins	für Abschreibung	Summe		
1912 Fr. 4.78	2.64	2.28	9.70	4.98	14.68
1930 Fr. 6.73	3.22	2.28	12.23	7.99	20.22

Bei dieser Kostenberechnung musste ich leider wegen Mangel an Unterlagen eine ganze Anzahl von Verteuerungsmomenten unberücksichtigt lassen und es würde eine genaue wissenschaftliche Prüfung der gesamten Materie m. E. bedeutend höhere Zahlen ergeben.

Da der Wirtschaftsertrag und die Kosten pro Logiernacht von der Anzahl der Logiernächte, d. h. von der Frequenz abhängig sind, so gebe ich die errechneten Kosten bei verschiedenen Frequenzstufen wieder; ich verweise aber den Leser der Tabellen auf den Umstand, dass der prozentischen Bettenbelegung 365 Tage zu Grunde gelegt sind, d. h.: 100% bedeutet voll besetzt während 365 Tagen.

Kosten 1912				Kosten 1930			
Frequenz	konstante	variablen	Total	Frequenz	konstante	variablen	Total
100	3.06	4.98	8.04	100	3.85	7.99	11.84
90	3.39	4.98	8.37	90	4.28	7.99	12.27
80	3.92	4.98	8.80	80	4.81	7.99	12.80
70	4.38	4.98	9.36	70	5.30	7.99	13.49
60	5.09	4.98	10.07	60	6.43	7.99	14.42
50	6.11	4.98	11.09	50	7.70	7.99	15.69
40	7.64	4.98	12.62	40	9.63	7.99	17.62
30	10.19	4.98	15.17	30	12.84	7.99	20.83
20	15.28	4.98	20.26	20	19.26	7.99	27.25
10	30.54	4.98	35.52	10	38.52	7.99	46.51

Alles hängt von der Frequenz und von den erzielten Preisen ab. Leider aber war es der Hotellerie in den letzten Jahren nicht möglich, im Durchschnitt über die Vorkriegsfrequenz hinauszukommen, und auch die Hotelpreise konnten nicht entsprechend der Teuerung gesteigert werden, da das Gastwirtschaftsgewerbe vom Weltmarkt abhängig ist und die Weltmarktpreise des Fremdenverkehrs die Preise der schweizerischen Hotellerie limitieren. Unsere Untersuchung hat jedoch gezeigt, dass der weitaus grösste Anteil an der Teuerung durch die Zoll- und Monopolmassnahmen der bürgerlichen Schutzpolitik verursacht wird und wir müssen daher auf die Frage des Bauernsekretärs antworten: Nein, das schweizerische Gastwirtschaftsgewerbe kann die Belastung nicht ertragen!

Für die gesamte schweizerische Volkswirtschaft kann es sich ebenso wenig darum handeln, das Gastwirtschaftsgewerbe zu ruinieren, als den Bauer im Stiche zu lassen. Aber die chinesische Mauer muss geschleift und die Gesundung der Bauernsamer durch interne Betriebsumstellung erreicht werden.

Wie wäre es, wenn das für das Wirtschaftsleben des Landes wichtige Gastwirtschaftsgewerbe den Staatsschutz im selben Masse beanspruchen würde wie der Bauernstand? Der Bund soll uns beispielsweise eine Minimalquote an Logiernächten und Verpflegungstagen garantieren, gleich wie er durch die Be-

günstigung der Monopolbildung, Steigerung der Zölle und Erlass von Einfuhrverboten dem Landwirt die Fruchtabnahme garantiert.

Es ist gut, dass ein solches Begehren unerfüllbar ist. Denn, wenn dem Hoteller im selben Masse wie dem Bauer die Verantwortung von den Schultern genommen würde, dann müsste dies logischerweise auch in dieser Erwerbsgruppe zum Rückschritt und Zerfall führen. Es geht nicht an, durch Garantien auf den Erfolg dem einzelnen Wirtschaftler Verantwortung und Sorge für das Ergebnis seiner Arbeitsmühe abzunehmen: seine Energie muss nachlassen, seine Interessenskonzentration muss sich verflüchtigen, und er rutscht damit über in das heute schon allzugrosse Lager der unselbstständig erwerbenden Existenzen.

Wie es gemacht wird!

Privat-Stellenvermittlung

Von einem Hotelangestellten wird uns geschrieben:

„Ich möchte auf einen Vorfall hinweisen, in dem ein bekanntes Plazierungsbüro in Zürich eine etwas fragwürdige Rolle spielt. Dieses Büro hatte in Ihrem Blatt, der „Schweizer Hotellrevue“, ein Inserat erscheinen lassen, in dem Hotelpersonal aller Grade nach Venezuela gesucht wurde.

Die Antwort auf meine Offerte war dann ein Fragebogen und eine Forderung von 3 Franken, bzw. 2 Franken Gebühr. Nun finde ich es seltsam, dass man bei Beantwortung eines Inserates eine Gebühr bezahlen soll, im voraus, ohne dass eine Garantie gegeben wird auf irgendwelche Anstellung. Es bleibt die Frage offen, wieviel Hotelangestellte auf die vielversprechende Annonce hin diesem Büro „Gebühren“ bezahlt haben, wieviele offene Stellen dieses Büro nach Venezuela zu besetzen hatte und ob diese Gebühren, in der jetzigen Zeit der Not und Stagnation auf ganz vage Aussichten hin einer grossen Anzahl mittelloser Hotelangestellten abgenommen, nicht eine vortreffliche Einnahme für das betr. Büro darstellten. Ich habe mich erboten, im Falle eines Engagements eine regelrechte Vermittlungsgebühr zu zahlen, aber erst dann! — und bin seither ohne weitere Antwort geblieben.“

* * *

Nachschrift der Redaktion: Das oben erwähnte Inserat ist unserer Administration durch eine Annoncen-Expedition zugegangen, die selbstverständlich über die Seriosität ihrer Auftraggeber keine Kontrolle ausüben und dazu auch nicht in der Lage sind. Immerhin dürfte der Fall, der auf die Geschäftsmaximen gewisser privater Stellenbureaux kein günstiges Licht wirft, auch an dieser Stelle nicht verschwiegen werden. Wenn wir ihn daher zur Kenntnis der Fachkreise bringen, so möchten wir damit zugleich die Empfehlung an das Hotelpersonal verbinden, sich auf derartige Angebote oder „Beutezüge“ der Plazierungsbureaux nicht einzulassen und Vermittlungsgebühren nur nach erfolgter Stellenzuweisung, resp. Vertragsabschluss, zu entrichten. — Spezielle Vorsicht ist sodann auch angezeigt bei Stellenofferten nach überseeischen Ländern. Die Erfahrung lehrt, dass es für das Schweizer Personal nur dann ratsam ist, auf derartige Offerten einzutreten, wenn von der Gegenseite vollwertige Garantien pro richtige Erfüllung sämtlicher Vertragspunkte geliefert werden. In keinem Fall nehme man aber ein Engagement nach Übersee an, ohne vorher entsprechende Informationen einzuziehen.

Gewerbefreiheit und Minimaltarife im Fremdenverkehr

(Aus dem Bundesgericht)

Dr. E. G. Durch Beschluss vom 31. Juli 1930 hat der Regierungsrat des Kantons Schwyz ein „Reglement betreffend den Fremdenverkehr durch Kutscher, Kraftwagenführer und Schiffe“ genehmigt. Durch dieses Reglement werden die Inhaber von Fuhrwerken und Kraftfahrzeugen, sofern sie ihre Fahrzeuge auf den öffentlichen Strassen und Plätzen in Baugen stationieren wollen, zur Einholung einer besonderen Bewilligung (Konzession) verpflichtet und in § 19 des Reglementes wird sodann amtlich ein Mindesttarif für Fahrten mit Fremden aufgestellt, an den sich die Konzessionsinhaber unter Androhung von Busse (§ 23) und Entzug der Konzession (§ 24) zu halten haben.

Gegen dieses Reglement reichte ein Lohnkutscher B. beim Bundesgericht eine staatsrechtliche Beschwerde ein mit dem Antrag, es sei wegen Verletzung von Art. 31 der Bundesverfassung aufzuheben. Er führte zur Begründung seines Begehrens im wesentlichen aus, § 10 des Reglementes sei unhalftbar, denn die Aufstellung eines Minimaltarifes widerspreche dem Grundsatze der Handels- und Gewerbefreiheit, wie er in Art. 31 der Bundesverfassung aufgestellt sei. Der wesentliche Inhalt der Gewerbefreiheit bestehe ja gerade darin, dass ein jeder den Preis seiner Arbeit oder Leistung nach eigenem Ermessen frei bestimmen könne. Erlaubt sei höchstens die Aufstellung eines Maximaltarifes, um dadurch das Publikum vor Überforderungen zu schützen, wie dies auch aus zwei Entscheidungen des Bundesrates aus den Jahren 1906 und 1907 betreffend Festsetzung von Arzneytaxen und Kutschertarifen in Genf hervorgehe. Auf keinen Fall aber könne zugelassen werden, dass die Gemeinde Brunnen auch die Fahrtaxen festsetze, die über ihr Gemeindegebiet hinausgehen, wie dies z. B. bei Fahrten ins Furka-, Grimsel-, Klausen- und Einsiedelngebiet zutrefte.

Das Bundesgericht hat erkannt, dass eine Gemeinde sicher berechtigt ist, diejenigen Fuhrhalter, Lohnkutscher etc., die ihre Fahrzeuge auf den öffentlichen Strassen und Plätzen stationieren lassen wollen, einer Konzessionspflicht zu unterstellen, denn den Gemeinden steht das Recht zu, über die Benützung ihres öffentlichen Bodens besondere Vorschriften zu erlassen, wenn es sich dabei um eine Benützung handelt, die über den ordentlichen Gemeinbedarf hinausgeht. Das ist beim Stationieren der Fuhrwerke sicher der Fall. Will also der Inhaber einer Lohnkutscherei seine Fuhrwerke auf den öffentlichen Strassen und Plätzen stationieren und damit gewissermassen einen Teil seines Gewerbebetriebes auf die Strasse verlegen, so muss er sich den Bedingungen unterwerfen, die an die Erteilung der Konzession geknüpft werden. Selbstredend dürfen aber diese Bedingungen nicht derart sein, dass sie verfassungsmässige Rechte der Bürger verletzen. Das wäre nun nach der Auffassung des Bundesgerichtes der Fall, wenn das angefochtene Reglement allgemeine verbindliche Minimaltarife aufgestellt hätte. Dem ist aber nicht so; denn diese Tarife gelten nur für solche Inhaber von Fahrzeugen, die auf öffentlichen Plätzen stationieren wollen. Unter dieser Beschränkung erscheint die getroffene Massnahme aber als vernünftig und zulässig. Man will damit ja nur im Interesse des Ansehens und der Ordnung des mit der Pflege des Fremdenverkehrs engverbundenen Kutschergewerbes das unerfreuliche Markten und Unterbieten der Fahrpreise auf öffentlichen Strassen vermeiden. Dazu kommt, dass die Behörden an der Bezahlung angemessener Fahrtaxen ein legitimes Interesse haben; denn diese Taxen sollen so bemessen sein, dass der Inhaber dieser Betriebe seine Fuhrleute, Chauffeure etc. bezahlen, sowie sein Wagenmaterial richtig unterhalten kann. Gewiss könnte dies auch durch eine entsprechende Kontrolle erfolgen, allein erste Grundlage dieser Erfordernisse ist doch eine gewisse Sicherung des Fahrpreises. Und was die Festsetzung der Fahrtaxen für Fahrten über das Gemeinde- und Kantonsgebiet hinaus anbetrifft, so ist entschei-

dend, dass die Abkommen und Verträge für Fahrleistungen eben auf dem Gebiete der Gemeinde Brunnen abgeschlossen werden, so dass auch das dortige Reglement Grundlage des Vertrages bildet.

Im Gegensatz zu der Auffassung des Rekurrenten könnte ein Angriff auf die Handels- und Gewerbefreiheit viel eher in einer zu hohen Fahrtaxe erblickt werden, wenn durch eine solche das Gewerbe durch Abhaltung der Gäste vor Vergnügungsfahrten u. dgl. geschädigt würde. Dass dies aber hier der Fall sei, wird vom Rekurrenten selber nicht behauptet.

Auf Grund dieser Erwägungen kam das Bundesgericht zur Abweisung des Rekurses und zur Bestätigung des angegriffenen Reglementes.

Schweiz. Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge

(Mitget.)

Die Generalversammlung dieses Verbandes fand am 11. Oktober a. c. in Sitten statt, also wenige Tage nach Ablauf der unbenutzt gebliebenen Referendumsfrist über das Bundesgesetz für die berufliche Ausbildung, dessen Vollzug in den Verhandlungen zur Diskussion stand. Referent war Dr. Böschstein vom Eidg. Volkswirtschaftsdepartement, dessen Darlegungen erkennen liessen, dass das Gesetz erst nach vieljähriger Arbeit der Organisation voll zur Auswirkung gelangen wird.

„Sind wir mit der Lehrlingsgesetzgebung auf dem rechten Wege?“ Diese Frage war Verhandlungsgegenstand der Generalversammlung des Verbandes im Jahre 1914. Die Antwort lautete: Nein! Erst wenn den Berufsverbänden der ihnen gebührende Anteil an Rechten und Pflichten zuerkannt sein wird, ist der rechte Weg gefunden. Die damaligen Verhandlungen endigten mit der Forderung auf Erlass eines Bundesgesetzes. Nun ist es da, und den Berufsverbänden ist ein weitgehendes Mitspracherecht eingeräumt. Die daraus entspringende Arbeit gibt ihnen in der beruflichen Erziehung der Jugend eine bedeutungsvolle Stellung. Mögen sie ihrer neuen und hohen Aufgabe würdig und gewachsen sein!

Der Interessentenkreis für die mit der Durchführung des Gesetzes verbundenen Arbeit sind viele. Wie soll es der Bundesbehörde möglich sein, allen den legitimen Einfluss zu sichern? Durch ständige Kommissionen? Der Referent sprach sich mit gutem Recht gegen dieses gefährdete Instrument aus. Wessen die Bundesbehörde neben den von Fall zu Fall eingesetzten Kommissionen bedarf, ist in gewissem Sinne schon im Vorstände des Verbandes vorhanden, wo alle grossen Interessentenkreise gemäss Statuten vertreten sind. Zweifellos kann der Verband in seiner jetzigen Zusammensetzung und Organisation den Bundesbehörden eine wertvolle Hilfe leisten.

Die Generalversammlung gab ferner Anlass, den Vorstand um weitere zwei Mitglieder zu erweitern. Der Schweiz. Bauernverband, der sich kürzlich dem Verbands angeschlossenen hat, erhielt seine Vertretung in der Person von Ing. agr. Haldemann in Brugg. Das 17. Mitglied wurde dem Kanton Tessin zuerkannt und gewählt Herr Patocchi, Chef des neu geschaffenen Amtes für Berufsberatung.

Von den bisherigen Mitgliedern traten aus Graf Obmann der Schweiz, Berufsberaterkonferenz, der langjährige Vertreter der welschen Lehrmittelsamterkonferenz Herr P. Jacard, in Neuenburg, und Herr Generalsekretär Baumann (Union Helvetia), der im Vorstand durch Herrn F. Horand, Generalsekretär der Vereinigung Schweiz. Angestelltenverbände, ersetzt wurde.

Saisonchronik

St. Moritzer Wintersportsprogramm. (Irr.) Schwer befrachtet mit sportlichen Ereignissen jeglicher Art, unter die sich auch ein paar „Novitäten“ eingestreut finden, präsentiert sich das vom Kurverein publizierte Programm für die kommende Wintersaison. Einige Ausschnitte aus diesem bewegten, wechselvollen Film mögen genügen, um darzutun, dass für Betrieb auch während des kommenden Winters hinlänglich gesorgt ist:

26. Dezember: Weihnachts-Sprungkonkurrenz auf der Olympiaschanze; 6. Januar: Eishockey-Match Oxford-Cambridge; 8./9. Januar: Int. Eisschnelllaufen; 15.—18. Januar: Skirennen mit 2 Kilometer lancé auf Ski, Langlauf, Abfahrtsrennen, Sprunglauf; 29./30. Januar: Europameisterschaften im Kunstlaufen für Damen und Paare; 5. und 8. Februar: Int. Pferderennen auf dem St. Moritzersee; 10./11. Februar: Bob-Weltmeisterschaften. Um die gleiche Zeit herum wird auch das klassische Rennen des Cresta Runs, das Grand National, von Stapel gelassen; 14./15. Februar: Skirennen mit Langlauf, Abfahrtsrennen, Slalom und Sprunglauf. Der März sodann bringt — zum ersten Male — den internationalen Frühlingsskilauf.

Saison-Eröffnungen

Pontresina: Roseg Grand Hotel, 5. Dezember.

Aus Mitgliederkreisen

90 Jahre. Herr M. Erne, früherer Besitzer des jetzt eingegangenen Hotel Schriber in Kleinbasel und Ehrenmitglied des Basler Hoteliers Verein, konnte dieser Tage die Feier seines 90. Geburtstages begehen. Herzl. Glückwünsche!

Sektionen

Hotelier-Verein Schaffhausen-Neuhausen.

Wie uns mitgeteilt wird, bestellte dieser Verein an seiner ausserordentl. Generalversammlung vom 17. November den Vorstand aus den Herren Hirsch, Hotel Müller-Schaffhausen, als Präsident, A. Widmer, Hotel Bellevue-Neuhausen, als Kassier, und K. Walldvogel, Hotel Schwanen-Schaffhausen, als Sekretär.

Kleine Chronik

St. Moritz. Wie man uns mitteilt, hat Herr C. F. Blaser, seit mehreren Jahren Chef de réception im Grand Hotel Victoria a. St. Moritz, die Direktion des Hotel Engadinerhof in St. Moritz-Bad übernommen.

Lugano. Wie man uns schreibt, hat Herr F. Bolliger, seit 6 Jahren im Hotel Schweizerhof-Bern tätig, das Hotel de la Paix in Lugano käuflich erworben, dessen bisheriger Besitzer, Herr Bühlmann, der das Haus nun 12 Jahre betrieben hat, sich aus Gesundheitsrücksichten zur Entlastung gezwungen sah. Das Hotel de la Paix, ein modernes Erstklass-Familien-Hotel (fließend Kalt- und Warmwasser) wird vom neuen Inhaber auf das Frühjahr übernommen werden.

Auslands-Chronik

London. In der Olympia (National Hall) zu London findet vom 14. bis 24. Januar 1931 die bekannte grosse, alljährlich wiederkehrende Kochkunst-Ausstellung statt, die dreihundertsechzig ihrer Art. Sie wird von der Universal Cookery and Food Association durchgeführt. Dem Preisgericht gehört auch unser Landsmann, Herr C. Hermann Senn in London, an.

WASSERSCHADEN

an Gebäuden, Mobilair und Waren durch die sanitären und Zentralheizungsinstallationen sowie durch Regenwasser, verursacht z. B. durch Frost, Verstopfung, Überlauf, Bruch oder Defekt der Installationen, Unvorsichtigkeit od. Böswilligkeit; mit Einschluss der Reparatur- und Ersatzkosten für Leitungen und Apparate versichert zu vorteilhaften Bedingungen

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hoteliervereins seit 1907

Jean Hedinger, Zürich Bahnhofstrasse 70
Direktion der „Allg. Wasserschaden- und Unfallversicherungs-A.-G., Lyon“

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Den feinen aromatischen
Fricktaler Kirsch
und Cherry-Brandy
sowie Russisch Kümmel
und Quittenliqueur
beziehen Sie vorteilhaft
durch die Kirschbrennerei A. Glaser in Rheinfelden

wir bitten

unsere mitglieder um ausschliessliche
bevorzugung der sich im offiziellen
organ empfehlenden lieferanten

administration

Christofle

Réargente et repare
Couverts et Orfèverie d'hôtels aux
prix les plus justes

Dépose
réellement le poids d'argent annoncé
Garantit
la parfaite adhérence de l'argent
déposé

USINE A PESEUX (NEUCHÂTEL)
FILIALE DE CHRISTOFLE A PARIS

Zündhölzer

Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schuherkerzen „Ideal“, Bodenvische „Bodenv“, Stahlspäne, Essig-Essenz 80%, etc. liefert in bester Qualität billigst

G. H. Fischer,
Schweizer Zündholz- und Fettwaren-Fabrik Fehraltorf (Zch.)
Oegr. 1860. Gold-Medaille Zürich 1894. — Verlangen Sie Preisliste und Prospekte.

Nerven-Heilanstalt

„Friedheim“
Zihlschlacht
(Thurgau)

Eisenbahnstationen:

Amriswil

Bischofszell-Nord

Nerven- und Gemütskranke

Sorgfältige Pflege:

Gegründet 1891

Drei Aerzte

Tel. Nr. 3

Chefarzt u. Besitzer:

Dr. Krayenbühl

Rohrmöbel



von

Guenin-Hüni & Cie.

Rohrmöbelfabrik

Kirchberg (Et. Bern)

Filiale in Brugg (Aargau)

Gegründet 1884. Kataloge



DEMANDEZ ECHANTILLONS
TELEPH. 43.429

LUZERN HOTEL WAGNER

Das vornehme Familienhotel

Immer offen C. Wagner, Propr., Dir.

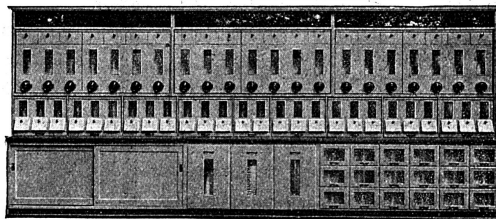
Tafel- u. Lageräpfel

ausgesuchter Qualität, versendet frostfrei verpackt
per Kilo —.65

Paul Dormann, Rothenburg (Luz.)

Moderne Economat-Einrichtungen

Leichte Kontrolle Grösste Raumersparnis

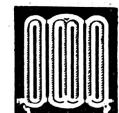


Ausgeführte Anlagen in letzter Zeit: Hotel Schweizerhof-National-Terminus, Zürich
Neuer Bahnhof Genf-Cornavin Hotel-Pension Steiger, Zürich, etc.

Lagerkasten

In jeder Grösse lieferbar zur Aufbewahrung von Kaffee, Kolonialwaren, Gewürzen etc.
Die Vorteile, welche diese Lagerkasten bieten, sind hauptsächlich folgende: Unbedingter Schutz gegen Ungeziefer. Verhütung des Eindringens von Staub etc. Der Inhalt kann absolut nicht austrocknen und darum sicherer Schutz gegen Gewichtsverluste. Kein Ansammeln von Dosisen, da der Kasten Inhalt stets ausstrahlt. Verhütung von Mäusen und Stadelwürmern, da sich bei der geringsten Entnahme der ganze Inhalt in Bewegung setzt.

F. ERNST, Ing., Weststrasse 50-52, ZÜRICH 3



ZENTRAL HEIZUNGEN

Ventilations-, Trock-

nungs- und Wärmewasser-

bereitungsanlagen

MOERI & CIE

LUZERN



NEUKOMM & Co

Steppdeckenfabrik

Oerlikon

Neuanfertigungen Reparaturen

München. Infolge des Witterungscharakters der letzten Sommersaison, der speziell den Reisebesuch der grösseren Städte begünstigte, kann die Stadt München für die Zeit vom 1. April bis 30. September 1930 gegenüber dem Vorjahr eine Frequenzsteigerung von rund 20,000 Personen (594,000:575,000) melden, das sind 3 Prozent. Zurückgegangen ist der Besuch aus Deutschland, während der Ausländerbesuch sich von 100,000 auf 148,000 Gäste hob. Die Ursache dieser Steigerung liegt in erster Linie bei den Passionspielen in Oberammergau, die namentlich eine starke Anziehungskraft auf die Amerikaner ausübten.

Frankfurt a./M. Der sogen. Kossenhäsch-Konzern, der sich bisher auf Mitteldeutschland (Erfurt, Magdeburg, Chemnitz und Gotha) erstreckte, hat sich nun nach Südwestdeutschland ausgedehnt, indem der Chef der Gruppe, Kommerzienrat Georg Kossenhäsch, die Aktienmehrheit der Fürstentum-Carlton-Hotel A. G. in Frankfurt an sich brachte und kürzlich auch das Palasthotel Mannheimerhof in Mannheim für die Dauer von 5 Jahren in Pacht nahm, unter Sicherung des Vorkaufsrechtes für das Haus. Mit diesem Pachtvertrag geht der Regiebetrieb des Mannheimerhof zu Ende, nachdem die Stadtverwaltung dabei im ersten und einzigen Betriebsjahr grosse Verluste erlitt.

Mailand. (Mitg.) Das am Domplatz gelegene Hotel Metropole wird, entgegen allen gegenteiligen Gerüchten, durch die grossen Regulierungsarbeiten auf der Südseite des Domplatzes in keiner Weise in Mitleidenschaft gezogen. An dem Haus (Besitzer: Herr F. Balzari), sind verschiedene Neuerungen und Verbesserungen vorgenommen worden, sodass nun fast alle Zimmer ausser mit fliessendem Wasser auch mit Staatstelefon versehen sind. Während der Scala-Opernsaison vom 7. Dezember bis Anfangs Mai ist eine Verkaufsstelle für Theaterkarten sowie Platzreservierungen ohne jedweden Aufschlag im Hotel eingerichtet.

Bäderwesen

Ingr. Adolf Scherrer. (O.T.) In Schaffhausen verstarb nach langem, schwerem Leiden Herr Ingr. Adolf Scherrer, der als Ingenieur für Mineralbrunnenbau im Inland und Ausland einen grossen Ruf genoss. In der Schweiz machte er sich hauptsächlich bekannt durch die Neufassung der Mineralquellen von San Bernardino, Passugg, Stahlbad St. Moritz, Tarasp und Val Sesia. Aus geschäftlichen Gründen hatte er sein Zentralbüro nach Bad Ems verlegt, verblieb aber bis zu seinem Ableben ein anhänglicher Schaffhauser und Schweizerbürger. Aus gesundheitlichen Gründen zog er sich vor einigen Jahren vom Geschäftsbetrieb zurück, während sein Sohn, Herr Tiefbauingenieur Arnold Scherrer in Bad Ems, das Geschäft weiterführte und zu einem internationalen Unternehmen ausbaute. Dem Verlebten wünschen wir ein R. I. P. nach seinem arbeits- und erfolgreichen Leben.

Autotourismus

St. Moritzer-Automobil-Statistik
(Irr.) Die von der Gemeindeverwaltung St. Moritz angestellten Erhebungen über den Automobilverkehr in St. Moritz während des vergangenen Sommers werfen ein interessantes Licht auf den Einfluss und die Bedeutung der Autotouristik auf die Kurortsfrequenz. Darüber hinaus spiegelt sich in den Ergebnissen der Statistik die Wichtigkeit des Autoverkehrs als Wirtschaftsfaktor.

Während des Sommers 1930 kamen insgesamt 3244 Privat-Autos in den Hotels von St. Moritz an, 127 mehr als im Vorjahr. Das Total der Gäste, welche diese Wagen St. Moritz zuführten, beziffert sich auf 9536, was im Vergleich zu 1929 ein Plus von 360 Personen bedeutet. Im Durchschnitt ergeben sich somit pro Wagen drei Personen. Für die Bewertung des Automobilverkehrs fällt jedoch die Zahl der Logiernächte als ausschlaggebend ins Gewicht, die St. Moritz ihm verdankt. Sie beziffert sich für den Sommer 1930 auf 51,469 oder 17,6% des Totals der Logiernächte. Woraus sich pro Automobilgast ein Durchschnitt von etwas über fünf Logiernächten ergibt. Dies aber ist die Lehre, die uns die dürren Zahlen der Statistik erteilen, dass der Automobilverkehr in St. Moritz während des vergangenen Sommers eine weitere Steigerung erfahren hat, trotz des schlechten Wetters. Ein einigermassen „normaler“ Sommer wird ein noch stärkeres Anschwellen des Automobilverkehrs bringen. Eine der wichtigsten Bedingungen aber, um diesen Verkehr anzuziehen, liegt darin, dass das Strassennetz in einwandfreiem Zustand gehalten wird. Und aus diesem Grund trifft die Resolution des Bündner Hoteliervereins den Nagel auf den Kopf, wenn sie die Regierung ersucht, durch Aufnahme eines Anleiheans in den Ausbau der bündnerischen Strassen zu beschleunigen.

Verkehr

Bahnen

Umbau der Prättigauerlinie.

Die Spitzkehre bei Klosters bildete bisher ein sehr unliebsames Verkehrshindernis der Prättigauerlinie Landquart-Davos der Rhätischen Bahn, das nun seit dem 6. November beseitigt ist, indem anstelle der Spitzkehre eine 1 km lange Umbaustrecke eingefügt wurde, unter Rückverlegung der Station Klosters um 188 m, mit Erstellung eines neuen Aufnahmegebäudes und bedeutender Erweiterung der Geleiseanlagen. Kurz nach der verlegten Station überschreitet die Bahn auf einer neuerstellten, in einer Kurve von 125 m liegenden Eisenbetonbrücke die Landquart und tritt dann in einen 400 m langen Tunnel ein, der ebenfalls einen Radius von 125 m hat und in einer Steigung von 18‰ liegt, um kurz hinter dem Tunnel in die alte Linie einzumünden.

Die Umbaukosten beliefen sich im ganzen auf 1 1/2 Millionen Franken und sind von der Rhätischen Bahn aus eigenen Mitteln getragen worden. Dank des elektrischen Betriebes und der neuen Zeitersparnis aus dem Wegfall des Richtungswechsels in Klosters wird es möglich sein, Züge von 150 Tonnen Gewicht in ca. 1 1/2 Stunden von Landquart nach Davos zu befördern, während beim Dampftrieb bei einem Zugs-gewicht von nur 55 Tonnen die erforderliche Fahrzeit mehr als 3 Stunden betrug.

Plattsbahn. Laut „Vaterland“ verzeichnet die Plattsbahn für 1930 an Betriebseinnahmen Fr. 227,603—gegenüber Fr. 276,212.— im Vorjahr. Der Ausfall von Fr. 48,609.— verteilt sich auf fast alle Betriebsmonate, nur im Juni und Oktober wurden die letztjährigen Ergebnisse übertroffen.

Propaganda

Neuerscheinungen von Werbeschriften.
(S.V.Z.)

Bern: Führer durch Bern, in deutscher Sprache herausgegeben vom Offiz. Verkehrsbureau Bern mit Übersichtsplan und Hotel- und Pensionenverzeichnis.

