

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 31 (1922)
Heft: 24

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

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. See Legal notice.

Download PDF: 17.02.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 24

BASEL, 15. Juni 1922

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 50 Cts. Geschäftsanzeigungen 40 Cts. per Zeile. Anzeigen ausländischen Ursprungs 75 Cts. Reklame Fr. 2.— per Petzettie. Reklamen ausländ. Ursprung Fr. 2.50. Bei Wiederholung entsprech. Rabatt.

ABONNEMENT: Schweiz: 120.— Fr., 10.— monatlich. Ausland: 18.— Fr., 15.— monatlich. Fr. 4.50.— monatlich Fr. 1.75.— Zuschlag für Postabonnementen in der Schweiz. Für das AUSLAND werden die Frankaturkosten in Zuschlag gebracht. Für Änderungen von Adressen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum
des Schweizer
Hotelier-Vereins



Organe et propriété
de la Société suisse
des Hôteliers

Erscheint jed. Donnerstag

Einunddreissigster Jahrgang
Trente-unième année

Parai tous les jeudis

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85.

Redaktion und Expedition: Leonhardsstrasse No. 10, Basel.
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: A. Kurer.

TÉLÉPHONE
No. 2406.

Rédaction et Administration: Leonhardsstrasse No. 10, Bâle.
Druck der Graphischen Anstalt Otto Walter, A.-G., Olten.

N° 24

BALE, 15 juin 1922

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 50 cts. recommandations commerciales 40 cts. annonces provenant de l'étranger 75 cts. reclames fr. 2.— par petite ligne, reclames provenant de l'étranger fr. 2.50. Rabat proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 15.—, six mois Abonnements par la poste en Suisse 20.— plus. Pour L'ETRANGER, on complera en outre les frais d'affranchissement. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Vereinsnachrichten

Delegiertenversammlung.

An der letzten Dienstag in der Fachschule in Cour-Lausanne tagenden Delegiertenversammlung waren zirka 100 Verbreiter aller Fremdenverkehrsgebiete anwesend. Den Vorsitz führte Herr Zentralpräsident Bon, der soeben von einer im Auftrag der S. B. B. und der Verkehrsenträte ausgeführten Informationsreise in Amerika zurückgekehrt. Unter seiner kundigen Leitung fanden die Verhandlungen eine rasche Abwicklung. Nach Erledigung der statutarischen Jahresgeschäfte (Geschäftsbericht, Jahresrechnungen, Budgets) und Erhöhung der Hotelführerfaxen wurden die vom Zentralvorstand beantragten Statutenänderungen, die eine zweckmässige Entwicklung der Fachschule visieren, gefügtesen, desgleichen das Reglement des Tschumi-Fonds, dessen Zweckbestimmung ebenfalls der Förderung der fachlichen Fortbildungsschule gilt.

Aus Anlass des 40jährigen Bestehens des Verbundes ernannte die Versammlung sodann die noch lebenden Gründermitglieder zu Ehrenmitgliedern des Vereins. Es sind dies die HH. A. R. Arneder, Hotel Richemond, Genf; C. Demmer, Hotel Angleterre, Davos-Platz; W. Hafner, Grand Hotel, Baden; J. Huber-Müller, Solothurn; J. Matli, Interlaken; C. Reichmann, Lugano; Herm. Spahlinger, Genf; F. Weber, Genf; A. Ziltener-Hessi, Weesen.

Die Erneuerungswahlen in den Zentralvorstand ergaben Bestätigung des bisherigen Zentralpräsidenten Bon, der im statutarischen Austritt befindlichen HH. A. Emery-Montreux, Golden-Zürich, W. Hofmann-Interlaken und Hinzuwählung des Herrn Nationalrat Dr. Hermann Seiler-Zermatt in Ersetzung des wegen Krankheit demissionierenden Herrn Kluser-Brig. Zur Kenntnis genommen wurden ferner zwei Berichte von Direktor Kurer über Zolltariffragen, sowie von Herrn Egli-Ouchy über Reisegepäckversicherung und sodann zur Prüfung an den Vorstand (und Weiterleitung an den Bundesrat) verwiesen ein Antrag der Sektion Interlaken auf Revision der Hotel-Pfandnachlassverordnung. Das Mittagessen im Hotel Savoy in Gegenwart von Behördevertretern nahm bei ausgeteilten Tischreden einen flotten Verlauf.

Versammlungen und Sitzungsanzeiger

Samstag, den 17. Juni in Zürich:
Schweizer Handels- und Industrie - Verein,
Delegiertenversammlung.

Traditionelle Jahresbericht, Jahresrechnung, Änderungen im Bestand der Sektionen, Wahl der Vorortsektion, Neubesetzung der schw. Handelskammer. Referate der HH. L. Dubois, Verwaltungsratspräsident des schweizer. Bankvereins, und Nationalrat Dr. Alfred Frey über: Die Konferenz von Genua.

Sonntag, den 2. Juli, in Sempach:
Schweiz. Heimatschutzvereinigung, Generalversammlung.

Haftung des Hoteliers für eingebrachte Sachen.

Von Dr. B. Feuersenger, Rechtsanwalt, Basel.

Für die von den Gästen in das Hotel eingebrachten Sachen haftet der Hotelier gemäß Art. 487 bis 490 des Schweiz. Obligationenrechts. Im Gegensatz zum alten Recht, welches unbeschränkte Ersatzpflicht vorsah, ist der Hotelier jedoch heute nur bis zum Beitrage von Fr. 1000.— ersatzpflichtig, wenn ihm oder seinem Personal kein Verschulden zur Last fällt.

Handelt es sich um Kostbarkeiten, grössere Geldbeträge oder Werlpapiere, so ist der Gast verpflichtet, dieselben dem Hotelier zur Aufbewahrung zu übergeben. Tui er dies

nicht, so kann der Hotelier nur zur Ersatzpflicht angesehen werden, wenn ihm oder seinem Personal ein Verschulden zur Last fällt. Grundsätzlich ist also in dem einen wie in dem anderen Falle der Hotelier voll ersatzpflichtig, wenn er oder sein Personal am Sachschaden des Gastes Schuld fragt, d. h. es muss dem Gast den vollen Verlust ersetzen, welchen Wert die Sache auch habe und gleichviel, ob die Sache bei ihm depoziert wurde oder nicht. Der Unterschied in der Haftung für Sachen von minderer und höherem Wert tritt nur dann zu Tage, wenn der Hotelier oder sein Personal an dem vom Gast erlittenen Schaden keine Schuld trägt. In diesem Falle haftet der Hotelier für alle eingebrachten Sachen, die nicht Wertsachen sind, nur bis zum Betrage von Fr. 1000.— für Wertsachen, d. h. für Kostbarkeiten, grössere Geldbeträge und Werlpapiere haftet er dagegen überhaupt nicht, wenn sie ihm vom Gaste nicht zur Aufbewahrung angeboten oder übergeben wurden.

Jeder Schadenersatzanspruch des Gastes erlischt aber vollständig, wenn er den Schaden nicht sofort nach seiner Entdeckung dem Hotelier angezeigt hat.

Durch Zimmeranschläge im Hotel können die dem Gäste entstehenden Schäden nicht abgelehnt werden, wohl aber lässt sich der Fall denken, dass der Hotelier einen Gast nur unter der Bedingung bei sich aufnimmt, dass letzterer ihn der Haftpflicht entbindet. Damit ist die Haftpflicht vertraglich ausgeschlossen; während im Falle des Zimmeranschlags eine einseitige Ablehnung des Schadens durch den Hotelier erst nach Abschluss des Beherbergungsvertrages zu erkennen ist.

Es gibt aber Sachen von hohem Wert, deren Bestimmungszweck eine Hälfte zur Aufbewahrung beim Hotelier sehr erschwert. Man denke nur an kostbare, zur Bekleidung und zum Schmuck dienende und von Reisenden zu diesem Zweck auf sich getragene Gegenstände, wie kostbares Pelzwerk, Taschenuhren, Ringe, Perlens- und Brillantschmuck der Damen, also Sachen, die von den Gästen meist vor dem Zubelgehen im Hotelzimmer abgelegt werden. In bezug auf den Schaden an solchen Sachen enthält das Gesetz (Art. 488 Abs. 3 des schweiz. Obligationenrechts) folgende besondere Bestimmungen:

„Der dem Gast die Uebergabe solcher Gegenstände nicht zugemutet werden, so haftet der Gashwir für sie wie für andere Sachen des Gastes.“

Danach haftet der Hotelier für jede zur Verwahrung ungeeignete Wertsache auch nur bis zum Betrage von Fr. 1000.—, wenn ihm oder seinem Personal kein Verschulden zur Last fällt.

Bei eintrender Auseinandersetzung über Schadenersatzansprüche des Gastes ist Gegenstand des Streites in erster Linie die Frage, ob den Hotelier oder sein Personal am eingeschlagenen Sachschaden eine Schuld trifft, oder ob der Gast selbst oder seine Begleiter, Begleiter oder Dienstleute ihn verursacht haben. Häufig präsentiert sich der Fall so, dass das Gericht neben der Schuld des Hoteliers eine Mischschuld des klagenden Gastes feststellt, was dann dazu führt, dass dem Gaste anstatt des vollen Schadenersatzes nur ein Teil davon zugesprochen wird, indem der Abwägung des beiderseitigen Verschuldens eine entsprechende Verteilung des Schadenersatzrisikos entspricht. — In dieser Beziehung ist interessant ein Urteil des schweiz. Bundesgerichts vom 16. März 1920, welches folgender Tatbestand zugrunde liegt:

Ein Geschäftsreisender gab am Tage nach seiner Ankunft im Hotel den Auftrag, zwei Gepäckstücke für ihn vom Bahnhof abholen zu lassen. Während des Gastes Abwesenheit holte der Portier die beiden Stücke und stellte sie in der Gepäckkloge (seitliche Erweiterung des Erdgeschosskorridors) ab. Als 13½ Stunden später der Gast von seinem Ausgang zurückkam, war das wertvollste der beiden Gepäckstücke, eine grössere Handtasche, verschwunden. Es stellte sich heraus, dass ein anderer Hotelgast sie sich angeeignet und damit das Weite gesucht hatte. Die

Handtasche soll künstlerische Originalearbeiten im Werke von Fr. 12,356.25 enthalten haben. In Höhe dieses Befragtes nebst 6 % Zins erhöht die geschädigte Firma gegen den Hotelier Klage. Das Gericht erster Instanz sprach der geschädigten Firma aber nur einen Schadenersatz von Fr. 1000.— zu. Das Bundesgericht bestätigte dieses Urteil. — Für die Entscheidung wichtig war einmal die Frage, ob die Gegenstände, welche die Handtasche enthielt, „Kostbarkeiten“ aufzufassen waren, welche dem Hotelier zu Aufbewahrung hätten übergeben werden müssen. Andererseits war entscheidend die Feststellung, ob und wie weit der Hotelier und sein Personal oder der Gast selbst am Verlust der kostbaren Tasche schuld war. — Was nun die Frage anbetrifft, ob die Handtasche „Kostbarkeiten“ im Sinne des Gesetzes enthielt, so wurde diese vom Bundesgericht merkwürdigerweise mit der Begründung verneint, dass der Begriff der Kostbarkeit sich nach dem Wert des einzelnen Gegenstandes und nicht nach der Menge bemessen. Weil sich aus dem Verzeichnis ergebe, dass es sich einzeln genommen nicht um eigentlich kostbare Objekte gehandelt habe, sondern dass der bedeutende Wertschlag auf der Menge der Gegenstände beruhe, so läge hier keine Kostbarkeit vor. Dieser rein akademischen Erwägungen entsprechende Standpunkt des obersten Gerichts findet weder im Gesetz eine Stütze, noch entspricht er dem Volksempfinden. Es kommt doch offenbar nur darauf an, ob der Inhalt der gestohlenen Tasche kostbar war, nicht darauf, ob dieser Inhalt des kostbaren Gepäckstückes aus einem oder aus zahlreichen Stücken zusammensetzte. Wenn der Inhalt einer Reisetasche Werte im Betrage von Fr. 12,356.25 birgt, muss man ihn notwendig als kostbar bezeichnen und es ist nicht einzusehen, warum die Tasche die Eigenschaft der Kostbarkeit deshalb verlieren soll, weil nicht jedes Einzelstück des Inhalts als Kostbarkeit anzusprechen ist. Glücklicherweise war diese Auffassung für das Resultat des Entscheides nicht von ausschlaggebender Bedeutung, da in das Schwergewicht lag hier in der Abwägung des Verschuldens der Parolen. In dieser Beziehung sprach sich das Bundesgericht dahin aus, dass der Hotelier es an der nötigen Sorgfalt bei der Überwachung habe fehlen lassen, weil der Standort des Gepäckstückes am Zugang des Hotels eine vermehrte Aufsicht durch das Personal voraussetze. Andererseits besthele aber ein Milberschulden des Reisenden, der sich um dieses hochwertige Gepäckstück zu wenig gekümmert habe. Er hätte die Tasche nicht wie einen gewöhnlichen Musketkoffer behandeln, sondern das Hotelpersonal ausdrücklich auf das wertvolle Gepäckstück aufmerksam machen sollen. Nach Erteilung des Abholungsauftrages ist er mehr als 1½ Stunden ausgeblieben, ohne sich über den Aufbewahrungsort der Tasche zu kümmern. Weil ihn aus diesen Gründen mangelnder Obhut ein Milberschulden treffen, sei sein Anspruch auf Fr. 1000.— zu reduzieren.

Dieses die Haftbarkeit des Hoteliers in ein greelles Licht rückende Urteil zeigt, welche Beachtung er dem Aufbewahrungsort und der Überwachung des Gepäcks zu schenken hat.

Automobil und Reiseverkehr.