*Champéry: Winterprospekt mit Fahrplan der elektrischen Bahn Aigle-Monthey-Champéry, Hotel- und Stationenverzeichnis, herausgege-

ben in deutsch und französisch vom Offiz. Verkehrsbureau Champéry.

Davos: „Wer soll Davos aufsuchen?“, Schrift in deutscher Sprache über Klimaverhältnisse, Bedeutung und Wert eines Aufenthaltes im Höhenkurort Davos, herausgegeben vom Verkehrsverein Davos. „Davos“, Wintersportprospekt in deutsch, herausgegeben vom Verkehrsverein Davos.

*Engelberg: „25 Jahre Wintersport“, Sportsprogramm der Wintersaison 1930/31, in deutsch, herausgegeben vom Kurverein Engelberg.

*Kandersteg: „Kandersteg im Winter“, Faltprospekt in deutsch mit Wintersportprogramm, Hotelverzeichnis und direkten Zugverbindungen.

*Klosters: Wintersportprogramm mit Hotelverzeichnis in deutsch, herausgegeben vom Kur- und Verkehrsverein Klosters.

*Lugano: Prospekt über den Kurort Lugano mit Halb- und Ganztagsausflügen. Herausgegeben in deutsch vom Verkehrsbureau Lugano.

Pontresina: Faltprospekt mit gedruckter Karte zur Anforderung von Sportsprogrammen, Wohnungs- und Privatziernachweis und Hotelprospekten, herausgegeben vom Offiz. Verkehrsbureau Pontresina.

*Wengen: Wintersportprogramm 1930/31, mit Skitourverzeichnis und Hotelliste in deutsch und englisch, herausgegeben vom Verkehrsbureau Wengen.

Die mit * bezeichneten Prospekte werden von der Schweizerischen Verkehrszentrale kostenlos ins Ausland versandt, die übrigen sind bei den betreffenden Ausgabestellen anzufordern.

Weinfragen

Weinbehandlungskurs.

In der Zeit vom 8.—13. Dezember wird an der Schweiz. Versuchsanstalt für Obst-, Wein und Gartenbau in Wädenswil ein Kurs über Weinbehandlung für Küfer, Weinbauern, Weinhändler und Wirte abgehalten. An den Vormittagen finden Vorträge über Weinbereitung und Kellerwirtschaft, Gärungsvorgänge, Fehler und Krankheiten des Weines, Chemie des Weines, sowie über das Lebensmittelgesetz in Bezug auf Wein statt; an den Nachmittagen praktische Übungen im Keller und Laboratorium. Zur Aufnahme ist ein Alter von mindestens 20 Jahren erforderlich. Anmeldungen sind bis zum 1. Dezember an die Direktion der Versuchsanstalt zu richten.

Vermischtes

Wissenschaftliche Legate eines Hotelkuchs.

(K.K.) Louis Hedemin, ein Pole, der im Detroit Club die Hotelküche besorgte, hat, wie amerikanische Blätter melden, in seinem dieser Tage eröffneten Testament der Universität Krakau 150,000 Dollars zu wissenschaftlichen Zwecken hinterlassen. 50,000 Dollars erhält das Harper Hospital in Detroit zu wissenschaftlichen Forschungen. Hedemin, der ein Alter von 65 Jahren erreichte, war als stiller, sparsamer Mensch bekannt, der weder Verwandte noch Bekannte besass.

Fachliteratur

L'Industria Turistica - Alberghiera del Cantone Ticino, von Advokat Fausto Pedrotta,

Verlag Tipo-Litografia Cantonale Grassi & Co., Bellinzona. — Der Autor behandelt in dieser Broschüre die Hotel- und Reiseverkehrsprobleme seines Heimatkantons. Um unser Urteil über das Werk auf eine kurze Formel zu bringen: die Schrift stellt eine rein theoretische Begründung der Thesen dar, es sei im Kanton Tessin eine eigene Hotelfachschule zu schaffen und für das dortige Gastgewerbe die Verpflichtung zur Einstellung von Tessiner Personal gesetzlich zu verankern. Es handelt sich hier demnach um wirtschaftspolitische Forderungen, die auch diesseits der Alpen Beachtung verdienen würden, sofern sie den tatsächlichen Bedürfnissen der Tessiner Hotellerie wirklich entsprächen. Leider ist dies jedoch nicht der Fall, vielmehr verraten gerade die genannten Thesen, dass dem Autor eingehende Kenntnisse der Hotellerie, die im Tessin meist in deutschschweizerischem Besitz ist, abgehen müssen. So widerspricht seine Forderung der Errichtung einer Hotelfachschule, wie man uns aus Tessiner Berufskreisen schreibt, durchaus der Auffassung der Tessiner Hoteliers, während seine Einstellung zur Frage der obligatorischen Beschäftigung tessinischer Arbeitskräfte im Rahmen der Gesamtschweiz rechtswidrig erscheint, zum mindesten recht eigenartig anmutet. Auch im Hinblick auf das Personal selbst, zumal der Tessiner Hotellerie im Ausland und in der übrigen Schweiz als vorzüglicher Arbeiter geschätzt wird, aber im allgemeinen nicht gerne in den Hotels des eigenen Kantons Beschäftigung annimmt. — So redet die Schrift in den wichtigsten Punkten eigentlich neben den Tatsachen vorbei und es wäre dem Verfasser zu wünschen, er hätte sich vor der Veröffentlichung seines Buches mit den massgebenden Hoteliers des Kantons in Beziehung gesetzt. Es wären ihm dann Aufschlüsse zuteil geworden, die ihm von der Lage und den Bedürfnissen des dortigen Gastgewerbes wohl ein wesentlich anderes Bild vermittelt hätten.

Zeitschriften

Le Traducteur, französisch-deutsches Sprachlehr- und Unterhaltungsblatt. Allen, die bereits Vorkenntnisse in der französischen Sprache besitzen, ihr Wissen aber auf unterhaltsame und zugleich bildende Weise vervollkommen wollen, wird die Zeitschrift von grossem Nutzen sein. Probeheft kostenlos durch den Verlag des „Traducteur“ in La Chaux-de-Fonds (Schweiz).

Lustige Ecke

Stärker als das Schwert. „Glauben Sie, dass die Feder mächtiger ist als das Schwert?“ so meinte ein französischer Journalist einem der anwesenden Notenbankpräsidenten im Haag gegenüber. „Aber ganz bestimmt!“ entgegnete der Bankherr prompt. „Haben Sie schon einmal jemanden mit dem Schwert einen Scheck unterschreiben sehen?“

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne



Dolfin GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES
Alleinverkauf für die ganze Schweiz:
Swiga SCHWEIZER, A.-G. für WEINE & SPIRITUOSEN Basel/
Verlangen Sie Preisliste & Proben

STAATL. MASCHINEN
Das Gesundheitswasser!
In allen guten Hotels erhältlich

Forellen von Muri (Aargau)
Schmackhaft halbar beste Qualität
Grösstes Schweizer Forellengeschäft
Wirth & Cie. Tel. 66

Kontrollkassen
„National“ vollautomatische Mehrzählkassen u. Sperrkassen, mit doppelter Garantie
Preis-Abbau!
Im Kontrollkassenhaus
G. Brenner, Zürich
Seefeldstrasse 99
Kunden-Verzeichnis steht zur Verfügung!
Auch Vermietung mit Kaufrecht!

Für die kalte Jahreszeit
Rhum, Cognac, Malaga
Wacholder, Enzian, Drusen Liqueurs
in prima Qualitäten zu vorteilhaften Preisen.
Swiga SCHWEIZER, A.-G. für WEINE & SPIRITUOSEN Basel/
Verlangen Sie Preisliste & Proben

Oberkellner und Chef d'étage

suchen Engagement für kommende Saison. Gell. Offerten unter Chiffre F H 2073 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

APERITIF
Burgermeisterli

Aufrüsten von Mafraizen
per Stück von Fr. 7.— an
besorgt J. Rusch, Sattler, Langgasse 124, St. Gallen O.
(Bei grösseren Aufträgen komme überall hin.)

DER LICHTTRUF
das zeitgemässe Signal für Hotels, Pensionen etc.
PROSPEKTE UND KOSTENLOSE BERATUNG DURCH:
G. SCHAEFER GUTENBERGSTR. 10 ZÜRICH 2
SPEZIALHAUS DER SCHWACHSTROMTECHNIK

Das LIDO-BADETUCH für's Saison-Hotel
Die **LLOYD-QUALITÄT** für's Jahres-Geschäft
w. Geelhaar Bern
GEGR. 1869

Es ist Ihr Vorteil
wenn Sie vor Einholung von Konkurrenzofferten ein neutrales Vorlageprojekt einholen.
Ingenieurbureau für Heizungs- und Sanitäranlagen etc.
KARL BRAEM, Gutenbergstr. 4, BERN
Projektierung, Beratung, Expertisen

FRATELLI CORTI
BALENA
ECHTE ITALIENISCHE WEINE
Chianti, Barbera, Freisa, Grignolino, Asti, Monvieu, Nebiolo, Barolo, Barbaresco, Lacrimine Christi, Falerio, Capri, Moscato passito.
311

27. November 1930
3. (39.) Jahrgang
Nr. 11

LA TECHNIQUE HOTELIERE

Schweizerische Verkehrswerbung in Leipzig

Bekanntlich treiben die Schweizer, Bundesbahnen in Verbindung mit andern am Verkehr interessierten Institutionen seit Jahren auf der Leipziger-Messe jeweils eine sehr wirksame Verkehrspropaganda. Die Wirksamkeit ist eine doppelte: hinsichtlich

Aufmachung steht der schweizerische, jeweils vorzüglich platzierte Stand immer an der Spitze und überragt turmhoch alles, was die übrigen Staaten inszenieren (es war übrigens in Barcelona und Lüttich die gleiche Erscheinung zu konstatieren). So-

dann muss auf dem Gelände der technischen Messe (wo sich auch der Bäder- und Verkehrspavillon befindet) die auffallende aber nicht aufdringliche Verkehrswerbung von zahlreichen Interessenten bemerkt werden, pflegen sich doch täglich bis 100.000 Besucher einzufinden, die sich aus nahezu sämtlichen Staaten Europas und aus etlichen wichtigen Überseegebieten rekrutieren. Die Vertreter der S.B.B. renommierten nicht, wenn sie in ihren Berichten immer wieder die lauten Ausdrücke ehrlicher Begeisterung hervorheben, die durch die prachtvollen Landschaftsbilder entfacht wird. Während der verflochtenen Herbstmesse stund die Verkehrswerbung im offiziellen Pavillon im Zeichen des „Winter in der Schweiz“.

Parallel dazu macht auf dem zentralen Marktplatz die „schiefe Säule“ (durch ihre Form ein guter Blickfang) auf die „schöne Schweiz“ aufmerksam, durch rote Buchstaben auf weissem Untergrund. Keine hundert Schritte von dieser Säule hat das Schweizer Konsulat seinen Sitz. Dessen grösster Raum war während den beiden letzten Messen als richtiges Verkehrsbureau eingerichtet, wie die Abbildung klar belegt. Das ohne den Berufs-Vizekonsul aus 4

Köpfen bestehende Bureaupersonal ist während den Messtagen immer vollauf beschäftigt, wenn auch nicht mit ausschliesslichen Verkehrsfällen.

Der Gedanke, ebenfalls an der „Ipa“ eine Verkehrswerbung durchzuführen, war entschieden glücklich, da eine solche Idee einer Dauerwerbung vom Mai bis Ende September gleichkommen musste. Leider schien der Gedanke an der Platzfrage zu scheitern. Erst kurz vor der Eröffnung der „Ipa“ (Internationale Jagd- und Pelzaustellung) ergab sich eine unerwartet glückliche Lösung, indem Polen plötzlich aus politischen Spannungsgründen heraus sein Desinteressement an der Veranstaltung erklärte. Sofort belegte der rührige und initiative Berufs-Vizekonsul, Herr Dr. Kästli, den für Polen vorgesehenen Platz. So kam es, dass die Verkehrswerbung an der „Ipa“ nicht nur mit einem vorzüglich ausgestatteten Stand, sondern auch in vortrefflicher Lage einsetzen konnte. Der Stand befand sich gleich beim Eingang der sogenannten Jagdhalle, die internationalen Charakter hatte, u. a. ebenfalls eine Kollektivausstellung schweizerischen Wildes enthielt und im Hintergrund prachtvoll durch elegante Jagdszenengobelins, Stilmöbel und Teppiche aus französischen Schlössern gekennzeichnet war.

Man darf an dieser Stelle ebenfalls der Genugtuung darüber Ausdruck geben, dass in Würdigung der Bedeutung Leipzigs vor etwa Jahresfrist das dortige Honorarkonsulat eine Erweiterung erfahren hat durch ein vorzüglich besetztes Berufskonsulat. Damit wurde auch die Verkehrswerbung an den Messen auf eine viel breitere und grosszügigere Basis gestellt. Und die Leipziger Messen halten immer noch den Weltrekord hinsichtlich Aussteller- und Besucherzahl sowie internationaler Zusammensetzung der Messteilnehmer.

E. B.



Schweizer. Verkehrswerbung an der „Ipa“ — Mittelfstück und linksseitiger Standabschluss



Schweizer. Verkehrswerbung an der „Ipa“
Propaganda-Säule auf dem Marktplatz zu Leipzig



Schweizer. Verkehrswerbung an der „Ipa“
Rechtsseitiger Standabschluss

FEUILLETON

Hygiene der Reinigung und Desinfektion des Essgeschirrs

E. B.-K. Nicht nur die Wege, sondern auch die Umwege sind oft wunderbar. Wurde mir da vor wenigen Monaten in Dresden der Prospekt einer Geschirr-Wasch- und Desinfektions-Apparatefabrik überreicht, der als theoretische Einleitung Auszüge aus einer im Hygienischen Institut der Eidgen. Technischen Hochschule (5 Minuten von meiner Bude entfernt) vorgenommenen wissenschaftlichen Untersuchung enthält. Es handelt sich um das im Titel erwähnte Thema, das in der allgemeinen Fassung: „Zur Frage der Reinigung und Desinfektion des Essgeschirrs in Wirtschaften und öffentlichen Anstalten“ von Herrn Dr. Walter Hool, Freiburg, zum Gegenstand seiner Dissertation gemacht wurde. Die umfangreiche Arbeit (nahezu 100 Druckseiten) ist in Heft No. 6 der „Schweiz. Zeitschrift für Gesundheitspflege“, 1928, erschienen. Ihrem Redaktor, Herrn Prof. v. Gonzenbach, Direktor des oben erwähnten Hygienischen Institutes, verdanken wir auch an dieser Stelle die

freundliche leihweise Überlassung der interessanten Arbeit, die übrigens unter seiner Oberleitung reifte.

Stellt man die Frage, ob Essgeschirre und Bestecke bei der Übertragung von Infektionskrankheiten eine Rolle spielen, so muss sie unbedingt mit „Ja“ beantwortet werden. Bereits im Jahre 1901 fand ein Gelehrter, dass Streptokokken (Erreger der Angina) und Diphtheriebakterien, im an einer Essgabel haftenden Speichel enthalten, mindestens während 24 Stunden lebende Keime aufweisen. Für einen andern Bazillus (Prodigiosus) lassen sich Keime noch nach 12 Tagen konstatieren. Diphtherie im Speichel, an einer Gabel angetrocknet, konnte noch nach 6½ Stunden, der Anginaerreger unter den gleichen Umständen noch nach 8 Stunden nachgewiesen werden, d. h. während Fristen, innerhalb welcher der Gegenstand wieder benutzt wird. Weder das Reinigen mit Wasser noch das Abtrocknen ergaben das vollständige Entfernen der Krankheitskeime.

Andere Versuche wurden 1906 vorgenommen. Eine Gabel und eine Tasse, die einem Tuberkulose-Kranken beim Abendessen gedient hatten, wurden auf Tuberkulosebazillen untersucht. Die Zinken der Gabel wurden mit einem kleinen sterilen Tupfer abgerieben, worauf die Tupferflüssigkeit einem Meerschweinchen in die Bauchhöhle eingepflegt wurde. In ähnlicher Weise wurde

die Trinkstelle der Tasse behandelt und die Flüssigkeit nachher einem zweiten Versuchstier in die rechte Schenkelbeuge subkutan eingepflegt. Beide Tiere gingen an allgemeiner Tuberkulose zu Grunde.

Von Interesse sind ferner die Versuche, die Pinkus 1909 über syphilitische Infektion durch Trinkgefässe veranstaltete. Er gab Kranken, die nachweisbar zahlreiche Syphilisbazillen in ihren Geschwüren und Lippenschankern hatten, aus Gläsern zu trinken. Nach einer halben Stunde wurden die Berührungstellen des Glases abgespült. Das Spülwasser zeigte immer noch sich bewegende Syphilisbazillen. Weitere Versuche zeigten, dass trotz Ausschwenken des Glases im Wasser und Austropfenlassen doch schleimige Absonderungen am Glasrand haften blieben und ein Weiterleben der Bazillen ermöglichten. Sogar eine halbe Stunde andauerndes oberflächliches Waschen der Gläser konnte die Lebensfähigkeit der Bazillen nicht vernichten. Man konnte unter dem Mikroskop ihre Bewegungen noch 24 Stunden nach dem Ausscheiden aus Geschwüren feststellen.

Die Prüfung des Abwaschwassers von 10 Restaurants (Prüfung, die jeweils nach der Geschirreinigung vorgenommen wurde) ergab als Mittel von 54 Fällen 4 Millionen Keime pro Kubikcentimeter. Von einem einzigen Löffel, der dem

Träger von Anginaerregern diente, konnten 12 Millionen Keime isoliert werden.

Diese Angaben, die leicht ergänzt werden könnten, mögen genügen, um die Infektionsübertragung durch Essgeschirre zu beleuchten. Die Frage stellt sich nun, wie sich die Nachteile vermeiden lassen. Man wird Herrn Dr. W. Hool gerne glauben, dass die Handabwaschmethoden nicht hygienisch einwandfrei sind. Einmal, weil die Wassertemperatur mit Rücksicht auf die menschliche Empfindlichkeit nicht hoch genug gewählt werden kann und dann, weil Waschlappen, Trockentücher und Hände selbst zum Infektionsträger werden können.

Da muss man nun der

Geschirrspül- und Waschmaschine

den noch viel zu wenig bekannten und zu wenig gewürdigten Vorteil lassen, dass sie mit jenen hohen Temperaturen arbeiten kann, welche die Keime abtöten und für die praktische Benützung sterile Geschirre und Bestecke schaffen. Man hat festgestellt, dass die Krankheits-erreger bei Temperaturen von 80° Celsius an sicher zu Grunde gehen. Eine so hohe Wärme kann nur ausserhalb des Bereiches der menschlichen Hand ohne Bedenken verwendet werden. Die konstruktive Durchbildung der Idee soll hier

Glanzetermit im Hotelgewerbe

Sollen die bekannten Vorteile des Eternits (wir erwähnen nur die leichte Bearbeitung, die grosse mechanische Festigkeit, die geringe Wärmeleitfähigkeit und die Unempfindlichkeit gegen Feuchtigkeit) in einer gediegenen äusseren Aufmachung zur Geltung kommen, wie es für Innenräume erwünscht ist, so verwendet man zweckmässig das Produkt „Glanzetermit“. Wie der Name sagt, handelt es sich um eine Veredelung des Urproduktes. Auf das noch feuchte und biegsame Roh-Eternit wird eine Glasurmasse aufgetragen. Gleichzeitig wird die Färbung und Maserung der Platte vorgenommen. Durch die Feuchtigkeit des Rohetermits wird die innige Bindung zwischen dem Zement (Hauptbestandteil des Eternites) und der Glasurmasse erreicht. Die Stabilität der Bindung wird durch die Asbestfasern des Eternites erhöht, weil diese Fasern in die Glasurmasse hineinragen und sie deshalb nicht abbröckeln kann.

Unter starkem Druck wird durch einen elektrischen Wärmeprozess die Eternit-

platte zum Härten und Glänzen gebracht. Längeres Lagern in Trockenräumen bewirkt dann ein gleichmässiges Abbinden des Materials (d. h. Abgabe der enthaltenen Feuchtigkeit) und führt zu einem sehr homogenen Endprodukt. Dieses ist im Handel in Dicken von 3–15 Millimeter, in Platten von 3 Quadratmetern oder nach Mass geschnitten erhältlich.

Glanzetermit eignet sich überall dort, wo Schutz mit dekorativer Wirkung zu verbinden ist. Beispielsweise zur Wandverkleidung von Badzimmern und W.C. Dann als Rückwand hinter dem Zimmerwaschtisch. Aber auch Vestibüle, Treppenhäuser, Korridore, Restaurationsräume und Billardsäle haben schon dekorative Täferung aus Glanzetermit erhalten. Die Unempfindlichkeit gegen Kälte, Hitze und Feuchtigkeit mag da und dort den Ausschlag gegeben haben. Kann doch, wie neutrale Prüfungen ergaben, die Glasur alle Temperaturstufen zwischen plus 200° und minus 20° C aushalten. In Kühl-

schränken und Kühlräumen, wo Glanzetermit häufig zur Verwendung gelangt, spielt die Immunität gegen Gerüche auch eine Rolle.

Das Reinigen erfolgt auf einfachste Weise durch Abwaschen mit Seifenwasser. Es gibt ferner sehr einfache Mittel, um den

ursprünglichen Hochglanz dauernd zu bewahren.

N.B. Die Illustrationen zu diesem Aufsatz wurden uns von der Glanz-Eternit-A.-G. Niederurnen (Glarus) zur Verfügung gestellt.

Feuerung von Zentralheizungen mit Koks, Öl und Gas

Wir entnehmen einem interessanten, in No. 2039 der „N.Z.Z.“ erschienenen Artikel, die nachfolgenden vergleichenden Angaben. Sie haben um so eher ein Anrecht auf Beachtung, als uns ein bestimmter Fall aus Basel bekannt ist, wo ein Architekt von Namen die in seinem Hause eingerichtete Gasfeuerung des Zentralheizungskessels nach verhältnismässig kurzer Betriebszeit wieder demonstrieren liess, weil sich die Betriebskosten viel zu hoch stellten, trotz Ausnahme-tarif des Gaswerkes. Wie wir schon einmal an dieser Stelle betonten, sind für die gasgeheizten Radiatoren der einzelnen Zimmer die Verhältnisse viel günstiger, namentlich

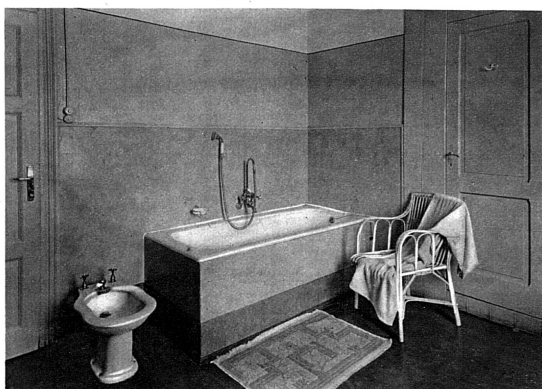
seitdem starkverbesserte Konstruktionen zur Verfügung stehen.

2 Kilo Koks sind heiztechnisch gleich zu bewerten, wie 1 Kilo Gasöl (ca. 8500 Kalorien Nutzwärme) und 2 1/3 Kubikmeter Gas (à 3600 Kalorien Nutzwärme). Unter Zugrundelegung der Kilo- bzw. Kubikmeterpreise von Fr. —.075, —.15 und —.10 (Ausnahmetarif des Gaswerkes Zürich) betragen die Betriebskosten, wenn für Koks der Betrag 1 eingesetzt wird, 1.07 für Gasöl und 1.57 für Gas. Dabei ist angenommen, dass der Betrieb der Ölföhrung einen Elektromotor erfordert, um das Öl durch Pumpendruck dauernd in den Kessel zu fördern.

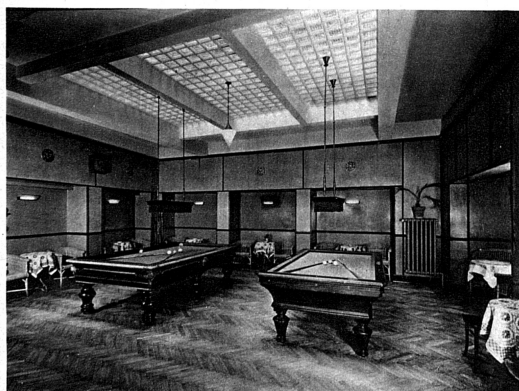
Die Aufstellung ist um so interessanter, als sie die Vorteile der Ölföhrung gegenüber Koks zahlenmässig auszeichnet belegt. Denn man wird sofort erfassen, dass die siebenprozentigen Mehrkosten reichlich wieder eingebracht werden durch die viel einfachere Bedienung (der Heizer wird für andere Arbeiten disponibel). Oft kann sogar ein Heizer eingespart und die Bedienung der Anlage einem Angestellten im Nebenamt übertragen werden. Zahlenmässig nicht zu erfassen ist die grössere Sauberkeit, sowohl der Feuerung wie der Einlagerung. Finanziell kann auch ein weiterer Vorteil schwer in seiner ganzen Bedeutung eingeschätzt werden: die Heizung in der Übergangszeit. Wenn kalte und warme Tage oder Stunden abwechseln und die Heizung nur kurzfristig in Betrieb genommen werden muss, ist bei Koksfeuerung stets mit dem



Treppenhaus — Glanzetermit-Täferung



Hotel-Badezimmer mit Wandverkleidung aus Glanzetermit



Billard-Zimmer — Glanzetermit-Täferung



Restaurant — Glanzetermit-Täferung

nicht näher erörtert werden. Der Gedanke lässt bekanntlich viele Lösungen zu, wie man sich bei Anlass der „Zika“ überzeugen konnte. Hauptsache ist, dass Geschirr wie Bestecke mit einer Minimaltemperatur von 80° C in Berührung kommen. Man mag nun allerdings einwenden, dass nicht jeder Gegenstand diese Hitze verträgt. Für Teller und Tassen aus Porzellan, Steingut, Aluminium etc. spielen so hohe Temperaturen keine Rolle. Schwieriger gestaltet sich die einem „Auskothen“ gleichkommende Behandlung für Gabeln und Messer mit hölzernen Stielen. Immerhin hat diese Schwierigkeit für das Hotelgewerbe akademischen Wert, da es sich sozusagen ausschliesslich reinmetallischer Bestecke bedient, die zudem noch — ein weiterer für die Behandlung ins Gewicht fallender Vorteil — aus rostfreiem Material erstellt sind. Wo man aber noch nicht auf die Holzgriffe verzichtet hat, ist die Lösung immerhin verhältnismässig einfach: man steckt die Gegenstände in siedendes Wasser und sorgt dafür, dass die Griffe nicht in die Flüssigkeit tauchen. Die Heissbehandlung soll 3–5 Minuten dauern. In der Siedehitze würden 30 Sekunden genügen. Aber, da wir nicht so hoch gehen, muss die Zeit verlängert werden.

Der Verfasser dieser Zeilen sieht nun in Gedanken bereits die vielen Fragezeichen, welche gewiss nicht wenige Leser gemacht haben und er will hier wiederholen, was sie ihm mündlich

sagen würden: „Das ist ja alles schön und gut, kostet aber so viel Geld, dass wir praktisch gar keinen Gebrauch davon machen können.“ Ihnen sei gleich erwidert, dass es in gar manchem Fall eine teure und eine billige Lösung gibt und ebenfalls das uns beschäftigende Problem mit einfachen Mitteln in die Praxis umgesetzt werden kann. Freilich sei sofort betont, dass Geschirrabwaschmaschinen tatsächlich teure Möbel sind und für kleinere Betriebe, oft wohl auch für mittlere, aus einleuchtenden Gründen nicht in Frage kommen können. D. h. man darf den Betriebsinhabern die Auslagen nicht zumuten. Sie können sich jedoch auf einfache Weise durch geeignete Kochbehälter helfen. In diese würden die zu waschenden und zu desinfizierenden Gegenstände in Drahtkörben eingehängt. Es bedarf allerdings zweier Behälter: der erste dient dem Vorspülen und enthält Wasser von etwa 60° C, dem etwas Seife und Soda beigegeben wird. Über die Sodakonzentration gehen die Meinungen auseinander. Oft beträgt sie 4, oft sogar nur 1%. Dieser Punkt scheint nicht von ausschlaggebender Bedeutung zu sein. Nachdem man das Geschirr kurze Zeit dieser Vorspülung, welche die ärgsten Verunreinigungen entfernt, ausgesetzt hat, übergibt man den Drahtkorb dem zweiten Behälter: er enthält Wasser von 85–90° C. Nebenbei gesagt, ist diese Hitze so gross, dass alsdann die behandelten Gegenstände an der blossen Luft sehr

rasch trocknen, ohne jede Einwirkung eines Tuches.

In grösseren Häusern dürfte sich der Betrieb der so hygienischen Geschirrabwaschmaschine auch in wirtschaftlicher Hinsicht befriedigend gestalten. Es wird im eingangs erwähnten Aufsatz auf die Zweckmässigkeit hingewiesen, solche Maschinen durch 2 Personen zu bedienen, um zu vermeiden, dass eine Person bald sauberes, bald schmutziges Geschirr anfasset. Der Leser wird bereits erraten haben, dass eine Person das Geschirr der Maschine zu übergeben und die andere es gereinigt zu entnehmen hat.

Ein besonderes Kapitel bleiben

die Gläser

Dass das obligate Ausspülen mit kaltem Wasser ganz ungenügend ist, braucht nach den vorstehenden Ausführungen kaum mehr gesagt zu werden. Und doch kann man weit gehen, um andere Reinigungsmethoden zu treffen. Einfach ist die Sache keineswegs, denn in heisses Wasser getauchte Gläser pflegen zu springen. Aber die Hindernisse lassen sich trotzdem nehmen, freilich nicht ohne gewisse Vorsicht, die ja nicht nur die Mutter des Porzellans, sondern auch die Schwester des Hotelgeschirres ist. Es gibt nicht

nur Spitäler und Sanatorien, die seit Jahren die Gläser mit Wasser von 80–90° C reinigen, sondern es ist uns ebenfalls ein gewisses Restaurant bekannt. Die Aussagen gehen dahin, dass der Bruch nicht grösser ist, als bei der Kaltwasserbehandlung. Wird ein Glas bei 40–50° C gut gewaschen und vorgewärmt, so kann es nachher kochendes Wasser vertragen, ohne zu springen. Die sicherste Methode besteht darin, die Gläser in lauwarmes Wasser zu legen, das Wasser bis zum Sieden zu erhitzen und nach einigen Minuten abkühlen zu lassen. Sodazusatz steigert den Reinigungserfolg. Gründliches Nachspülen bringt die letzten Sodaspuren von den Gläsern.

Noch vorteilhafter wäre es freilich — vom hygienischen Standpunkt aus — wenn auf die Gläser verzichtet würde. Aber, praktisch ist daran nicht zu denken. Immerhin: die Benutzung von Tassen in tessenischen Weinstuben ist nicht nur ein Ausdruck der Eigenart, sondern hat ebenfalls hygienische Vorteile.

Selbstverständlich können die vorstehenden Zeilen nur Anspruch erheben auf einen skizzenartigen Streifzug durch die hochinteressante und reichdokumentierte Doktorarbeit. Wir glauben aber, die Angelegenheit in ihrem Wesen und ihren Lösungen deutlich genug präsentiert zu haben.



Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre pour le 10 décembre au plus tard les commandes dont ils désirent l'exécution pour Noël ou la fin de l'année.

Bureau central de la S.S.H.

La table nouvelle et la table traditionnelle

Une école moderne, dans l'hôtellerie et la restauration, prétend que la cuisine doit se plier aux goûts de la clientèle. Cette clientèle étant très diverse et les goûts changeant avec les nationalités, l'école moderne préconise l'organisation de la cuisine d'après le système dit *individuel*, permettant de satisfaire, dans une certaine mesure du moins, une clientèle très variée dans sa composition. C'est une manière de voir et elle est aisément défendable, d'autant plus que la cuisine de régime et l'application des principes scientifiques d'alimentation ont fait dans l'hôtellerie, depuis quelques années, des progrès considérables. Elle est du reste conforme aux principes commerciaux.

Mais une autre école considère toutes ces innovations comme de coupables hérésies. Sa religion est que la table d'hôtel doit servir avant tout au culte de la gastronomie, et ne pas se plier aux caprices des saboteurs du bien manger et du bien boire.

Les Français sont au premier rang des défenseurs des bonnes traditions culinaires. Et l'on ne peut se défendre d'un certain sentiment d'admiration en voyant la ténacité qu'ils apportent à la lutte contre le laisser aller moderne dans les questions alimentaires.

Dans le camp des gastronomes, on déclare que l'hôtellerie d'un pays n'a pas à se plier aux extravagances des étrangers en ce qui concerne le boire et le manger. Elle doit au contraire faire l'éducation gastronomique des étrangers, leur apprendre à connaître et à savourer les spécialités du pays. Abandonner la cuisine nationale ou régionale pour la cuisine « universelle », c'est priver le tourisme d'une contrée de l'un de ses principaux attraits, c'est nuire au bon renom de la réception hôtelière.

Tout esprit impartial reconnaîtra que cette théorie aussi contient du vrai et qu'elle peut se défendre aussi bien que la première, si l'on se place à un point de vue différent.

M. Raymond Brunet, dont on connaît la haute compétence gastronomique, écrivait tout dernièrement à ce propos dans l'*Hôtellerie*, de Paris :

« La France peut s'honorer d'être le pays où l'on mange le mieux et où l'on boit de même. Il importe de continuer cette tradition sans défaillances. Ce n'est pas chez nous que l'on doit manger un tournedos sauce béarnaise avec un sirop de groseille additionné d'eau de Seltz ! S'il y a des gens qui n'ont aucune notion sur la façon dont il convient de se restaurer en éprouvant quelque jouissance, laissons-leur leur incompetence, mais n'appliquons pas chez nous leurs idées grossières et peu raffinées.

« En diverses circonstances, il nous est arrivé de voir verser des vins glacés, refroidis au-dessous de zéro degré, ce qui fait disparaître le bouquet et la qualité de nos excellents vins. A nos protestations, on a répondu que les Anglais et les Américains voulaient boire frais et que pour leur faire plaisir on glaçait les vins.

« Nous avons vu servir des vins liquoreux avec des mets très épicés, présenter des vins exotiques glacés à la fin des repas, servir des rôtis assaisonnés de confitures ou de fruits avec des grands vins de Bourgogne ou de Bordeaux, offrir des vins liquoreux avec les crustacés et les coquillages, assembler les fromages avec les salades et les grands vins. Tout cela constitue des erreurs grossières au point de vue gastronomique. Ce sont là des fantaisies qui ne cadrent ni avec notre cuisine, ni avec nos vins.

« Les Français savent bien comment leurs spécialités gastronomiques et leurs vins doivent être servis. Ils ont pour cela leur expérience et leur science gastronomique. Nous n'avons pas, déclare énergiquement M. Brunet, à nous incliner devant des désirs d'étrangers incompétents. Si ces derniers veulent une dérogation à l'ordonnance du service, c'est à eux de nous la demander. En outre, il ne faut pas oublier que lorsque les étrangers viennent chez nous, ils veulent apprécier notre cuisine telle qu'elle est, boire nos vins comme nous le faisons, afin de se rendre bien compte de notre gastronomie. Vouloir leur servir nos mets et nos boissons comme on le fait chez eux, c'est faire disparaître l'attrait de nos habitudes et de nos préparations, c'est donner nos spécialités dans des conditions qui leur sont défavorables. Nous ne saurions assez protester contre cette tendance. Il faut que sur tout le territoire de notre pays on continue, dans nos hôtels et nos restaurants, à présenter nos mets et nos vins « à la Française ».

Et M. Brunet constate non sans mélancolie, en terminant, que depuis la guerre se sont édifiés en France de nombreux palaces dirigés par des étrangers ; ces maisons ne cherchent qu'à satisfaire aux habitudes de leur clientèle, sans se rendre compte que les touristes désirent au contraire étudier, en voyageant, les goûts, la cuisine et les vins des régions qu'ils traversent, en consommant comme le font les habitants de ces régions.

Voilà les deux théories : s'adapter commercialement aux habitudes de la clientèle, même au prix de lourdes erreurs gastronomiques ; ou, bien enseigner aux clients l'art de bien manger et d'accompagner les mets des boissons qui leur conviennent. Entre ces deux systèmes opposés, nous ne nous prononcerons pas. L'un sera préférable dans les établissements recevant certaine catégorie de clients ; la conservation fidèle de l'art traditionnaliste sera avantageuse ailleurs, et longtemps encore, dans les maisons connues au loin pour n'avoir pas abandonné le culte de la bonne chère et des bons vins.

Le recensement du personnel d'hôtel

On sait que le 1er décembre aura lieu un recensement général de la population suisse. L'un des buts du recensement est de recueillir des informations plus précises que celles que l'on possède sur les employés de toutes les catégories. Il est évident que ces données statistiques présenteront ultérieurement une grande valeur aussi pour les milieux patronaux. Le nombre des emplois divers étant particulièrement considérable dans l'hôtellerie, il importe, pour avoir une idée nette et claire de la situation réelle, de fournir au recensement des indications aussi exactes que possible.

Il ne suffirait pas, par exemple, de désigner la profession sous le terme vague d'*employé d'hôtel*. Il est nécessaire de désigner l'occupation principale de chacun des employés. Pour l'hôtellerie, les emplois suivants entrent en ligne de compte : direction, réception, bureau, cuisiniers et cuisinières, sommeliers et filles de salle, concierges, portiers, gouvernantes, dames de comptoir, filles de chambre, personnel auxiliaire de la cuisine et de l'office. En outre,

les employés qui exercent à l'hôtel une activité artisanale doivent mentionner la profession qu'ils ont apprise en la joignant à l'indication d'employé d'hôtel, par exemple, jardinier d'hôtel, menuisier d'hôtel, chauffeur d'hôtel, boulanger-pâtissier d'hôtel, etc. Il en sera de même pour le personnel féminin.

A la question supplémentaire demandant la situation occupée dans l'entreprise ou la profession mentionnée, on donnera aussi une réponse exacte, permettant de se rendre compte si le recensé est propriétaire, exploitant, fermier ou locataire, employé ou apprenti. En ce qui concerne le personnel, il ne suffira donc pas de répondre à cette question par le seul mot « employé ». Pour la branche hôtelière, il faudra utiliser l'une des indications suivantes : directeur, chef de réception, sous-chef de réception, chef de bureau, comptable, caissier, secrétaire, téléphoniste, postier, chef de cuisine, cuisinier seul, chef de partie, aide-cuisinier, cuisinière, maître d'hôtel, chef du service de salle, chef de rang, chef d'étage, sommelier de salle, aide-sommelier, fille de salle, concierge, portier seul, portier, liftier, conducteur, portier d'étage, gouvernante d'économat, d'étage, de cuisine, de lingerie, d'office, dame de comptoir, fille de chambre, employé auxiliaire de cuisine, d'office, apprenti, apprentie, etc.

Nous prions les propriétaires et directeurs d'hôtels, responsables des indications fournies dans leur établissement, de vouer au recensement une attention particulière et de veiller à ce que tous les membres de leur personnel répondent avec l'exactitude et la précision nécessaires au questionnaire reçu. Les données recueillies au recensement, nous le répétons, pourront rendre plus tard de précieux services dans les recherches et les études économiques concernant notre branche professionnelle.

Au Congrès des agences de voyage

Du 24 au 27 octobre 1930 a eu lieu à Paris le XI^e Congrès de la Fédération internationale des agences de voyages (F.I.A.V.). Nous avons sous les yeux le texte des vœux émis par l'assemblée générale du 22 octobre, à l'adresse des chemins de fer, des compagnies de navigation, des wagons-lits, des administrations officielles, des offices nationaux de propagande et de l'hôtellerie. Nous mentionnons ci-dessous ceux qui présentent un intérêt spécial pour les milieux hôteliers et touristiques.

En ce qui concerne les chemins de fer, les agences de voyages revendiquent notamment de nouvelles facilités pour l'émission de leurs coupons, l'invitation d'un plus grand nombre d'agences aux conférences et voyages d'études organisés par les compagnies ferroviaires et l'instruction aux contrôleurs des trains de ne pas retirer des carnets de voyage les coupons de parcours avant l'arrivée du voyageur à la gare terminus des différents parcours.

Le congrès demande à la Compagnie internationale des wagons-lits et des wagons-restaurants d'étudier la possibilité de comprendre le pourboire dans le montant des places réservées, soit pour les couchettes, soit pour les repas.

Des administrations publiques, il réclame l'abrogation des passeports, dont l'utilité paraît aujourd'hui contestable dans beaucoup de cas et qui sont l'une des plus grandes entraves au développement du tourisme international ; le refus de l'approbation de mesures ayant pour effet de créer un monopole des transports en commun par automobiles, entravant les organisations purement touristiques des agences privées professionnellement reconnues ; la prise de mesures pour empêcher les routes touristiques d'être déshonorées par une publicité qui s'interpose entre les yeux des touristes et les beautés pittoresques qu'ils viennent voir ;

l'unification pour le monde entier de la signalisation routière ; enfin l'étude de l'extension à tous les trains internationaux de la visite douanière dans les wagons.

Les offices nationaux de tourisme sont priés de borner leur activité à la propagande et de ne pas se muer, directement ou indirectement, en organismes officiels commerciaux ; de faire en sorte que les prix indiqués dans les guides des hôtels soient des prix moyens plutôt que des prix minima ; de remettre de préférence aux agences de voyages, et en plus grande quantité, du matériel de propagande exposant d'une façon générale les attraits touristiques de tout un pays, les tracts pour villes ou régions n'offrant pour le public qu'un intérêt restreint.

Le congrès propose à l'Alliance internationale de l'hôtellerie d'étudier, en commun avec la Fédération internationale des agences de voyages, un certain nombre de points qui restent encore à résoudre. Par exemple, les accords privés entre les hôteliers et les agences devraient donner à ces dernières l'assurance qu'en cas de commande tardive, si les hôtels n'ont pas chez eux de chambres disponibles, ils ne refusent pas de recevoir les voyageurs, mais se préoccupent eux-mêmes de les placer ailleurs dans un hôtel de même ordre. D'autre part, on conserverait au pourboire son principe facultatif, avec le taux normal de 10%. Il serait entendu que la répartition du montant des pourboires versé à l'hôtel serait limitée au « personnel visible », que le public entend seul récompenser.

Enfin le congrès a décidé de ratifier l'accord de principe établi par les délégués de la Fédération des agences de voyages et ceux de l'Alliance internationale de l'hôtellerie. Nous reviendrons sur cet accord, de haute importance pour les hôtels, dès que nous serons au clair sur son acceptation définitive aussi par l'Alliance.

L'industria turistico-alberghiera del cantone Ticino

' Tel est le titre d'une brochure publiée dernièrement par l'avocat Fausto Pedrotta chez Grassi et Cie à Bellinzona.

L'auteur essaye d'y traiter divers problèmes de tourisme et d'hôtellerie qui se posent actuellement dans son canton. Disons d'emblée qu'il commet une faute capitale : l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie repose non seulement sur une base nationale, mais surtout sur une base internationale ; or l'avocat Pedrotta la considère sous l'angle d'un étroit cantonalisme. C'est manifester clairement une conception erronée du problème étudié.

Dans une première partie, nous trouvons des commentaires sur la situation économique générale et sur l'industrie touristique-hôtelière en pays tessinois, suivis de chapitres sur le tourisme en Suisse, sur le tourisme au Tessin et sur la nécessité d'un Office cantonal tessinois du tourisme. La deuxième partie est consacrée aux voies de communications, routes et chemins de fer, intéressant le Tessin. Puis l'auteur passe à l'hôtellerie, aux aptitudes des Tessinois pour cette profession et aux moyens d'occuper dans cette branche, dans une beaucoup plus large mesure, la main-d'œuvre tessinoise. Ceci amène M. Pedrotta à remettre sur le tapis la question de la création d'une Ecole cantonale d'hôtellerie. L'ouvrage est heureusement complété par un appendice de 68 pages, contenant le projet de loi tessinois sur la formation professionnelle, une étude d'Aldo di Giorgi sur diverses questions touristiques tessinoises et la reproduction de divers articles et conférences concernant notamment la formation professionnelle hôtelière. Plusieurs chapitres de la brochure ont déjà été publiés dans des journaux du canton par l'intermédiaire de la *Presse suisse moyenne*.

Dans la partie hôtelière de son livre, l'auteur s'est attaché à démontrer, d'une manière purement théorique du reste, deux thèses principales: les avantages supposés de la création au Tessin, pour les Tessinois, d'une Ecole professionnelle d'hôtellerie; la nécessité de mesures gouvernementales pour obliger les hôteliers du Tessin à occuper en première ligne de la main-d'œuvre tessinoise.

Il s'agit donc de revendications politico-économiques qui présentent de l'intérêt aussi de ce côté des Alpes. Au premier abord, il semble que l'avocat Pedrotta n'ait en vue que les intérêts bien compris de l'hôtellerie de son canton; mais seuls les profanes peuvent s'y laisser prendre: le simple énoncé des deux thèses prouve précisément que l'auteur n'est que très superficiellement lui-même au courant du sujet sur lequel il prétend éclairer le public.

Dans le No 20 du 19 mai 1927 de la *Revue suisse des hôtels*, nous avons publié une traduction de l'article de la *Presse suisse moyenne*, communiqué aux journaux tessinois, sur l'idée d'une école hôtelière au Tessin, en la faisant suivre des cinq objections très sérieuses formulées par la *Gazzetta ticinese* de Lugano. Nous avons préconisé pour notre compte l'organisation au Tessin, non pas d'une école professionnelle proprement dite, mais de cours professionnels pour cuisiniers et sommeliers, combinés avec des apprentissages pratiques. Aux jeunes Tessinois désireux de devenir comptables, secrétaires, caissiers, chefs de réception ou directeurs d'hôtels, nous avons conseillé la fréquentation d'écoles hôtelières existantes, pour y apprendre, en même temps que la théorie du métier, les langues étrangères absolument indispensables dans la profession.

Nous sommes revenus sur cette question dans notre No 28 du 12 juillet 1928, en soulignant spécialement un projet très pratique, conçu par les hommes dirigeants des sociétés d'hôteliers de Lugano et de Locarno et par le secrétariat cantonal des cafetiers, en vue de favoriser au Tessin la formation de personnel pour l'hôtellerie. On envisageait précisément, à peu près comme nous l'avions suggéré l'année précédente, des stages pratiques combinés, non pas avec des cours donnés au Tessin, mais avec la fréquentation

des écoles de Cour-Lausanne, de Lucerne, de Zurich ou de Neuchâtel. L'Etat aurait contribué à cette œuvre par la création de bourses.

Si M. Pedrotta avait voulu se donner la peine d'étudier la question d'une manière objective et impartiale, il n'y serait pas revenu, sans rien changer à ses utopies, deux ans plus tard. Supposons que notre Ecole professionnelle de Cour-Lausanne soit restreinte tout à coup à l'enseignement pour l'hôtellerie vaudoise, même pour l'hôtellerie romande; on voit immédiatement que ce serait la mort de l'établissement, rapide et inévitable. Il n'en irait pas autrement au Tessin; le terrain cantonal est trop exigu pour une institution de ce genre. Par principe, l'esprit de clocher est radicalement incompatible avec la réussite dans la profession hôtelière.

Quant à la prétention d'imposer aux hôteliers tessinois l'engagement, en première ligne, de la main-d'œuvre du canton, nous nous étonnons fort de la voir émise par un juriste, du moment qu'elle est directement contraire à toutes nos lois sur le travail. Par suite de la crise économique générale, nous connaissons des restrictions dans l'emploi de personnel étranger, mais non pas dans l'emploi de Suisses d'autres cantons. Cette prétention est contraire d'autre part aux principes commerciaux, qui exigent l'emploi, avant tout, de main-d'œuvre qualifiée. L'hôtellerie d'autres pays, celle de la France notamment, fait à cet égard des expériences concluantes.

Il est curieux de constater à ce propos, du reste, que de nombreux Tessinois ont fait et font encore dans l'hôtellerie une carrière très honorable, même brillante dans certains cas, mais rarement dans leur propre pays. On dirait que les Tessinois particulièrement doués pour cette branche semblent préférer s'y vouer ailleurs. Ceci prouve qu'il y aurait toute une éducation à faire dans la jeunesse tessinoise avant de parler de contrainte et de règlements. Ne mettons pas la charrue devant les bœufs.

Le livre de l'avocat Pedrotta, dans ses deux parties concernant l'hôtellerie, ne répond donc pas à la pratique, ni à la réalité des faits. Avant de le publier, l'auteur aurait sagement agi en se mettant tout

d'abord en relations avec les milieux compétents de l'hôtellerie tessinoise. Il y aurait puisé, sur la situation et les besoins de cette branche de l'activité économique cantonale, des renseignements qui lui auraient été précieux pour la rédaction de son ouvrage.

Mg.

Solidarité!

(Par M. R. Minger, conseiller fédéral)

Véritable épée de Damoclès, la menace du chômage plane sur notre économie nationale. Ces périodes de crise sont bien propres à mettre en évidence l'importance considérable du rôle que joue la culture de notre sol. Elle assure l'existence de centaines de milliers de personnes qui n'ont rien à redouter du chômage. Aussi bien, le maintien d'une culture du sol, que nous voulons aussi étendue que possible, mérite-t-il de figurer au nombre des tâches dont l'accomplissement revêt une importance capitale pour notre pays.

C'est à ce point de vue également qu'il faut envisager toute la portée du rôle que peut jouer notre viticulture. Ils se chiffrent par milliers, ceux qui, au prix d'un labeur de tous les instants, font valoir des terrains occupant une superficie relativement restreinte, et qui, dans bien des cas, se révéleraient impropres à toute autre culture. Les soins répétés que nécessite le vignoble, la rude besogne qui est celle des vigneron, l'endurance dont ils font preuve dans l'exercice de leur profession et l'inaltérable confiance dont ils témoignent en dépit de leurs nombreux revers, forcent l'admiration. Nos vignerons méritent donc notre entière sympathie, et le meilleur moyen de la leur témoigner consistera à donner notre préférence aux vins du pays. La superbe affiche des vins suisses qui, partout, offre à nos regards ses grappes appétissantes et riches en promesses, n'est pas destinée à inciter le peuple suisse à consommer davantage de vin, mais elle a pour seul but de faire appel aux sentiments de solidarité de tous en faveur de la population se vouant à la culture de la vigne.

Pour les vins suisses

(Par M. E. Chuard, ancien conseiller fédéral)

Une évolution, à notre avis heureuse, semble se produire peu à peu dans l'opinion concernant la consommation du vin. Il fut un temps où les médecins, en grand nombre, mettaient en garde leurs clients contre l'usage du vin et, la mode s'en mêlant, on ne voyait sur les tables, les tables élégantes tout au moins, que des bouteilles d'eaux minérales ou, plus rarement, du jus de fruits dénommé *vin sans alcool*. Aujourd'hui la mode, heureusement, a changé; les médecins, dans leur majorité, sont moins catégoriques et l'un d'eux, récemment, parmi les plus célèbres,

sinon comme médecin pratiquant, du moins comme publiciste, écrivait ce qui suit du vin de son pays:

« J'ignore comment il agit sur les autres peuples, mais il est incorporé à la nation française, de telle sorte qu'il nous est à la fois un aliment, un soutien et un remède. »

Ceux qui usent sobriement, sagement, de nos vins nationaux peuvent certainement leur rendre le même témoignage. Le vin pur de nos vignes, tel qu'il est aujourd'hui offert par nos vignerons, consommé avec modération, est en même temps un aliment et un soutien, et souvent un remède.

En ce qui concerne ce dernier point, je me permets de citer un fait personnel. Il y a environ quarante ans, à l'époque où les traitements curatifs contre le mildiou se généralisaient dans nos vignobles romands, des craintes s'élevaient chez les consommateurs au sujet de l'introduction de sels de cuivre dans le moût, puis dans le vin fermenté, craintes qui pouvaient porter une grave atteinte au marché de ces produits. Il était de mon devoir, comme chef à cette époque du laboratoire de chimie de la Station viticole vaudoise, d'éclaircir cette question. Le résultat des recherches, confirmé dès lors à maintes reprises, fut que si les moûts, avant fermentation, pouvaient renfermer des traces de cuivre, du reste en général très faibles, les phénomènes chimiques accompagnant la fermentation avaient pour effet de rendre ce cuivre totalement insoluble, donc inoffensif et éliminant les lias. Le vin clair est donc à coup sûr hors de toute suspicion.

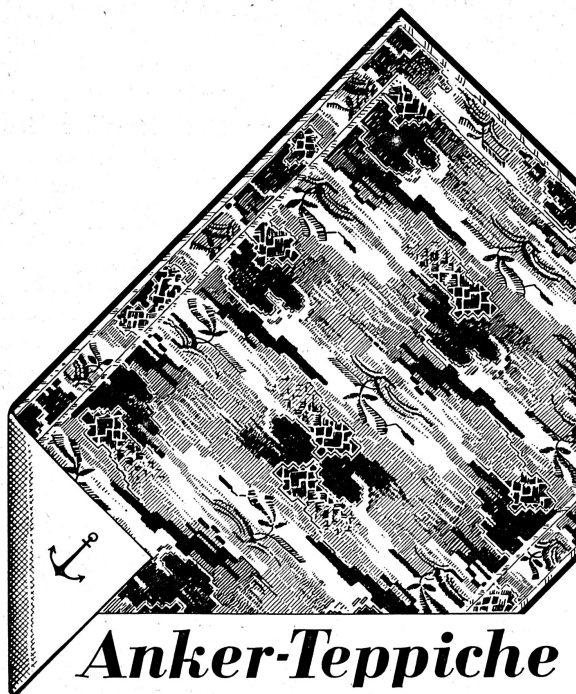
On pouvait se demander s'il en était de même du vin en pleine fermentation, ce que nous appelons le *vin bourru* (en allemand, „Sausen“). Ma conviction était faite au sujet de cette innocuité. Pour contribuer à la faire partager, je pris l'habitude, que j'ai conservée jusqu'à aujourd'hui, de consommer régulièrement, en compagnie de quelques amis également convaincus, la quantité il est vrai modeste, mais quotidienne, de deux, au maximum trois verres de cette boisson. Cette sorte de cure m'a été constamment favorable, de même qu'à ceux qui m'ont imité, et j'espère la continuer aussi longtemps que la Providence m'accordera la vie et la santé.

Je puis donc en toute confiance répondre au désir de l'Office central de propagande en faveur des produits de la viticulture suisse et recommander la consommation modérée et réglée de nos vins nationaux, qui présentent un caractère d'authenticité, d'honnêteté si je puis dire, qu'on ne saurait retrouver au même degré dans tous les vins étrangers.

Et j'ajoute en terminant qu'en recommandant de consommer nos vins avec sobriété, je reste fidèle à la cause que j'ai toujours défendue: l'usage modéré des boissons fermentées, salubres; l'abstinence, dans la règle tout au moins, en ce qui concerne les boissons distillées, dangereuses.

(O. C. F.)

**CHAMPAGNE
STRUB**



Anker-Teppiche

haben sich in
Hotels hervor-
ragend bewährt.
Festes, wollrei-
ches Gewebe, vor-
nehme, repräsen-
tative Muster,
lichtechte, prak-
tische Farben.

ANKER-TEPPICHE HALTEN, WAS DER ANKER VERSPRICHT

Berücksichtigt bei Euren Einkäufen stets
die Inserenten der „Schweizer Hotel-Revue“

Suche noch einige beständige
Abnehmer für

**frische
Trink-
Eier**

Preis derzeit 22 Cts. per Stück.

Julia Maier,
Wil (St. Gallen).

Gesucht

für einige Zimmer noch gut
erhaltene

Möbel

Gebr. Kränzlin, Hotel Sim-
pion, Zürich.

Kaufe Auto

4 Plätze, „Fiat“ 509 A, ev.
andere Marke, nicht über
10 Steuer-Pferde. Preis-off.
an Postfach No 20907, Schlieren
(Zürich).

**BUCHANAN'S
“BLACK & WHITE”
WHISKY**

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
FRED. NAVAZZA — GENÈVE

Grand Hôtel à Matadi
(CONGO BELGE)

Le CREDIT FONCIER AFRICAIN offre en location
vaste hôtel récemment construit à Matadi, port d'entrée
du Congo Belge. Ascenseurs, éclairage électrique, eau
courante. 32 chambres, toutes avec salle de bain, ce
nombre pouvant être porté à 47. Au 5ème étage ter-
rasse de 1010 m². Restaurant, bar, pergola. Adresser
offres 39, rue du Commerce, Bruxelles.

**Grosse Weinversteigerung
der Stadt Lausanne**
ERNTE 1930

Am 12. Dezember 1930, von 14 Uhr an, im Rathaus,
182,000 Liter Weisswein in 83 Fässern
5,400 Liter Rotwein in 14 Fässern

Weinproben:
10. Dez. von 14.30 Uhr an, in „Abbaye de Mont“
11. „ „ 10.00 „ „ au Dezaley, „Clos des Moines“
11. „ „ 11.45 „ „ au Dezaley, de la Ville
11. „ „ 16.00 „ „ au Burignon
12. „ „ 10.30 „ „ au Faux-Blanc.

Detaillierte Aufstellung ist vom Service des Géran-
ces de la Ville de Lausanne zu haben.

Solventer Hotelier mit fachkundiger Frau,
sucht

Hotel-Restaurant

mit 60-100 Betten zu kaufen od. zu mieten.
Jahres- od. Zweimonatsgeschäft. Offerten er-
heben unter Chiffre GR 2043 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

**Argenterie d'Hôtel
BERNDORF**

Eine Annonce
in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche
Geschäftsempfehlung

**Spezialfabrik
für
Hotelaufzüge**

jeder Art
15 Patente
schützen unsere
Ausführung
Ueber
20,000 Anlagen
ausgeführt

Aufzüge-Fabrik

Schindler & Cie., Luzern
Gegründet 1874

La réforme du calendrier et l'hôtellerie américaine

La Société des nations a consulté tous les Etats associés au sujet de la réforme du calendrier. Au point de vue économique, on connaît les inconvénients que présentent l'inégalité des mois, le manque de concordance entre les jours et les dates, l'époque variable de la fête de Pâques, en particulier, etc.

De regrettables tergiversations et préjugés ont fait reculer cette réforme, qui va cependant être de nouveau examinée par le Conseil international économique, à Paris. Voici en quelques mots en quoi elle consisterait:

L'année est divisée en 13 mois de 28 jours. Chaque mois comprend semaines complètes, commençant le dimanche et se terminant le samedi. Entre les mois de juin et de juillet sera inséré le treizième mois supplémentaire, appelé « Sol ». A la fin de l'année, il y aura deux samedis consécutifs, dont le second sera fête légale. Au mois de juin des années bissextiles, un 29ème jour sera aussi fête légale.

Plus de cent des plus importantes maisons des Etats-Unis, dont plusieurs grands hôtels, ont déjà adopté cet excellent calendrier depuis le 1er janvier 1930. Le président de l'Association des hôteliers américains a sollicité de la Société des nations l'adoption de ce calendrier enfin réformé.

Cette indispensable innovation permettra d'utiles comparaisons comptables entre les diverses périodes d'un exercice et il y aura plus de régularité dans les transactions. On sait l'importance de la fête de Pâques pour les affaires hôtelières. Or quand Pâques tombe trop tôt, il y a beaucoup de chances pour que le temps soit mauvais; d'où lourdes pertes pour le commerce et pour l'industrie hôtelière. Les fêtes légales supplémentaires favoriseront aussi les affaires.

Un calendrier du moyen âge ne convient plus au vingtième siècle. Les Américains s'étonnent du silence des hôteliers européens.

(L'Hôtellerie, Paris)

C.F.F. et billets de famille

Le Bund a annoncé que la Direction générale des C. F. F. a décidé de proposer au Conseil d'administration, dont la prochaine réunion doit avoir lieu vers la fin de novembre, l'introduction de billets de famille. Si, comme il est probable, le Conseil d'administration approuve cette mesure, la Conférence commerciale des entreprises suisses de transport, qui siégera le 5 décembre à Berne, devra en discuter à son tour. Dans le cas où elle accepterait la proposition des C. F. F., il serait possible d'introduire les billets de famille au plus tard pour le printemps 1931, éventuellement déjà pour le premier janvier.

Le billet de famille serait incorporé à la catégorie des billets collectifs, qui sont déjà

délivrés maintenant aux groupes d'au moins huit personnes. Les membres de la famille en ligne directe, à savoir les parents et leurs enfants (y compris les enfants d'un autre lit) de 4 à 12 ans seraient comptés pour deux personnes dans la fixation du nombre des participants au billet collectif. Chacun des autres membres de la famille vivant en commun avec celle-ci, ascendants et autres parents des deux époux, ne compteraient que pour une personne. Il en serait de même pour toutes les catégories de domestiques de la maison.