Der automobilistische Reiseverkehr stösst in der Schweiz auf verschiedene Schwierigkeiten, die das Ausland nicht kennt. Neben sehr rigorosen Geschwindigkeitsvorschriften, die zurzeit von 40 Km. auf offener Strecke bis zu 10 Km. in einzelnen Gemeinden variieren, ist fast durchwegs der Automobilverkehr in der Schweiz an Sonntagen von 13 bis 18½ Uhr nachmittags geschlossen. Einige Kantone gehen darin noch weiter und bekanntlich besteht im ganzen Gebiet des Kantons Graubünden mit Ausnahme von einigen Postkursen ein vollständiges Verbot für jeden privaten Automobilverkehr. Einzig in den Kantonen Appenzell-I.-Rh., Basel-Stadt, Freiburg, Tessin, Uri und Wallis ist das Automobilfahren auch an Sonntagen gestattet. Dieser Zustand bedeutet schon für den einheimischen Reiseverkehr eine sehr lästige

Fessel. In gewissem Sinne erwächst natürlich dem Gastgewerbe der verbotsfreien Kantone ein Zuwachs aus den verbotsfreien Nachbarkantonen und mancher Wirt mag sich schon darüber geärgert haben, wenn ihm am Sonntag die Automobilisten an der Nase vorbei in den verbotsfreien Nachbarkanton fahren, um dort ihre Mahlzeiten einzunehmen und dem Fahrsport weiter obzuheben. Von der Automobilfachpresse sind die einheimischen Automobilisten schon wiederholt direkt aufgefordert worden, solche verbotsfreie Kantone zu berücksichtigen, Touren und Ferienaufenthalte mit und ohne Automobil in erster Linie in diesen Kantonen zu wählen.

Noch schwerwiegender sind die Folgen der Sonntagsfahrverbote für den eigentlichen Fremdenverkehr. Der Fremde nimmt sich in der Regel nicht lange Mühe, derartige Einrichtungen auf ihre demokratische Wunschkarkeit oder Nützlichkeit zu untersuchen, er empfindet sie einfach als lästig. Die bekannte, in Bern erscheinende „Automobil-Revue“ hat sich in einer ihrer Nummern zu diesem Thema wie folgt geäußert:

Die Amerikaner und der Schweizer Automobil-Tourismus.

Die grossen Schiffahrtsgesellschaften verkünden fallernd stark überbordend! Red. „H.-R.“, das im Sommer 1922 400.000 Amerikaner unseres Kontinents besuchen werden, weitere Meldungen von drüber bestätigen, dass Europas alte Kulturstätten, die historischen Orte des Weltkrieges und sonstige interessante Gegenden den Hauptanziehpunkt der Amerikaner bilden; vor allem aber werden die Oberbergmäggen Passionspiele als das grosse amerikanische Reisziel genannt. Tatsächlich trifft man im Oberbergmaag gewalige Vorbereitungen für den Empfang der Amerikaner, man verspricht sich dorien nicht nur einen notwendigen, alles befriedigenden Dollarregen, der sich weit über das bayerische Gebirge hinaus ergießen soll, sogar Bayreuth, Nürnberg und München richten sich auf die amerikanischen Gäste ein, kurz, man erblickt dort den Himmel voller Bassgeigen, oder besser gesagt, voll dollarstreuer Amerikaner.

Um interessant vor allem, was der nächst Sommer dem von jeho bevorzugten Reisegebiet des amerikanischen Touristen, der Schweiz, bringen soll; leider bemerkst man noch recht wenig davon, dass unser Land in besonderer Weise das Reisziel der Amerikaner sein wird. Ob es an der nötigen Reklame seines unserer Verkehrsverbände fehlt, oder welch andere Verhältnisse mitspielen, wenn die Amerikaner wegbleiben, entzieht sich zunächst der Beobachtung.

Auf eines möchten wir beizeiten hinweisen, nämlich auf den Automobilverkehr, der im Leben des modernen Amerikaners heute eine ganz andere Rolle spielt als vor 1914. Aus der Statistik wissen wir, dass in Amerika auf jeden zehnten Kopf ein Automobil kommt; jeden halbwegs ordentlich situerien Geschäfts- oder Privatalmobil kann man sich drüber im Dollarland einfach nicht mehr vorstellen; unsere Landsleute, welche vor zwei Jahren die amerikanischen Studienreisen mitmachten, haben den gewaltigen Automobilverkehr als den demonstrativen Ausdruck des amerikanischen Lebens bezeichnet. Der Amerikaner bleibt auch auf der Reise seinen Gewohnheiten treu, wenn er sich zu Hause tagtäglich das Gießfeuerapparates bedient, lässt er sich auf Reisen kaum vom Coiffeur behandeln. Mit gleicher Mentalität steht der Amerikaner dem Automobil gegenüber, er, der in seinem Lande fast keinen Schrift mehr zu Fuss geht, sondern dieses Derangement vollständig dem Automobil überlässt, wird, wenn er unsern Kontinent besucht, diese Geplogenheit beobachten. Der gutisierte Amerikaner nimmt je länger je mehr seinen Marmon, Cadillac, Stevens oder Lincoln-Car auf die Reise mit, der kleinere Uncle Sam wird seinen Wagen zwar nicht auf den Dampfer nach dem Kontinent verfrachten, allein er will sich auch hierzulande des Motorwagens ebenso häufig bedienen wie in seinem Staaten.

Für die erste Kategorie fällt ein Besuch der Schweiz, so wie wir die Sachlage beurteilen, kaum in Betracht, der Amerikaner könnte in seiner eigenen Fach- und Tagespresse soviel über die Schweiz und ihr rücksichtiges Automobilwesen lesen, dass er keine Lust verspüren wird, unsere Straßen auf seinem eigenen Fahrzeug abzufahren. Wer sich in Amerika über die Schweizer Automobilverhältnisse informiert, muss die Überzeugung gewinnen, dass hierzulande mit dem Motorwagen überhaupt nichts zu machen ist, schon an der Grenze begreife man, immer nach der Version der dorflichen Presse, den grossen Schwierigkeiten, die schweizerischen Strassen seien zwar ordentlich, allein die Behörden verlangten in den Ortschaften von den Automobilfahrern durchgehende Aufforderungen mit Bussenandrohungen bis zu 100 Dollars lächerliche Tempo von 6 bis 10 km; außerhalb der Ortschaften dürfe man zwar etwas rascher fahren, allein man sei keine Minute vor böhdmässiger Belästigung sicher; sämtliche Kantone seien Sonntags gesperrt, viele derselben würden überhaupt keinen Automobilverkehr dulden, der Fremde sei nie vor Belästigung sicher, weil

er die Kantonsgrenzen nicht unterscheiden könne, ob er sich also auf einer verbotenen oder geöffneten Straße befände; kurz, das was kürzlich in einem Hauptartikel des "Punch" erschienen ist und das die Runde durch andere grosse Blätter machte, bildet im grossen und ganzen auch die Anschaubarkeit des amerikanischen Automobilisten. Stellt man allgemein die Tatsachen gegenüber, welche die Auto-Reiseinde in anderen Ländern eintrifft, so ist es begreifbar, wenn aus dem Reiseplan des Amerikaners die Schweiz ausgeschaltet wird. Von französischer Seite eine grosszügige, sorgfältig bemessene Propaganda, Hinweise auf das prächtige Strassenetz, schrankenlose Freizügigkeit des Fahrers, grosser Automobilbürdegangsverkehr zwischen den Hauptstädten und den klimatischen Kur- und Badeorten; in Italien wird mit den gleichen Argumenten gearbeitet, in Deutschland spielt der automobilistische Reiseverkehr in den letzten Monaten eine ganz bedeutende Rolle. Gerade die Tatsache, dass viele Ausländer zu ihren Reisen in Deutschland sich ausschliesslich ihres eigenen Wagens bedienen, hat dort erhöhte Pflege des Automobilismus gerufen.

Der bereits oben angedeutete starke amerikanische Besuch, welcher zweitelles nach dem Oberammergau einsetzt, muss es schweizerischen Kreisen nahelegen, beizutragen die Auswirkung an der Europa-Reisen der Amerikaner auf die Schweiz ins Auge zu fassen, wenn von unserer Seite nicht rechtzeitige Vorfahren gebracht werden, um einen Teil der amerikanischen Gäste ins Land zu ziehen, so werden wir uns bald davon überzeugen müssen, dass uns die ausländischen Verkehrsgebiete herzlich wenig von den Amerikanern übrig lassen, und dass die Schweiz Gefahr läuft, vom Automobil-Tourismus vollständig umfahren zu werden. Eine nicht geringe Gefahr erblieben wir insbesondere in der Tatsache, dass die grosse Transversale Basel-Venedig in ihrem wichtigsten Teilstück, nämlich in Graubünden, abgeschnürt ist, und dass wir mit den gesperrten Strassen und mit den Sonntagsverböten anderen Verkehrslandern ein uns schwer schädigen des Argument gegen den schweizerischen Automobil-Tourismus in die Hand legen.

Gerade der Kanton Graubünden könnte im nächsten Sommer zweitelles einen städtischen Charakter der Amerikaner heranziehen; Plätze wie St. Moritz, Pontresina, Schuls und andere Bündner Kurorte wären vom Oberammergau aus in wenigen Stunden erreichbar, kaum ein zweites Tourengebiet in Europa kann sich an Schönheit der Landschaft und Komfort der Hotels mit unseren zahlreichen Alpenkurorten messen, wenn — — die Strassen geöffnet wären. Wie umständlich ist dem Amerikaner ein Besuch des Bündner Landes vom Oberammergau aus per Bahn, mehrfaches Umsteigen, langwierige Grenzformalitäten usw., wie einfach könnte sich von dort eine Reise nach St. Moritz im Automobil gestalten, über Garmisch, Landeck, Nauders, Schuls käme man in bequemer Tagesfahrt nach St. Moritz, immer vorausgesetzt, dass die Bündner Strassen dem Automobil offen ständen; welche Schönheiten erschlössen sich dem fremden Besucher auf einer Autofahrt vom Engadin durchs obere Rheintal über Andermatt, Furka, Grimsel nach Interlaken, auch diese Strecke liesse sich in bequemer Tagesfahrt zurücklegen, sofern die Sperrung der Bündner Strassen dahinfällt. Welche Vorfeile für unser Land aus einer grosszügigen Pflage der Automobil-Verbindungen entstehen, brauchen wir nicht des näheren zu erforschen, sie sind so einleuchtend, dass ein Hinweis fürs erste genügt. Man frösche sich ja nicht mit dem Gedanken, die Schönheiten unseres Landes seien die beste Reklame. Gewiss, es existiert kein Gebiet in der Welt, das mit unseren alpinen Strichen rivalisieren kann, allein die Erfahrung spricht deutlich, die Zahl derjenigen Reisenden, welche sich von dem Schienennetz emanzipieren und in ihrem eigenen Fahrzeug eigene Wege gehen, ist im steilen Wachstum begriffen.

Man braucht sich nur den ausländischen Kurzentren, an der Riviera, in Vichy, Trouville, Ostende, Florenz, Venedig, Wiesbaden und Karlsbad anzusehen, um klar zu wissen, welche Verkehrsmittel der Tourismus der Nachkriegszeit mit Vorrang benutzt; dort das weitgehendste Erdgeschoss gegenüber dem Automobil-Reiseverkehr, hierzulande stellt man dem Automobilfahrer gesperrte Strecken, lächerliche Tempovorschriften, Sonntagsverbote und einen kleinen Fallbeintrieb in den Weg.

Noch ist es Zeit, sich den neuen Verhältnissen anzupassen; im letzten Sommer sind erstmals einige englische Gesellschaften in eigenen grossen Auto-Reisewägen unser Land gekommen, nadirend viele Hunderte solcher Fahrzeuge Frankreich monatelang kreuz und quer durchfuhren. Dem Amerikaner sind diese Auto-Omnibusse, die dem englischen Bourgeois vom Londoner Stadtverkehr her heimlich sind, weniger sympathisch, er bevorzugt den bequemen Vier- bis Sechspäfler, den er sich für 30—40 Dollar täglich für eine Reihe von Touren fest verpflichtet, derartige Fahrzeuge stehen bei uns zu Hunderden unbeschäftigt in allen Garagen des Landes herum. Einer Organisation unserer Verkehrsverbände, die sich für derartige Reisegelegenheiten einsetzt, steht daher eine lohnende Aufgabe offen, unsere Hoteliere täte gut daran, sich mit dem Garagisten-Verband in Verbindung zu setzen, an Entgegenkommen, gegenseitigem Anpassen und schliesslich am Erfolg wird es kaum fehlen.

Ein Punkt darf nicht übersehen werden: unsere Anstrengungen müssen auf amerikanischen Boden einsetzen, der Amerikaner mag seine Pläne zu Hause, hat er einmal seinicket beisammen, so lässt er sich unterwegs in den seltsamsten Fällen von seiner Route abbringen, es gilt also rasch zu handeln, wenn noch Ersprissliches erwartet werden will. Gerade der Sommer 1922 wird kräftige Ansätze des künftigen Reiseverkehrs bringen, die valutashwachen Nachbarländer schicken uns keine Gäste ins Land, die unsere leeren Hotelplätze füllen, die letzte Hoffnung des schweizerischen Hoteliers schaut nach der gutzahlenden Clientèle, dieselbe kann kommen, sie wird aber kaum ohne Automobil kommen. Sperren wir das Automobil ab, so schlagen wir diesen Reisenden die Türen unserer grössten Hotels vor der Nase zu.

Zurzeit ist in der Schweiz ein neues Automobilgesetz in Beratung, welches bedeutend schärfere Bestimmungen betreffend die obligatorische Haftpflichtversicherung für Automobilfahrer vorsieht. Wie wir hören, sollen diese Bestimmungen ohne weiteres auch auf die fremden Automobilisten Anwendung finden. Wir stützen uns im nachstehenden eben-

* Die Errichtung einer Postautoverbindung Schuls-Landdeck im Tirol erfolgte auf 1. Juni abhin. Red.

falls auf die „Aulomobil-Revue“, welche diesen Gesetzesabschnitt wie folgt kommentiert:

„Und nun die Ausdehnung der Versicherungspflicht auf die fremden Automobilisten. Der Gedanke ist ja ganz schön, der Fremde soll bei uns nicht mehr Recht haben als der einheimische Fahrer. Das ist echt demokratisch und mag in der Theorie ausgezeichnet aussiehen. Aber wie macht sich das in der Praxis? Also der fremde Automobilist soll sich an der Grenze ausweisen über eine Versicherung von

Fr. 30,000 für Einzelunfall
.. 100,000 für Katastrophen
.. 10,000 für Sachschaden

sonst heisst es wieder umkehren. Nun sagt man uns auch wieder, das sei nicht so schlimm wie es aussiehe. Der Fremde brauche sich ja nicht für ein ganzes Jahr zu versichern sondern nur pro rata temporis während der Dauer seines Aufenthaltes für 14 Tage, für drei, für einen einzigen Tag und die Sache liesse sich ja ganz einfach machen, z. B. durch das Lösen von Tickels, ähnlich wie bereits an unseren Bahnhöfen erhältlich. (Versichert euer Reisegepäck!)