Ainsi donc, deux époux avec leurs deux enfants âgés de plus de quatre ans, soit quatre personnes au total, pourraient déjà bénéficier du tarif réduit d'un billet collectif pour huit personnes. On sait que ce rabais est de 20 à 30 % du tarif normal, suivant la distance parcourue. La réduction ne sera pas seulement appliquée aux voyages aller et retour, mais aussi aux voyages simple course et aux voyages circulaires. Le bulletin de commande des billets sera maintenu, mais considérablement simplifié. Dans les gares à grand trafic, pour décharger le service des guichets, les bulletins de commande seront distribués par un appareil automatique.

Le Bund ajoute que cette solution présente l'avantage, plutôt d'ordre technique, de pouvoir être réalisée sans créer une nouvelle catégorie de billets et de ne pas être limitée aux voyages ordinaires aller et retour. Par contre, un désavantage réside dans le fait que pour bénéficier du billet collectif, la famille devra comprendre au moins quatre personnes comptant chacune à double (parents et leurs enfants). Dans ces conditions, le public continuera à réclamer la création de billets spéciaux du dimanche. Il est vrai que cette dernière mesure entraînerait, elle aussi, une nouvelle diminution de recettes pour les chemins de fer.

M. Maurice Och écrit à ce propos dans divers journaux romands:

« Nous remercions la Direction générale des C. F. F. d'avoir donné suite à nos revendications; mais nous ne sommes pas encore complètement satisfait, et cela pour les raisons suivantes:

« Il faut distinguer dans le tourisme deux classes: le tourisme interne et le grand tourisme international. Les trajets de 50 km. intéressent une classe sociale étendue de notre population, mais n'apportent que peu d'argent frais dans le pays, précisément parce qu'il s'agit ici surtout de tourisme interne. Au contraire, les parcours de 100 km. et plus, de la frontière suisse à l'Oberland bernois, l'Engadine ou le Tessin concernent particulièrement le grand tourisme international et amènent de l'argent frais en Suisse. Les propositions de la Direction générale donneraient satisfaction au tourisme interne, mais elles sont insuffisantes pour le grand tourisme.

« Nous avons prouvé par les statistiques officielles que le billet de famille genre français est indispensable pour attirer en Suisse la clientèle française et anglaise dans l'Oberland bernois, l'Engadine ou le Tessin, ou la clientèle d'Allemagne en Suisse romande, comme pour détourner les Suisses d'aller passer leurs vacances

en France. Les C. F. F. nous répondent que le billet de famille genre français est trop compliqué. Mais nous avons fait une enquête auprès de nombreuses agences de voyages, lesquelles déclarent toutes qu'il n'y a aucune difficulté. Bien mieux, le directeur de l'agence P.-L.-M. de Genève les délivre, en cas d'urgence, en trois heures de temps. Alors que signifie cet ostracisme? Ce serait faire injure aux fonctionnaires de nos guichets de chemins de fer et d'agences des estimés moins intelligents que leurs collègues français. »

M. Maurice Och rappelle ensuite sa comparaison connue sur 288 km. de parcours, coûtant 337 francs suisses chez nous avec un billet ordinaire et 99 francs suisses en France avec les billets de famille, et il déclare que le rabais envisagé de 22 à 33 % est insuffisant pour soutenir cette concurrence; il demande donc à la Direction générale de faire un sacrifice supplémentaire pour les longs parcours de 100 à 150 km. au moins. Il faut arriver, selon lui, à une réduction d'au moins 50 à 60 %, soit par l'adoption des billets de famille système français, soit par un dégrèvement spécial, à partir de 100 à 150 km., sur le tarif des billets de sociétés.

« On prétend à Berne, écrit plus loin M. Och, que la création de billets de famille n'améliorera pas la saison, qu'elle s'annonce mauvaise. Que la Direction générale des C. F. F. interroge son agence de Paris et lui demande ce que répondent les Français auxquels on indique le prix du billet en ire classe Paris-Engadine aller et retour? Nous comprenons les soucis financiers de la Direction générale, mais seule une politique d'adaptation à la concurrence étrangère par des baisses occasionnelles sauvera la situation. Les Chemins de fer italiens de l'Etat suivent cette politique. Ils ne veulent pas baisser tous leurs tarifs, mais ils multiplient les occasions d'accorder 50 % de rabais. Les C. F. F. n'ont jusqu'ici accordé cette faveur qu'à la Foire de Bâle, au Comptoir de Lausanne, au Salon de l'automobile à Genève et pour les grandes fêtes fédérales gymnastiques ou de tir. »

Et M. Och dit enfin:

« Nous serions ingrat si nous ne remercions pas, malgré tout, la Direction générale des C. F. F. des soins minutieux qu'elle a apportés à cette question des billets de famille, si importante d'autres que nous l'ont écrit — pour l'avenir du tourisme suisse et surtout du tourisme international en Suisse, le seul qui peut nous apporter de l'argent frais. »

Le commerce des œufs

Nous avons pu nous rendre compte que l'on n'est pas toujours au courant des modifications apportées à l'article 119 de l'ordonnance fédérale sur le commerce des denrées alimentaires, concernant le commerce des œufs. Comme ces dispositions présentent pour les hôtels, grands consommateurs d'œufs, un réel intérêt pratique, nous reproduisons ci-dessous les trois alinéas nouveaux de l'article susdit:

Alinéa 3 bis. — Les œufs importés doivent être marqués de telle façon que l'acheteur puisse reconnaître leur origine étrangère. Les réceptacles (caisses, etc.) doivent porter extérieurement l'inscription nette et indélébile « Importation » en caractères de cinq centimètres au moins, ou l'indication du pays d'origine. Les œufs importés prélevés dans des caisses dont le contenu est entamé doivent être munis, par le vendeur, s'ils ne portent pas la marque du pays d'origine, de l'estampille distincte et indélébile « Imp » apposée par le moyen d'un timbre humide.

Alinéa 3 ter. — Les détaillants chez lesquels les agents du contrôle rencontrent des œufs non estampillés doivent, sur réquisition, faire la preuve de l'origine de leur marchandise et fournir toutes les indications nécessaires pour déterminer cette origine.

Alinéa 3 quater. — Les dispositions concernant l'emballage ne s'appliquent pas aux œufs importés dans le petit trafic de frontière.

Le problème du lait

A peine sommes-nous arrivés en ce monde que se pose pour nous la question du lait. Chaque jour de notre existence, nous consommons du lait et des produits laitiers. Et pourtant combien peu nombreux sont ceux qui connaissent le problème du lait. On ne nous en a donné à l'école primaire que de vagues notions générales et plus tard les programmes surchargés prévoyant bien d'autres choses à nous mettre dans la mémoire. Quand enfin nous sommes à la tête d'une famille, si nous parlons du lait, c'est seulement pour dire qu'il est trop cher!

M. G. Michaud, secrétaire romand de l'Union centrale des producteurs de lait, a donné récemment sur ce sujet une conférence à Genève.

Le président de la société organisatrice de la séance, en présentant le conférencier, a mis l'auditoire en face de cette ignorance du problème du lait. Les gens des villes ne savent guère ce que font un million de leurs concitoyens et ne connaissent que très superficiellement les conditions de la vie agricole. L'assé d'être ainsi méconnaître et mal jugé, voyant qu'en travaillant de son mieux il est loin de faire fortune, le paysan finit par se mettre en grève; mais il fait une grève toute spéciale: il quitte les champs et se cherche une place de tout repos dans les bureaux ou dans les emplois divers des administrations publiques. Si nous comprenons mieux le paysan, nous nous aiderions nous-mêmes à résoudre l'un des plus pénibles conflits sociaux qui affligent notre pays.

M. G. Michaud a repris ce thème au début de sa conférence en déclarant: « Si la population était mieux instruite de la vie agricole, nous aurions presque la paix en Suisse. »

**COGNAC FINE CHAMPAGNE
EDMOND DUPUY & Co**



N.G.I. SITMAR
Navigazione Generale Italiana

Vorzügliche Luxus- und Eil-Verbindungen

nach: **Süd-Nord-Zentral-**

Amerika
Australien

„SITMAR“-GENUA
(Società Italiana di Servizi Marittimi)

Express-Luxusdienst

nach: **Aegypten** mit S. S. „ESPERIA“ und S. S. „AUSONIA“

Regelmässiger Postdampfer-Verkehr:
Aegypten-Palästina-Syrien-Konstantinopel

Rundfahrten im Mittelmeer

General-Agentur für die Schweiz:
„SUISSE-ITALIE“
Reise- und Transport A.-G.

Sitz: **Zürich**, Bahnhofstrasse 80

Eisenbahnbillette nach allen Richtungen
Schiffsbillette nach allen Weltteilen

Vertreter in: Basel, Genf, Lausanne, Locarno, Lugano, Luzern, St. Gallen.

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 Strengste Diskretion

HOTEL

mit 70 Fremdenbetten, Garage, Post, an stark frequentierter Route im süd. Graubünden, 1000 m Meereshöhe. Nähe prächt. Waldungen. Mit allem nötigen Inventar auf 1. April 1931 zu verpachten. Anfragen unter O. F. 4777 Z. an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Abnehmbare Limousine

Mercedes Kompressor 1570/100. Kräftiger, vornehmer 7plätzer-Wagen, wenig gefahren. Günst. Preis. Eventuelle Kautschuk. Offerten unter Z. G. 1216 an Rudolf Mosse Zürich.

Aeusserst günstige Erwerbsmöglichkeit eines

Hotels

in Baden-Baden. 50 Zimmer mit 75 Betten (25 Zimmer mit fliessend. Wasser), gut eingerichtet. Inmitten der Stadt. I. Hypothek kann belassen werden. Verhandlung, m. Hypothekengläubiger unter Chiffre B D 2052 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Am Vierwaldstättersee zu verkaufen modern und gut eingerichtetes

Hotel

mit ca. 150 Betten. Gute Rendite. Nötige Barschaft Fr. 150,000. Zu erfragen unter Chiffre ED 2058 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

„ORIGINAL WELLNER“

ein alter Begriff
für die schwerversilberten
Tafelbestecke
und Hotelgeräte der

Sächsischen Metallwarenfabrik

AUGUST WELLNER SÖHNE

Aktiengesellschaft
Zweigniederlassung Zürich

Pianos électriques

A vendre
à très bas prix:

1 piano, dernier modèle, Jazz-Band, chéne foncé,
1 piano, xyloph-mandoline, jeu de lumières, noyer poli.

Marques allem. S'adresser à Mr O. Langen, Caroline 14, Lausanne.

Günstige Gelegenheit für Koch oder Köchin! Verkauft im Zentrum der Stadt Madrid mein kleines, gutgehendes

Schweizer Bar- Restaurant

zum Preise des Inventars, Fr. 3,500.-, Monatliche Miete Fr. 100.-. Spanische Sprache nicht nötig. Deutsches Publikum. Offerten: Restaurant international, Echeverry 33, Madrid (Spanien).

M. M. les Sociétaires sont priés de réserver leur commandes aux Maisons qui soutiennent notre journal par leurs annonces.

HOTEL à vendre

pour cause de partage, dans ville de province de la Suisse romande. Etablissement d'ancienne réputation, bien achalandé, dans situation excellente, au centre de ville sur grande artère Genève-Lausanne-Berne. 40 lits. Bon café. Ecrire sous P. 620-1 L. à Publicitas, Lausanne.

Im Engadin Neue Villa mit Pension

per sofort zu vermieten oder zu verkaufen. Sehr schönes Haus mit 15 Fremdenbetten, Zentralheizung, in allerbest. staubfreier Lage, mit Sommer- und Wintergarten. Gef. Anfragen unter Chiffre D. J. 2016 a. d. Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

LOCARNO

Wegen Todesfall gut eingerichtetes

Hotel mit 32 Betten zu verkaufen

Anzahlung Fr. 40,000.-. Sich zu melden an O. Ritschard, Hotel Ritschard, Lugano-Paradiso.

Kurhaus- (Ferienheim) Verkauf

Kurhaus, auch passend als Erholungsheim (Arzt) oder Ferienheim, auf erhöhter, schönster Lage, mit Okenzgebäude und Autogarage, im St. Gallen Oberland, in der Nähe von grösseren Bahnhaltungen, 32 Zimmer mit je freier Aussicht, und Restaurationsbetrieb. Kaufbedingungen äusserst günstig, f. Jüngere Fachleute lohnende Existenz. Auskünfte u. Prospekte bei Alb. Hofmann, a. Notar, in Zürich-Wollishofen.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Hotel in Spanien

ca. 50 km von Hauptstadt gelegen, aus Altersrück-sichten des Inhabers zu verkaufen oder Gründung einer Gesellschaft. Besitzung, Hotelgebäude und einige Sommerhäuser umfassend, erfreut sich einer stets im Aufstiege befindlichen Frequenz. Auskunft wird nur an seriös Interessierten unter Chiffre V D 2974 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2, erteilt.

Parmi les problèmes qui touchent à la classe agricole, la question du lait est primordiale pour les paysans; elle est d'une haute importance non seulement au point de vue économique, mais aussi au point de vue social.

Il y a en Suisse 880.000 vaches dont le produit laitier, en 1929, avait une valeur brute de 650 millions. Les frais de transport, de traitement du lait à la campagne, puis en ville, de transformation et de distribution, augmentent cette somme de 150 à 180 millions. C'est donc une fortune de 800 millions que représente la production annuelle du lait dans notre pays.

D'autre part, ce qui est très important au point de vue économique, le lait est presque le seul produit national qui ne doive pour ainsi dire rien à l'importation de l'étranger. Cette importation est à peine de 2%, alors que la plupart des autres produits suisses sont redevables à l'étranger de 35 à 75% de matériaux importés.

Le lait représente à lui seul, avec ses sous-produits, un quart de l'alimentation nationale. Il est l'un des rares denrées auxquelles on n'ait pas encore trouvé de succédané, d'Ersatz.

La production du lait assure en Suisse la subsistance de 200.000 familles, dont la plupart sont des familles de petits paysans. Favoriser cette classe sociale, c'est venir en aide à une portion importante et sympathique de notre peuple, à un précieux élément d'équilibre dans notre démocratie helvétique.

Les producteurs sont organisés dans 3500 sociétés laitières locales, qui font partie de fédérations cantonales rattachées à une Union centrale.

On a fait à cette dernière association une série de reproches que les journalistes, a déclaré le conférencier, se chargent de répandre. «Avec autant de bonne volonté que d'incompétence!...»

On accuse l'Union, par exemple, d'avoir institué un monopole à son profit. Il s'agit bien d'une espèce de monopole, mais non pas d'un trust créé dans le but d'augmenter les dividendes de ses actionnaires; c'est le monopole d'un million de petites existences qui ont assurément aussi le droit de vivre. Si la différence entre le prix payé au producteur et le prix de vente au consommateur semble trop forte, il ne faut pas en rejeter la faute sur le paysan. Du reste, à la décharge de l'Union centrale, il faut tenir compte du fait que le lait transformé en fromage et en beurre est loin de rapporter autant que le lait livré directement à la consommation.

On se plaint également de la crise de quantité. Il y a par moments trop de lait; d'où la diminution inévitable des prix. On ne peut pas comparer une exploitation agricole à une petite fabrique, par exemple. Si une fabrique, suivant les besoins, peut assez facilement complètement modifier ses méthodes et ses produits, il n'en est pas de même d'une exploitation rurale. Si le gros paysan, propriétaire d'un vaste domaine, peut assez aisément accentuer sa production de blé et de viande de boucherie en restreignant sa production laitière, le petit paysan, lui, a absolument besoin de produire du lait, la seule marchandise qui lui donne un peu de cet argent qui lui est nécessaire chaque mois pour payer ses fourrures.

On parle aussi de la crise de qualité. Cette crise sera certainement la dernière, car le paysan sera rémunéré de son lait non seulement en raison de la quantité fournie, mais aussi en raison de la qualité. Mais ce projet n'est pas encore réalisable sur une grande échelle. Il faut reconnaître toutefois qu'à l'heure actuelle déjà le lait subit en général un contrôle minutieux, qui exclut non seulement les fraudes, mais aussi les simples négligences.

Enfin on reproche aux paysans de ne pas adapter suffisamment la fabrication des produits laitiers aux besoins de la consommation. Autrement dit, on fabrique trop de fromage et pas assez de beurre. Ceci explique que la fabrication du fromage rapporte plus que celle du beurre, contrairement à ce qui se produit en Danemark, où le beurre est plus rémunérateur que le fromage.

Nous voilà maintenant au clair: il n'y a plus de critiques possibles! Tout est chez nous pour le mieux dans le meilleur des mondes!...

Sociétés diverses

Le Club alpin suisse a tenu le 23 novembre à Soleure sa 60ème assemblée générale; 150 délégués, représentant 76 sections, y participaient. Après avoir liquidé les affaires ordinaires, l'assemblée a voté une série de subventions, dont une de 25.000 fr. en faveur du Musée alpin suisse dont la construction est projetée par la section de Berne et dont le coût est évalué à 350.000 francs, une de 10.000 fr. pour la construction de la cabane du Galmisch et une de 3.000 fr. à l'Hyspa. La fête centrale de 1931, qui durera deux jours, sera organisée par la section du Gotthard, à Altdorf.

La Société de développement de Gstaad, réunie dernièrement sous la présidence de M. W. Michel, directeur du Winter Palace Hôtel, a examiné le projet de construction d'un funiculaire au Hornberg. Les concessionnaires, le colonel Lüthi, à Soleure, et l'ingénieur Frutiger, à Oberhofen, ont exposé les diverses variantes et la question des frais, qui s'élevaient à 970.000 ou à 1.270.000 francs, suivant que l'on partait de Schönried ou de Gstaad. On prévoit une capacité de transport de 200 personnes à l'heure et l'on table pour le moment sur 90.000 voyageurs par an, ce qui donnerait au capital engagé un intérêt d'environ 5%. Ce projet suscite dans toute la contrée un intérêt très vif, qui se manifeste du reste par les discussions relatives au choix du tracé. La Société de développement de Gstaad s'est engagée à participer aux dépenses pour une somme de 5.000 francs, à la condition que la ligne parte de cette localité. Elle s'est fait représenter dans la commission. Le programme d'hiver prévoit entre autres, pour Gstaad, la course habituelle de chevaux pour le 25 janvier et, pour février, les concours sportifs académiques.

Questions professionnelles

Main-d'oeuvre hôtelière. — Selon les rapports des offices du travail cantonaux et

communaux, la situation du marché du travail en Suisse n'a pas beaucoup changé pendant le mois d'octobre. Les engagements du personnel d'hôtel pour la saison d'hiver sont en grande partie terminés. Dans les villes, le personnel inférieur et auxiliaire pour l'hôtellerie afflue. Cela est une preuve que les jeunes gens, au lieu de s'engager à la sortie des écoles comme employés auxiliaires non spécialisés, devraient plutôt apprendre un véritable métier de l'industrie hôtelière, celui de cuisinier ou de sommelier notamment, ce qui assurerait beaucoup mieux leur placement.

Avant et après la saison. L'hôtel n'a pas encore ou n'a plus d'orchestre et il n'y a pas de concerts sur les places publiques et dans les parcs; les magasins des stations d'été et d'hiver sont fermés, les lieux où l'on se distrairait et s'amuse aussi; l'eau est trop froide pour les plaisirs des plages; les principaux employés, ceux qui coûtent le plus cher, ne fonctionnent pas dans les hôtels et sont remplacés par des sous-ordres, ce qui diminue la qualité du service; les trains rapides de saison et les voitures directes ne circulent plus dans le trafic international; les routes de montagne ne sont pas encore ouvertes ou ne le sont plus pour le grand trafic automobile. Dans ces conditions, comment s'étonner des difficultés d'obtenir un allongement des saisons principales dans l'hôtellerie? Toute la publicité faite dans ce but n'amènera personne dans les conditions actuelles de voyage et de réception. Les clients qui pourraient venir avant et après la saison ne veulent pas être traités en clients de second ordre.

Pour et contre le pourcentage. — M. R. Diemy, propriétaire de l'hôtel de la Place Royale à Caen, communique à l'*Hôtellerie*, de Paris, le résultat d'une enquête qu'il a faite auprès de ses clients au sujet du pourcentage. L'intérêt particulier de cette consultation est qu'elle émane de la clientèle d'un hôtel moyen. M. Diemy avait fait imprimer des fiches portant l'invitation suivante: «Le propriétaire de l'hôtel de la Place Royale prie ses clients de bien vouloir, ci-dessous, faire connaître leur opinion sur la question du pourcentage, en signant dans l'une des trois cases de gauche ou en donnant leur avis personnel dans la quatrième case et de déposer le bulletin dans la boîte ad hoc.» Sur mille réponses, 810 ont été favorables au maintien du prélèvement de 10% pour le service ajouté à la facture, 65 au pourboire remis directement au personnel et 125 à la suppression du pourboire et au paiement total des employés par l'hôtel, avec majoration proportionnelle des prix demandés de la clientèle.

Informations économiques

Le prix de la vie. — L'indice suisse du coût de la vie, établi par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, était à la fin d'octobre 1929 à 128 (fin 1914 = 100), contre 159 à la fin du mois précédent et 163 à la fin d'octobre 1929. Cette baisse provient surtout des articles d'habillement, dont les prix relevés en octobre sont plus bas que ceux notés au printemps dernier. Les denrées alimentaires et le savon ont également contribué à cette baisse, mais dans une moindre mesure.

L'indice suisse des prix de gros, établi par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, s'est de nouveau abaissé d'un demi pour cent environ, descendant à 85,3 (1926-1927, 100) ou à 122,4 (juillet 1914, 100). Par rapport à l'année passée, la baisse atteint dès lors à peu près 14%. Les groupes les plus touchés par cette baisse sont les métaux (5,1%), les matériaux de construction (2,4%), les fourrages (3,7%), les denrées alimentaires de provenance végétale (3,4%). En revanche deux groupes accusent une hausse marquée; ce sont les denrées alimentaires destinées à être transformées industriellement (+1,5%) et les denrées alimentaires de provenance animale (+0,9%).

L'index de la Consommation. — L'Union suisse des sociétés de consommation a publié le 1er novembre un chiffre indice qui ne présente pas grands changements par rapport au mois précédent: 147,2 le 1er octobre et 147,0 le 1er novembre. Par rapport au 1er novembre 1929 la baisse est un peu plus sensible. Elle comporte 6,3 points. Par rapport au 1er octobre ont subi une baisse de prix les pommes de terre dans la vente mi-gros, les pois, les lentilles, la semoule de froment et de maïs, le savon et le sucre. La viande de veau a subi par contre une légère hausse. La baisse du prix du lait, annoncée déjà depuis le haut de août, ne s'est produite que dans 13 des villes auxquelles s'étend le calcul de l'index, surtout dans les plus petites villes, de sorte qu'en moyenne le prix du lait reste le même pour l'ensemble de nos villes suisses.

Nouvelles diverses

Une machine pour le bridge. — Une compagnie américaine a fait breveter une machine à mélanger et à distribuer les cartes pour le bridge. Il paraît que cette invention permet une grande économie de temps en supprimant toute possibilité de fraude. La distribution du jeu en quatre paquets de treize cartes n'exige que sept secondes.

Propagande en esperanto. — Le IIème Congrès de tourisme sud-américain, qui s'est réuni il y a quelque temps à Rio de Janeiro, a approuvé à l'unanimité un vœu tendant à ce que soient publiés aussi dans la langue auxiliaire internationale esperanto les guides et tracts de propagande touristique répandus dans l'Amérique latine. Le congrès a demandé en outre que cette langue auxiliaire soit enseignée dans toutes les écoles publiques des pays appartenant à la Fédération de tourisme sud-américaine.

Un accident à Montreux. — Dans l'après-midi du 18 novembre, quatre dragons, en rentrant de l'école de recrues, montaient de Vevey vers Chailly lorsque l'un des chevaux glissa sur la

chaussée et s'abattit, entraînant son cavalier, M. Jean Eberhard, fils de M. E. Eberhard, propriétaire du Grand Hôtel Eden à Montreux. Relevé avec une double fracture de la jambe droite, le jeune soldat a été conduit à la Clinique Florimont. Nous lui présentons nos meilleurs vœux de prompt guérison et à ses parents l'expression de notre bien sincère sympathie.

Chexbres. — On signale la mort subite, à 64 ans, de M. Charles Dufour, hôtelier, constructeur et propriétaire du Grand Hôtel de Chexbres. Son entreprise eut beaucoup à souffrir des conséquences de la guerre mondiale. Ceux qui ont approché le défunt ont pu apprécier en lui l'excellent père de famille, le parfait honnête homme et l'hôtelier courtois, qui avait gardé de son contact avec de vieilles familles françaises des manières affables et agréables; il résista aux coups du sort en gardant constamment son optimisme, son entrain et sa prodigieuse activité. M. Charles Dufour avait été membre de la Société suisse des hôteliers de 1908 à 1915.

Un dîner cher. Un dîner à mille dollars par tête a été servi à San Francisco par le tenancier du Casino, M. René Black, à l'occasion d'une fête organisée par un team britannique de polo en tournée aux Etats-Unis. René Black avait parié quelque temps auparavant qu'il réussirait à dresser un menu de mille dollars par tête et tel qu'aucun des hôtes ne le trouverait trop cher. Black gagna d'ailleurs son pari, personne n'ayant estimé, en se levant de table, qu'il n'en avait pas eu pour son argent. On signale surtout dans ce menu le plat de poisson, composé de truites importées d'Egypte, et le dessert, qui consistait en une pièce montée représentant un village suisse en miniature, avec son lac, ses montagnes et le clocher de son église.

Les enseignes au Tessin. — Le projet de loi suivant lequel les inscriptions rédigées en langue étrangère seront passibles d'un impôt dans le canton du Tessin est actuellement soumis à une commission. La société des hôteliers de Lugano a demandé l'avis, à ce sujet, du professeur Fritz Fleiner. Le savant juriste zuricois écrit notamment: «Dans l'emploi de sa langue maternelle chaque Suisse apporte une parcelle de son individualité spirituelle. Nous sommes fiers de notre Etat qui garantit à chaque citoyen l'emploi de sa langue d'origine et qui a édifié l'unité nationale suivant le principe de l'égalité des droits des trois langues nationales et de leur culture spirituelle. C'est pourquoi l'emploi de l'une des trois langues nationales ne doit pas être relégué au rang d'un "objet impossible", dans aucune partie de la Confédération. Il s'agit ici d'un principe juridique, non écrit, qui domine toute notre vie publique. L'ordonnance de la "Tassa di Concessione" mentionnée dépasse les libres jugements cantonaux. Au point de vue de l'article 4 de la Constitution fédérale, elle est arbitraire et ne doit, en conséquence, pas être appliquée.»

Les hôteliers américains se plaignent de la concurrence que leur font les compagnies de transports en installant sans nécessité des hôtels dans beaucoup de villes. Ils se plaignent des banques, qui ne font rien pour les aider et qui considèrent comme beaucoup plus intéressants les épiceries, les bouchers et autres détaillants. Ils se plaignent des compagnies de téléphone, qui ne leur accordent aucun avantage, alors qu'ils payent des redevances bien supérieures à celles des autres commerces. Ils se plaignent des escrocs en matière de chèques sans provision qui, une fois repérés, s'arrangent entre eux pour réunir une partie des sommes dues aux hôtels, lesquels ont alors la faiblesse de retirer leurs plaintes. En juillet 1929, le pourcentage moyen d'occupation des chambres dans l'ensemble des hôtels des Etats-Unis avait été de 63; en juillet 1928, il avait été de 59. Seulement 14% des hôtels qui ont répondu à une enquête signalaient cette année une augmentation des affaires par rapport à 1929. Malgré toutes les difficultés de bourse et autres, beaucoup d'hôtels, pour lutter contre la concurrence, ont réduit leurs prix de 40 à 50%. Mais la crise économique raréfie de plus en plus les voyageurs. On voit que tout n'est pas rose, même dans l'hôtellerie américaine.

Un bal d'employés d'hôtels. — On lit dans la *Feuille d'avis de Vevey*, à propos du récent bal des employés d'hôtels (section de Vevey) de l'Union suisse des consommateurs, un compte rendu: «Un bal d'employés d'hôtels? Pourquoi pas? Les rôles peuvent bien changer une fois. Ces braves gens qui, tout au long de l'année, approchent, servent ou envient les clients qui s'amuse, ont bien le droit de se divertir à leur tour. Ils s'y entendent fort bien d'ailleurs. Qui aurait cru retrouver, dans la joyeuse société évoluant dans les spacieux salons de l'hôtel des Trois-Rois, tout le personnel, le haut en bas de l'échelle hôtelière, des portiers de litier, plus de cuisinier, de maître d'hôtel, de secrétaire, plus de sommelier, de cressolier, de garçon d'étage, plus de femme de chambre, de fille de salle, de lingère, de gouvernante, mais des hôtes évoluant les uns avec aisance dans le smoking-livré ayant subi les petites modifications nécessaires au changement de personnalité, les autres avec un peu de gaucherie, pour avoir troqué le tablier ou l'habit blanc de chambre et le faux col? En gens sachant apprécier le temps, les employés d'hôtels ne s'embarasseraient point d'une partie récréative. Obligés de faire leur service jusque tard dans la soirée, ils tenaient à danser le plus tôt possible. Le président se contenta donc d'adresser quelques paroles de bienvenue et de remerciements à ses collègues et invités. Grâce au bon accueil et à la servabilité de la direction de l'hôtel, à la chaude ambiance de la salle, à l'orchestre endiable et aux multiples attractions (concours de danse, sketches, tombolas, etc.), le bal des employés d'hôtels fut pleinement réussi.»

Nouvelles sportives

Le golf à Berlin. — Le premier golf miniature de cette ville vient d'être inauguré à Berlin, sur le toit de l'hôtel Eden, dont la terrasse est entièrement recouverte en verre durant la mauvaise saison. Ce golf, qui a 120 mètres de longueur et 10 mètres de largeur, a 18 trous.

Il a été installé par la «Miniatur Golf Company», qui se propose d'en ouvrir d'autres encore. L'emplacement, recouvert de bois et de toile, est peint en vert, de façon à rappeler la pelouse. Chaque trou a ses particularités. Vers la fin, les obstacles s'accumulent: il y a la roue du moulin, les Alpes, les tunnels, la cascade. Pendant les heures de jeu, chaque joueur n'a droit qu'à six coups par trou. La partie coûte un mark.

Trafic et Tourisme

Autriche. — Suivant un rapport de la Fédération hôtelière nationale, l'affluence de la clientèle touristique dans la Basse-Autriche, durant la dernière saison, a été en moyenne de 35 à 50% plus faible que l'année précédente. On signale notamment un gros recul dans l'affluence de la clientèle provenant de l'Allemagne.

Tourisme slave. — Le mouvement touristique se développe en Yougoslavie de plus en plus. Cette année, des voyages collectifs dans ces derniers pays ont été organisés dans les grandes villes de la Pologne. Les excursionnistes polonais sont revenus, dit-on, très satisfaits. Au total, 6500 touristes polonais ont visité la Yougoslavie dans le courant de cette année. — On voit que la concurrence faite aux vieux pays touristiques se développe constamment.

Pour favoriser le tourisme en France. — A l'effet de simplifier pour les visiteurs étrangers les formalités administratives qu'ils doivent accomplir, ainsi que pour faciliter le passage à la frontière et la visite en douane, M. Gaston Gérard, haut commissaire au tourisme, a mis à l'étude un ensemble de mesures dont on attend d'excellents effets. Le président du conseil, les ministres des affaires étrangères, des finances, du budget, des travaux publics, du commerce, de la marine marchande et de l'air ont composé une commission interministérielle spéciale, placée sous la présidence de M. Gaston Gérard. Parmi les questions dont cette commission sera saisie, et dont certaines sont déjà sur le point d'être résolues, il faut signaler en particulier la prolongation de la validité du visa de transit, des améliorations dans le système des taxes de circulation automobile, des facilités diverses pour l'accomplissement des visites douanières et d'une façon générale l'étude de toutes les mesures destinées à faciliter l'entrée et le séjour des visiteurs étrangers en France.

Pour le tourisme en Italie. — Le conseil fédéral de la Fédération nationale italienne fasciste des hôtels et du tourisme, composé de représentants des hôtels, des agences de voyages et des wagons-lits, a été reçu dernièrement par M. Bottai, ministre des corporations. Le président de la Fédération, M. Pichetti, et plusieurs membres du conseil ont exposé au ministre les résultats de l'activité de leur institution, soit dans l'ordre professionnel, soit dans le domaine technique. Ils lui ont présenté une publication résumant les revendications dictées par les intérêts du tourisme, ainsi qu'un ordre du jour sollicitant du ministre des corporations son appui pour la constitution d'une *Corporation italienne du tourisme*, afin que les grands problèmes concernant le tourisme touristique en Italie soient résolus de la meilleure manière possible. Le ministre s'est exprimé avec éloges sur l'œuvre de la Fédération nationale des hôtels et du tourisme et il a annoncé que des études sont déjà entreprises dans son département en vue de proposer au Conseil national des corporations la formation d'une Corporation italienne du tourisme, si vivement désirée par tous les milieux intéressés.

Agences de voyages et de publicité

Pas de crédit! — A la suite d'informations qui nous sont parvenues, nous estimons opportun de mettre en garde contre le consentement de crédits aux bureaux de voyages ci-dessous désignés, qui sont encore redevables de diverses sommes à des hôtels:

National Tours, 561, Fifth Avenue, New-York; *World Acquaintances Travel Service*, 28, West 49, Street, New-York; *Louis B. Davies*, 36, Avenue de l'Opéra, Paris; *Europe Circuits*, 3, Rue des Mathurins, Paris; *Chamberlin Travel Management Inc.*, 21, North Main Street, Akron (Ohio). *Geyelin & Cie*, 56, Faubourg St-Honoré, Paris.

Un représentant escroc arrêté. — La Sûreté vaudoise a arrêté le soir du 24 novembre, à Lausanne, sur avertissement d'un hôtel de Montreux et après informations prises à Genève, un nommé Krisser, Hollandais, recherché pour escroqueries par les parquets de Toulouse et d'Avignon en France et de Courtrai en Belgique. Krisser se présentait dans de grands hôtels, dont il mettait la direction en confiance par la conclusion d'un contrat pour l'envoi de voyageurs au nom de la *Royal Canadian Touring Company* à Montréal. Plusieurs caravanes de touristes, au total 450 personnes, devaient arriver durant l'été. Après quoi, le plus naturellement du monde, l'individu essayait de négocier un chèque. Mais l'hôtelier montreuais flaira à temps le chèque faux et le téléphone joua bientôt dans toutes les directions. A Genève, Krisser avait négocié un chèque de 3500 francs français dans un hôtel et un chèque de 1700 francs suisses dans une agence de voyages; ces deux chèques étaient faux. L'escroc a été pincé dans un hôtel de Lausanne, après avoir essayé de négocier un chèque de 5250 francs français dans une agence de voyages de la ville. — On peut se demander si l'agence de voyages mentionnée ci-dessus existe réellement. Les bureaux de notre société en mesure de fournir des renseignements à ce sujet voudront bien les communiquer à notre Bureau central.





Geschirr und Wäsche sprechen für Sie

Wenn heute ein
Betrieb rentieren soll,

so muß er mit den neuesten Mitteln arbeiten.
Alles muss sich rasch und sauber abwickeln.
Jede Stauung, jedwede Reklamation, und wenn
es auch nur ein Flecken auf dem Teller wäre,
bedeutet einen Verlust.

Geradezu spielend

geht es, wenn Sie zum Abwaschen PER verwenden, denn mit PER erhalten Geschirr, Besteck, Kristall, Flaschen usw. im Nu wieder frischen Glanz. In Klein- und Großbetrieben wird PER allem vorgezogen, weil mit PER die Arbeit schneller, besser, billiger geht als bisher. Besonders für Aluminium ist PER unübertrefflich.

Es gibt nichts Sparsameres
als PER

1 Eßlöffel PER auf 10 Lt. Wasser kostet 2 Cts. und genügt für alle Reinigungszwecke. Ein Paket zu 30 Cts. reicht also für 150 Lt. Wasser. PER ist säurefrei und löst sich vollkommen auf. PER eignet sich für Geschirrspül-Maschinen jeden Systems.



Ganz besonders
wichtig

aber ist die Tatsache, daß Persil nicht nur eine unbedingte Reinigung, sondern auch eine einwandfreie Desinfektion der Tisch- und Bettwäsche herbeiführt. Dies wissen Ihre Gäste besonders zu schätzen.



Rasch und unauffällig

müssen auch Gänge, Böden, Treppen, Badezimmer und Toilette gereinigt werden. Nichts Besseres können Sie dafür finden als Krisit, das geruchlose Putzpulver im handlichen Streuflacon. Krisit entfernt selbst Rost, Jod, und andere Flecken ohne im geringsten zu kratzen.

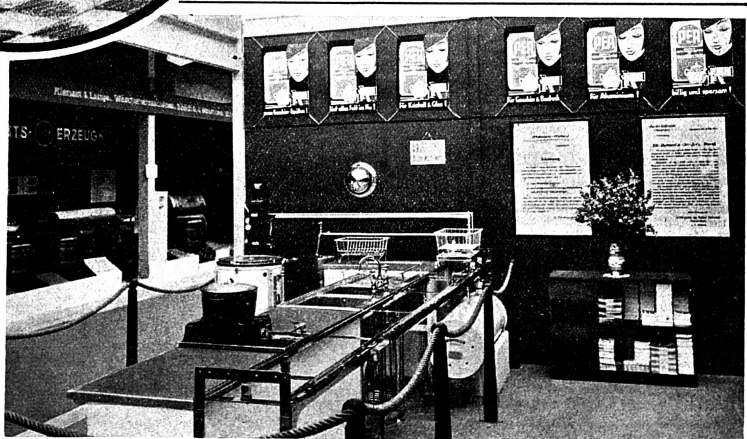


Hotelwäsche - Werbende Wäsche

Wie regt es den Appetit Ihrer Gäste an, wenn ein sauberes Tischtuch, schneeweiße Servietten sie begrüßen! Die Persil-Waschmethode verleiht Ihrer Wäsche einen prachtvollen, frischen Duft und strahlende Weiße.

PERSIL. HENCO. KRISIT. PER

4 Schweizerprodukte der Henkel & Cie. A. G., Basel
Fabrik in Pratteln/Baselland



PER-Stand an der ZIKA



LENDI & CO.

St. Gallen-Chur

Gegründet 1865

EIGENKELTERUNG

Malanser, Jeninser, Maienfelder, Churer
Spiegelberg

ALTE VELTLINER-WEINE

TIROLER - SPEZIALWEINE



GRANDS VINS D'ASTI
MARKE „ASPERMONT“
nach Champagnerart

RÉNOVATION DE BILLARDS

de tous systèmes. Accessoires, bandes, drap de billards, billes, queues etc. Premières références. Se recommande:
P. BAERISWYL
SAFENWIL (ARGOVIE)



Legen Sie Ihrer Offerte eine **Photo-Briefmarke** bei. Vom Dienstgeber sehr erwünscht. Anfertigung nach jeder eingesandten Photographie.
Hergerts PHOTOZENTRALE in Aarau
20 Stück nur Fr. 3.—, 50 Stück nur Fr. 5.50.

DIRECTRICE

bien recommandée et parlant correctement les langues

est demandée

pour un petit hôtel de 35 lits des bords du Léman; place à l'année, Faire offres avec certificats, prétentions et photo, sous chiffre D. C. 2057 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hotel in Lugano mit 70 Betten sucht einen sparsamen, ruhigen und soliden

Küchenchef

Jahresstelle. Eintritt Mitte Februar. Offerten m. Zeugnissen u. Lohnansprüchen unter Chiffre HL 2989 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fraülein, 33 Jahre alt, sucht selbständig. Posten als

Directrice, Gouvernante gén. oder Stütze des Patrons

Offerten unter Chiffre ME 2048 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, sprachgewandter Mann sucht Stelle als

Sekretär- oder Kochvolontär

in erstklassiges Hotel oder Restaurant. Gefl. Offerten unter Chiffre M A 2047 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Köchin

sucht Stelle in kleineres Hotel neben Chef zur Ausbildung. Berner Oberland bevorzugt. Eintritt Ende Nov. Lohn nach Uebereinkunft. Offerten an H. Rietmann, Bahnhofbuffet Thun.

Tochter, die selbständig ein Hotel geführt hat, sucht für anfangs Dez. passende Anstellung als

Stütze des Patrons Gouvernante

oder selbständige Leitung eines Geschäftes. Offerten unter Chiffre ML 2010 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Englische Sprachschule

Das beste Institut in London für Hotelangestellte, beid. Geschl. zur Erlernung der engl. Sprache. Preis £ 30 für 10 wöchentl. Kurs mit voller Pension, Einzelzimmer mit fliess. Kalt- und Warmwasser und Zentralheizung. Unterr. nur durch erstkl. engl. Sprachl.

Mansfield School of Languages, 8, Nicoll Road, London N. W. 10.

Wäsche-Rechnungen

(Notes de Blanchissage) gebunden in Büchern à 100, 150, 200 Blatt sowie in losen Formularen. Text: deutsch, französisch, und englisch

liefern

Koch & Uttinger, Chur

Woldecken, Steppdecken, Daun - Steppdecken, Duvetsdecken u. Kissen



„Asko“ Steppdecken sind Qualitätsdecken

Umarbeiten von Duvets in la. Steppdecken, ebenso Neubearbeiten, von allen Steppdecken etc.

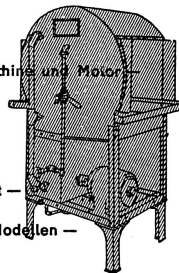
Steppdecken u. Bettwaren-Fabrik

A. Staub & Cie.

Seewen (Schwyz)

Warum die CHAMPION Geschirr - Waschmaschine seit 40 Jahren Weltmarke ist!

1. Absolute Betriebssicherheit bei grösstem Druckgeschäft —
2. Geringsten Heißwasserverbrauch —
3. Vorbildliche Reinlichkeit —
4. 3 Jahre Fabrikgarantie auf Maschine und Motor —
5. Grösste Stück-Stundenleistung —
6. Dampf-Sterilisation —
7. Einfachste, unverwundliche Bauart —
8. Reiche Auswahl an Typen und Modellen —
9. Einfache Bedienung —
10. Wesentliche Ersparnis an Zeit und Trockentüchern —



Verlangen Sie Offerte und Katalog

Schwabenland & Co A.G. Zürich

St. Peterstr. 17

Grossküchen-Einrichtungen

Tel. 53.740

SCHWEIZ. HOTEL FACHSCHULE LUZERN

Allg. Fach- u. Sprachunterricht, Servierkurs Kochkurs (2. März, 5. Jan. besetzt), Wein- und Kellerkunde (9. Febr.)

WINTER KURSE

beginnen Anfang Januar
Prospekt verlangen

Maler und Tapezierer

selbständig im Fach, sucht Winterarbeit ev. per sofort. Offerten unter Chiffre H. H. 2913 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in grosses Restaurant Zürichs

Buffet-Volontärin

womöglich mit einigen Vorkenntnissen. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter O. F. 4794 Z. an Orell Füssli-Annoucen, Zürich, Zürcherh.

English Gentleman desires position as

Host

in Hotel. Expert organizer of all sports, skating, curling, ski-ing, luge-ing, dancing, bridge and all indoor games. Age 35, 6 feet tall. Write Sportsman, 17 London Street, London, W. 2.

Gesucht auf Frühjahr 1931 für 16jähr. Jüngling mit 3jähriger Sekundarschulbildung eine

Koch-lehrstelle

Offerten an Fr. Plieninger, Dachsen (Zeh.).

HOTEL-MALER

Berufstüchtiger Mann in allen Anforderungen perfekt, sucht Stelle Prima Zeugnisse und Referenzen, jährliche Praxis. Ansprüche besch. Eintritt nach Wunsch. Gefl. Offerten sub Chiffre E. B. 2065 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Misses Devon

Schule für die englische Sprache

„Florence Villa“, Oxenden Street, HERNE BAY, ENGLAND.

4 Malzeiten tgl. gute Köche. Erfahrener Lehrer. Bedingungen £ 220 wöchentlich.

GESUCHT

auf die kommende Wintersaison für Haus von 40 Betten (Engadin) ein entremets-kundiger

Alleinkoch Zimmermädchen

Ferner ein williges, fleissiges

Angebote mit Gehaltsansprüchen und Referenzen an Postfach 25, Bad Ragaz.

Ouvrier cuisinier

cherche place pour de suite ou pour la saison. Bonnes référ. Offres sous chiffres W 40466 X Publicitas, Genève.

Hoteliers-Sohn oder angehender Direktor gesucht als Chef de service und Stütze d. P. i. gr. Restaurant (Saal- und Gartenbetrieb). Saison April-Oktober. Offerten mit Referenzangabe, ev. Saläranspr. und Bild unter OF 4793 Z. an Orell Füssli-Annoucen, Zürich, Zürcherhof.

Maler und Zimmertapezierer in allen Arbeiten selbständig sucht Winterarbeit Bescheidene Ansprüche. Offerten an Joh. Gubler, Vater, Geroltsberg-Kloten.

Junge Schweizer, welche die wichtige Sprache erlernen wollen, finden Aufnahme in

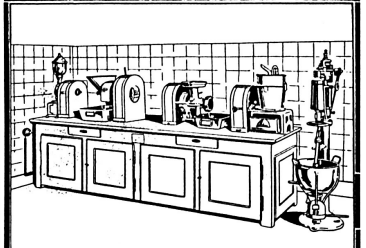
gebildete, 30jährige Dame, Auslandsdeutsche, sucht als

Stellung in erstklassigem Betrieb ab Jänner. Kaufmännisch versiert, italienische u. franz. Sprachkenntnisse. Zuschriften unter Chiffre GD 2046 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sprachkundiges Mädchen sucht Stelle als Saal- oder Kuchentochter in nur l. Kl. Hotel in Winterkurort. Zeugnisse und Bild zu Diensten. Offerten unter Chiffre H 5033 T an Publicitas Thun.

Gut präsentierende Tochter 20 Jahre alt, deutsch, französisch, englisch sprechend, Handelsschulbildung, sucht Stelle als

Volontärin in Tea-Room (Bureauaus-hilfe). Fri. Hanny Schick, Post-bureau, Därligen.



Unsere Spezialität

MODERNE KÜCHENMASCHINEN ANLAGEN

Fachm. Ausführung Erstklassige Referenzen Verlangen Sie bitte unverbindlich Offerte oder Vertreterbesuch

CHRISTEN & Co. A. G. BERN

Moderne Grossküchen-Einrichtungen. Marktgasse 28
Telephon Bollwerk 5611



Patent Schlüsselanhänger aus Gummi!

Verhindern das Mitnehmen des Schlüssels Keine Beschädigung der Türen Kein Geräusch beim Schliessen In kurzer Zeit ca. 500 Hotels beliefert Lieferbar in sechs Farben
W. Klotz & Co. Düsseldorf

Mr. R. A. Williams, Gradué de l'Université de Cambridge, Danehurst, FOLKESTONE, Angleterre, reçoit dans son home un nombre limité de jeunes gens qui désirent apprendre à fond et rapidement

la langue anglaise

Situation idéale. Sports, bains de mer, excursions. Recommandé chaleureusement par des hôteliers suisses. 1/2 heure du continent.

Grand institut de la Suisse romande cherche au plus tôt 2me

Gouvernante-Econome

très capable, sachant diriger le personnel et ayant connaissances de l'anglais. Prière d'adresser les offres à case postale No. 11,476, Montreux, en indiquant âge, prétentions, références avec copies des certificats.

Hotel-Direktor

Tüchtiger, erfahrener und selbständiger Fachmann mit ebenfalls fachkund. Frau, beide 3 Sprachen sprechend, sucht Engagement. Gefl. Offerten unter Chiffre H W 2977 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tücht. Koch

sucht Stelle für kommenden Winter oder Jahresstelle als Commis oder Aide de cuisine. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten erbet. unter Chiffre EM 2056 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Eislauflehrer

sucht für den Winter 1930/31 Engagement im Hotel oder auf einem Kurvereins-Eisrink. Mehrere Saisons in der Schweiz tätig gewesen. Sprachkenntnisse, gute Ref. und Zeugnisse vorhanden. Off. erbeten unter F. F. 2968 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Direktor gesucht

Bekannte Kuranstalt m. ca. 180 Bett. sucht tüchtigen, erfahrenen, selbständ. Leiter, mit allen Zweigen der Branche vertraut, sprachkundig. Eintritt im Frühjahr. Offerten mit Photo und Lebenslauf unter Chiffre NH 2059 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ENGLAND

Ecole internationale gég. 1900 Garantiert durch Einzelunterricht gründliches Studium der englischen Sprache in drei Monaten für Anfänger und Fortgeschrittene. Prima Pension und Familienleben zugesichert. - Prospekte und beste Referenzen durch
A. H. Cutler, Principal, Herne Bay (Kent).

Champagne AYALA & Co.

Château d'Ay
Ay

Cognac «La GrandeMarque»

CAMUS FRÈRES, Propr.
Cognac

Whisky «Ye Monks»

Donald Fisher, Ltd.
Edinburgh

Maison d'importation

Otto Bächler, Zürich 6
Tel. 24805 — Turnerstrasse 37
General-Agent

ungünstigen Verhältnis zwischen Anfeuerungsmaterial und Anfeuerungszeit auf der einen und der kurzen Heizzeit auf der anderen Seite zu rechnen. Oder, wirtschaftlich ausgedrückt, mit einem schlechten Wirkungsgrad. Bei der Ölföhrung wie beim Gas hat man dagegen vom ersten Moment an ein wirksames Feuer.

Hinsichtlich Platzfrage muss allerdings die Gasföhrung in den ersten Rang gestellt werden, da sie weder einen Tank für Gasöl, noch einen Raum für Koksanlage bedingt. Allerdings handelt es sich hier um

75 Jahre Eidgen. Technische Hochschule

In der ersten Novemberwoche haben sie in Zürich im engern Kreis den Anlass festlich begangen. Der Unterricht an der E.T.H. wurde Montag den 16. Oktober 1885 aufgenommen. Wenn das Jubiläum mit dreiwöchentlicher Verspätung immer noch früh genug war, so haben auch unsere Betrachtungen ihre Opportunität noch nicht verloren. Denn die E.T.H. ist bekanntlich ebenfalls ein wichtiges Instrument des schweizerischen Fremdenverkehrs.

Der Anfang war bescheiden: 47 Studenten und 19 Hörer! Dazu kein eigener Bau. Der Unterricht fand in den Räumen der alten Universität statt. Aber der Lehrkörper wies ausgezeichnete Kräfte auf. Wir nennen Gottfried Semper, den grössten Architekten seiner Zeit. Wir nennen Gustav Zeuner, Franz Releaux. Im Herbst 1886 konnte der eigene Bau, von Semper erstellt, bezogen werden. Er kostete 2,7 Millionen Franken, während die 1911 bewilligten Neubauten auf 11½ Millionen zu stehen kamen. Mitte der Sechzigerjahre wurde die Schülerzahl 750 erreicht. Zehn Jahre später überstieg sie das erste und etwa 1905 das zweite Tausend. Hemmte auch der Krieg die Weiterentwicklung, wies auch eine gewisse Sättigung der technischen Berufsprüfung auf die Zweckmässigkeit strenger Aufnahmebedingungen hin und führte damit zu einer gewissen Beschränkung der Schülerzahl, so geniesst das Institut nach wie vor Weltren und wird nach wie vor von einer grossen Zahl Studierender aus allen Kulturstaaten besucht.

Wir wissen, dass diese fremden Studenten nicht nur Zürich, sondern grosse Teile der Schweiz kennen lernen, am Samstagmittag mit Vorliebe die Skis und den Bergen zu fahren, derweil wir Einheimischen den traditionellen Jass klopfen. Wir wissen, dass diese Ausländer, einmal im reifen Mannesalter und in gesicherten Stellungen, mit Vorliebe das Land aufzusuchen pflegen, wo sie einst studierten und das ihnen zur zweiten Heimat wurde. Und wir wissen, wie oft diese ausländischen Studenten von ihren Eltern oder Geschwistern besucht werden. Es gibt gewiss nur wenige unter

Der Kachelofen mit eingebauter Zentralheizung

Wer im Zeitalter der Zentralheizung und der elektrischen Öfen die Kachelplattenkonstruktion als erledigt abtun will, schüttelt das Kind entschieden mit dem Bade aus. Offenbar denkt er nun an die Holz- und Kohlenföhrer vergangener Zeiten und an das mühsame Aneuern. Darüber wird zu leicht vergessen, dass der in die Defensiv gedrängte Kachelofen sich in den letzten Jahren recht weitgehend modernen Anforderungen anpasste und in seiner heutigen Form in keiner Weise mehr vergriffen werden kann mit dem uns aus der Grossvaterstube bekannten Ungötüm.

Wir wollen damit keineswegs der weitgehenden Verwendung des Kachelofens im Hotel den Wort reden. Unbestritten bleibt, dass er etwas Heimeliges an sich hat und von allen Ofentarten weitaus am meisten einem Raum das Cachet der Wohnlichkeit verleiht. Gewisse heizungstechnische Kombinationen scheinen dagegen noch zu wenig bekannt zu sein und man darf es begrüssen, dass die schweizerischen Kachelofenfabrikanten den Anlass der „Woba“ benützten, um der breiten Masse die neuzeitlichen Errungenheiten vorzuführen. Der Ausdruck der viel leicht etwas gewagt. Nicht alles, was in Basel zum erstenmal zu sehen war, ist neu. Wohl aber war viel Vorhandenes und Geschaffenes dem Publikum nicht bekannt.

Der Mehrzimmerkachelofen ist in die Trennwand zweier Zimmer eingebaut, wird vom Korridor aus geheizt und sendet einen Teil der erzeugten Wärme durch zweckentsprechende Kanäle nach dem nächsthöheren Stockwerk, wo zwei weitere Räume mitgeheizt werden. Für jeden der vier Räume kann die Hitze individuell reguliert werden.

Der mit der Zentralheizung kombinierte Kachelofen enthält in seinem Innern einen Chladerkessel und wird im Hauptraum aufgestellt, mit Feuerung von der Küche oder vom Korridor aus. Der Ofenunterteil steht

Die Zerstörung von Möbeln und Bauholz durch Insekten

Der Kampf gegen das Grosse und Übermächtige ist unendlich leichter als die Bekämpfung des Kleinen, obschon es mit einem einzigen Fusstritt hundertfach vernichtet werden kann. Schon die Höhlenmenschen erlegten den Mammut und die heutige Generation hieb kräftigen Elefanten zum gehorsamen Diener gemacht. Vor einigen Jahren aber befand sich die aus dem XIII. Jahrhundert stammende Westminsterhall in London in Einsturzgefahr, weil Holzschädlinge die Dachbalken so stark zerfressen hatten, dass sie nicht mehr den erforderlichen Widerstand aufwiesen. Und einige Zeit vorher wurde am weltberühmten Bremer Rathaus eine ähnliche Erscheinung bemerkt. Man schätzte den Wert der in England allein während einem Jahr durch Holzschädlinge zerstörten Möbel und Konstruktionshölzer auf 250 Millionen Schweizerfranken. In diesem Betrag ist allerdings der antiquarische Wert vieler Objekte mitalkuliert.

einen Vorteil, der nur in den seltensten Fällen von ausschlaggebender Bedeutung sein wird. Den letzten Rang in der Platzfrage nimmt selbstverständlich der Koks ein. Zweifelsohne sind aber jene grösseren Etablissements nicht schlecht beraten, die nicht von einem einzigen Brennstoff abhängig sein wollen. Sie werden, insofern es sich um die Kesselföhrung handelt, sich auf Öl und Koks festlegen (wie z. B. das Hotel Schweizerhof in Zürich), insofern nicht aus Platzgründen ganz besondere Umstände für Gas als Reserveföhrung sprechen sollten.

ihnen, die nicht später zu stillen Propagandisten des schweizerischen Fremdenverkehrs und der einheimischen Hotellerie werden. Die Pionierarbeit, welche diese Leute leisten, ist um so willkommener, als sie unser Land nicht nur von einem kurzen Aufenthalt her kennen, sondern es tiefer erfasst haben und längst wissen, dass dem so oft und zu Recht kritisierten Mangel an Ausdrucksformen des Deutschschweizers ein wertvoller Kern gegenübersteht und wir gar oft eine höhere Einschätzung verdienen als die, auf welche nach unserm Aussen geschlossen werden kann. Wie viele Auslandsaufträge für diesen fremden Studierenden verdanken, ist zahlenmässig nicht zu erfassen und gehört schliesslich auch nicht in den Rahmen dieser Ausführungen.

Nicht vergessen wollen wir aber, dass die Stätten der Wissenschaft die Grundlagen des technischen Fortschritts sind und dass die weitgehende Elektrifizierung unseres Landes, die sich wohlwollend im letzten Hotelzimmer geltend macht und — wiederum fremdenverkehrstechnisch — im letzten elektrisch betriebenen Tausend. Hemmte auch der Krieg die Weiterentwicklung, wies auch eine gewisse Sättigung der technischen Berufsprüfung auf die Zweckmässigkeit strenger Aufnahmebedingungen hin und führte damit zu einer gewissen Beschränkung der Schülerzahl, so geniesst das Institut nach wie vor Weltren und wird nach wie vor von einer grossen Zahl Studierender aus allen Kulturstaaten besucht.

Und wenn auch das Hotelgewerbe abseits stand von den offiziellen Feiern und der Zusammenhang zwischen ihm und der E.T.H. nicht direkt ist, so dürfen wir uns doch ehrlich dieser Entwicklung, die fast immer eine Evolution war, aufrichtig freuen und wünschen, dass der errungene Weltren dem Institut auch in Zukunft erhalten bleibe. Denn jene Ausländer, die während ihrer Studienzeit mit unsern Institutionen und unserm Leben möglichst eng verwaschen, sind einst in ihrer Heimat wohl nicht die lautesten, aber doch die aufrichtigsten Propheten der schönen Schweiz und die besten Verteidiger unserer kulturellen Eigenart, deren negative Seiten wir hier keineswegs mit dem Schlagwort der Urchigkeit bekleiden oder gar als unverrückbar und unantastbar darstellen möchten.

Interessant ist zweifelsohne ebenfalls die elektrische Heizung des Kachelofens. Der eingebaute Heizkörper wird dann mit Nachstrom gespiesen und die Kachelplatten dienen sozusagen als Wärmeaufspeicherungsmaasse. Die Frage ist, ob billiger Nachstrom für 3—4 Cts. pro Kilowattstunde geliefert werden kann. Wir wollen mit den vorstehenden Zeilen lediglich die Entwicklung kennzeichnen und die Möglichkeiten andeuten. Wir möchten betonen, dass die Wahl der Heizungsart immer vom einzelnen Fall abhängt, dass aber der heimelige Kachelofen wohl noch in manchem Berghotel im Gast das Wohnen angenehmer macht und in gewissem Sinne an einer ähnlichen Inszenierung beteiligt ist, wie die arabischen Zimmer in den hochkomfortablen europäischen Hotels algerischer Oasen, abgesehen von seinen spezifischen andern Vorzügen.

Die heizungstechnische Kommission des Schweiz. Hafnengewerbes, Bachtoelstrasse 16, Zürich, erteilt übrigens gerne im Einzelfall fachmännische Auskunft, und dem Hotelier bleibt es dann unbenommen, sich für die eine oder andere Lösung zu entscheiden. Trotz den anerkannten anderswertigen Vorzügen der modernen Heizsysteme wäre es verfehlt, prinzipiell die Frage der Verwendung von Kachelöfen unter keinen Umständen mehr aufzuwerfen.

Der Holzwurm, als Hauptsünder, hat mit dem landesüblichen Wurmegriff nichts zu tun. Es ist ein Sechsfüssler zylindrischer Form, braun oder graubraun und äusserst selten zu sehen, da er das Holz zum Verfallt. Das Weibchen legt seine Eier in die von ihm gegrabenen Kanäle, und die Larven ausschlüpfen, so vermeiden sie sorgfältig, die Oberfläche des Holzes anzugreifen. Sie vergraben sich vielmehr tiefer im Holz und können auf diese Weise ein Möbel fast vollständig zerstören, bevor äusserlich auch nur das geringste Kennzeichen sich geltend macht. Da der Holzwurm wie seine Brut immer eine grosse Vorliebe für seine „Geburtsstätte“ hat, kann es vorkommen, dass in ein und demselben Raum ein Möbel sehr stark beschädigt und ein anderes ganz gesund ist. Es erübrigt sich hier, auf einige verwandte Arten von Holzschädlingen einzutreten.