Auch das ist ganz hübsch ausgedacht, allein welche Versicherung übernimmt wohl ein derartiges kurzfristiges Risiko und auf welchen Betrag käme eine derartige Prämie in Schweizerfranken zu stehen. Der Versicherungsgesellschaften bauen ja ihre Wahrscheinlichkeitsrechnung gerade darauf auf, dass das fähliche Risiko viel geringer wird, wenn es sich über eine möglichst lange Versicherungsduar verfügt und gewöhnen daher für mehrjährige Versicherungscontrakte besondere Rabatte. Jedermann weiss, wie hoch beispielsweise bei Unfallversicherungen der Zuschlag für Bergfouren ist. Er erreicht einen hibischen Prozentsatz der ganzen jährlichen Prämie. Trotzdem kommt man normalerweise höchstens einige Wochen jährlich ins Gebirge. Auch mit dem Automobil ist der grosse Durchschnitt der Fahrer nur zu einem kleinen Bruchteil des ganzen Jahres ständig unterwegs, wovon sich jeder leicht überzeugen kann, wenn er sich die registrierte Kilometerzahl durch die 365 Tage des Jahres dividiert und dabei auch nur einen beschiedenen Stundendurchschnitt von sagen wir 30 km zugrunde legt.

Die Versicherung auf wenige Tage ist unter allen Umständen ein Unding, die Behandlung fremder Automobilisten aber eine höchst delicate Sache und für unsere Hoteliere von vitalen Konsequenzen. Nachdem schon die Sonnagsfahrverbote und unsere Fallenebetriebe unberechenbaren Schaden gestiftet haben, bedarf es nur noch wenig, dann haben wir eines schönen Tages den Boykott.

Es liegt auf der Hand, dass diese Zustände der ausländischen Konkurrenz nicht entgehen. Es hat denn auch nicht an ausländischen Verkehrsvereinen gefehlt, die von einem Besuch der Schweiz direkt abraten. Wer bereits Gelegenheit hatte, dem freien Automobil-Tourismus in Frankreich, im Schwarzwald, Tirol oder in Oberitalien aufzulegen, wo von allen diesen Verkehrsschikanen nichts bekannt ist, der versteht diese Gefahr der Umfahrung durch die gerade am besten zahlende Clientèle voll und ganz zu würdigen und es ist als eine dringende Aufgabe zu betrachten, dass auch das schweizerische Gastgewerbe in der Automobilfrage mehr als bisher gehört wird und in den Vordergrund tritt. K.

Verteuerung der Valutaferien.

(Korrespondenz)

Die Entwertung der Markwährung hat es mit sich gebracht, dass die Preise für die Ferienaufenthalte in Deutschland wesentlich hinauf gegangen sind. An der kürzlich in Wiesbaden stattgehabten Generalversammlung des Verbandes der Hotelbesitzervereine Deutschlands hat die Bäder- und Kurortabteilung des Verbandes die diesjährigen Preise für den Aufenthalt in den Bäder- und Kurorten Deutschlands festgesetzt. Es wurden folgende Minimalpreise vorgesehen: Für Häuser ersten Ranges (große, erstklassige Hotels) 180 Mark, für Häuser zweiten Ranges und erstklassige Pensionen 140 M., für Häuser dritten Ranges kleine Hotels und mittlere Pensionen 120 M., für kleine Pensionen 90 M. Diese Minimalpreise umfassen den vollen Pensionspreis einschliesslich Zimmer und Reichswohnsteuer, ausschliesslich Heizung. Bei dieser Preisfestsetzung ist außer von den Selbstkostenberechnungen auch davon ausgegangen, dass für die Saison 1922 mindestens die zwanzigfachen Friedenspreise gefordert werden müssen, weil die Mark nach den Ausführungen des Reichsfinanzministeriums eine Entwertung auf den fünfundzwanzigsten Teil des Vorkriegsstandes erfahren hat und weil die Preise für die wichtigsten Lebensmittel durchschnittlich um mindestens das Dreißigfache gegenüber dem Frieden gestiegen sind. Man bedenkt aber, dass es sich hier um Minimalpreise handelt und dass in der Praxis die Preise heute bereits um etwa 30 Prozent höher sind. Den neuen Preisen haben sich auch die Vereinigungen der Privatpensionen und

der Verband der deutschen Fremdenheime ange- schlossen. Die Preise sind also durchwegs 5 bis 6 mal höher als in der Saison 1921.

Die oben genannten, von der Generalversammlung des Verbandes der Hotelbesitzervereine Deutschlands festgesetzten Minimalpreise sind in praxi durch die seitherige Entwicklung bereits stark überholt. So klagt ein Schweizer der Basler „National-Zeitung“, er habe in Frankfurt am Main folgende Hotel-Rechnung präsentieren lassen: Übernachten 630 Mark, Frühstück 34,50 Mark, total 664,50 Mark. Dazu 25 Prozent Trinkgeld oder 12,50 Mark, dann 76 Mark städtische Fremdensteuer, 21 Mark weiterer Zubehör, summa: 891 Mark für Übernachten und Frühstück.

Aehnliche Verhältnisse herrschen übrigens seit einiger Zeit in Oesterreich, wird doch dem „Bund“ zur Lage des dortigen Hotelgewerbes aus Wien geschrieben:

„Nun scheint auch die österreichische Hotelindustrie einer schweren Krise eingegangen zu sein, insbesondere die Wiener Hotels kämpfen seit kurzer Zeit schwer um ihr Dasein, obwohl bereits eine stattliche Anzahl von Hotels in den letzten Jahren den Betrieb eingestellt hat. Die fortwährende Entwertung des Geldes und die übrigen Verhältnisse führen dazu, dass die Zimmerpreise zum Teil schon die Weltparität, vielleicht auch die Preise in Deutschland, weit überschreiten haben. Die enorme Erhöhung der Eisenbahn tarife hindert weiter den Fremdenverkehr, und so kommt es, dass man jetzt schon in Graz, Salzburg, Innsbruck, aber auch in kleineren Städten fast unerschwingliche Preise für das Nachtlager zahlen muss. Hierzu kommen noch in den verschiedenen Städten die verschiedenen Steuerzuschläge, die 30—40 Prozent, und zwar nicht etwa der Miete, sondern auch der Wäsche-, Beleuchtungs- und Beheizungskosten befragen. In Wien befragten diese Steuerin sogar über 40 Prozent, und dazu kommt, dass die Demolierungen am 1. Dezember einen starken Rückgang des Wiener Fremdenverkehrs zur Folge haffen. Die Wiener Hoteliers sind vor kurzem beim Magistrat der Stadt um eine Abänderung der unerhöht hohen, geradezu ruinösen Steuerzuschläge vorstellig geworden.“

Wieder schliesst auch ein altes, beliebtes Wiener Caféhaus für immer seine Tore. Es ist dies das grosse, auch den Fremden wohlbekannte Café im „Heinrichshof“, gegenüber der Oper. Ausnahmsweise kommt aber in dieses Lokal weder eine Bank noch ein Kino, sondern ein Warenhaus. Der bisherige Besitzer des Cafés soll eine Abfindung von 100 Millionen Kronen erhalten haben und außerdem an dem neuen Unternehmen beteiligt worden sein. Wie lange ist es her, dass man den Wert des ganzen Heinrichshofs, eines der schönsten, grössten und bestgelegten Häuser Wiens, mit ungefähr 10 Millionen Kronen angab.“

Es ist nicht etwa Schadenfreude, was uns zur Wiedergabe solcher Pressestimmen veranlassen, wohl aber der Wunsch, das Schweizer Reisepublikum von der fixen Idee der „billigen“ Valutafreien zu kurieren.

Zum Fischkonsum.

Wie die Geschichte uns lehrt, waren Fischgerichte schon im frühen Altertum eine vielgeehrte Kost, und zwar nicht nur von den Reichen und Begüterten, sondern auch vom Volk am Meer gespeist, an den Flussläufen und Binnenseen wurde die gesunde und nahrhafte Fischkost voll auf zu würdigen. Erzählt uns doch das neue Testamente bereits von der grossen Fisch-Speisung durch Christus, wobei doch wesentlich nur die gewöhnlichen Volksklassen in Befracht kommen. So durfte auch der grosse Fischzug Deut. ein deutscher Beleg für die anerkennende Wertung der Fischnahrung zu dieser Zeit sein.

Von feinen Fischen hingegen berichtet uns bereits der römische Geschichtsschreiber über die kostlichen „Muränen“, welche die reichen Römer in speziellen Teichen aufzogen, um bei grossen Anlässen als ausgeschmückte Delicatesse auf der Tafel den verwöhnten Lebemannen des alten Rom als Gaumenkitzel serviert zu werden.

Zum grossen Nachtheile des Volkes ist dieses so vorzügliche Nahrungsmittel bis vor kurzem in unserem Lande nur wenig berücksichtigt worden. Erst in den letzten Jahren kam die gesunde Fischkost eigentlich wieder zu der verdienten Geltung.

Durch Ausnutzung der neuzeitlichen technischen Errungenschaften und Verbesserungen im Eisenbahnverkehr ist es den schweiz. Importfirmen gelungen, Meerfische von den Küsten, wie auch Süßwasserfische aus den Flussläufen und Seen im frischen Zustande in die Schweiz einzuführen und dadurch die Möglichkeit zu schaffen, die Fischgerichte unter günstigen Bedingungen sowohl auf den Tisch der Reichen wie der Armen zu bringen. Die stets fortschreitende Kochkunst hat auch bereits erreicht, den gewöhnlichsten Fisch so zuzubereiten, dass selbst der verwöhnteste Gaumen sich gerne Fischgerichte als erste Speise auf sein Menü setzen lässt.

Umrund mehr sollte kein Hotelier und Restaurateur ermangeln, der so gesunden und nahrhaften Fischkost seine volle Aufmerksamkeit zu schenken, beansprucht doch die Zubereitung der Fische, bei meisteis geringen Unkosten, sehr mehr Zeit wie das Kochen und Braten von Fleisch, Ge-

müse oder Süppen. Ausserdem bieten die so mannigfältigen, verschiedenen Fischsorten eine angenehme, abwechslungsreiche und zufriedigende Kost. Noch zu bemerken dürfte die Tatsache der starken Zunahme des Fischkonsums während des Krieges sein, wo selbst der gewöhnliche Mann, angesichts des Mangels am nötigen Fett infolge der Fleischnahrung, gerne und oft an einer schönen Fischration sich sättigen konnte.

Die öfters aufgestellte Behauptung, die Fischnahrung sätigte nicht in dem Massse, und so zu friedenstellend wie Fleisch, dürfte leicht durch entsprechende Zubereitung der Fische widerlegt werden. Sollte jedoch der eine oder andere Magen nicht genugend befriedigt sein, so dürfte eine Zutat von Gemüse oder Teigwaren diesem Mangel leicht abheben.

Kennen jedoch finden stets in besonders fein zu bereitender Fischkost, wie Bouillabaisse, Matelote mit ihren wundervollen Zutaten an Gewürzen, Schwämmen und Fischklöschen (Quenelles) oder auch mit andern Oceanieren, wie Austern, Moules und Krebsen gekocht, ebenso befriedigende Gaumenkost, wie von besten, aus Geflügel oder Kalbfleisch erstellten „Vol au Vent“.

Uebrigens haben die meisten Fische leicht verdauliche Fleisch, vielleicht mit Ausnahme von Aalen und Lachsen; sie sind somit als Krankenkost aufs wärmste zu empfehlen, umso mehr als die bedeutendsten medizinischen Autoritäten mit Red auf deren hervorragende Eigenschaften hinweisen. en.

Das Gas und die zeitgemässen Hotellküchen-einrichtungen.

(Korrespondenz)

I.

In den letzten Jahren haben sich in allen Ländern die Hotel-einrichtungen ausserordentlich vervollkommen und dementsprechend werden von den Gästen erstklassiger Häuser immer grössere Ansprüche gestellt. Die schweizerische Hotel-industrie hat von jener in der Welt einen ersten Platz eingenommen und wird, um denselben zu behaupten, auch in Zukunft ihre Einrichtungen mit denen des Auslandes vergleichen, um daraus zu lernen und das Gute auch bei sich anzuwenden. In den Vereinigten Staaten haben grosse Hotelunternehmen zufolge der Größe der dortigen Industrie- und Handelsstädte eine ganz hervorragende Entwicklung genommen und sind deshalb zum Teil zu Musterbetrieben entwickelt worden. Dem europäischen Besucher solcher Hotels, der sich auch für die technischen Einrichtungen der selben interessiert, fällt es auf, dass diese grossen Hotels fast ausschliesslich Gasküchen aufweisen, während bei uns in Lande noch fast allgemein die Kohlenküche anzutreffen ist. Man muss sich fragen, was für Gründe zur Einführung der Gasküche in die amerikanischen Hotels geführt haben, um sich alsdann die Frage vorzulegen, ob nicht auch bei uns das Kochen mit Gas in der Hotelküche das einzig richtige wäre.