Eine Sonderstellung nimmt dagegen die Holzwespe ein, wie Herr Dr. F. Zacher in der

„Die Cocktail-Party“

„Stillstand ist Rückschritt“ lautet die Parole des Sportmanns und auch der ruhige Geschäftsmann, insbesondere aber der auf der Fremdenverkehr angewiesene, muss sich dies sehr zu Herzen nehmen. Es ist grundfalsch, zu denken, dass es 20 Jahre ging „ohne“ dies und jenes — denn es ist noch lange nicht gesagt, dass es weitere 20 Jahre „ohne“ gehen wird. Fließendes Wasser ist heute eine Selbstverständlichkeit und der Hotelier im kleineren Hause statt nicht mehr, wenn ein Gast ein Zimmer mit Bad verlangt. Wir müssen uns den Lauf der Dinge anpassen und — „Gott sei Dank“ möchte ich sagen — können wir dies, denn von der ersten Stunde an im Beruf werden wir daraufhin „dressiert“.

Denken wir zurück an die romantischen Zeiten des „Kaffeekränzchens“. „Gewisse“ Herrschaften trafen sich, regelmässig wie ein Steuerzettel, an „gewissen“ Nachmittagen in „gewissen“ Konditoreien oder auch Restaurants zu dem gleich beliebten und berühmten Kaffeehaus. Die Gäste freuten sich über den guten Kaffee und die günstige Gelegenheit, dem lieben Nächsten, der gerade nicht anwesend war, eins auszuwichen und der Wirt sich vernünftig die Hände, weil Kästerte und Zwetschkengucken glänzend „marschierten“.

In dieses Idyll schlug, wie ein Blitz aus heiterem Himmel, die Nachricht von der „Einwanderung“ des „Five o'clock tea“ mit Tanz. Kaffee, Zichorie und Stricktrumpf wurden in die Flucht geschlagen und siegesbewusst zog „Mister Plumcake“ mit Jazzbegleitung ein. Von nun an wurde weniger über die anderen geschwätzt, denn man hatte mit sich selbst genug zu tun. Die Herren der Schöpfung bemühten sich, einermässen anständig zu tanzen, der Damen höchstes Streben war es, ein Rendezvous mit dem Saxophonspieler abzumachen und der Wirt rieb sich nach wie vor die abgeschafften Hände, denn auch an Tee war was zu verdienen.

Und wieder folgte ein Ende mit Schrecken. Ganz plötzlich kam „sie“, es ist nicht einwandfrei festgestellt, woher... „Sie“ ist ein charmanter Kind unserer Zeit, „sie“ macht Stimmung und lässt den grauen Alltag heiter erscheinen. „sie“ brachte beim ersten Auftreten Mister Plumcake ganz aus der Fassung, mit einem Wort, „sie“, kam, sah und siegte...

Man muss nicht unbedingt Denksportler sein, um ausfindig zu machen, dass sich mit „sie“ die Cocktailparty meine. Die „Sage“ erzählt, dass sie in der Nähe der Fifth Ave. in New York geboren sei, wahrscheinlich aber dürfte sie aus dem noblen Piccadilly-Viertel Londons stammen. Wie dem auch sein mag, Tatsache ist, dass die Cocktailparty die Herzen aller Frohganten im Sturm erobert hat. Für uns hat dies wiederum zur Folge, dass wir schnell hingehen und „Tausend Worte Cocktailparty“ lernen.

Also was soll man auf der zwischen 17 und 19 Uhr stattfindenden Cocktailparty servieren??? Ein naiver Mensch würde, ohne mit der Wimper zu zucken, „Cocktails“ vorschlagen. Unrecht könnten wir diesem Glücklichen nicht geben, denn tatsächlich helfen Cocktails serviert, die Frage ist aber... welche?

Ich habe, dank eingehender Studien, an mehreren grossen mondänen Plätzen des Kontinents festgestellt, dass der sisse Cocktail der Bevorzugte ist. Wird ab und zu auch mal ein herber verlangt, so ist der Besteller, es ist kaum zu glauben, eine Dame. Es dürfte dem versierten Fachmann nicht schwer fallen, aus seinem Mix-Repertoire die geeigneten Cocktails für den Nachmittag auszusuchen; hingegen dürfte ein Haus, das sich mit weniger geübtem Personal behelfen muss, auf allerhand Schwierigkeiten stossen. Abgesehen davon, dass eine gute Portion Menschlichkeit vomonten, dass der Herr Schulte trinkt nicht, was Herr Müller liebt und Frau Bochmann verabscheut, was Frä. Meier preist — muss ein guter Mixer auch eine raffinierte Zunge zum Probieren und eine gewandte Zunge zum Unterhalten haben, also Eigenschaften, die nicht allzu oft bei ein und derselben Person anzutreffen sind.

Nachfolgend lasse ich eine Reihe teils bekannter, teils von mir selbst stammender Cocktailrezepte, die bei dem grossen Publikum Belfall fanden. Revue passieren liess ich mir, damit manchem Leser, einer Gefallen zu tun, ich setze immerhin voraus, dass die mixende Person über die elementarsten Begriffe des Mixens hinaus ist und fasse mich daher so kurz wie möglich.

1. Tango-Cocktail.

Man gebe in den Schüttelbecher 2—3 eigrösse Stücke sauberes Roheis, ¼ Curaçao Orange, ¼ italienischen Vermouth, ¼ Orangensaft und ¼ Zitronensaft. Das Ganze gut schütteln und in entsprechendes Glas sehen.

„Technik im Hotel“ ausführlich (unser Artikel stützt sich grösstenteils auf seine interessanten Darlegungen). Die Holzwespe legt ihre Eier in noch nicht entwurzte Baumstämme und in das Grünholz von Bauholz-Werkstätten. Die Larven brauchen 2—4 Jahre zum Ausschlüpfen. Wird das Holz rechtzeitig in einem Bau verwendet, so bahnen sich die Larven einen Ausweg, durchdringen sogar Linoleum oder Teppiche, die das Holz bedecken könnten, um in den Zimmern heranzuziehen. Eine Fortpflanzung ist aber jetzt nicht mehr möglich, so dass weniger von einer Gefahr als von einer Belästigung gesprochen werden kann.

Zur Bekämpfung der animalischen Holzschädlinge stehen drei Mittel zur Verfügung:

1. Die Wärme.
2. Giftige Gase oder Dämpfe.
3. Flüssigkeiten, die durch Einspritzung oder in Kittform dem Holz beigebracht werden.

Wenn nun auch die in Frage kommenden Schädlinge bereits bei Temperaturen von 50—60°C zugrundegehen, so kann doch dieser anscheinend einfache Weg nicht betreten werden. Das Holz ist eben ein sehr schlechter Wärmeleiter und, um im Innern die tödliche Wärme zu erzielen, müsste das Äussere einer wegen ihrer Höhe unbedingt schädlichen Temperatur ausgesetzt werden. Giftige Gase können nur in gasdicht abgeblasenen Behältern zur Anwendung gelangen. Kleine Gegenstände, wie Statuetten, lassen sich selbstverständlich auch in einen besonderen Behälter behandeln. Wirksam sind Schwefelkohlenstoff und Blausäure. Ersterer

Von H. Schraemli, Direktor Hotel Eden, Lugano

2. Chinesische-Cocktail.
Roheis (siehe oben), ¼ Curaçao Orange, ¼ Maraschino, ¼ Grenadine und etwa ¼ guten Rum. Gut schütteln usw.
3. Blanche-Cocktail.
Genügend Roheis, ¼ Cointreau triple sec, ¼ Curaçao blanc und ¼ Anisette gut schütteln.
4. Mona-Lisa-Cocktail.
3—4 mindestens eigrösse Stücke Roheis, ¼ französischen Vermouth, ¼ Maraschino und ¼ Crème de Cacao gut schütteln. Mit einem Stück Zitronen feuchtet man den Rand des Cocktailglases an, tupft dasselbe dann sachte mit dem angefeuchteten Rand in Griesszucker. Dies gibt dem Glasrand das Aussehen, als ob er mit einer feinen Schicht Eis überzogen sei. Dem fertigen Cocktail fügt man eine Kompottkirsche hinzu.
5. Mah-Jongg-Cocktail.
Roheis wie vorhergehend, ¼ Cointreau, ¼ Bacardi-Rum und ¼ Gin zusammen schütteln.
6. Beni-Cocktail.
Genügend Roheis, ¼ Chartreuse gelb, ¼ Apricot-Brandy und ¼ Gin gut schütteln.
7. Bijou-Cocktail.
Dies ist zur Abwechslung eine Mischung, die nicht geschüttelt werden darf. In ein grosses Barglas gebe man 4—5 Stücke Roheis, 5—6 Tropfen Orange-Bitter, ¼ Chartreuse grün, ¼ italienischen Vermouth und ¼ Gin. Das Ganze rührt man gut mittels eines Barlöffels um und fügt dem fertigen Getränk eine Olive bei.
8. Rose-Cocktail.
2—3 Stücke Roheis, ¼ französischen Vermouth, ¼ Kirschwasser, ¼ Himbeersaft in den Schüttelbecher und gut schütteln. Dem fertigen Cocktail gibt man eine Kompottkirsche bei.
9. Emilios-Joy-Cocktail.
2—3 Stücke Roheis, ¼ Schwedenpunsch, ¼ Scotch-Whisky, ¼ Orangensaft und ¼ Himbeersaft gut zusammen schütteln.
10. Russian-Cocktail.
3—4 Stücke Roheis, 1 Teelöffel Himbeersaft, ¼ Wodka und ¼ Gin gut zusammen schütteln und in Glas mit Kompottkirsche sehen.
11. Fairy-Tale-Cocktail.
3 Stücke Roheis, ¼ Gin, ¼ Cointreau, ¼ Curaçao weiss gut zusammen schütteln.
12. Side-Car-Cocktail.
3—4 Stücke Roheis, ¼ Cointreau, ¼ Cognac und ¼ Zitronensaft zusammen schütteln.
13. Little-Devil-Cocktail.
2—3 Stücke Roheis, ¼ Zitronensaft, ¼ Cointreau, ¼ Bacardi-Rum und ¼ Gin gut zusammen schütteln.
14. Alexander-Cocktail.
3—4 Stücke Roheis, ¼ Cognac, ¼ Crème de Cacao und ¼ frische Sahne zusammen schütteln.
15. Eden-Dream-Cocktail.
3—4 Stücke Roheis, 1 Eiweiss, den Saft von ¼ Orange, ¼ Gin, ¼ französischen Vermouth und 1 Teelöffel Grenadine sehr gut schütteln und ein Glas mit Kompottkirsche servieren.

Mit dieser Auslese moderner Cocktails lasse ich es genug sein. Auch der verwöhnte Kenner wird hier etwas ihm Zugedientes finden. Dem Fachmann soll dies nur ein Fingerzeig sein, wie er Abwechslung auf seiner Barkarte schaffen kann. Die im Privatleben stehenden Anhänger der gemischten Getränke werden es auch begrüssen, einige Richtlinien für die doch schon sehr verbreitete Cocktail-Party zu finden. Zum Schluss möchte ich noch einige Worte verlieren über die Beigaben zum Cocktail. In jeder American-Bar finden wir auf dem Buffet „pommes chips“, „Salzmandeln“ und „Käsestangen“, die appetitlich aussehend, den Gast zum Knabbern verleiten und da sie hinreichend mit Salz, Pfeffer und Paprika überzogen sind, ihn zum Trinken verleiten. Das einzig Gute bei der Sache ist, dass sie dem Gast gratis zur Verfügung stehen. Bei der Cocktail-Party kommen nun solche derartiger Leckerbissen kaum in Frage, hier ist es ratsam, eine genügend grosse Auswahl Gebäck und hübsch geschnittene Sandwichs (natürlich gegen Bezahlung) zu führen und lassen dem Gast, ähnlich wie in einer grossen Cafeteria, nach Bestellung des Getränkes anzubieten.

muss wegen Explosionsgefahr nur sehr vorsichtig verwendet werden. Blausäure dagegen erfordert geschultes Personal und eine Reihe von Vorsichtsmassregeln, auf die an dieser Stelle nicht näher eingetreten werden kann. Für den sogenannten „Hausgebrauch“ können nur Flüssigkeiten in Frage kommen. Wir nennen u. a. das Produkt „Mottenhexe“, das genau nach Vorschrift angewendet werden muss. Mittelst Spezialspiriz wird die Flüssigkeit in die verschiedenen Löcher gebracht. Diese werden nachher mit Wachs oder hartem Putz gefüllt und geschlossen. Handelt es sich um Stücke von grösseren Abmessungen, so kann auch eine Imprägnierung in Frage kommen durch eine zu 90% aus Terpentin und zu 10% aus Petrol bestehende Flüssigkeit. Diese greift die Politur und Lackierung des Möbels in keiner Weise an. Stark angegriffene Objekte erfordern beträchtliche Mengen Vertilgungssubstanzen. In einem besonderen Fall benötigte man 30 cm hohe, 42 cm breite und 20 cm dicke Holzstücke mehr als einen Liter (Einspritzung). Besondere Aufmerksamkeit ist der guten Verklebung aller Risse, Spalten und Fugen zu schenken.

Wir müssen uns hier darauf beschränken, Wesen der Holzschädlinge und Prinzip ihrer Bekämpfung zu skizzieren. Die vorstehend angegebenen Hausgebrauch-Bekämpfungsmittel sind nicht die einzigen. Es gibt eine ganze Reihe, die ebenfalls die Konservierung der Originalfarbe des Möbels gebührend berücksichtigen und in den Drogerien gerne erhält. Sehr werden sie freudig geschlossen. Aber, wenn unsere Leserinnen und Leser von ihren eigenen praktischen Erfahrungen einige Mitteilungen machen könnten.

Ab den Trusen wirfen

Von Theodor Bucher

Wenn im Keller das Gurgeln des aufgesetzten Gärrichters aufgehört hat und die Temperatur des Fassinhaltes sich anschiebt, zurückzugehen, beginnt für den Jungwein die zweite kritische Periode. Während in der ersten Periode von der Lese bis zum Einmaischen das Traubengut dem Einfluss höherer Temperaturen und des Luftsaurestoffes ausgesetzt war, beginnt bei dem gewordenen Wein, nachdem sich die schützende Kohlensäure verflüchtigt hat, die Tätigkeit der noch im Trub verbliebenen Organismen.

Deshalb ist das Abziehen, Ablassen oder Abstechen des Weines ein äusserst wichtiger Teil der ganzen Kellerbehandlung. Von der Heide stellt in seinem Werke „Der Wein“ folgenden lapidaren Grundsatz auf: „Die Beschaffenheit der Trauben bei der Lese bestimmt in ausschlaggebender Weise die Güte des Weines und zwar derart, dass bei Vernachlässigung bestimmter Massregeln häufig aus guten Trauben minderwertiger Wein entsteht; dass aber nie aus schlechten Trauben ein vorzüglicher Wein gewonnen werden kann.“ Dieser Satz hat nun nicht zum mindesten Bezug auf den ersten eigentlichen Eingriff des Kellermeisters, des ersten Abzuges. Auf keinem Gebiete der Kellerwirtschaft aber gehen die Meinungen der Praktiker so weit auseinander, wie bei dieser Kellerbehandlung, während die Weintheoretiker und Theoretiker meist geschlossener Meinung sind. Es ist ohne weiteres einleuchtend, dass ein säuerlicher Ostschweizerwein nicht den gleichen Prinzipien unterstellt ist wie ein zuckerreicher Waadtländer. Abgesehen von der Güte des Jahrganges spielt auch die Geschmacksrichtung des konsumierenden Publikums eine grosse Rolle. Während die einen grossen Wert auf einen rein-schmeckenden, kristallfrischen Wein legen, ziehen andere einen grauen, ab der Truse gewirten Wein vor, selbst wenn off der Bock so stark entwickelt ist, dass die Wein-Techniker diesen Zustand als eine Krankheit des Weines taxieren.

Hören wir einmal die Meinungen erfahrener Kellerwirte, die nicht im Rufe stehen, den schlechtesten Wein auszuschenken. Ein erster sagte mir, er ziehe den Wein ab, sobald er vergoren habe und klar geworden sei. Ein anderer will seine Weine nie abziehen, bevor er einen Untersuchungs-Befund des Trubes von einer Versuchsanstalt in Händen habe. Ein dritter bedeutet mir, er habe seit Jahren die besten Erfahrungen damit gemacht, wenn er seine Jungweine in dem Momente abgezogen habe, als er nur den leinsten Anflug von Schwefelwasserstoff darin bemerkt habe. Ein vierter sagte mir, er ziehe seine Weine gar nicht ab. Er warte sie ab den Trusen bis auf den letzten Tropfen.

Diese Meinungen gehen nun allerdings ziemlich weit auseinander, und ich will daher die Gründe darzulegen versuchen, welche das Handeln dieser Kellerwirte einigermaßen rechtfertigen.

1. Wenn einer sagt, er ziehe seine Weine sofort nach vollendeter Gärung ab, so möchte ich bezweifeln, ob er den richtigen Zeitpunkt der vollständigen Vergärung zu erkennen vermag. Wir wissen, dass sich auch im klar gewordenen Partikel in Schweben halten, die nach dem Abzug den Wein wieder beeinflussen können.

2. Schon richtiger verfährt der andere, wenn er vor dem Abzug den Wein-Techniker zu Rate zieht. Dieser durchschaut mit bewaffnetem Auge die ganze Hefe-Flora und kann den Inhalt der Hefezellen auf ihren ruhenden oder toten Zustand prüfen. Dadurch kann er dem Geschwister die richtige Anweisung zum Abzug geben.

3. Das dritte Verfahren ist meiner Ansicht nach auch nicht übel. Es ist uns bekannt, dass die Schwefelwasserstoffbildung sich durch bemerkbar macht, dass die Eiweissstoffe der Hefe zu faulen beginnen und sich der dadurch entstehende Geschmack dem Weine mitteilt. Wenn nun dieser Dritte seinen Malanser abzieht, bevor der ganze Fassinhalt dem Hefeböcker anheimgefallen ist, so begreifen wir das ohne weiteres und glauben, dass diese Manipulation richtig sei.

4. Wenn der Vierte aber seinen Wein auf den Trusen belässt, bis der ganze letztjährige Walliser verwirrt ist, so ist dieser Fall schon einer näheren Betrachtung wert. Der Schreibende hat zum Beispiel im Kanton Bern und in Basel mit mehreren Wirten gesprochen, die tatsächlich den Walliser und den Waadtländer ohne starken Böcker ab den Trusen wirten, und hat durch die gleichen Verhältnisse getroffen, die ein solches Vorgehen möglich machen. Ohne dieser Art des Ausschanks wie das Wort reden zu wollen, möchte ich nur die Art und Weise des Abden-Trusen-wirens etwas näher beleuchten. Ich aus Erfahrung weiss, dass durch Unkenntnis bei Unerfahrenen Umständen eingetreten sind, die zum Verderben des Weines geführt haben.

1. Soll Wein ab den Trusen gewirrt werden, so muss der Wein schon an und für sich gut, gesund sein und in allen Fällen keinen zu niedrigen Alkoholgehalt aufweisen. Ein normaler Säuregehalt wirkt konservierend.

2. Der Keller soll den Anforderungen, die man an einen guten Keller stellt, entsprechen. In einem „Zementkasten“ werden die Fässer locker, die Luft bekommt Zutritt zum Wein und kann oxydierende Wirkungen auf diesen ausüben.

3. Das Fass soll stark im Holz sein. Vorteilhaft versieht man es mit noch zwei weiten Hahnenlöchern und zwar eines unter der Mitte und eines etwas ober der Mitte des Fasses. Wir ziehen nun den Wein zuerst beim obersten Hahn heraus, um erst dann, wenn dieser nichts mehr hergibt, beim zweiten auszuschenken. Dieses Vorgehen hat einen grossen Vorteil. Wenn wir bei vollem Fass sofort beim untersten Hahn Wein entziehen, wird der Trub, der noch nicht fest geworden, gestört. Der Trub kann sich also nur schwer absetzen. Bei schichtenweisem Entzug kann sich dieser besonders bei ovalen Fässern ruhig sedimentieren, und die oberste Schicht wird nach und nach etwas fester.

4. Es ist streng darauf zu achten, dass sich die Temperatur im Keller nicht erhöht. Besonders im Frühjahr wird der sich erwärmende Wein nur schwerlich klar sich ausscheiden lassen. Er stösst Kohlensäure ab, welche Trübstoffe in die Höhe reisst. Temperaturen über 9 Grad sind für den Ausschank solcher Weine ungünstig.

Warum Getränke wie Most und Wein überhaupt noch trübe ausgeschenkt werden, ist lediglich auf die Geschmacksrichtung und die verschiedenen Meinungen des Publikums zurückzuführen. Eine alte Küferregel sagt zwar, dass das Getränk bei jedem Abzug „ein Hemd ausziehen“, der trübe Most und der trübe Wein seien stärker. Warum verlangt man aber vom Gast-wirt kein trübes Bier? Was würde der Gast dazu sagen, wenn er in einem Restaurant trüben Wermut aufgestellt bekäme? Trüben Most und unfertig vergorenen Wein verlangt er aber mit Nachdruck, wenn schon die Fachleute darauf hingewiesen haben, dass dies ein unnatürlicher Zustand des Getränkes sei.

Was die Technik Neues bringt

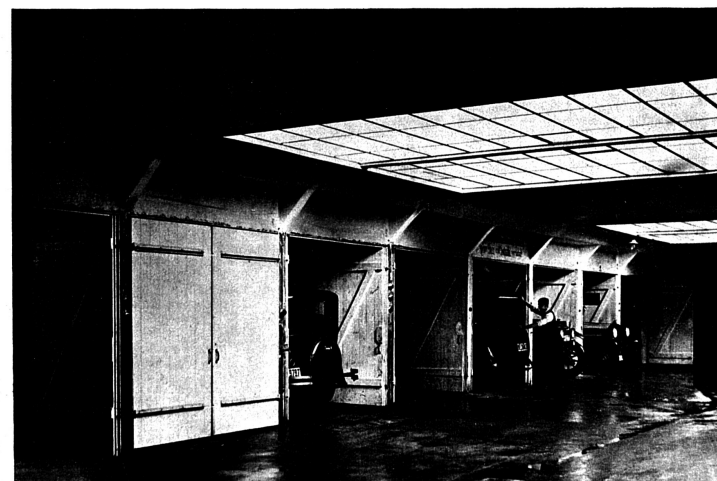
Eine praktische Garageföhr

(Siehe untenstehende Abbildung)

Sie vereinigt, wie die Abbildung zeigt, die Billigkeit der einfachen Holz-Angelegenheit mit dem Vorteil des Rolladens. Sobald die Türe geöffnet ist, wird sie längs der Wand in die Garage hineingeschoben und versperrt dann nirgends nützlichen Platz. Das Hineinschieben wird ermöglicht durch eine festverlegte obere Führungsschiene, auf welcher sich ein auf Rollen laufender eiserner Rahmen bewegt. Dieser Rahmen trägt an vordem Ende die Füllgelenke. Der untere Teil des Rahmens läuft ebenfalls auf einer Schiene. Dieser kommt aber nur die Rolle einer Führung zu, während die obere Schiene als Trag- wie Führungorgan der ganzen Konstruktion anzusprechen ist. Die praktische Anwendung der Türe wird sich in den meisten Fällen auf die Mehrfach-Garage beschränken. Die Photographie wurde uns von der Firma H. Werner, Hamburg, zur Verfügung gestellt, die das Recht zur Ausbeutung des Patentes hat.

Ein hygienischer Handtuchaufomat

Wir sahen ihn auf der letzten Leipziger-Messe als Neuheit. Es ist eine kastenartige Einrichtung, deren Vorderseite durch ein vierrecks freischwebendes Handtuch gebildet wird. Die Drehung einer Kurbel bewirkt das Entfernen des einen und das Erscheinen eines sauberen Tuches. Jedes Tuch wird auf diese Weise nur ein einziges Mal benützt, bezw. dem Gast steht immer wieder ein sauberes Tuch zur Verfügung. Der Automat fasst je nach Grösse 50 oder 100 Tücher. Eine Glasscheibe erlaubt zu jeder Zeit die Kontrolle der Zahl der sauberen Tücher. Diebstähle sind nicht möglich. Man kann die Einrichtung mit elektrischem Antrieb liefern. In diesem Fall erscheint ein sauberes Tuch nach Betätigung eines Druckknopfes oder auf Wunsch nach Einwurf eines Geldstückes. Zu Reinigungszwecken werden die benützten Tücher von Zeit zu Zeit dem unteren Teil des Automaten entnommen.



Praktische Garageföhr

Frostschutztransformatoren

Im Kampfe gegen die Folgen der Kälte hat sich die Elektrowärme als sehr zweckmässig erwiesen. Wir haben z. B. Kühlhaubenwärmer für die in ungeheizten Garagen stehenden Kraftwagen, Schaufelheizkörper, zum Schutz gegen das Anlaufen und Anfriern der Fenster usw. Neuerdings werden nun von verschiedenen Transformatorenwerken kleine Transformatoren angeboten, die das unangenehme Einfrieren der Wasserleitungen verhindern sollen. Der Transformator wird an die vorhandene Ortsnetzspannung angeschlossen und transformiert diese auf 1 bis 2 Volt herab. Diese Spannung wird an ein Stück der zu heizenden Rohrleitung gelegt und erzeugt in dem Rohrstück eine ziemlich hohe Stromstärke. Die dabei sich entwickelnde Wärme wird als Wasser abgegeben, das dadurch in die Höhe steigt und so die ganze Leitung allmählich zur Erwärmung bringt. Je nach dem Grade der Frostgefahr wird man in jedem zu schützenden Raume einen solchen Transformator anbringen, oder man kann für alle übereinander liegenden Räume im Keller einen gemeinsamen Transformator benützen. Die Preise für solche Transformatoren bewegen sich in massigen Grenzen, stehen jedenfalls in keinem Vergleich zu dem durch sie bewirkten Nutzen. Auch der Stromverbrauch ist gering, da 50 oder höchstens 100 Watt genügen.

Ein praktischer Aschenbecher für Automobile

Seine Eigenart besteht in der Unterteilung in eine obere und eine untere Hälfte, wobei erstere durch einen Klappenboden abgeschlossen ist. Der Druck auf einen Knopf genügt, um die obere Hälfte zu öffnen und die Asche in die untere Hälfte fallen zu lassen. Die abgestreifte Asche gelangt also laufend zum Verschwinden; ein Verschütten in den Wagen ist nicht denkbar. Der Klappenabschluss ist luftdicht genug, um hineingeworfene Zigaretten- und Zigarrettenreste wegen Sperrung der Sauerstoffzufuhr zum raschen Erlöschen zu bringen. Die Entleerung kann

Technischer Fragekasten

Frage Nr. 43: Händewaschkoffer für Automobile. Eine solche sehr willkommene Einrichtung — man denke nur an das Waschbedürfnis nach einer Panne in einer wasserlosen Gegend — ist äusserst einfach, obson patentiert. Es handelt sich um einen einfachen, einige Liter fassenden Wandbrunnen mit Hahn, der aufklappbarer Deckel eines Behälters ausgebildet ist während der Unterteil des Koffers die Rolle des Beckens spielt. Überdies sind Fächer vorgesehen zur Aufnahme der Toilettengegenstände.

Frage Nr. 44: Elektrische Rohrnetze als Blitzableiter. Es wird vielfach empfohlen, die metallenen Isolierrohre der elektrischen Anlage mit dem Blitzableiter zu verbinden. Ist dies empfehlenswert?

Im allgemeinen ist es üblich, alle grösseren Metallteile eines Hauses mit dem Blitzableiter zu verbinden. Es liegt also nahe, dazu auch die Rohrnetze der elektrischen Anlage zu zählen. Es muss in der Tat als ziemlich leichtfertig angesehen werden, wenn die meisten Installateure solche Verbindungen unterlassen. Natürlich gehört an die tiefsten Stellen auch eine gute Erdung, die aber unsicher auszuführen ist. Die elektrische Anlage bildet dann einen Blitzableiter, der vollständig ausbleibt, wenn die Blitzableiter in diesen Weg sucht, so werden höchstens die Sicherungen durchbrennen. Es wird nur die Frage entstehen, wo der obere Anschluss zu erfolgen hat. Ist ein Blitzableiter vorhanden, so verlängert man das Rohrnetz und auch den Nulleiter bis zur Dachspitze, wo die Verbindung vorzunehmen ist. Fehlt ein Blitzableiter, dann ist das Rohrnetz oder eine starke Leitung ebenfalls bis zum Dachfirst zu führen, oder man verbindet es möglichst hoch mit dem Dachrinne. Gerade unter dem Dach ist auf eine sorgfältige Ausführung besonderer Wert zu legen. Unter dem Dach lagern bekanntlich oft viele brennbare Stoffe, und wenn der Blitz dort keinen leitenden Weg findet, so springt er eben als Funken zum nächstliegenden Stromleiter über und verursacht eine Brandgefahr. Die Erfahrung lehrt, dass der grösste Schaden immer zwischen der Einschlagstelle am Dache und der am höchsten gelegenen Stelle der elektrischen Anlage auftritt. In Rohrleitungen geführte Schwachstromleitungen sind natürlich ebenso zu behandeln.

Frage Nr. 45: Schnellgefrierverfahren. Die Versuche sind noch nicht abgeschlossen. Sicher scheint aber erwiesen, dass gewisse Fleischarten sich ausgezeichnet halten und noch nach einem Jahr alle Eigenschaften des frischen Produktes haben. Die letzterwähnte sehr wertvolle Eigenschaft ging bisher stets nach 35 Tagen verloren. Man kann also tatsächlich bei diesem neuen Verfahren von einer Umwälzung reden. Auch Früchte werden der längeren Konservierung zugeführt, jedoch auf Kosten des Aromas (was häufig belanglos ist, in bestimmten Fällen aber, wie bei Orangen, nicht zugelassen werden darf). Beim Schnellgefrierverfahren werden die Produkte ganz plötzlich einer sehr tiefen Temperatur von —35 bis —40°C. ausgesetzt und darin etwa 1½ Stunden belassen. Nachher erfolgt die Einlagerung bei —10 bis —15°C. je nach Art des Produktes. Wegen der sozusagen momentan einsetzenden ausserordentlichen Abkühlung erstarren die Gewebe sofort und haben keine Zeit, vorher zu zerreißen, wie dies beim Gefrierfleisch tritt, welches sich bekanntlich im Laufe des Monats hält, aber auf Kosten des Geschmacks und des Nährwertes. Das neue Verfahren will diese Nachteile vermeiden, bzw. bei einer dem Gefrierfleisch nicht nachstehenden Konservierungsdauer alle Eigenschaften des frischen Produktes erhalten. Kühleis hat ja ebenfalls alle Eigenschaften des Frischproduktes, hält sich aber, wie schon angedeutet, nur 35 Tage im Maximum. Das neue Verfahren hätte weltwirtschaftlich u. die Folge, dass nun nicht nur das argentinische, sondern auch das australische Fleisch in Frischproduktform auf den europäischen Markt lanciert werden könnte, bezw. das argentinische Monopol gebrochen würde, weil die bisher für australische Produkte prohibitive Grenze von 35 Tagen einen

leicht vorgenommen werden nach Abheben der oberen, auch als Deckel zu bewertenden Hälfte.

Schnurleitungsfrommel für bewegliche elektrische Apparate

Können bewegliche elektrische Apparate nicht in unmittelbarer Nähe eines Steckkontaktes angetrieben werden, so ist die Leitungsschnur verhältnismässig lang zu wählen. Jedem Zimmermädchen und jeder Hausfrau sind die Nachteile eines Staubsaugers mit langer Leitungsschnur bekannt: sie verwickelt sich gerne, da sie beim Arbeiten in der ganzen Länge beansprucht wird, sie scheuert sich rasch durch, da die ständigen Reibungen mit dem Boden eine naturgemässe Abnutzung hervorrufen müssen und sie ist an und für sich ein gewisses Arbeitshindernis. Oft soll ein Apparat (es braucht nicht ein Staubsauger zu sein, sondern beispielsweise eine Handbohrmaschine) in grosser Entfernung von einem Steckkontakt in Betrieb genommen werden. Dann kann es passieren, dass die Schnur eben zu kurz ist.

Diesem Nachteil kann neustens durch Verwendung einer Schnurleitungs-Frommel abgeholfen werden. Unter dem „Omaz“ hat man sich eine vertikale, in einer Dose eingeschlossene Frommel mit 10 bis 20 Meter Schnur vorzustellen. Die Schnur endet in einem Stecker. Letzterer wird gestöpselt. Dann wird durch einfachen Zug so viel Schnur abgewickelt, wie der Entfernung zur Benützungsstelle des Staubsaugers entspricht (um diesen Apparat als Beispiel zu nehmen). Der Staubsauger selbst wird jetzt von dem auf der Schnurfrommel montierten Steckkontakt abgezweigt und da erst von diesem Steckkontakt an als beweglicher Apparat zu betrachten ist, kann die Schnur kurz und deshalb handlicher ausfallen. Eine im Boden des „Omaz“ versenkt angeordnete Kurbel erleichtert später das Wiederaufwickeln der Frommelschnur. Ausserlich hat der „Omaz“ die Form einer niedrigen Blechdose von ca. 20 cm Durchmesser, deren Zentrum vom Steckkontakt eingenommen ist.

Transport von Kühlfleisch nach Europa ausschliesslich.

Frage Nr. 46: Telefonabonnentenaus-zug. Wir sahen kürzlich in einem Fachblatt eine patentierte Einrichtung abgebildet, die eine sehr rasche Orientierung ermöglicht. Es handelt sich um eine sechs- oder achtseitige Plakatsäule, einminutige, drehbar, jede Seite mit Führungsschienen versehen, in welche die Karten mit den Namen hineingesteckt und nachträglich leicht zu Nachträgen oder Auswehlungen entfernt werden können. Selbstverständlich kann es sich nicht um einen Telefonbuchersatz handeln, sondern nur um die Aufnahme jener Abonnenten, die vom Betrieb wie von den Gästen am meisten verlangt werden. Es ist denkbar, dass eine solche Einrichtung gelegentlich auch in einem Gastzimmer willkommen ist. In diesem Fall wird man sich vorher über die häufigsten telephonischen Verbindungen des Gastes orientieren und ihm durch ein teilweise für ihn extra angefertigtes Verzeichnis Freude machen. Auch soll dann die eine Seite in blanco belassen werden, damit der Gast noch Spielraum hat für nachträgliche Ergänzungen. Es wird vom einzelnen Fall abhängen, ob die Unterteilung alphabetisch erfolgt oder nach Berufs-kategorien (Ärzte, Theater, Kinos, Reisebureau etc.). Den Hauptvorteil der Einrichtung sehen wir in der Möglichkeit, sich trotz vieler Namen sehr rasch orientieren zu können.

Frage Nr. 47: Klirren bei Lautsprechern. Wie kann man das Klirren bei Lautsprechern beseitigen?

Klirrschwingungen treten bei älteren Lautsprechern ziemlich häufig ein und steigern sich mitunter bis zur Unerträglichkeit. Die Ursache ist ganz immer ganz leicht festzustellen. Das System selbst wird nur in den seltensten Fällen schuld sein; meistens liegt sie in den Gehäusewänden und in der Befestigung der Membrane oder in der Verbindung zwischen System und Membrane. Zunächst entfernt man die Vorderwand und prüft die Befestigung der Membrane auf dem Antriebsstift des Systems. Ist die Befestigung mit Hilfe einer Gewindenadel mit Muttern vorgenommen, so zieht man die Mutter mit einer Zange etwas an, wobei aber darauf zu achten ist, dass nicht etwa das feine Gewinde herausgerissen wird. Ist die Nadel durch Lötung in den Metalldiskens befestigt, so ist allerdings nicht viel zu verbessern. Wenn man eine deutliche Lockerung der Membrane spürt, so muss die Verbindungsstelle nachgelötet werden. Hierauf kontrolliert man die Befestigung des Systems an den dafür vorgesehenen Halseisen. Dies sind nämlich oft etwas zusammengetrocknet, was zu einer Lockerung führt. Man zieht die Schrauben mit einem Schraubenzieher kräftig nach, ebenso alle diejenigen, welche die Membrane oder die Membranplatte und andere Teile am Gehäuse halten. Gelockerte geleimte Stellen sind von Tischler nachzuheilen. Es kommt also stets auf eine Kontrolle des Lautsprechers bezüglich Lockerung aller seiner Einzelteile an. Tritt selbst dann noch ein Klirren ein, so ist das System schuld, so dass der Lautsprecher an den Hersteller zurückzugeben ist.

Antwort auf Frage Nr. 30: Dosierungszapfen. (Vide No. 8 „Hotel-Technik“ vom 21. August 1930). — Der Einsender interessiert sich für sog. Dosierungszapfen, d. h. eine Vorrichtung an Buffetflaschen zum genauen Abmessen einer bestimmten Menge Getränke, Liköre usw. Der Schreibende hat in Erfahrung gebracht, dass beispielsweise in England solche Vorrichtungen existieren und es sind mir Prospekte zur Besprechung zugekommen. Ohne jedoch die Sache praktisch ausprobiert zu haben, will ich mich in der „Hotel-Revue“ nicht dazu äussern, obson mir solche Dosiers ausleuchten. Sollten sich nun Interessenten finden, so wären ein solcher Apparat für Buffetflaschen kommen und in einem Schweizer Hotel-Restaurant ausprobieren lassen. Allfällige Anfragen sind deshalb an die Redaktion der „Hotel-Revue“ zu richten, durch deren Vermittlung weitere Aufschlüsse erhältlich sind. Praktikus

Suchen anzeigend in der Personne

No. 48 Donnerstag, den 27. November 1930 — Jeudi, le 27 novembre 1930 No. 48

Offene Stellen - Emplois vacants

Offerten auf nachstehende Chiffre-Inserte sind zu adressieren an

Hotel-Bureau Basel

Büffeltierchen zum baldigen Eintritt gesucht. (1731)

Chiffre de cuisine. Mittellosges Hotel in Lugano sucht auf nächste Saison (1. März bis 1. November) tüchtigen, mitarbeitenden Chef de cuisine. Nur solche, in allen Partien der besseren Hotelküche bewanderte Bewerber wollen sich melden. Zeugnis-kopien mit Gehaltsansprüchen erbitten an Postfach 25363, Paradiso-Lugano. (1725)

Gesucht Femme de chambre tournaise für Hotel I. Ranges der französischen Schweiz. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre 1650

Gesucht für nächsten Sommer in grösseres Kurhotel im Engadin **Chief de réception, Chef de cuisine.** Offerten mit Altersangabe von tüchtigen Bewerbern erbitten an Chiffre 1704

Gesucht für sofort 1 Zimmereichen, welches gut Weisszeug flücken und stopfen kann, 1 Saalochter, welche auch franz. Küche bewandert sein könnte, in eine Pension von 30 Betten in die franz. Schweiz. Offerten unter Chiffre 1718

Glätterin, Junge, tüchtige, für Anf. Dezember in Jahresstelle nach der Westschweiz gesucht. Offerten mit Zeugnis-kopien, Photograph und Angabe der Gehaltsansprüche an Postfach 18017, Neuchâtel-Transit. (1729)

Hotelschneider, der auch sehr gut polieren kann, für Wintersaison, event. in Jahresstelle, gesucht. Chiffre 1715

Journalführer-Kassierin. Hotel im Engadin sucht für die Wintersaison eine sprach- und fachkundige Journalführer-Kassierin. Offert mit Zeugnisabschriften, Photo und Altersangabe an Postfach 21034, Pontresina, erbitten. (1728)

Küchin. Gesucht per 20. Dez. eine tüchtige Köchin neben den Chef. Hotel Jura, Basel. (1727)

Saalochter gesucht, selbständig und an exaktes Arbeiten gewöhnt, in Sanatorium nach Davos auf 10. Dezember. Offerten mit Altersangabe unter Chiffre 1733

Saalochter, I. gesucht nach Lugano. Arbeitsame, fachgewandte, tüchtige Tochter, mit guten Referenzen. Jahresstelle. Eintritt sofort. Offerten an Hotel Weisses Kreuz, Lugano. (1734)

Serviertochter, nette, Junge, gesucht, im Restaurations- und Saal-service bewandert. Französische Sprache unerlässlich. Zeugnisabschriften mit Photo zu richten an Hotel Sobad Sonne, Mumpf a. Rhein. (1730)

Serviertochter, tüchtige, freundliche, gesucht in kleineres Bahnhofhotel. Eintritt 15. Dez., ev. 1. Januar. Chiffre 1732

Zimmereichen in erstkl. Hocheleganzsanatorium in Arosa gesucht. Eintritt 1. Dez. Gute Zeugnisse und Photo an Chiffre 1726

Achtung! Beilage des Briefporto zur Weiterbeförderung der Offerten gefl. nicht unterlassen!

Offerten auf nachfolgende Nummern sind zu adressieren an

Hotel-Bureau Basel

- Nr. 7703 Etagen-Officegouvernante, Wintersaison, mittellosges Hotel, St. Moritz.
7705 Mangelmächen, 2 Officemächen, Wintersaison, Hotel I. Rg., Grindelwald.
7722 Etagen-gouvernante, Wintersaison, Hotel I. Rg., Graub. 7724 Barmid, maîtresse de divertissements pour enseigner les sports d'hiver et danse, saison d'hiver, hôtel I. rang Suisse romande.
7730 Jüngere Wäscherin, Wintersaison, Hotel I. Rg., Berner Oberland.
7741 Pâtissier, Wintersaison, mittellosges Hotel, Berner Oberl. 7742 Kaffee-Köchin, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
7784 Küchenmächen, n. Übereink., Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
7797 Kaffee-Köchin, n. Übereink., mittl. Pässantenhotel, franz. Schweiz.
7833 Economagouvernante (gel. Köchin), Jahresstelle, Hotel I. Rg., franz. Schweiz.
7834 Bureauvolantärin, engl. sprechend, sofort, mittl. Pässantenhotel, Lausanne.
7844 Zimmereichen, servickundig, n. Übereink., kl. Hotel, Grabsbüden.
7852 I. Saalochter, selbst., engl. sprechend, mittellosges Hotel, Tessin.
7853 Büffeldame-Mixerin, engl., franz. sprechend, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
7854 Glätterin, selbst., Wintersaison, Hotel I. Rg., Graub. 7856 Casserolier, mit längerer Hotelpraxis, n. Übereink., mittellosges Hotel, Zürich.
7864 Etagen-gouvernante, Wintersaison, sprachkundig, Hotel I. Rg., Zentralschweiz.
7866 Küchenmächen, Angestelltenmächen, Wintersaison, Hotel I. Rg., Grabsbüden.
7868 Wäscherin, Jüngere (Mittel in Lingerie), mittl. Pässantenhotel, Ostschweiz, Jahresstelle.
7869 Jüngere, strebsamer Küchenchef, ökonomisch, mit besten Empfehlungen, Saalochter, sprachkundig, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Grabsbüden.
7871 Jüngere, selbst., Hotel I. Rg., 150.-, Hotel 40 Betten, Wintersaison, Zentralschweiz.
7874 H. Köchin, Zimmereichen, Saalochter, mit guten Zeugnissen, Witel, Berner Oberland.
7875 Aile de cuisine, Fr. 150.- bis 200.-, I. Saalochter, 2 Saalochter, engl. sprechend, Anfängerin für Zimmer und Service, Wintersaison, kl. Hotel, Berner Oberland.
7883 Chefköch, n. Übereink., verträglich und sparsam, Hotel 60 Betten, Jahresstelle, Genéve.
7886 Jüngere, selbst., Wintersaison, sprachkundig, Hotel 100 bis, Lausanne.
7889 Küchenbureau-Cassierin, n. Übereink., Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
7890 Restaurations-Zimmereichen, 2 Saalochter, sprachkundig, Wintersaison, Hotel I. Rg., Berner Oberland.
7893 Zimmereichen, mit besten Empfehlungen, Hotel I. Rg., Tessin.
7894 Sekretärin-Kassierin, Wintersaison, mittl. Hotel, Grabsbüden.
7895 Büffeltierchen, sofort, mittl. Pässantenhotel.
7898 Küchenmächen, Wäscherin, gutempfohlene Saalochter, sofort, Pension, Lausanne.
7901 Sekretärin für Journal, Kasse und Korrespondenz, Deutsch, Franz., engl., mittellosges Hotel, Tessin.
7902 Köchin n. Chef, Fr. 110.- bis 150.-, 20. Dezember, mittellosges Hotel, Basel.
7911 Etagen-gouvernante, Bureauvolantärin, sprachkundig, Mitte Dezember, mittellosges Hotel, Bern.
7913 Gouvernante-Stütze, Jahresstelle, n. Übereink., mittellosges Hotel, Luzern.
7914 Etagen-gouvernante, Jahresstelle, mittellosges Hotel, Montreux.
7915 Saalochter, etwas engl. sprechend, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Thunsee.
7920 Tüchtiger, solider Alleinportier, engl. sprechend, gut prästend., 22.-jährig, 10. Dezember, kl. Pässantenhotel, Grindelwald.
7922 Chef de rang, deutsch, franz., engl. sprechend, gewandt (fr. Oberkellner-Stellvertreter, n. Übereink., erstkl. Pässantenhotel, grössere Stadt.

Stellengesuche - Demandes de Places

Offerten auf nachstehende Chiffre-Inserte sind zu adressieren an

Hotel-Revue Basel

Bureau & Reception

Aide chef de réception-cassier, parlant le français, l'allemand et l'anglais, cherche place pour l'hiver. Chiffre 248

Bureaufräulein (Hotelier-tochter), in allen Bureauarbeiten bestens versiert, 3 Hauptspr., perfekt sowie etwas Ital., sucht Engagement. Beste Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 234

Bureaufräulein (Journalführerin), deutsch, franz., engl. sprechend, mit kaufm. und Hotelpraxis, sucht Saison- oder Jahresstelle. Würde eventuell auch im Service mitwirken. Chiffre 223

Chief de réception-Sekretär-Kassier, 4 Hauptsprachen, In- und Auslandspraxis, Küchenkenntnis, tüchtig, gut prästendiert, beste Zeugnisse und Referenzen, sucht Engagement für Winter oder ganzes Jahr. In- oder Ausland. Chiffre 213

Hotelskretärin, 25 J., vierer Hauptsprachen mächtig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Auslandspraxis. La Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 367

Jünger Kaufmann mit sehr guten Sprachkenntnissen, selbständig und initiativ, sucht Stelle auf Saisonbeginn als Hotelskretär, Korrespondent oder Buchhalter in Kurort (Graubünden, Wallis oder Oberland). Chiffre 212

Sekretär-maintenant cherche place en Suisse allemande pour apprendre la langue. Parle français et anglais. Bonnes références. Lettre N. n. case postale 3151, Lausanne-Gare. (351)

Sekretär-maintenant-aidé de réception, français, anglais et allemand, cherche place, éventuellement comme volontaire, pour se perfectionner dans la correspondance allemande. Bonnes références. De préférence en Suisse allemande. Chiffre 241

Sekretär-Kassier, Aide Chef de réception, Deutsch, Franz., Engl., im Hotelfach erfahren, sucht Winterengagement, event. als Kretzler. Chiffre 72

Sekretärin, tüchtig, selbständig und sprachkundig, mit Recept., Journal, Kassa, sowie allem. Bureauarbeiten bestens vertraut, sucht Stelle, event. als Gouvernante. Chiffre 220

Telephonistin, Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch perfekt, sucht Stelle auf kommende Wintersaison. Offerten erbitten unter Chiffre O. F. 5350 B. an Orell Füssli Annoncen, Bern. (850)

Tochter, 17 J., deutsch, ziemlich franz. und etwas englisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle als Bureauvolantärin in die Westschweiz. Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre 277

Volontär-Hotelskretär, Italiener, flüssend Deutsch, Französisch, Italienisch und beste Englisch-Kenntnisse, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 313

Salle & Restaurant

Apprentie-sommelier. Jeune Suisse française, présentant bien, parlant aussi allemand, cherche place dans buffet de gare, ou au restaurant comme apprenti-sommelier. Chiffre 236

Barman, perfekter Mixer, 24 Jahre, 3 Hauptsprachen, sucht Engagement für die Wintersaison, Übernehme Bar auf Rechnung. Chiffre 238

Barman, perfekter Mixer, 32 Jahre, dreier Hauptsprachen mächtig, sucht Saison- oder Jahresengagement. Zeugn., Ref.,enzen zu Diensten. Offerten erbitten unter Chiffre 263

Chief de rang et d'étage, 25 ans, sérieux et capable, parlant les quatre langues principales, cherche engagement en cuisine, ou chef à l'année ou au mois. Libre de suite. Chiffre 346

Commis de rang oder d'étage, 20 Jahre alt, Deutsch, Französisch und englische Vorkenntnisse, sucht passendes Winterengagement in erstkl. Hause. Chiffre 245

Jüngere Tochter, deutsch, französisch, englisch und Italienisch sprechend, sucht Stelle in Confiserie, Tea-Room, baccara Café oder als Hallenmäden. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 237

Maitre d'hôtel, 37 ans, cherche situation pour saisons d'hiver et d'été ou à l'année. 4 langues, excellentes références, connaissance approfondie dans tous les services. Chiffre 296

Oberkellner, im besten Alter, gut prästendiert, tüchtig im Fach sprachkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle in erstkl. Restaurant, sucht Winter- und Sommerstelle. Prima Zeugnisse. Chiffre 215

Oberkellner, tüchtig, gewissenhaft, arbeitsam, sucht gute Stelle in Haus von 60-80 Personen. Chiffre 286

Restaurations- und Saalochter, tüchtig, selbst, und gut präst., sucht Stelle in Hotel oder besseres Restaurant. Prima Zeugnisse vorhanden. Chiffre 372

Saalochter, gewandte, 25 J., der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht passende Stelle für Wintersaison in gutes Haus. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 252

Saalochter, tüchtig, deutsch, französisch, Italienisch und etwas englisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 273

Saalochter, tüchtige und selbständige, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 330

Saal- und Restauranttochter, tüchtige, sucht Stelle in gutes Restaurant oder Saal für sofort oder später. Prima Zeugnisse vorhanden. Chiffre 324

Saalochter, 24 J., deutsch und französisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle in Kurhotel per sofort oder nach Übereinkunft. Gute Zeugnisse. Chiffre 322

Saal- oder Serviertochter, 20 J., durchaus zuverlässig und treu, deutsch, englisch sprechend, tüchtig im Hotel- oder Restaurant-Haus (Berghotel) tätig gewesen, sucht Winterengagement. Chiffre 330

Saalochter, tüchtig und selbständig, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Wintersaisonstelle. War schon als I. tätig. Adr.: Louise Gehring, Langwiesstrasse 35, Orlikon. (352)

Saalochter, 21 J., deutsch, franz. u. englisch sprechend, sucht Stelle in Berner Oberland bevorzugt. Adr.: Helen Winkler, Station, Einigen B. Spiez, Tel. 312. (360)

Saalochter mit guten Zeugnissen, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle in Hotel. Adr.: Julie Müller, Zürcherstrasse 379, Feuerthalen (Zürich). (368)

Saalochter, selbständig, sucht Engagement, auch als Zimmereichen, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 371

Serviertochter, 22 Jahre alt, deutsch und englisch sprechend, sucht Winterengagement in Restaurant oder Hotel. Gute Zeugnisse zu Diensten. Frd. ab 10. Dez. Chiffre 309

Serviertochter, tüchtig und zuverlässig, sucht Stelle auf 1. Dez. in gutgehendes Restaurant. Bahnhofbuffet bevorzugt. Gute Zeugnisse zu Diensten. Adr.: Margrit Wettler, Bahnhofbuffet, Rapperswil (St. G.). (327)

Sommelier, jeune, présentant bien, cherche place à l'année ou de saison comme sommelier d'étage ou de salle, de préférence en Suisse romande. Offres sous chiffre 50, poste restante Lysin-Feydey. (357)

Tochter, Junge, perfekt franz. sprechend, die sich im Service besser auszubilden wünscht, sucht Stelle in grösseres Hotel. Chiffre 318

Tochter, strebsame, sucht Saison- oder Jahresstelle zur weiteren Ausbildung im Service in gutes Hotel oder Restaurant. Deutsch und franz. sprechend. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Frau Fehmann, Orschwaben (Bern). (369)

Tochter, 26 J., deutsch, französisch und ziemlich englisch sprechend, sucht Stelle in Restaurant oder Saal für sofort oder später. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 349

Tochter, strebsam, sucht Engagement, auch als Zimmereichen, Saison- oder Jahresstelle bevorzugt. Offerten gefl. an Postfach 21034, Pontresina. (372)

Volontär, 20 J., als Steward z. Zt. auf Überseespedition tätig, von span. Sprache mächtig, sucht Stellung nur guten Kots und Logis, um sich weiter auszubilden in erstkl. Hause. Chiffre 121

Cuisine & Office

Aide de cuisine, gedachter Pâtissier, sehr tüchtig, sucht Stelle in einem Ch. Genéve, auch in Sanatorium, Jahresstelle bevorzugt. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre C 38622 Lz. an die Publicitas, Luzern. P 38622 Lz. (112)

Aide de cuisine-pâtissier, ler. travaillant seul, cherche engagement comme tel, soit seul, ou chef de partie. Excell. références. Adr.: Case 1755, Couvet (Neuch.). (277)

Aide de cuisine, 22jährig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Adr.: A. Wey, Rest. Rossi, Rickenbach (Luz.). (319)

Anfängerin, strengsinnig, deutsch, etwas franz. sprech., sucht Stelle zur weiteren Ausbildung in der franz. Küche neben tüchtigen ruhigen Küchenchef. Gute Behandlung wird lohnend im vorgezogen. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 353

Casserolier, 19jährig, Jüngling sucht Stelle in Hotel zwecks Erlernung der deutschen Sprache. Offerten unter Chiffre F. 9085 Lz. an Publicitas, Lausanne. (113)

Chief de cuisine, entremetskündig, in der Diätische erfahren, mit besten Empfehlungen, sucht Saison- oder Jahresstelle in Hotel-Pension oder Sanatorium. Chiffre 135

Chief de cuisine, der eine ganz erstkl., ökonomische Küche führt und solider, zuverlässiger Mitarbeiter ist, sucht Saisonstelle in gross. Hotel. Chiffre 246

Chief de cuisine, nüchtern, tüchtiger, ökonomischer Mann, entremetskündig, der prima Küche führt, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 265

Chief de cuisine cherche place à l'année ou pour saison d'hiver comme chef ou chef de partie. Lettre sous chiffre E. 23173 U. à Publicitas, Bienne. (151)

Chief de partie, Junger, tüchtiger, sucht Engagement für Wintersaison, sucht Engagement per sofort oder Wintersaison, in erstklassiger Häuser. Offerten erbitten unter Chiffre 303

Chief de partie ou commis, ayant travaillé dans l'ère maison, cherche place. Copies de certificats à disposition. S'adresser à M. Pierre Gmüli, Hotel de la Gare, Le Noirmont (Ct. de Valais). (304)

Chefkoch, tüchtig, der eine gute, schmackhafte Küche führt, sucht Engagement per sofort. Chiffre 338

Chief de partie, 20 Jahre, sucht Engagement Saison-Stelle als Sauerer oder Gardemanger in grösseres Haus. Chiffre 81

Chefkoch, tüchtiger Arbeiter, Abtinent, sucht Stelle ab 15. Nov. Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre 101

Chefkoch, tüchtig, zuverlässig, der eine geprüfte Küche führt, sucht Engagement in erstkl. Hause. Adressen: Fritz Kyj, Gänzen b. Beromünster, Culmannstr. 10, Zürich. Telefon. 42.807. (468)

Commis-Pâtissier mit längerer Hotelpraxis u. besten Empfehlungen sucht passendes Engagement in Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 204

Commis de cuisine, fleissig und strebsam, sucht Wintersaison-Bis jetzt nur in besseren Häusern tätig gewesen. Chiffre 257

Commis de cuisine, Arbeitsfreudiger, ruhiger Jüngling, deutsch, französisch sprechend, mit guten Referenzen, sucht sofort Stelle. Adressen: Fritz Kyj, Gänzen b. Beromünster, Culmannstr. 10, Zürich. Telefon. 42.807. (468)

Commis de cuisine, Je cherche pour jeune homme, intelligent et débrouillé et de bon caractère, ayant fait deux saisons comme commis, place alpage. Prêt. min. Adr.: G. Camani, Muffel, Lugano. Chiffre 311

Cuisinier seul, 44 ans, cherche place de saison ou à l'année. Gage à convenir. Chiffre 355

Hotelskretär, tüchtig und selbständig, sucht Stelle in kleinen Hotel. Offerten unter Chiffre Z. K. 3335 befordert Rudolf Mosse A.-G., Zürich. (474)

Hotelpâtissier-Aide de cuisine, routinierter, selbständiger, der am Herd energisch mitwirkt, sucht Engagement. Offerten erbitten an J. Hohl, Postfach 10584, Basel I. (324)

Jeune homme de 15 ans et demi, Gueveux, cherche place d'apprenti cuisinier. Adresser offres et conditions à case postale Bourg de Four 149, Genève. (378)

Kaffee-Köchin, welche selbständig in Hotel I. Ranges gearbeitet, sucht Stelle. Chiffre 248

Kaffee- und Hilfsköchin, tüchtige, sucht Stelle auf Wintersaison oder Jahresstelle. Eintritt nach Belieben. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten gefl. an J. Keel, Stafel, St. Peterszell. (290)

Koch, Junger, tüchtig, deutsch, französisch, englisch, sucht Saison- oder Jahresbrevet. Prima Zeugnisse zu Diensten. Lohnansprüche bescheiden. Offerten an Willi Hölz, Hotel Bären, Trabsbüden. (164)

Koch, der Lehre entlassen, sucht Stelle als Aide oder Commis in erstes Haus. Lohnansprüche bescheiden. Chiffre 197

Koch, Junger, mit Pâtissierkenntnissen, sucht Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 307

Koch, 26 Jahre, sucht Saison- oder Saisonstelle als Chef de partie oder Alleinkoch. Deutsch und franz. sprechend. Chiffre 307

Koch, tüchtig, sucht Stelle in Hotel oder Commis. Chiffre 307

Koch, der Lehre entlassen, sucht für Hofstelle als Volantier oder Commis. Offerten erbitten an E. Schlitz, Wiesenstr. 55, Bern. (331)

Koch, der schon selbständig gearbeitet hat, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als Allein- oder Commis in erstkl. Haus. Chef bei bescheidenen Ansprüchen. Chiffre 373

Koch, 26 Jahre alt, sucht Stelle für sofort oder später. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 376

Kochvolontär, sucht Stelle als Allein- oder Commis. Chiffre 376

Koch, selbständig privat gekocht. Kleiner Lohn, aber gute Ausbildung erwünscht. Adr.: Al. Ronchetti, z. Friedberg. (295)

Kochvolontär, Junger Mann, 20 Jahre, sucht Stelle in gutes Haus, wo er sich im Kochen ausbilden könnte. Einige Kenntnisse vorhanden. Chiffre 315

Köchin sucht Stelle neben Chef. Zuverlässig für Kaffee- und Angestelltenküche. Adr.: Franz Seiler, Kaplan, Thun, kath. Erziehungsverein, Weinfelden. (129)

Köchin, tüchtige, selbständige, entremetskündig, sucht per sofort Stelle. Gehalt Fr. 180.- bis 200.-. Gute Zeugnisse. Offerten unter P. P., poste restante, Montana-Verma. (370)

Köchin, tüchtige, sucht Stelle neben Chef für die kommende Wintersaison. Chiffre 325

Küchenchef, ökonomisch, mit erstkl. Referenzen, sucht Engagement für Wintersaison. Offerten unter Chiffre 308

Office-Hausmäden sucht Stellung per 15. Febr./1. März 1931 nach Lugano, M. Müller, Moosstrasse 20, Riedenberg, Salzbürg (Ostschweiz). (384)

Pâtissier-Aide de cuisine, 25 Jahre alt, mit Ja Zeugnissen, sucht Stelle. Adr.: H. Dietler, Untersee b. Interlaken. (235)

Pâtissier, 20 Jahre, tüchtiger, selbständiger, mit besten Referenzen, sucht Stelle als Pâtissier, Pâtissier, Pâtissier. (254)

Pâtissier-Aide de cuisine, 19 Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle, Eintritt sofort oder später. Offerten unter Chiffre 295

Pâtissier-Koch, Aide de cuisine, fleissig und tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 350

Pâtissier, 25 Jahre, sprachkundig, tüchtig, selbständig, mit besten Referenzen, sucht Winterengagement. Zeugnisse zu Diensten. Offerten mit Gehaltsangabe erbitten an Sormani Giovanni, Ponte Tresa (Tessin). (328)

Pâtissier, tüchtig, sucht Engagement, auch als Zimmereichen, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 358