Während bei uns die Löhne erst während und infolge des Krieges in bedeutendem Massse gestiegen sind, hoffte man in Amerika von jener mit erheblich höheren Löhnen zu rechnen. Infolgedessen spielen dort im Küchenbetrieb nicht nur die Brennstoffkosten eine Rolle, sondern es muss der Küchenbetrieb als ganzes (inklusive Lohnabgaben, Reinigungskosten, Transportkosten etc.) betrachtet werden, um sich Rechenschaft darüber zu geben, welche Betriebsweise die wirtschaftlichste sei. Obschon auch in Amerika das Verhältnis von Kohlenpreis zum Gaspreis kein sehr wesentlich anderes ist, als bei uns, so fiel doch der Entscheid zugunsten der Gasküche, infolge der vielen Vorteile, welche sie dem Hotelbetriebe zu bieten im Stande ist. Zu diesen Vorteilen gehört vor allem die rasche Betriebsbereitschaft, in einem Betriebe mit Gasküche ist es nicht notwendig, dass irgend jemand früher in der Küche zum Dienste antrifft, als es das Kochen erfordert, indem es nicht notwendig ist, mit dem Kohlentransport, der Aschenentfernung und dem Feueranmachnen irgendwie Zeit zu verlieren. Am Abend kann mit einem Minimum von Personal auf Wunsch eines Hotelgastes demselben ohne weitere eine Mahlzeit bereitstehen; man ist nicht wie beim Kohlenbetrieb genötigt, sich zu entschuldigen, der Herd sei ausgegangen und warne Speisen könnten nicht mehr verabfolgt werden. Eine Drehung des Hahnes unter gleichzeitiger Entzündung der Flamme und der Herd ist mit voller Leistungsfähigkeit im Betriebe.

Beim Kochen selbst macht sich vor allem die Regulierbarkeit der Gasherde, seien es Backöfen, Grill- oder andre Konditorrichtungen, ausserordentlich vorteilhaft geltend. Zufolge der leichten Regulierbarkeit können die Speisen in einer Qualität hergestellt werden, wie dies in keiner anderen Feuerungsart, weder mit Kohle noch mit Elektrizität, möglich ist. Beim Backen und Grillieren mit Gas wird bei einigermassen sachverständiger Handhabung und guter Apparatekonstruktion jede Überhitze vermieden und keinerlei Einfluss auf den Geschmack der Speisen ausgeübt. Allen Gasapparaten eiger Konstruktion ist auffallend rasches Arbeiten eigen, so dass ein mit der Gasküche wirklich vertrauter Chef niemals mehr mit anderen Heizmitteln wird arbeiten wollen. Was nun die Personal- und Arbeitsersparnis anbetrifft, so macht sich dieselbe dadurch geltend, dass die



Nationalfeier.

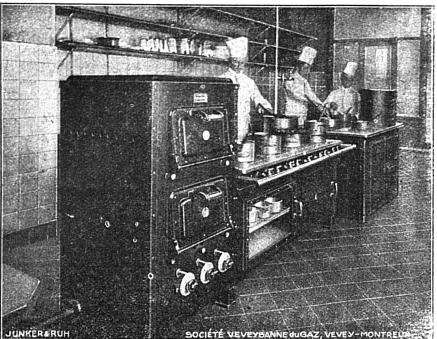
Schweizerische Volksbibliothek zu.

Es ist Pflicht auch unserer Berufskollegen, sich in den Dienst dieser gemeinnützigen Aktion zu stellen.



Küche infolge der nicht russenden Gasflamme und des Wegfallen jeden Kohlentransports absolut reinlich ist und daher viel weniger Reinigungsarbeiten erfordert. Ferner beschränken sich die Kaminfeuer- und die damit zusammenhängenden Arbeiten auf ein Minimum, d. h. auf ein blasses Nachsehen der bezüglichen Anlagen. Infolge der Zuverlässigkeit der Regulierungsvorrichtungen der Gasapparate kann eine eingearbeitete Person das Mehrfache leisten, indem sie gewisse Speisen auf regulierendem Feuer ohne Bedenken sich selbst überlassen kann. Dieser Vorteil macht sich auch im Kleinbetriebe geltend, indem auch dort die die Küche besorgende Person Zeit für andere Arbeiten frei bekommt. Alle diese Vorteile, zu denen noch eine Anzahl weiterer hinzugezählt werden können, vermöchten in den Vereinigten Staaten die Bedenken der Küchen-Chefs endgültig zu zerstreuen, so dass dort modern eingerichtete Häuser bereits in grösster Zahl mit Gaseinrichtungen versehen sind. Als Beispiel erwähnen wir das grosse Hotel der Welt, das Pennsylvania-Hotel in New York, welches in Abbildung 1 dargestellt ist, ein Hotel, das 2200 Zimmer mit ebensoviel Badezimmern enthält. Die Gasküche dieses Hotels ist in Figur 2 dargestellt, aus welcher die lange Reihe von Garland-Gasherden ersichtlich ist, welche die gewaltigen Bedürfnisse dieses Hauses zur vollen Zufriedenheit von dessen Leitung erledigen. Der Gasverbrauch dieses Hotels erreicht denjenigen einer mittleren Stadt in der Schweiz, z. B. ungefähr denjenigen von Freiburg. Auch das weltbekannte Waldorf Astoria-Hotel in New York ist mit einer Gasküche ausgestattet.

Das Merkmal der amerikanischen Hotelgäste besteht darin, dass die Gasheizung unter einer



Es ist eine allbekannte Tatsache, dass, je vollkommener ein Betrieb ist, desto sachkundiger bei seiner Einrichtung vorgegangen werden muss. Aus diesem Grunde ist es außerordentlich wichtig, dass die Auswahl der Betriebsapparate richtig getroffen wird und man sich dabei vom Gaswerk oder anderen, mit Gasküchen vertrauten Persönlichkeiten beraten lässt. Für den Grossbetrieb sind andere Apparate dienlich, als für den Kleinbetrieb oder den mittleren Betrieb. Werden diese einfachen Überlegungen nicht berücksichtigt, so können Fehlschläge eintreten, welche zu falschen Schlüssen führen. Mit Figur 4 geben wir ein Bild der Küche eines mittleren Betriebes, aus welchem deutlich der Unterschied gegenüber einer Einrichtung für den Grossbetrieb erscheinen wird.

Für die Bereitung des Warmwassers ist es beim Gasküchenbetrieb während der Zeit, wo die Zentralheizung nicht in Betrieb steht, empfehlenswerter, im mittleren Betrieb das Warmwasser mit einem koksbeheizten Gliederkessel und einer Boileranlage zu erzeugen. Auch Gas-Warmwasser-Apparate können unter Umständen ausgezeichnete Dienste leisten. Man unterscheidet dabei sogenannte Stromautomaten, welche beim Öffnen des Hahnes in unbegrenzter Menge Wasser von nach Wunsch einregulierter Temperatur liefern, anderseits sogenannte Vorratsautomaten, bei welchen das Wasser in einem Vorratsbehälter auf eine bestimmte Temperatur durch Gas angewärmt wird, wobei das Gas abgestellt wird.

Nach Enthnahme des Warmwasservorrates und Nachströmen von kaltem Wasser wird das letztere innerhalb eines gewissen Zeitraumes, je nach Leistungsfähigkeit der Apparate, auf die einregulierte Temperatur angewärmt. Es ist von Fall zu Fall zu entscheiden, welche Art der Warmwasserbereitung die vorteilhafteste ist.

Mit dem Gasbetrieb in der Küche ist aber das Anwendungsbereich des Gases im modernen Hotel noch nicht erschöpft. Es ist noch viel zu wenig bekannt, welche ausgezeichneten Dienste die Gasheizöfen in der Übergangszeit zu leisten ver-

Kundschaft zu rechnen haben, werden derartige Heizvorrichtungen ihre Aufmerksamkeit schenken, da allgemein bekannt ist, wie heb dem Angriffsachsen sein Kaminfeuer ist.

Es bleibt noch eine ganze Anzahl weiterer Gasverwendungen im Hotel zu erwähnen. Wir erwähnen nur die Kaffee- und Frühstückseinrichtungen und Toaster und bains-marie, Konditoreien, Waffelofen etc. Eine Gaseinrichtung möchten wir aber immerhin noch im Bilde veranschaulichen, nämlich die Gasbügelmashine, welche in den Lingerien des Hotels ausgezeichnete Dienste zu leisten vermögen. Abbildung 6 zeigt eine derartige Bügelmashine, welche je nach Bedürfnis in verschiedenster Größe gebaut wird und mit einem Minimum von Arbeit hervorragend schön gebügelt Wäsche zu liefern vermag.

Die Gasverwendung im Hotel macht den Hotelier unabhängig von der Kohlenlieferung. Die Gasversorgung ist die zuverlässigste Wärmeversorgung, die sie erfahrungsgemäß nie versagt. Es muss kein Brennstoff für die gasbetriebenen Hotelbetriebsstelle mehr gelagert werden, Staub und Schmutz verschwinden aus den betreffenden Räumen vollständig. Es trifft eine grosse Vereinfachung im Betriebe ein. Es ist nur zu wünschen, dass angesichts der andauernd sinkenden Gaspreise sich dieses in den Hotelbetrieben immer ausgiebiger einführt.

Technische Rundschau

Esgeschirr-Reinigungsmaschine.

Anlässlich der Besichtigung der Küche der Basler Mustermesse gelangten wir zur Überzeugung, dass die Esgeschirrwaschmaschine in dem Betrieb einer modernen Kücheneinrichtung nicht mehr fehlen darf. Dies aus folgenden Gründen: Durch eine rationale Waschung aller Esgeschirre sowie auch des Silberbesteckes, wie dies bei der Simplon-Automat-Maschine in der Basler Mustermesse der Fall war, werden hunderde von Menschen vor Anstücken befreit, indem alles Geschirr durch 100gradiges Wasser gründlich nachgespült wird und sofort selbst trocknet. Durch mehrmaliges Servieren des gleichen Geschirrs entsteht eine Inhaber eine grosse Ersparnis am Material. Eine weitere Oekonomie ist auch vorhanden durch das stark reduzierte Personal. — Wir sind überzeugt, dass sich diese Maschine je länger je mehr den Weg in die Hotelküchen ebnen, was im Interesse des Volkswohles zu begrüßen ist.

T.

Selbsttätiger Feuermelder.

Eine Neuerung auf technischem Gebiete, die allen Hotel-, Pensions- und Hausbesitzern begrüßt werden dürfte, bringt die Firma Wrede & Cie., Freiburg i. Br., auf dem Markt in Form eines selbsttätigen Feuermelders. Über die Erfinbung gibt man uns folgende Erläuterung:

Der Feuermelder, der als Druckknopf elektrischer Klingelanlagen konstruiert ist und als solcher in die Wandrosotte eingelegt wird, alarmiert bei Entstehung eines Zimmerbrands selbsttätig das Hotelpersonal, und zwar bewirkt er den Alarm mit Hilfe einer inneren Spiralfeder, die, in gespanntem Zustande in einer schon bei geringer Temperatursteigerung schmelzenden Metall-Legierung fest verankert, nach Ausbruch des Feuers bei 50 Grad Celsius den kurz vor dem Schmelzen weichen Ankergrund sprengt und nun ihre Spannkraft auf den elektrischen Kontakt einwirkt, also die Glocke zu dauerndem Er tönen bringt.

Die Vorleite einer solchen Vorrichtung liegt auf der Hand. Sie leistet Gewähr für frühzeitiges Entdecken eines ausbrechenden Zimmerbrandes und ermöglicht somit in allen Fällen die sofortige Lösung resp. Erschickung des Feuers. Sie gibt zudem dem Gast das in unserm Zeitalter der Nervosität zur stärkenden Nachfrage mehr als je erforderliche Gefühl absoluter Sicherheit vor Feuergefahr und erhöht dadurch die Annehmlichkeiten des Hotelaufenthaltes.

Der Preis des Feuermelders beträgt Fr. 2.50 pro Stück, bei grösseren Bezuigen entsprechend weniger. Generalvertreter für die Schweiz ist Herr Direktor J. Schorn, Hotel Belvédère, St. Moritz.

Saison-Eröffnungen

Andermatt: Danioth's Grand Hotel, 18. Juni. Champéry: Grand Hotel Dent du Midi, 30. Mai. Grindelwald: Hotel Grosse Scheidegg, 1. Juni. Grimsel-Strasse: Hotel Handeckfall, 15. Juni. Gstaad: Royal Hotel Winter Palace; 27. Juni. Heuslrich: Bad Heuslrich, 12. Juni. Kl. Scheidegg: Hotel Kurhaus Bellevue, 3. Juni. Mürren: Grand Hotel & Kurhaus, 20. Juni. Pontresina: Hotel Languard, 1. Juli. Pontresina: Hotel Pension Weisse Kreuz, 1. Juni. Rigi: Grand Hotel und Kurhaus Rigi-Kaltbad, 1. Juni.

Saas-Fee: Hotels Lagger; 8. Juni. Simplon-Kulm: Hotel Bellevue; 10. Juni. St. Moritz-Bad: Hotel Kurhaus, 15. Juni. St. Moritz-Bad: Hotel National, 15. Juni. St. Moritz-Dorf: Hotel Waldhaus, 15. Juni. Tarasp: Kurhaus Tarasp, 1. Juni. Wengen: Grand Hotel Victoria, 3. Juni. Waldhaus-Films: Grand Hotel & Surselva, 8. Juni.

Fremdenfrequenz von Davos. In Berichtigung einer Notiz in unserer Nr. 21 — die hier als „Freien Räder“ bezeichnet werden — wird uns aus Davos mitgeteilt, dass der Besuch dieses Kurortes aus England keineswegs zurückgegangen sei, sondern im letzten Winter gegen das Vorjahr nicht unwesentlich zugenommen habe. Über die Frequenz englischer Staatsaanghöriger in Davos werden uns folgende Zahlen genannt: Von 1. Januar 1920 bis 1. Januar 1921 anwesende Briten: 691 mit 32.748 Aufenthaltslagen — gegen: vom 1. April 1921 bis 31. März 1922 anwesende Briten: 1008 mit 49.958 Aufenthaltslagen.

Saison-Chronik

Wir geben dieser Richtigstellung umso lieber Raum, als aus ihr die tatsächliche Zunahme des Winterbesuches aus England hervorgeht, eine Ersehnmung, die wir nur liebhaft begrüssen können.

Kleine Chronik

Locarno. Wie uns mitgeteilt wird, bleibt das Hotel Reber au Lac, Locarno, wieder wie vor dem Kriege den Sommer hindurch geöffnet.

Morschach. Fr. Th. Jurt, die frühere langjährige Mitarbeiterin des Hotels Union in Luzern und Leiterin des Hotels Schlüssel in Altdorf, hat das Hotel Rüttliblick in Morschach übernommen.