Pâtissier, in allen Teilen selbständig, auch in sämtlichen Hotel-entremets, sucht Engagement. Gute Zeugnisse zu Diensten. Adr.: Oskar Perle, St. Maria, Münsterthal (Graub.). (350)

Tochter, seriöse, gesetzten Alters, sucht Stelle als Kaffee-Köchin, am liebsten Berner Oberland. Chiffre 200

Tochter aus bess. Familie sucht Stelle als Hilfsköchin für die Interessen in gross. Pension oder bess. Hotel, wo sie Gelegenheit hätte, sich noch weiter auszubilden (ev. als Volantier). Erstklassige Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 269

Freundinnen, zwei, sprachkundig, suchen Saisonstellen als Glätterinnen im gleichen Hotel. Zeugnisse zu Diensten. Adr.: Mathilde Hofer, Rosenheim, Meggen (Luz.). (365)

Glätterin, die Lehre absolviert, sucht Jahres- oder Aushilfsstelle. Eintritt sofort. Adr.: Franz Seiler, Kaplan, Thun, kath. Erziehungsverein, Weinfelden. (245)

Hilfsfräulein, tüchtige, selbständige, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbitten an Anna Maurer, Glätterin, Biskön, H. Brötli (Zürich). Chiffre 345

Gouvernante de lingerie, anfangs 30er Jahre, sucht Posten nach Übereinkunft. Langjährige Referenzen zu Diensten. Chiffre 344

Lingere, tüchtig, mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut, geübte Topfnerin, Vorhangkürkin u. Handtuchkürkin, sucht selbständigen Posten. Chiffre 312

Lingere, gesetzten Alters, tüchtig im Maschinenstopfen, Sticken, Möbelsäumen, sucht Stelle. Chiffre 345

Maschinenwäscherin sucht Stelle auf 15. Dez. Offerten unter Chiffre 230

Schweizerin, 28 J., mit guten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutgehendes Hotel als Zimmermäden. Chiffre 314

Tochter sucht Stelle als Zimmermäden für sofort in gutes Pässantenhotel. Jahresstelle bevorzugt. Gute Zeugnisse und Photo zu Diensten. Adresse: Elise Wyss, Allmend, Reulden (Bern). (309)

Wäscherin, tüchtige, intelligente, sucht Stelle in Hotel oder Pension. Anfr. unter OF 2734 Ch. an Orell Füssli Annoncen, Bern. (348)

Zimmereichen, Deutsch und Französisch, sucht Stelle auf 1. Wintersaison. Bevorzugt Berner Oberland. Chiffre 141

Zimmereichen, 27 Jahre, selbständig, deutsch, französisch, englisch und Italienisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutgehendes Haus. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 242

Zimmereichen, 27 J., deutsch, franz. u. englisch sprechend, selbständig u. gewandt, sucht Wintersaisonstelle. Zeugnisse u. Bild zur Verfügung. Bevorzugt Arosa oder Engadin. Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre 347

Zimmereichen, 28 J., tüchtig und selbständig, sucht Wintersaisonstelle nach Arosa oder ins Engadin. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 219

Zimmereichen, tüchtige, selbständige, sucht Stelle auf Wintersaison oder Jahresstelle in besseres Hotel. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 226

Zimmereichen, Junge, gut deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle auf Wintersaison. Französische Sprache bevorzugt. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 242

Zimmereichen gesetzten Alters, sprachkundig, im Fach durchaus bewandert, sucht Engagement in erstklassiges Hotel oder Sanatorium. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 347

Zimmereichen, fink und sauber, deutsch, französisch und etwas englisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle für kommende Wintersaison. Chiffre 316

Zimmereichen, 26 Jahre, deutsch und franz. sprechend, tüchtig und zuverlässig, im Service bewandert, sucht Winter- oder Jahresstelle. Chiffre 334

Zimmereichen, tüchtiges, deutsch, französisch und Italienisch sprechend, sucht Stelle. Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre 347

Z

Divers

Ehepaar, tüchtiges, junges, sucht Engagement in Hotel — als **Portier-Heizer** und **Servier-Saaltochter** oder **Gouvernante**. Offerten an Wernet-Schön, Flims (St. Gall). (354)
Gouvernante, Office- oder Adèle-Etagen-Gouvernante, deutsch und französisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Kann auch im Bureau mithelfen. Chiffre 287
Gouvernante, franz. und englisch sprechend, ges. Alters, sucht Stellung, Etage, Economat oder als Stütze der Hausfrau. Chiffre 289

Gouvernante, eben Sekretärkurs beendet, Service, Office, Economat, Lingerie, Bureau inkl. Buchhaltung, sucht Engagement in gutes Haus. Engl., Franz., Deutsch. Chiffre 332

Gouvernante, deutsch, franz. und engl. sprechend, sucht Stelle in mittleres Hotel. Wintersportplatz oder Fremdenort bevorzugt. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Adr.: R. Bentsch, Walterswil (Bern). (275)

Hausbursche-Unterportier, 25 Jahre, sucht Stelle per 1. Dez., vorzugsweise Graubünden. Bewandert in Zentralheizung und kleinen elektr. u. sanitär. Reparaturen. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre T. c. 9425 Y an Publicitas, Bern. (14)

Junger Tassier, 19 J., gut präz., mit Kenntnis der Landessprachen, gebildet, sucht Stelle in Hotel als Hilfe in Bureau, Saal oder Küche, um den Hotelbetrieb kennen zu lernen. Chiffre 3

Junger Mann, seriöser, sucht Volontärstelle in Hotel, wo Gelegenheit zur weiteren Erlernung des Hotelbetriebes geboten wäre. Adr: Hôtel de la Pomme d'Or, Montfaucon, Jura Bernois. (276)

Schreiner, Deutsch und etwas Franz., 23 Jahre, zuverlässig, arbeitsfreudig, mit Autofahrbewilligung, sucht Stelle. Referenzen stehen zu Diensten. Chiffre 340

Schreiner, 27 Jahre, sucht Stelle in Hotel, In- oder Ausland. Bewandert in allen Möbel- und Malerarbeiten, Dekoration u. Schrift, sowie Photographie. Chiffre 366

Tochter, treue, zuverlässige, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht Stelle als Saal-Serviertochter oder 1. Zimmermädchen. Chiffre 191

Tochter, 25jährig, gebildet, Deutsch, Franz. u. Englisch, sucht Posten als Serviertochter in Tea-Room oder Hotel, eventuell als Adèle-Etagengouvernante oder Buffetlehrtöchter. Vorzüge. Zeugnisse. Chiffre 305

Vertrauensstelle sucht in allen Zweigen des Hotelwesens bewandertes Fräulein, 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift, gut präsentierend. Prima Referenzen und Zeugnisse als Obersaaltochter, Generalgouvernante und Directrice zu Diensten. Stelle als Gouvernante oder Sekretärin wird angenommen. Chiffre 188

Witwe aus bess. Kreisen m. guten Umgangsformen, gelbt im Hotelwesen, sucht entspr. Vertrauensposten, ev. als Lingère. Anspr. bescheiden, dazug. fam. Behandl. erw. Offerten unter Chiffre OF 6610 Lz an Orell Füssli Annen, Luzern. (849)

Gesucht ganz erstklassiger

Küchenchef

in Luxushotel, Jahresstelle, Eintritt Juni 1931.
Offerten mit Zeugnissabschriften unter Chiffre HO 2055 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Für Hotel oder Privat am Genfersee

Jüngling, 22 Jahre alt, von Beruf Chauffeur, treu und fleissig, sucht Stelle, eventuell auch als Hausbursche. Lohn u. Eintritt nach Übereinkunft. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Wilhelm Favre, Steffisburg.

Ich bin die z.Zt. am meisten begehrte u. gekaufte europ. **Sparschälmaschine** für Kartoffeln und Rüben.



„Ich bin die z.Zt. am meisten begehrte u. gekaufte europ. Sparschälmaschine für Kartoffeln und Rüben.“
 Generalverkaufsstelle:
Fritz Leopold & Co., A.-G.
 Thun und Zürich
 „Bornhaus“ 21 Schützenstr.
 Tel. 1.03 (Zürich) Tel. 36.270

A vendre

Hôtel de l'er ordre
 restaurant, café, jardin, terrasse. Situat. unique. Confort moderne; 80 lits, Séjour et grand passage. Rendement assuré. S'adresser sous chiffres P 15.944 F à Publicitas, Fribourg.

Durch Zufall zu verkaufen:

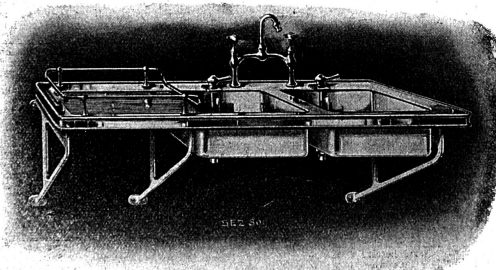
an einem weltbekannten Kur- und Sportplatz im Kanton Graubünden
1 Bauplatz für Passanten-hotel u. Bahnhofrestaurant
 zugleich als Geschäftshaus jeder Branche geeignet. Nähere Angaben über Preis, Örtlichkeit und Grösse desselben erteilt W. Fritz, Im Eiersen 21, Zürich 6.

Modern eingerichtetes Hotel m. Restaurant

an bester Geschäftslage wird aus Altersrücksichten auf nächsten Frühling verkauft. Für tüchtige, freundliche Geschäftsleute prima Existenz. Selbstkäufer, die eine Anzahlung oder Sicherstellung von Fr. 50.000,— leisten können, erhalten kostenlos gegen Rückporto nähere Auskunft durch das

Notariats- u. Verwaltungsbureau Rud. Meyer
 Biel Bahnhofstrasse 34

KONKURRENZLOSE SPÜLTISCHE, SPÜLMASCHINEN
 AUSGÜSSE ETC. (GANZE KÜCHENEINRICHTUNGEN)



AUS ALLEN METALLEN, WIE NICKEL, NICKELIN UND
 ROSTFREIEM CHROMSTAHL

STÜCKLI & ERB, APPARATEFABRIK KÜSNACHT-Z. - TELEPHON 324
 „SEZ“ FUHRENDE FIRMA IM FACH „SEZ“

M. Christoffel & Cie Chur

empfehlen ihre feinen
Veltliner-Weine
 aus besten Lagen und Jahrgängen, offen und in Flaschen.



Erstklassige sanitäre

Hotel-Installationen

erstellt

X. BISSIG - MAIHOF - LUZERN

Hotelsekretär- Kurse

Beginn:

8. Januar

Handelsschule Rüdy

Bern, Bollwerk 35

Buchführung, Sprachen, Maschinenschreiben, Menukünde, Winkunde, Hotelbetriebslehre etc. Stellenvermittlung, Prospektgewis. Telefon Chiffre 10.30.

Engl. Privat-Institut nimmt

Studenten

zur Erlernung der Sprache auf. Bestens empfohlen von früheren Schülern. Nur 4 Personen per Kurs. Bestelle jetzt f. Dezember u. Januar. Ws. Bramidge, 66, Mortimer Street, Harns Bay, Kent, Engl.

Seltene Gelegenheit

Familien-Pension

mit prachtvoll. Lage, direkt am Genfersee gelegen, 30 Betten, gross. Umschwung, Garten. Garage, ist zu sehr günstigen Bedingungen und überaus zu verkaufen. Offerten unter Chiffre W R 2076 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2 erbeten.

HOTEL

wegen Erbteilung

zu verkaufen

in einer Stadt auf dem Lande in der franz. Schweiz. Geschäft von altem Ruf, m. guter Kundschaft, in vorzüglicher Lage im Zentrum der Stadt, an grosser Landstrasse Genève-Lausanne. Berne gelegen. 40 Betten. Gute Wirtschaft. Schreiben unter P. 6201 L. an Publicitas, Lausanne.

Zu mieten gesucht
 gangbares

Restaurant

mit Küche. Zürich od. Bern. Offerten zu richten unter Chiffre J. F. 2063 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

Fremdenpension

aus Altersrücksicht. sofort zu verkaufen (vermieten). 20 Betten, mit Hotelbetrieb, schönste Seelage (Zentral-Schweiz), ev. gute Stütze mit Einlage 6—8000 Fr. bei spät. Übernahme. Offerten unter A M 2075 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu übergeben in Genf

HOTEL, 25 Zimmer, mit Café-Restaurant. Ausgezeichnete Lage, schöne Kundschaft. Sich wenden an H. D. David, Verwalter, 7, rue du Mont-Blanc, Genf.

Am Luganersee!

Gutgehende
Hotel-Pension

mit Restaurant per sofort zu vermieten. Grosse Seeterrasse, Speisesaal, 12 Fremdenzimmer, Bad, Küche, 2 Keller etc. Neu möbliert! Jahreszins Fr. 2.000,—. Für raschentschluss, strebsame Fachleute, die das Inventar im Betrage von Fr. 6000 bis 12.000 käuflich übernehmen können, prima Existenz. Offerten unter Chiffre S E 2071 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche à louer

pour le printemps

Pension

de 20 à 40 lits. Offres sous Chiffre O. L. 2072 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Kurhaus im Tessin sucht per sofort

Sekretärin

für Journal, Tageskassa, Kontrollbücher
 Korrespondenz

Tüchtige, an flinkes und exaktes Arbeiten gewöhnte Kraft, perfekt Deutsch, Französisch, Englisch, gute Kenntnisse Italienisch, perfekte Steno-Dactylo. Angebote mit Zeugnissabschriften, Bild, Gehaltsanspr. bei freier Kost u. Logis unter Chiffre DR 2062 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sprachkundige

Tochter

ges. Alt. sucht Stelle für Saal od. Rest. f. Wintersaison. Eintr. v. 15. Dez. an. la. Ref. Gef. Off. unter Chiffre Z. G. 3347 an Rudolf Mosse A.-G., Zürich.

On demande

très bon

DIRECTEUR

Hôtel, muni sérieux références, pour exploitation hôtel Biarritz et même, reprise de bail si on le désire. Ecrite: Georges Feron, 38, rue Scheffer, Paris.

Küchenchef

Tücht. Fachmann, der längere Zeit in besten Häusern arbeitete, mit allen Kenntnissen, ruhigem Charakter, sucht Engagement für Jahres- oder Saisonstelle. Könnte sofort einreisen. Offerten unter Chiffre H O 2070 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Suche

f. 1. Dez. einen 18 bis 20jähr.

jungen Mann

für Weinkellerlei und zugleich als Schenkbursche. Gelegenheit, später den Kellerberuf nebenbei noch zu erlernen. Kost und Logis frei, nebst Fr. 70.— Monatslohn. Postl. 3344 Schaffhausen.

Italienisches

Künstler-Trio

sucht Winter-Engagement. Spezialität in festlicheren, Tanz- u. Konzertmusik. Mindestansprüche. Offerten an Fasoli, C. Roma 91, Mailand.

+ Körper- u. Schönheitspflege +

Privatfach schulfähiger Kosmetiker, modischer und hygienischer Artikel, pages 30 Sp. für Spaen, direkt, verschlossen. Cass. Bern, Bäre 400, Bâle.

Tüchtiger, seriöser

Koch

sucht Stellung, auch als Allein-koch, mit nur besten Refer., auch für Wintersaison. Anspr. bescheiden. Offerten arbeiten unter J. W. Bahnpostlagernd, Zürich 1.

Tüchtiges, zuverlässiges

Zimmermädchen

deutsch u. franz. sprechend, sucht Saisonstelle in Winterkurort. Off. an L. Kamber, Grundstrasse 36, Olten.

Zwei tüchtige, seriöse

Maler

einer nebenbei noch diplom. Tapezierer-Polierer u. schon in Hotel tätig, suchen Stellen auf Neujahr oder sofort für ca. 2 oder mehr Monate. Lohnanspruch mässig, auch einzeln. Offerten an E. Kaiser, Neuchâtel, Ecluse 48, Parl. links.

Erstklassiger

Chef pâtissier

in feinen Entremets und Pâtisseries sowie Tafelkunst durchaus tüchtig, solid und sauber, sucht Saison- ev. Jahresstelle. Gef. Offerten unter Chiffre WW 2079 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für meine Tochter (22jährig, einfach und arbeitsam) Stelle als

Kochlehrtöchter

vorzugsweise in kleineres Hotel oder Pension (eventl. Privathaus) neben tüchtige Köchin, sei es in Winterkurort, Tessin oder Genfersegebiet. Bedingungen nach Übereinkunft. Offerten gef. unter Chiffre F J 2087 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

gesucht von grösserem Kurhotel im Engadin für nächste Sommersaison. Gef. Offerten unter Chiffre D R 2033 an Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Professeur de danses

Maitre de plaisirs (Monsieur ou Demeiselle) est demandé par hôtel 1er ordre, saison d'hiver. Prière de faire offres avec références et photos sous chiffre HL 2081 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hotel-Direktor

Schweizer, 40 Jahre alt, tüchtiger, erfahrener und selbständiger Fachmann, 4 Hauptsprachen sprechend, mit langjähriger Auslands-Praxis, sucht Engagement. Gef. Offerten unter Chiffre J L 2045 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, geprüfte

Eislauflehrer

für Hotels und Kurvereine vermittelt kostenlos
Verband Deutscher Sportlehrer E. V.
 Berlin W 8, Wilhelmstrasse 91, I.

Absolventin eines Hotelsekretärkurses sucht

Bureau-Volontärstelle

in nur erstkl. Haus, um sich praktisch im Hotelfach weiter auszubilden. 4 Sprachen sprechend, viel bereist. Ohne Honorar, gegen freie Station. Offerten erbeten unter Chiffre A E 2080 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Geschäftsbücher für Hotels

liefert prompt und billig

Zentralbureau Schweizer Hotellerverein Basel 2

Gef. Musterbogen verlangen



Unvollständig ist jede Telefonanlage ohne **ANTIPHON**
 Die schalldichte Telefonkabine mit bester Höchst erreichbarer Schalldichtigkeit mit bester Ventilation - ohne Innenbeleuchtung, daher keine Stockluft und staubfrei - von der einfachsten bis zur feinsten Ausführung in jeder Holz- und Stahlgattung. Prospekte und Offerten durch

A. Blaser & Söhne, Minervastr. 95, Zürich 7, Tel. 23.830
 Spezialfabrik für schalldichte Telefonkabinen, Türen etc.

Feine Walliser Weine

F. Giroud & fils, Weinbauer und Besitzer, in St. Pierre de Clages (Wallis), haben die Ehre, Ihnen anzubieten: Pendant und Johannisberg 1929 von erstklassiger Qualität u. zu günstigen Preisen. Profitieren Sie von der äusserst guten Ernte dieses Jahres. Döle 1930. Walliser-Weintrester-Brantwein 1929 von gr. Feinheit.

TEERIKLI

Firma: **A. Rikli-Egger, Tee-Import en gros, Frutigen**
 Direkteste Verbindung mit den Produzentenländern

Verzolltes Schweizerlager: Frutigen
 Transillager: Hamburg Freihafen
 Original-Kisten ab Hafen franko verzollt jede S.B.S. Station
 Mischungen ab Lager Frutigen - Telefon 111

Altbekanntes Tee-Spezialhaus
 für feine und feinste Mischungen für Hotels und Tea-Rooms

Neue elektr. Misch-, Sieb- und Vakuum-entstaubungsanlage (800 kg Tageskapazität)

Emil Koller, Weinhandl., Cham

gegründet 1900

empfiehlt höf. seine Spezialitäten in gutgepflegten Schweizer und Bordeauxweinen

zu konkurrenzlosen Preisen, direkter Versand vom Produzenten zum Konsumenten. Für kommende Festtage empfiehlt: feinste

Schweizer Schaumweine

Ersatz für die teuren ausländischen Marken. Solange Vorrat verkaufe noch zum alten Preis bis z. Inkraftsetzung des Ausführungsgesetzes (Alkoholgesetz) allen garantiert naturreinen

Zugerkirsch

sehr fein, in Korbflaschen von 10 bis 25 Liter. Verlangen Sie sofort Muster mit Preisliste, Telefon 89.



ROTHRISTER ROHRMÖBEL
OTTO WEBERS WVE, ROTHRIST (AARG.)

DECO

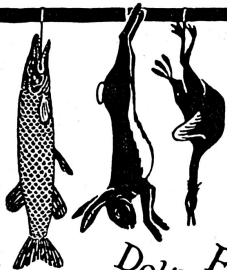
Direkt-Ventil

das hygienische Ablaufventil für den Waschtisch im Gastzimmer

Verlangen Sie Prospekt und Referenzen

DECO

& NEUE DECO
Aktien-Gesellschaft
Küsnacht - Zürich



Frische
Delikatessen
Fische
Wild
Geflügel

jederzeit
rasche Lieferung
durch unseren
Hotel-Spezial-Dienst



Christen & Co.

BASEL-Heumattstrasse 21
Das grosse Lebensmittelgeschäft
Delikatessen - Comestibles

Geeichte Flaschen

grün, $\frac{1}{16}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{4}$ Liter und Doppeliter in Burgunderform für Wein. Für Liqueur $\frac{1}{16}$ u. 1 Liter in Kropfform, grün u. weiss. Illustr. Preisliste und Bundesratsbeschluss vom 10. Februar 1928 über Eichung der Hohlmasse stehen z. Verfüg.
Glashütte Bülach A.G. in Bülach

„AKO“

Chlorfreies
Bleichwaschmittel

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

CHEMISCHE- U.
SEIFENFABRIK STALDEN (EMMENTAL)

National-Kassen (OCC.)

verkauft mit aller Garantie. Reparaturen schnell u. zuverlässig. Eigene Papierschneiderei für Kassenrollen. Retournahme der Holzkernen bei Rollenbestellung. M. SING. Kioskhofstrasse 15. Zürich. Telefon Limmat 4512.

Garantiert Trinkeier

November-Februar i. beliebigen Posten abzugeben: 150,000 Eier aus eigener Geflügel-farm. Offert. mit Ausserer Preisangabe an Chiffre Z H 3295 an Rudolf Mosse A.-G., Zürich.



und
Confitüren

beste Qualität
und **vorteilhafte Preise**

Verlangen Sie die neue Preisliste
Conservenfabrik „Conwal“ Steinebrunn - Telefon 54

1876

gründung der möbelfabrik meer in huttwil (bern). seit einem halben jahrhundert geniessen die meer-möbel den ruf einwandfreier echt schweizerischer qualitätsarbeit. auf gesunden grundsätzen aufgebaut, hat sich die einfache werkstatt zur führenden fabrik, das schmucklose möbellager zum modernsten und grössten ausstellungshaus der schweiz für inneneinrichtung und raumkunst entwickelt. im neuen berner haus sind in sechs stockwerken alle räume vorbildlich und wohnfertig ausgestattet. erzeugnisse ehrlichen schaffens. materialeiche möbel, gediegene vorhänge und teppiche kommen in den feinabgestimmten wohnräumen zu wirklicher geltung. wenn sie die wahren vorteile bodenständiger arbeit, verbunden mit künstlerischer form zu schätzen wissen, dann besuchen sie unser ausstellungshaus an der

effingerstrasse 21-23

1930

möbelfabrik meer + cie ag
huttwil bern luzern

Das Studentenheim der

Eidgenössischen Technischen Hochschule

entschloss sich nach allseitiger Prüfung zu

GAS

und den theoretisch, praktisch und technisch best ausgewiesenen

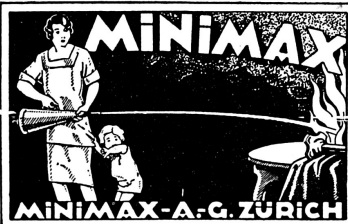
VOGA-Gasapparaten

H. Vogt-Gut A.-G., Gasapparatefabrik, Arbon



Neuchâtel Châtenay

se trouve dans les bons Hôtels



MINIMAX-A.-G. ZÜRICH

Wir haben neu auf
Lager genommen

KASSA- QUITTUNGSHEFTE

Diese Hefte mit perforierter und gummiert Originalquittung für die Hotelrechnung, sowie deren Kopie im Hefte selbst, sichern eine absolut sichere Kassaführung.

Muster-Offerte zu Diensten

KOCH & UTINGER * CHUR

Tafelkunsthonig

„Worow exquisit“
für den sorgfältigen Frühstückstisch. Verlangen Sie ihn bei Ihrem Grosshändler od. direkt beim Fabrikanten C. Münzenmeyer, Worowwerke, Pfäfers (Kt. Schwyz) Tel. 13. Verlangen Sie bemust. Offerte!

Grossverkauf
von orientalischen

Teppichen

an Hotels
und Pensionen

Grosse Lager. In allen Grössen. Übermässige für Hallen stets vorhanden. Verlangen Sie Besuch od. Offerten v. der

Teppich-Aktiengesellschaft
Zürich, Gotthardstrasse 25

Telephon Seinau 93.91



Wohnliche Wirkung
Sehr sauber
Dauerhaft
Leicht zu reinigen
Einfach zu montieren
Vorteilhaft im Preis
Offerte und Muster durch

GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN.

Grands vins mousseux



Präzisions- BILLARDS

neuester Konstruktion
ZUBEHÖR aller Art

TISCH-TENNIS

(Ping-Pong)

der neue Sport

KURSAAL-SPIELE

Man verlange Prospekte

Präzisions- KEGELBAHNEN

kompl. Einrichtungen

Pat. Kugel-Rücklauf 138,037

Kugeln, Kegel — Renovationen

BILLARDFABRIK MORGENTHALER & CO. BERN-ZÜRICH

COGNAC MARTELL

Gegründet im Jahre 1715



General-Vertretung
für die Schweiz:

Fred. Navazza
Genf

Verlangen Sie überall die Reise-
FLASCHE MARTELL ***

Ozite Teppich-Unterlage

Sie hat sich seit der kurzen Zeit ihrer Erfindung mit der grössten
Leichtigkeit in sämtlichen Kulturstaaen durchgesetzt und bald wird
kein Hotel mehr ohne dieses zeitgemässe Hilfsmittel sein. Die Vorzüge
machen es:

Weicheres Auftreten als auf glattem Filz
Grösserer Schutz des Teppichs
Keine Feuers- und Mofengefahr
Sterilität durch chemische Reinigung
Bessere Adhäsion durch die Vacuum erzeu-
gende waffelartige Fläche

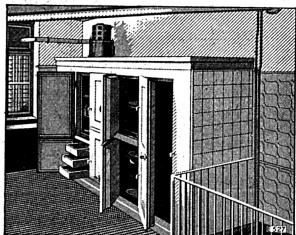
Dépôt
und sachgemässes Auslegen

Schuster & Co St. Gallen
Zürich

AUTOFRIGOR AG Zürich

Elektrisch betriebene Kältemaschinen

AUTOFRIGOR
für Hotels und Restaurants



An der ZIKA als einzige Kühlmaschine mit dem
grossen Ehrenpreis und goldener Medaille
ausgezeichnet.

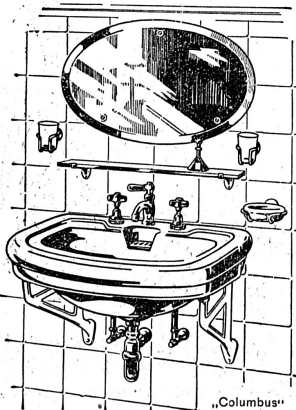
39/30

Ihr Hotel ist stets besetzt

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische
mit fliessendem temperiertem Wasser haben

BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH

Aktien-Gesellschaft
Fabrik sanitärer Einrichtungen



„Columbus“

**Votre hôtel sera
toujours au complet**

■ les lavabos avec eau courante et tem-
pérée sont installés dans toutes vos chambres

BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH

Société Anonyme
Fabrication d'appareils sanitaires

Insertieren bringt Gewinn!

Grands Vins de Champagne
de Saint-Marceaux-Reims
Die feine französische Qualitätsmarke

G. Sandeman Sons & Co.
London - Oporto - Xérès - Madeira
SANDEMAN
Die Weltmarke für feine Dessertweine

Mont d'or Sion
Der berühmte Walliserweinberg mit seinen Edelgewächsen:
Mont d'or Johannisberg
Mont d'or Dôle
Mont d'or Fendant
Original-Flaschenabfüllung im Keller des Weinberges

Louis Eschenauer-Bordeaux
Gegründet 1821

Champy Père & Cie. - Beaune
Gegründet 1720

Deinhard & Co., Coblenz
Gegründet 1794

Die führenden Exporthäuser für:
Bordeauxweine
Burgunderweine
Rhein- und Moselweine

Offerten durch:
Berger & Co., Langnau - Bern
Generalvertreter und Depositäre für die Schweiz

**WER AUF PROPAGANDA VERZICHTET
GLEICHT DEM MANNE OHNE HEIM:
NIEMAND KANN IHN FINDEN!**

**Alles
für
die
Wäsche**
ESWA
ZÜRICH

z. B.
garantiert reine, erstklassige
Seifen:
Stückseifen, weisse, gelbe,
grüne, melierte
Flocken mit Borax, geben
rasch gute Lauge
Kochseifenmischung, spez.
für Waschmaschinen
ENKA: Laugenzusatz
Schmierseifen, gelbe und
weisse, 38%ig rein
Spezialseifen, Seifenschup-
pen, Fettlaugenmehl
Handseifen, Toiletteseifen
flüssig u. in Stücken
zu billigsten Preisen, ab
50 kg franko Bahnstation

**Einkaufs-Centrale für
schweizerische
Wäscherei-Betriebe**
Dreikönigsstrasse 10

Bei Bedarf in
SITZMÖBELN u. TISCHEN

für Restaurants, Cafés, Speisesäle etc.
Verlangen Sie die erstklassigen und
preiswürdigen Schweizerfabrikate der



**A.-G. MÖBELFABRIK
HORGEN-GLARUS IN HORGEN**

Ältestes schweizer. Unternehmen für die Herstellung gesägter und gebogener, sog. Wiener-Möbel



Bei Neuanschaffungen

verlangen Sie unsere Muster für
**Bett-, Tisch-, Küchen-
oder Toiletten-Wäsche**

**E. SCHÜTZ & COE - LEINWAND-
FABRIKATION - WASEN i. E.**
Telephon 35.31

Une fabrique de
meubles

qui a fait ses preuves
depuis 63 ans

Spécialisée dans les
fournitures d'hôtels

SOCIÉTÉ ANONYME DES ÉTABLISSEMENTS
JULES PERRENOUD & C^{ie}

Fabriques à CERNIER

Magasins: Neuchâtel, La Chaux-de-Fonds, Fleurier,
Berne, Bienne, Lausanne, Genève