Pontresina. Das Hotel Languard, Besitzer Greig & Co., wird am 1. Juli eröffnet. Als Direktor wurde gewählt Herr Johann Biscz, früher Direktor im Hotel Magne in St. Moritz.

St. Moritz. Der Direktor des Hotels Stahlbad in St. Moritz, Herr Rob. Fricke, wird als Wintersteller die Leitung des Luxor Winter Palace in Luxor (Ägypten) übernehmen.

Meiringen. In Ergänzung der Notiz unserer letzten Nummer betreffend die Umwandlung des Hotel du Sauvage in eine Aktiengesellschaft wird uns mitgeteilt, dass der bisherige Besitzer, Herr W. Gunter, das Haus als Pächter in unveränderter Weise weiterführt.

Der Schweiz Weinhandlerverband hat soeben ein sehr gediegene Jahr über das Geschäftsjahr 1921/22 herausgegeben. Neben dem geschäftlichen Teil enthält das interessante Heft lesewerte Aufsätze über „Wein und die Weinrebe in Mythologie und Geschichte“, über „Das Rebacal der Welt“, das auf circa 10 Millionen Hektaren geschätzt wird, sodann ausführliche Mitteilungen über die Weinproduktion und den schweizerischen Weinhandel im Jahr 1921, über den Sauserverkehr auf den Bundesbahnen usw. — Wir kommen auf die beachtenswerte Schrift gelegentlich zurück.

Fürsorge für arbeitslose Schulklasse. (Mitgl.) Von den rund 7200 Knaben und Mädchen, welche dieses Frühjahr im Kanton Zürich zur Schulenlassung gelangten, waren im Februar noch über 3700 ohne Aussicht auf eine Lehr- oder Arbeitsstelle. Der sofort einzusetzende Fürsorgeaktion des kantonalen Jugendamtes bzw. der Berufsberatungsorganisation ist es gelungen, unter kräftiger Mithilfe der Berufsverbände sowie der Landwirtschaft, die Zahl dieser Beschäftigungslosen auf weniger als 300 herabzumindern. Die meisten befinden sich in Lehrstellen, etwa 1/4 in Arbeitsstellen zu Stadt und Land, viele davon sind in fremdsprachlichen Gebieten. Von den noch nicht plazierten sind eine grosse Zahl vorläufig in handwerklichen oder kaufmännischen Fortbildungskursen untergebracht. Ihrer endgültigen beruflichen Unterbringung wird alle Aufmerksamkeit geschenkt.

Landwirtschaft

Schutz der Obstbäume und Garten gewächse gegen Krankheiten und tierische Schädlinge. An der Schweiz Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil findet am 26.—28. Juni ein Kurs über die Krankheiten und Feinde der Obstbäume und Gartenpflanzen und ihre Bekämpfung statt, zu dem jedermann, der sich für diese Angelegenheit interessiert, wie Lehrer, Kursleiter, Gärtnerei, Gärtnerei, Gartenbesitzer usw., Zutritt hat. Auch Frauen können teilnehmen. Zur Aufnahme ist ein Alter von mindestens 18 Jahren erforderlich. Anmeldungen sind bis zum 22. Juni an die Direktion der Versuchsanstalt zu richten.

Verkehrswesen

Brienz- und Thunersee. Mit dem 1. Juni ist auf dem Brienzsee der durchgehende Schiffsverkehr zwischen Interlaken und Brienz auch an Wochenlagen mit je vier Kursen in jeder Richtung wieder aufgenommen. Auch wurde die Zahl der Kurse auf dem Thunersee, namentlich für die Sonntage, stark vermehrt.

Postauto Schuls-Landeck. Am 1. Juni fand die Eröffnung und Einweihung der Postauto-Linie Schuls-Landeck im Tirol statt. Die erste Fahrt, das Inthal hinunter, verlief zur vollsten Zufriedenheit. Mit der neuen Route ist die Transalpine Bahn-Deutschland und für diesen Sommer Engadin-Oberammergau hergestellt.

Verkehr mit Motorfahrzeugen. Das eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement hat, wie wir im „Bund“ lesen, eine Zusammensetzung der besondern Bestimmungen über den Verkehr mit Motorfahrzeugen in der Schweiz herausgegeben, die Gültigkeit hat vom 1. Mai 1922 bis 30. April 1923. Die Zusammensetzung enthält einen Auszug aus den Vorschriften des Konkordates vom 7. April 1914, einen Auszug aus den internationalen Über einkommen vom Oktober 1909, Angaben über das Sonnagsfahrvorbot, sowie die besondern Bestimmungen über die einzelnen Einschränkungen unterworfenen Strecken. Es ist eine Karte beigegeben, die aus der durch Unterscheidung in den Farben, die einzelnen Einschränkungen ersichtlich sind. Die Aufstellung des justiz- und Polizeidepartements wird sicher bei allen Motorfahrzeug interessierten verdiente Beachtung finden.

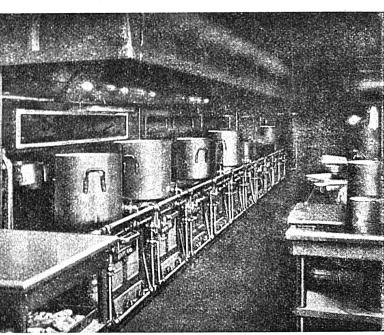
Fremdenfrequenz

Luzern. Verzeichnis der in den Gasthäusern und Pensionen Luzerns in der Zeit vom 1. bis 31. Mai 1922 abgestiegenen Fremden: Deutschland und Österreich 521; Polen, Tschechoslowakei, Ungarn 55; Grossbritannien 2084; Frankreich 264; Italien 109; Belgien und Luxemburg 211; Holland 585; Dänemark, Schweden, Norwegen, Finnland 580; Spanien und Portugal 90; Russland, Ukraine 6; Balcanstaaten 20; Schweiz 5615; U. S. A. und Kanada 1427; Mittel- und Südamerika 51; Asien und Afrika 95; Australien 44. Total 11,729.

Redaktion — Rédaction

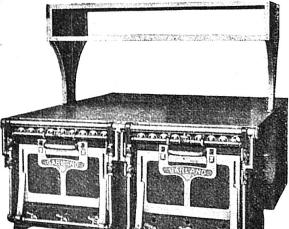
A. Matti.

Ch. Magne.



starken Gussseisenplatte angeordnet ist, so dass auf dieser Platte, ganz wie bei einem Kohlenherd gearbeitet werden kann. Vorn an der Rampe wird die grosse Hitze entwickeln, während die selbe nach hinten allmählich abnimmt, so dass der Chef in der Lage ist, durch Verschiebung der Kochgefässe die Hitzeausbeutung in geeigneter Weise auszuwählen. Ausserdem können für ganz scharfe Einwirkungen des Feuers Deckel aus der Platte herausgehoben werden. Solche Gasherde verzeihen vielleicht einen etwas höheren Gasverbrauch, als die in Europa konstruierten Bauten, sie gestalten aber dem Küchenchef in ausserordentlich bequemer Weise und in gleicher Art, wie er es vom Kohlenherd her gewohnt ist, zu arbeiten. Sie sind vor allem für den Grossbetrieb geeignet.

Figure 3 zeigt die Bauart, welche angewandt wird, wenn der Herd in der Mitte der Küche angeordnet werden soll, eine Bauart, wie sie z. B.



im Waldorf-Astoria-Hotel gebraucht wird. Ohne in weitere Details einzutreten, sei noch erwähnt, dass derartige Herdenanlagen aus lauter gleichen Elementen bestehen, die in beliebiger Anzahl aneinander gereiht werden können, so dass die Anlage auch später neuem erweiterungsfähig ist. Mit den einzelnen Herdelementen können auch Grills, Salamanders, offene Feuer, Tellerwärmern, etc., kombiniert werden.

II.

Die eben beschriebenen Herde eignen sich besonders für Grossbetriebe und sind erst empfehlenswerter für Häuser, wo regelmässig mindestens 50 Personen zu verpflegen sind. Unsere europäische Gasherdinustrie hat ebenfalls hervorragende Konstruktionen auf den Markt gebracht. Diese Herde arbeiten in ihren wesentlichen Teilen mit offenen Einzelbrennern, auf welche die Kochgefässe gestellt werden. Um wirtschaftlich arbeiten zu können, sind die Herde mit Brennern der verschiedensten Grössen ausgestattet. Je nach Grösse der Kochgefässe und je nach Intensität des Feuers, dessen man bedarf, werden die Brenner beim Arbeiten benutzt. Die Brennerkonstruktionen sind im allgemeinen sehr sorgfältig ausprobiert und arbeiten daher mit mässigem Gasverbrauch.

Wie bereits eingangs erwähnt, treten die Vorteile der Gasküche erst heute seit der eingeführten starken Lohnsteigerung und dem dauerhaften Wunsch nach Bequemlichkeit und Arbeitsparis voll in die Erscheinung. Auch bei uns sind die Hauptvorteile der Gasküche weniger in der Brennstoffersparnis selbst, als in den Ersparnissen des Küchenbetriebes als ganzes zu buchen. Erfreulicherweise hat die Gasküche auch in schweizerischen Hotels bereits in bedeutendem Umfang eingang gefunden und ist in grossstem Umfang verbreitet in den Hotels des Luftkurortes Davos. In neuerer Zeit sind eine Anzahl Hotels in Vevey, Montreux, ferner in Zürich und Basel mit Gaseinrichtungen versehen worden und es ist nicht daran zu zweifeln, dass, wenn einmal das Personal eingearbeitet ist, und die Vorteile des Gases für den Hotelbetrieb erkannt werden sind, dasselbe immer allgemeiner zum Heizmittel in der Hotelküche werden wird.



Hotel-Silber

Versilberung, Vergoldung, Vernicklung
sowie Reparaturen

jeder Art, (auch fremde Fabrikate) führt prompt u. tadellos aus die

Berndorfer Kruppmetall-Werk A.-G.,
in Luzern

Annahme von Reparaturwaren durch alle guten Spezialgeschäfte.

Verlangen Sie kostenlos Musterofferte über unsere

Füll-Artikel | RAHM-CORNETS
RAHM-ROLLEN
GLACESCHALEN
zu Fruchteis ist das ausserlesendste Gebäck
ORIG. ZÜRCHERHÜPPEN

Gebr. W. W. Hug, Spezialhaus I. Ranges,
Telephon Hott. 6729, Zürich 7, Eidmannstrasse 19,
277

Caisse enregistreuse National

à vendre, dernière modèle, 4 tiroirs, occasion exceptionnelle; prix très bas. — Adresser offres sous chiffre J. D. 2516 à la Revue suisse des Hôtels, Bâle 2.

Direktor gesucht

für gutes Kurhaus in Zentralschweiz. Jahrestellung. Ohne prima Ausweise Anmeldung unzulässig. Lebensbeschreibung, Zeugnisschriften und Bild, sowie Gehaltsansprüche gel., zu richten unter Chiffre M. I. 2515 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

2 solide Maler

durchaus selbständige, auch tapetieren, übernehmen grössere Arbeiten, Umbauten, Hotels etc. Offerente an Jakob Huber, Nordstrasse 32, Zürich 6.

ZU VERMIETEN:

Im Zürcherhof — Sonnenquai 10, In
Zürich beim Bellevueplatz, das

Café de la Paix

mit 200 qm. Flächeninhalt, p. 1. Oktober 1922.
Ausserordentlich günstige Gelegenheit für
Genossenschaft Zürcherhof
in Zürich.

4567

Bonbücher

(Quart- u. Taschenformat) zu reduzierten
Preisen erhältlich beim Zentralbüro des

Schweizer Hotelier-Vereins

Trinken Sie

BURGERMEISTERL

Beliebter Apéritif

nur echt von E. MEYER, BASEL via Rückseite der Etiquette
Fabrikation seit 1815

Unfallversicherung Winterthur

Einzel-Unfall-, Haftpflicht-, Reise-, Kollektiv-, Einbruch- und Kautions-Versicherungen

Vertragsgesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

Auskunft und Prospekte durch die Direktion der Gesellschaft in Winterthur
und die Generalagenturen, sowie die Vertreter an allen grösseren Orten

Café

(geröstet, gemahlen oder gebrauchsfrisch)	
Hausgeröstete Kaffee	Fr. 2.40 per Kg.
Restaurants-Mischung	* 2.80 "
Hotel-Mischung	* 3.40 "
Fremdes-Mischung	4 "
Mendos-Mischung	4.60 "
Mecca pur	5.20 "
Tee-Keyton, Hotel-Spezial-Mischungen à Fr. 5.50 und 6.50	"
Enduro-Tee, indische Spezial-Mischung à Fr. 8.50 und 9.50	"
Bordeaux- und Walliser Spezial-Weine, offen und in Flaschen.	"
Liqueurs. — Verlangen Sie Preis-Courant.	"

ED. WIDMER, ZÜRICH

Härtingstrasse 17. — Telefon: Hottingen 2950
Genussmittel-Importation · Kaffe-Gross-Rösterei.

On demande pour Nice:

(pour hôtel de premier ordre)

Gouvernante d'étage

très expérimentée, pour la saison d'hiver ou à l'année; parfaite connaissance de la langue française et de l'anglais exigée;

Chef de salle

très capable. — Adresser les offres avec photo, copie de certificats de présentions de salaire sous chiffre H. G. 2510 à la Revue suisse des Hôtels, Bâle 2.

Glacé-Maschinen

stets Vorrat
im Spezialhaus für
moderne Einrichtungen

FRIEDRICH BILL
STAMPFENBACHSTR. 3, ZÜRICH I
2488

J. COTTINELLI
CHUR

VELTLINER

OFFEN @
IN FLASCHEN

PRIMA SEIFEN, SCHMIERSEIFEN, SEIFEN-
MEHL, KOCHSEIFE, SEIFENUDELN

SPEZIAL-SEIFEN

für die feinsten wie schmutzigste Wäsche
ROST- UND TINTENFLECKENWASSER, BODEN-
PRÄPARATE, liefern in vorzüglicher Qualität

KELLER & CIE.
CHEMISCHE FABRIK
STALDEN I/E.
2466

Verlangen Sie

Kostenlose Zusendung der
Neueren Druckschrift
über



cosmophos
werke AG.
rotstäd.

otter

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

191

REVUE SUISSE DES HOTELS · SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Bâle, le 15 juin 1922

No. 24

Basel, den 15. Juni 1922

Nouvelles de la Société

Assemblée des délégués.

Mardi a eu lieu à l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne, sous la présidence de M. A. Bon, l'assemblée annuelle ordinaire de la Société. Après avoir liquidé les tractaonda statuaires, l'assemblée a décidé une légère augmentation de la taxe à payer par les sociétaires pour l'inscription de leurs maisons dans le Guide des Hôtels. Les propositions du Comité central comportant une modification de différents articles des statuts ont été acceptées par les délégués. L'assemblée a approuvé également un projet de règlement pour la gestion du fonds Tschumi. A l'occasion du quarantième anniversaire de la fondation de la société suisse des Hôteliers, les dix sociétaires survivants ont été nommés membres d'honneur. La série sortante des membres du Comité central, MM. A. Bon, de St. Moritz, Emery, ancien conseiller national à Montrœux, Oerden, de Zurich et Hofmann, d'Interlaken a été réélue par acclamations. M. Kluser, de Brigue, démissionnaire, est remplacé au Comité par M. le conseiller national Dr Hermann Seiler, de Zermatt. Les délégués ont ensuite entendu un rapport de M. le directeur Kurér sur la question des tarifs douaniers. L'assemblée a chargé le comité central, sur la demande de la section d'Interlaken, d'enprendre des démarches auprès des autorités fédérales en vue d'une révision de l'ordonnance de décembre 1920 sur le concordat hypothécaire hôtelier. Un banquet a réuni à l'Hôtel Savoy les délégués officiels et leurs collègues de Lausanne. Les autorités cantonales et communales étaient représentées. Une visite à l'exposition nationale d'art appliquée a terminé la journée. La réception à Lausanne a été parfaite.

Après quarante ans.

La Société suisse des Hôteliers, telle qu'elle est organisée actuellement, a pour but général de sauvegarder et de favoriser les intérêts d'ordre moral et économique de l'hôtellerie suisse. Une belle tâche, mais certainement difficile parfois.

Pour la réaliser pratiquement, elle s'efforce d'unir dans une association homogène le plus grand nombre possible de financeurs d'hôtels, d'établissements de cure et de pensions d'étrangers. En généralisant ainsi son action, elle veut assurer à l'industrie hôtelière la place qu'elle mérite dans notre économie nationale; elle veut la mettre en mesure d'exercer dans l'Etat une influence correspondant à sa situation économique particulière et à la répercussion de cette situation sur les autres branches intéressées au tourisme en Suisse.

Après la longue et pénible crise déchaînée par la guerre mondiale, la S. S. H. travaille énergiquement à la restauration du mouvement des étrangers. Elle collabore à l'assainissement financier de l'industrie hôtelière, soit par ses propres moyens, par exemple par la réglementation des prix, soit en intervenant auprès des pouvoirs publics et des institutions spéciales.

Des résultats précieux sont acquis déjà. L'entrée en Suisse n'est généralement plus accompagnée des formalités tracassières qui effrayaient les voyageurs étrangers au cours des dernières années. L'action juridique et financière de secours, lentement organisée, s'est enfin mise en branle. La réglementation des prix, si laborieusement instituée et si nécessaire pour généraliser autant que possible l'application des sains principes commerciaux dans les exploitations hôtelières, a ouvert les yeux d'une foule de chefs d'entreprises et a mis de l'ordre dans bien des administrations. Du reste, l'action de la S. S. H. dans le domaine des tarifs d'hôtel ne présente pas seulement des avantages d'ordre financier, mais aussi des avantages d'ordre moral: la concurrence déloyale a considérablement diminué; la confiance du voyageur a été augmentée, de même que celle des banques et de tous les créanciers de l'hôtellerie; l'esprit corporatif, l'esprit de discipline, l'esprit de solidarité ont fait de grands progrès; le contrôle et les enquêtes ont montré le peu de fondement de bien des soupçons réciproques et de bien des récriminations désagréables.

Suivant l'art. 3 de ses statuts, la S. S. H. veille aux intérêts généraux de l'association en veillant son attention à quinze tâches diverses, dont plusieurs se ramifient de plus en plus. Elle poursuit d'autre part la réalisation de six moyens principaux de sauve-

garder efficacement les intérêts particuliers de ses membres. Peu d'associations économiques ont réussi à accomplir une œuvre aussi considérable.

Afin d'atteindre plus sûrement tous ces buts généraux et particuliers, la S. S. H. se maintient en contact étroit avec d'autres organisations professionnelles et développe de concert avec elles une activité méthodique et bien coordonnée. Depuis longtemps déjà, elle est affiliée à l'Union suisse du commerce et de l'industrie. Plus tard, elle est entrée dans le groupe commercial de l'Union suisse des arts et métiers (l'Union suisse des classes moyennes du commerce). Dans d'autres sphères d'activité ou dans des circonstances spéciales, elle agit en commun avec l'Union suisse des sociétés de développement, avec la Ligue pour la conservation de la Suisse pittoresque, avec l'Automobile Club et le Touring Club. Elle est l'un des membres fondateurs de l'Association nationale pour le développement du tourisme et elle entretient des relations suivies avec l'organe exécutif de l'association: l'Office suisse du tourisme. Enfin la Société est en rapport avec les C. F. F., notamment en ce qui concerne la publicité à l'étranger.

Les intérêts des sociétaires sont aussi grandement favorisés par les conditions de faveur obtenues, grâce à des contrats spéciaux, de diverses compagnies d'assurance. L'assurance pour la responsabilité vis-à-vis des clients et des tiers en cas d'accidents, l'assurance pour la responsabilité de l'hôtelier en ce qui concerne les effets apportés par les voyageurs et l'assurance collective pour les accidents survenus aux employés font l'objet d'arrangements particuliers avec la Société suisse pour l'assurance-accidents à Winterthour et avec la Société générale pour l'assurance en matière d'accidents et de responsabilité à Zurich. Une société lyonnaise ayant une succursale à Zurich assure contre les dégâts causés par l'eau. L'Office d'assurance pour la propriété immobilière, le commerce et les métiers à Lucerne, réussit auprès de la Société nationale suisse d'assurances, à Bâle, passe des contrats d'assurance contre le bris des glaces. L'assurance des bagages des voyageurs peut être effectuée auprès de la compagnie Intercontinentale à Fribourg. Il serait superflu de relever longuement les avantages de ces diverses assurances pour les entreprises hôtelières; nombreux sont les membres de la S. S. H., auxquels elles ont évité des pertes parfois considérables.

L'organisation de la S. S. H. est basée actuellement sur le système mixte des sections locales ou régionales et des membres individuels. Partout où existent des sections, les membres de la société centrale sont tenus d'en faire partie. Quelques centaines de membres individuels sont éparses dans les localités où aucune section n'existe encore.

Peut faire partie de la S. S. H. des personnes physiques ou juridiques exploitant en Suisse comme propriétaires, locataires, directeurs ou gérants d'un hôtel, une pension d'étrangers, un établissement de cure, un restaurant ou un buffet de gare.

L'instance supérieure de la Société est constituée par l'Assemblée des délégués, qui se réunit au moins une fois par an au printemps; elle peut être convoquée en outre sur décision du Comité central ou sur la demande d'un tiers des sections. Celles-ci y sont représentées par un à quatre délégués, suivant leur importance au point de vue du nombre des fils de maître. Des groupements de membres individuels peuvent également s'y faire officiellement représenter.

Un Comité central de neuf à onze membres, élus par l'Assemblée des délégués en tenant compte des diverses régions hôtelières et des différentes catégories d'établissements, est chargé de l'étude préparatoire des questions à soumettre à l'instance supérieure, de délibérer sur les affaires courantes de la Société et de liquider définitivement celles qui sont de sa compétence, enfin de s'occuper d'une manière générale de la direction de l'association.

La direction plus immédiate est confiée à un Comité-directeur, dont font partie le Président central, le Vice-Président central et un autre membre du Comité central.

Un Bureau central installé à Bâle, siège de la Société, s'occupe de tout ce qui concerne l'administration intérieure, ainsi que de la préparation et de l'exécution des décisions des organes dirigeants. Il a à sa tête un Directeur, auquel sont adjoints un chef de bureau-secrétariat, deux rédacteurs, un contrôleur des prix et six autres employés divers.

Le Bureau central est chargé en outre de prêter son concours aux sociétaires, soit par des conseils, soit par des actes, dans toutes leurs affaires professionnelles de n'importe quel genre (questions juridiques, litiges avec des clients, des employés ou des fournisseurs, intervention auprès des autorités, questions de publicité et de réclame, organisation de l'exploitation, etc.). Tous les renseignements sont gratuits. D'autre part, le Bureau central pour mission d'étudier la situation de l'industrie hôtelière suisse, ainsi que les moyens de l'assainir financièrement et de la faire redevenir prospère. Il doit réunir à cet effet la documentation nécessaire et en tirer parti en collaboration avec les sections et avec les autres milieux intéressés.

La « Revue suisse des Hôtels », organe officiel de la S. S. H., édité par la Société elle-même depuis 1892 et paraissant chaque jeudi en allemand et en français, est certainement l'intermédiaire le plus efficace pour défendre les intérêts professionnels en général et ceux de l'association en particulier. Cet organe s'est assuré un rang distingué parmi tous les journaux hôteliers du monde entier. Les sociétaires reçoivent le journal gratuitement. Les non-sociétaires payent un abonnement annuel de 15 francs (18 francs pour l'étranger). Pour leurs inserctions dans l'organe professionnel, les sociétaires bénéficient d'une réduction de 50 % sur le tarif normal, à la condition que ces inserctions concernent leurs propres entreprises; foni exception les demandes d'employés insérées dans le « Moniteur du personnel », pour lesquelles les sociétaires jouissent d'un tarif spécial réduit.

Dans le but de développer le mouvement des étrangers dans notre pays, le Bureau central publie chaque année un Guide officiel des Hôtels de la Suisse, paraissant en anglais, en français et en allemand. L'édition de 1922 a été tirée à 120,000 exemplaires. Ce guide est répandu méthodiquement dans tout l'univers et il est très apprécié des touristes et des voyageurs. Les établissements des sociétaires peuvent seuls y figurer et leur inscription est obligatoire.

Sous la même Direction que celle du Bureau central est placé l'Hôtel-Bureau, à Berne, office gratuit de placement pour le personnel d'hôtel. Les sociétaires comme les employés recourent dans une large mesure à l'intermédiaire de ce service, qui fait tous ses efforts pour placer des employés recommandables sous tous les rapports.

En 1893 fut fondée à Lausanne, sous les auspices de la S. S. H., une Ecole professionnelle d'industrie hôtelière. Elle est placée sous une Direction particulière et sous la haute surveillance d'une Commission spéciale de neuf membres. L'établissement a pour but de procurer aux jeunes gens qui se destinent à la carrière de l'hôtellerie les connaissances théoriques et pratiques qui leur sont nécessaires. L'institut donne chaque année un cours d'hôtellerie de dix mois, avec régime d'internat, pour les jeunes gens de 16 à 18 ans, et trois cours de cuisine de quatre mois chacun. Les fils et les filles des sociétaires bénéficient d'une réduction sur les prix de pension. Les élèves suisses peu fortunés peuvent obtenir des bourses d'études.

La Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, à Zurich, n'est pas une institution de la S. S. H. Cependant elle est en contact étroit avec cette dernière, sa tâche étant sur beaucoup de points semblable à celle de l'organisation du patronat hôtelier suisse.

Comme on peut s'en assurer en parcourant la collection déjà importante de ses rapports annuels de gestion, la S. S. H., au cours de ses quarante années d'existence, s'est toujours efforcée de défendre énergiquement les grands intérêts corporatifs. Elle a rendu des services inappréciables non seulement à ses membres, mais à toute l'industrie hôtelière et indirectement à l'économie publique suisse, dont la prospérité dépend dans une forte proportion de celle du tourisme et de l'hôtellerie.

Il faut donc espérer que les hôteliers qui ne font pas encore partie de cette association éminemment utile finiront par comprendre que leur devoir est de répondre aux appels à la collaboration et à la solidarité qui leur sont adressés. Plus l'organisation sera florissante, plus elle étendra ses ramifications jusque dans les régions hôtelières les plus modestes, mieux elle sera à même de réaliser intégralement ses grandes tâches. Si l'organisation était nécessaire déjà aux beaux jours de la prospérité, elle est bien plus nécessaire encore aux jours sombres de la crise économique. L'enf'aide, les services

mutuels, la bonne entente réciproque, l'esprit de discipline corporative, la communauté des efforts sont les plus sûrs moyens de corriger les erreurs anciennes, d'améliorer peu à peu la situation de l'hôtellerie, d'obtenir l'appui extérieur indispensable, celui des autorités et celui des autres institutions touristiques, de rendre à la Suisse la renommée dont elle jouissait autrefois dans le monde des voyageurs, des amis du pittoresque, des sportifs, des surmenés et des malades.

Impôts et taxes.

Les impôts et les taxes sont plus que jamais à l'ordre du jour. Tout comme des particuliers dont les affaires sont devenues difficiles, les hommes au pouvoir passent leur temps à chercher de nouvelles sources de revenus. Qu'est-ce qui n'est pas devenu à son tour matière imposable? Suivant l'exemple du lion du Psalmiste, le fisc rôde sans cesse autour de nous, les yeux sur sa proie: « Circuit, quaerens quem devoret ».

Le voyageur étranger, lui aussi, est considéré de plus en plus comme une excellente matière imposable. Si l'on ne veille au grain, nos cantons et surtout nos communes imposent volontiers les administrations d'autres pays, qui voient dans le touriste et dans le villégiaire l'homme taillable et corvéable à merci. Une réaction est donc nécessaire, mais elle doit être raisonnable. Tout refuser « a priori » ne serait ni juste, ni adroit. Il faut faire la part du feu, nécessairement. Une certaine imposition est du reste équitable en retour des avantages procurés par l'Etat aux étrangers en séjour: sécurité générale, services publics, etc. Les Suisses voyageant dans d'autres pays sont aussi obligés d'acquitter des taxes diverses. Toutefois la prudence et la modération sont ici de rigueur. La plupart des hôtes de nos stations sont exclusivement consommateurs, et comme tels payent déjà de lourds impôts indirects.

Si le fisc ne veut pas tuer le tourisme, il doit veiller à ce que ses mesures ne dégénèrent pas en abus. On en fait ailleurs et on en fera surtout pendant la prochaine saison la dure expérience: les vexations fiscales éloignent l'étranger; si elles permettent de réaliser un gain passager, elles ruinent pour longtemps peut-être l'industrie touristique et celles qui en dépendent.

Jelons un rapide coup d'œil sur ce qui se passe autour de nous.

En France, nous avons une « taxe de luxe » de 1,1 %, 3 % ou 10 % sur le chiffre d'affaires, suivant le rang de l'hôtel. Dès que l'établissement présente un certain confort: bains privés, ascenseurs, salons, etc., c'est le 10 % que l'hôtelier est forcé de récupérer sur la note du client. — Dans toutes les stations touristiques et balnéaires, plusieurs grandes villes y compris, est perçue en outre la « taxe de séjour », comprenant une taxe principale et un pourcentage sur cette même taxe principale. — Il faut ajouter, dans de nombreux cas, des taxes municipales souvent assez élevées.

En Italie, nous trouvons également une « taxe de luxe » de 1 à 10 % suivant le rang de l'hôtel; elle est accompagnée d'une « taxe pour les invalides de guerre » du 20 % du montant de la taxe de luxe et d'une « taxe touristique » de 20 centimes par 100 lires ou fraction de cent lires du montant de la note, sans parler des autres taxes locales.

En Autriche, l'imposition varie suivant les provinces. La taxe sur les chambres, par exemple, peut s'élever jusqu'à 60 % du prix payé à l'hôtel. Les communes ne cessent de multiplier et d'augmenter leurs prétentions.

Comme leurs collègues d'Autriche, les hôteliers allemands ne savent bientôt plus se retrouver dans le dédale des impôts et des taxes où le Reich, les Etats et les communes les ont engagés: impôts sur le chiffre d'affaires, sur le revenu, sur le logement, sur la lumière, sur les boissons, sur le sucre, sur le tabac, sur le charbon, sur les assurances. Pour se couvrir au moins dans une certaine mesure, le pauvre hôtelier est bien forcé de prélever un fort pourcentage sur ses notes. Quant aux taxes communales, elles s'alourdissent de mois en mois et atteignent le 10, le 15 et même le 20 % du montant à payer à l'hôtel.

On comprend que dans ces conditions nos confrères de France, d'Italie, d'Autriche, d'Allemagne ne voient pas l'avenir en rose. Ils auront des clients certes, peut-être beaucoup de clients; mais on peut croire qu'une bonne partie de cette clientèle ne se laissera pas longtemps déposséder par un fisc aussi impitoyable que difficile à rassasier. L'Elat empêcherait le plus clair des bénéfices, laissant à l'hôtelier le travail, les soucis et tous les risques.

Une pareille situation ne doit pas se produire chez nous. Permettre au fisc de balancer la monnaie aux dépens du monde touristique, ce serait planter un nouvel épouvantail à côté de la calamité du change. Alors, pour l'hôtellerie suisse, ce serait la fin des lou.

Si elle est reconnue inévitable, l'imposition doit en tous cas rester discrète; elle doit gêner l'étranger le moins possible, soit en ce qui concerne la taxation, soit en ce qui concerne la perception. Tirer profit de simples vacances d'étrangers qui ne sont pas tous des Crésus serait un non-sens et une faute; ce serait immanquablement un coup direct porté à la prospérité d'une station. Seuls les séjours de longue durée ou les dépenses vraiment de luxe pourraient, à la rigueur, faire l'objet d'une taxe modérée. Mais il ne faut pas se le dissimuler, cette petite taxe suffira fréquemment pour mécontenter un hôte et pour lui faire chercher des parages plus cléments.

Préservez-nous comme de la peste du système des limbres à coller sur la note d'hôtel; ces estampilles sont devenues le cauchemar des voyageurs. Est-il raisonnable du reste de la part de l'autorité, après avoir fait du tort à l'hôtelier en créant des ennuis à la clientèle, de l'obliger encore à percevoir lui-même les taxes qui provoquent ce mécontentement? Il faut trouver d'autres systèmes et d'autres procédés.

Le problème de la perception d'impôts et de taxes sur la clientèle des hôtels n'est ainsi qu'effleuré d'une manière très générale. Il change d'aspect suivant les cantons et les communes. Si d'aucuns parmi nous n'en sont pas encore menacés, il est malheureusement pour d'autres une réalité plus ou moins prochaine. Encore une fois, il importe d'agir en temps opportun et auprès de qui de droit.

Mais il est une espèce d'impôt que les hôteliers peuvent eux-mêmes adoucir singulièrement; c'est celui qui est représenté par les « extras ». On en a aussi abusé ailleurs et l'on s'en est mordu les doigts à la saison suivante. Une foule de voyageurs et de touristes sont des clients nouveaux pour l'hôtellerie, dans tous les pays; ils choisissent actuellement, pour plus tard, leurs séjours de prédilection. Il serait souverainement malhumble de les effaroucher et de les mécontenter en abusant des extras dès leur première apparition chez nous.

C. M.

La fête des narcisses.

Ce furent de splendides réjouissances que celles qui se déroulèrent à Montreux les 3 et 4 juin. L'affluence y fut considérable. Au point de vue de l'hôtellerie, comme à tous les points de vue du reste, la réussite fut complète. Tous les hôtels furent bondés et les trains durent emmener dans les localités voisines beaucoup de visiteurs en quête d'un gîte pour la nuit. La restauration, elle aussi, fit de bonnes affaires. Qui saura jamais combien de repas furent servis pendant ces deux journées de fête dans les hôtels et les restaurants de Montreux et des environs? D'autre part, les échos de ces manifestations ne manqueront pas de traverser les mers, de franchir les montagnes et de contribuer pour leur bonne part à rendre à Montreux les foulées d'étrangers qui ont fait sa prospérité.

La fête débuta samedi 3 juin par un banquet officiel à l'Hôtel Monney, auquel participaient notamment des représentants des autorités fédérales, cantonales et communales.

Le programme prévoyait ensuite le « jeu du Feuillu » de Dalcerzo, grand spectacle en plein air avec 300 exécutants, dirigé par M. E. de Ribaupierre. L'orchestre du Conservatoire de Montreux, la Chorale de Montreux et les enfants des écoles prirent leur concours, ainsi que l'excellent soprano montréusien, Mlle Isabelle Bard, qui chanta délicieusement l'« Invocation au printemps ». Le « Jeu du Feuillu » fut un enchantement pour les oreilles et pour les yeux. Tous les journaux font le plus vif éloge de la musique, des chants, des ballets, des costumes; c'est à croire qu'à Montreux les enfants naissent artistes.

Aussitôt après le « Jeu du Feuillu » commença le « Corso fleuri ». Le comité n'avait pas reçu moins de 70 inscriptions, réparties en plusieurs catégories: voitures de maîtres, chars-réclame, autos de maîtres, autos-réclame, chars allégoriques et corporations, side-cars, vélos, trotinettes, groupes à pied, groupes à cheval et chars d'enfants. Tous les visiteurs s'accordent à louer sans réserves la beauté de ce cortège, défilant dans une féerie de drapés, de fleurs, de musique et de ravissantes toilettes. La bataille de fleurs et de confettis fut si acharnée, dit la chronique, que la voirie eut ensuite une rude besogne pour remettre le terrain dans son état primitif.

Le soir, la fête vénéfique fut favorisée par une obscurité propice et par l'absence totale de vent. La foule était énorme sur les quais, entre l'Hôtel Monney et Clarcens. L'éclairage des hôtels et des embarcations diverses était splendide. Le lac et la rade fulgurèrent dans un embrasement immense. Le feu d'artifice, tiré sur trois barques stationnant devant le Montreux-Palace, fut une merveille. Des feux de joie brillèrent sur les hauteurs. Parlant orchestres et fanfares répétèrent des flots d'harmonie.

Longtemps encore, pendant la nuit très peu calme, des couples élégants tournoyèrent au Kur-saal, au Pavillon des sports et ailleurs encore.

Le lendemain dimanche, l'affluence fut vraiment miraculeuse, puisque les stations de la région furent répétées avec un succès complet, traduit et célébré avec enthousiasme par les spectateurs et dans les journaux.

La population montréusienne a fourni une somme de travail que seuls connaissent les artisans de ces inoubliables manifestations. La réussite a récompensé leurs efforts. Il faut féliciter et remercier chaleureusement tous ceux qui ont collaboré à cette magnifique entreprise. Ils n'ont pas seulement peiné pour amuser des curieux; ils avaient un idéal plus beau: la prospérité de leur petite patrie. Nous souhaitons de tout cœur que la fête des narcisses de l'an 1922 soit le point de départ d'une ère heureuse pour notre belle station du Léman.

Sanatorium universitaire.

Les étudiants de toutes les universités suisses travaillent actuellement à recueillir des fonds pour un sanatorium universitaire qui s'ouvrira en octobre, à Leyssin. Ils ont commencé par demander qu'on leur impose une cotisation mensuelle de 5 francs par tête; ce qui, avec la pension modique que l'on demandera aux malades, rendra l'œuvre certainement viable. Mais la difficulté est de commencer. Un général industriel habitant Genève, qui désire conserver l'anonymat, a déjà remis une somme de 25 000 francs, d'autres dont seront les bienvenus. En outre, des journées de petites fêtes sont organisées dans toutes les villes universitaires suisses.

Comme c'est un nouveau prélèvement sur un portefeuille bien disposé, mais déjà fortement sollicité, il est nécessaire d'expliquer l'utilité de l'œuvre. En premier lieu, il est bon de dire que trop souvent les étudiants frappés de tuberculose ne sont pas en situation de se soigner convenablement. Les mettent au repos, à la montagne, au soleil, c'est déjà beaucoup. Mais il y a aussi à faire le moral. Le sanatorium universitaire procure aux malades les moyens de continuer leurs études dans la mesure où leur permet leur état physique; ils y auront un laboratoire et une bibliothèque; ils y entendent des conférences; ils y seront dirigés et encouragés dans leur travail et ils pourront mutuellement s'instruire et s'aider.

Ainsi l'œuvre nous paraît intéressante et utile et ce qui doit donner encore confiance, c'est qu'elle a été suffisamment étudiée dans tous ses détails pour qu'on puisse être certain qu'elle durera. On peut même espérer qu'elle se développera sous sa forme actuelle, soit sous forme d'un sanatorium universitaire international dont la réalisation envisagée avec faveur dans beaucoup de pays doit être remise à des temps meilleurs.

Dr Maurice Roch,
professeur de clinique médicale.

Revue technique.

Installations de cuisines modernes.

Partout où il s'agit de fournir des aliments chauds à un grand nombre de personnes, comme par exemple dans les hôtels, les hôpitaux, les asiles d'aliénés, les casernes, les cuisines populaires, les entreprises industrielles, etc., — la cuisine à vapeur est le système de cuisson le plus pratique.

Comparées aux fourneaux des cuisines ordinaires — si encombrants et si peu économiques, — les cuisines à vapeur offrent de nombreux avantages, dont voici quelques-uns:

1. Grande économie de combustible.

Le foyer central de combustion est placé hors de la cuisine, sous forme de chaudière à haute ou à basse pression. Ces chaudières possèdent un rendement bien supérieur aux fourneaux ordinaires, ce qui rend très économique la production de la chaleur nécessaire à la cuisson.

2. Simplification du service.

Le maniement d'une simple vanne suffit pour la mise en marche de la marmite, pour le réglage et pour l'arrêt immédiat après cuisson terminée.

3. Aucun risque de brûler les aliments.

La pression de la vapeur n'étant que de 0,8 atmosphères au maximum, la température de la paroi intérieure de la marmite se maintient tout près du point d'ébullition; le risque de brûler les aliments est donc pratiquement exclu.

4. Grande économie de temps.

Il suffit de 10 à 20 minutes pour faire bouillir le contenu des marmites, même des plus grandes.

Comme la plupart des hôtels possèdent des chaudières à vapeur pour leurs installations de chauffage, leurs buanderies, etc., — l'emploi de marmites à vapeur y offre des avantages très considérables. Les marmites peuvent être raccordées directement à la chaudière, sauf à intercaler une soupe de réduction entre la chaudière et la marmite, si la vapeur est à haute pression.

Les tuyauteries pour la vapeur et l'eau condensée sont simples et, par conséquent, peu coûteuses. Les marmites à vapeur s'emploient généralement dans les cuisines d'hôtels pour cuire les soupes, les légumes, les fruits, le lait, le café, le cacao, etc.

La maison Sulzer Frères S. A. à Winterthour fabrique ses marmites à vapeur en séries pour des capacités allant de 5 à 400 litres pour le modèle basculant, et de 75 à 400 litres pour le modèle fixe.

Le fond intérieur des marmites se fabrique, suivant leur destination, en fonte, en tôle de fer, en cuivre émaillé, en aluminium ou en nickel pur.

Au cours des dernières années, un grand nombre de cuisines à vapeur ont été installées par la maison Sulzer Frères dans des hôpitaux, des entreprises industrielles, des hôtels, des cuisines populaires, etc.; toutes ces installations ont donné par leur fonctionnement économique et irréprochable entière satisfaction à leurs possesseurs.

Au lieu de vapeur, le courant électrique peut aussi être employé pour chauffer les marmites, au moyen de résistances logées dans leur doublement. Ce mode de chauffage, qui présente de grandes avantages pourra être employé partout où le prix du courant électrique n'est pas trop élevé, par exemple à proximité des usines hydro-électriques.

Marche automatique des machines frigorifiques dans l'industrie hôtelière.

Parmi les entreprises de la branche alimentaire il en est peu qui, autant que l'industrie hôtelière, soient soumises aux risques résultant de l'instabilité et de l'irrégularité de la consommation. En effet, il est à peine nécessaire de rappeler ici les difficultés auxquelles se heurte constamment l'hôtelier dans l'établissement de ces commandes de viandes périsposables, telles que viande, poisson, gibier, œufs, beurre, lait frais, etc. Les ennuis résultant pour lui de l'irrégularité de sa clientèle et du fait que ses prévisions optimistes ou pessimistes quant au nombre probable de ses hôtes sont encore souvent dérompus, deviennent pour lui le sujet de continues préoccupations et de trop fréquents déboires. L'immense développement de la technique moderne du froid et l'étude consciente de son application aux besoins spéciaux de chaque industrie ont permis de solutionner avantageusement le problème, en permettant l'aménagement de chambres froides et d'installations frigorifiques qui garantissent la conservation des denrées périsposables en état de première fraîcheur.

Il s'agit moins ici du fonctionnement automatique, tel qu'on le connaît jusqu'à ce jour pour de petites machines dites « automatiques » dont la puissance ne dépasse pas 2000 à 3000 frigos/heures, mais bien d'un nouveau dispositif de réglage assurant le fonctionnement automatique des machines de toutes puissances, des plus petites jusqu'aux plus grandes. C'est en particulier à la maison Sulzer Frères S. A. de Winterthour que revient le mérite d'avoir dirigé tous ses efforts par étapes successives au cours des dernières années, évoluant vers la réduction et la suppression de la surveillance de ces machines. Le premier pas dans ce sens fut l'adoption du grassement sous pression de tous les organes du compresseur, au moyen d'une petite pompe à huile auxiliaire entraînée par ce dernier. En second lieu le fonctionnement des compresseurs en régime d'aspiration sèche avec séparateur de liquide a contribué dans une large mesure à l'élevement du rendement, tout en assurant une sécurité absolue du fonctionnement. Ces améliorations notables ne permettent cependant pas encore l'absence totale de surveillance continue et ce n'est que par la construction du nouveau régulateur automatique que cette importante question vient d'être enfin résolue. Cet appareil, qui s'applique aussi bien aux installations à évaporateurs uniques que multiples, assure sans interruption extérieure un réglage rationnel du circuit frigorifique, tout en assurant constamment les meilleures conditions de fonctionnement. En dernier lieu il convient de rappeler que les compresseurs sont munis de soupapes dites à disque, de construction particulièrement étudiée, qui grâce à leur mouvement instantané, contribuent largement à l'élevement du rendement; elles garantissent en outre un fonctionnement silencieux des compresseurs.

Ces progrès divers et l'économie de force motrice qui en découlent, la simplification du mécanisme et l'automatisation du fonctionnement contribueront donc aussi à assurer de plus en plus à ces machines frigorifiques la place qui leur revient dans tout hôtel suisse, dans l'intérêt de l'hôtelier lui-même comme dans celui de ses clients.

Le thon.

Le thon est un gros poisson très abondant sur les côtes de la Méditerranée, où il vit en bandes. On le pêche avec de grands filets. On le capture en le faisant entrer dans une suite de chambres pour ainsi dire formées de filets tendus qui aboutissent à un réduit appelé chambre de mort, où il est capturé. C'est une pêche barbare, qui n'a pas sa raison d'être à notre époque. Ce n'est pas cette espèce que l'on met en conserve.

Le thon de l'Océan est plus fin, plus délicat que celui de la Méditerranée. Il y en a plusieurs variétés. Celui que l'on prépare pour les conserves est le « thon germand ». C'est une espèce de taille moyenne, du poids de 4 kilos, dont la chair est très blanche et fine.

Les usines qui préparent le thon le reçoivent sans la tête et vidé. On le divise en tranches épaisse que l'on baigne dans des baquets de saumure à 25° pour les faire dégorger. On le fait cuire ensuite dans une eau très salée; on ne doit pas le laisser bouillir; lorsque l'eau arrive au dernier degré avant de bouillir, c'est-à-dire lorsqu'il se produit un frémissement, on baisse le feu pour maintenir pendant 20 minutes à ce degré, et on laisse ensuite refroidir dans ce court-bouillon. On doit à mesure enlever les écumes qui se produisent.

En opérant ainsi, on obtient du thon bien blanc et tendre; si on le laisse bouillir ou trop cuire il sera sec et coriace. Lorsqu'il est refroidi, on range les morceaux sur des claies, pour les sécher à l'air, afin d'enlever toute l'humidité. On les découpe ensuite régulièrement selon le format des boîtes. Pour l'aromatiser, on dépose dans chaque boîte la petite quantité nécessaire de poivre, girofle, thym et laurier, que l'on recouvre de huile d'olive, ensuite on ferme les boîtes et on les soude.

La cuisson à l'autoclave demande le même temps et le même degré de température que pour la sardine. Lorsque la pêche est finie et que la demande se produit, il n'y a qu'à déposer le thon et ranger les morceaux dans des boîtes de petit calibre.

Sociétés diverses

Union suisse du commerce et de l'industrie. Le Vorort de l'Union invite les sections à l'Assemblée ordinaire des délégués, qui aura lieu à Zurich (Tonhalle) le samedi 17 juin 1922, à 10½ h. du matin. À l'ordre du jour, présentation et approbation du rapport annuel et des comptes; modifications dans l'état des sections; désignation de la section Vorort; renouvellement de la Chambre suisse du commerce; rapports de MM. Léopold Dubois, président du conseil d'administration de la Société de banque suisse, et Dr Alfred Frey, conseiller national, sur la conférence de Gênes. L'assemblée sera suivie d'un banquet à la Tonhalle.

La Société pour le développement de Montreux et environs a tenu fin mai, à l'Hôtel Splendid, sa première assemblée générale depuis sa

réorganisation. La réunion était dirigée par M. le Dr Vuilleumier, président du comité central. Après la lecture et l'approbation du procès-verbal de l'assemblée constitutive, les participants ont entendu un rapport très complet du comité central sur sa gestion. Ce rapport fait un historique intéressant de ce premier exercice. Il expose les difficultés que le comité a rencontrées, facile d'argent, pour accomplir les tâches qu'il s'était proposées. C'est ainsi que la réclame et la publicité, entreprises sur des bases financières trop modestes, n'ont pas donné tous les résultats attendus. D'heureuses innovations ont été introduites: concours de photographies et de clichés, exposition de peinture, cours, conférences très fréquentées et très goûteuses. L'émission générale est grande. L'esprit de solidarité et de dévouement à la cause commune qui règne au sein du comité central, des sous-comités et de la société en général est une garantie que le développement de Montreux marche vers un bel avenir. — Le caissier central présente lui aussi son rapport. Le compte de profit et pertes accuse aux dépenses 19,392 fr. 95, et aux recettes 18,559 fr. 05, laissant un solde passé de 823 fr. 90. — La réunion se termine par une discussion sur les cotisations et sur leur répartition.

Questions professionnelles

Opportunité publicitaire. On annonce qu'un nouveau journal hebdomadaire « La Suisse touristique », paraîtra bientôt à Bruxelles sous la direction de M. R. Chablotz. Ce journal a pour but de développer le tourisme belge en Suisse.

L'industrie des hôtels s'est sensiblement améliorée cette année dans le canton du Tessin. Au mois de mai, 8391 touristes ont visité la ville de Lugano, contre 6550 pendant le mois correspondant de l'année précédente. Le mois de juillet a aussi enregistré un début très satisfaisant.

Publicité hôtelière. On lit dans le « Pro Le-Mano » du 2 juin: « Il circule actuellement en Suisse des courriers d'annonces pour certains journaux étrangers obscurs, anglais le plus souvent, dont on vante le grande tirage et l'excellente diffusion. Des enquêtes faites sur place nous obligent à mettre en garde les hôteliers qui seraient tentés de souscrire des annonces dans ces feuilles inconnues, qui ne sont que des atoprage-gogos. Attention! »

Campagne contre l'hôtellerie allemande. Les journaux américains ont ouvert depuis quelque temps déjà une violente campagne contre les nouveaux tarifs de l'hôtellerie allemande. A la suite du renchérissement énorme et persistant des dérives, ainsi que de l'accroissement démesuré des charges fiscales, les hôteliers allemands ont dû nécessairement augmenter leurs prix pour ne pas travailler à perte; les calculs publiés sur cette matière par les journaux professionnels parlent un langage éloquent. Nous avons signalé déjà que les gouvernements de plusieurs Etats allemands avaient pris des mesures pour enrayer à la consommation hôtelière divers produits du pays qu'il faut maintenant importer à grands frais. Les municipalités, craignant d'un côté une invasion de touristes qui auraient amené les habitants effrayé du renchérissement des denrées, et cherchant d'autre part à se créer des ressources aux dépens des étrangers, ont frappé ces derniers de taxes de tous genres. Le résultat de cette nécrose politique ne s'est pas fait attendre. Il pourrait devenir désastreux pour l'hôtellerie allemande si les mesures prises ne sont pas promptement rapporées.

La subvention à la Fiduciaire hôtelière. La commission du Conseil national chargée d'examiner le projet tendant à allouer à la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie une subvention de cinq millions s'est réunie le 1er et le 2 juin à Zurich, sous la présidence de M. Walser, de Coire, et en présence de M. le conseiller fédéral Schuhhess, chef du Département fédéral de l'économie publique. — Dans son exposé, M. le conseiller fédéral Schuhhess a déclaré que l'on comptait en 1912 en Suisse plus de 3500 établissements d'étrangers, disposant de 170 mille lits environ. L'industrie hôtelière occupait à peu près 43 000 personnes. Elle ne se trouvait dépassée à cet égard que par l'industrie des machines, dont le nombre d'ouvriers et employés était de 46 000 environ. Le montant des capitaux engagés avait été approximativement à 1 milliard 140 millions. La Société fiduciaire a déclaré que l'on comptait en 62 pour cent des hôtels gérés actuellement sans capitaux d'exploitation proprement dits. Le montant des intérêts arrêtés est en moyenne de 45 920 fr. par immeuble. La situation financière de 56 pour cent des hôtels demande un assainissement le plus rapidement possible si l'on veut éviter une catastrophe. On peut dire encore que le 33 pour cent des hôtels visés par l'enquête précitée ont des dettes qui dépassent la valeur des immeubles. La Société fiduciaire pour l'hôtellerie aura au moins 300 cas à traiter cette année, qui nécessiteront l'appui financier de cette société. D'après les résultats obtenus par la Caisse de secours de l'Oberland, chaque cas d'assainissement exige une somme de 15 000 à 20 000 fr. La Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie aura ainsi besoin pour 1922 d'une subvention de 5 millions de francs au minimum. — Après une intéressante discussion, la commission s'est prononcée en faveur de l'allocation de 5 millions de francs à la Société. — La priorité sur cette matière appartient au Conseil des Etats. On espère que la question sera liquidée dans la session de juin des Chambres fédérales.

Informations économiques

Une frappe de 30 millions. Les quelques cotations demandées par le jury aux projets pour la nouvelle pièce de 5 francs seront bientôt terminées. On frapperait au cours de cette année une somme d'environ 30 millions de francs de nouvelles pièces.

Restrictions d'importation. 69 associations de l'industrie et des arts et métiers ont adressé une résolution aux membres de l'Assemblée fédérale en réponse à un mémoire de la Ligue contre l'étaffisme et pour la liberté commerciale, dans laquelle elle demandent une prolongation des restrictions d'importation actuellement en vigueur.

**S. GARBARSKY, CHEMISERIE, ZÜRICH, BAHNHOFSTR. 69
FEINE HERRENWÄSCHE UND MODEARTIKEL • NEUHEITEN IN HEMDENSTOFFEN • VERLANGEN SIE MUSTER**

Le manque de monnaie. On se plaint, particulièrement dans nos villages, du manque de pièces divisionnaires de 1 fr. et de 2 fr. On a parfois les plus grandes difficultés à faire la monnaie d'un billet de 20 francs ou même de 5 francs. L'administration fédérale rendrait service à la population en mettant en circulation ses frappes récentes par l'intermédiaire des petits offices postaux et des gares de chemins de fer secondaires.

Importations de viande. Pendant le premier trimestre de 1922, il a été importé en Suisse 6237 quintaux de viande (1921, 51.365 quintaux), 3267 quintaux de bœufs pour la boucherie (1921, 447). L'importation des moutons a atteint pendant le premier trimestre le nombre de 25.000 pièces, contre 613 en 1921. Achacellement, la Suisse importe presque exclusivement des bœufs argentins. En vertu d'un traité de compensation avec l'Argentine, 1000 bœufs de boucherie sont actuellement en route pour la Suisse et 1500 pièces sont attendues pour la mi-juin. Par suite des grandes chaleurs, l'importation de viande fraîche est tout à fait minime.

Les monopoles et les prix. On mandate de Berne au « Journal de Genève ». Le dernier rapport annuel de la Chambre de commerce contient des passages fort intéressants concernant la situation économique générale du pays et je le cite : « une vive lumière sur les entraves qui constituent le maintien prolongé des monopoles à la baisse des prix. Après avoir constaté que ces derniers étaient encore à un niveau beaucoup trop élevé, disproportionné au marché mondial, le rapport conclut en ces termes : « C'est grâce surtout aux monopoles étatiques et semi-étatiques que dure le cherté de la vie. Ils maintiennent encore les prix très élevés des produits de première nécessité, comme le pain, le sucre, le beurre et le fromage, au moment où sur le marché mondial la baisse se faisait déjà sentir. Aujourd'hui, ce n'est que lentement, accélérée de temps en temps grâce à l'indignation du public, que la baisse des prix soumis aux monopoles se fait à une allure encore plus modérée. La guerre a duré plus de quatre ans; il semble que la liquidation « systématique », c'est-à-dire lente, des monopoles ne prenne pas moins de temps. Et malheureusement, il n'est pas certain qu'à la fin de 1922 tomberont ces pratiques chicanes de protectionnisme anticonstitutionnel qui font d'une simple mesure vétérinaire de frontière une entrave au trafic et à la baisse des prix. »

Nouvelles diverses

« Berner-Revue ». Depuis le 26 mai paraît à Berne, sous les auspices de la Société de développement de la ville fédérale, une nouvelle revue hebdomadaire illustrée, intitulée « Berner Revue » et qui confondra notamment une liste des étrangers. Les rédacteurs responsables de ce nouvel organe sont MM. Hans Tribollet et Albert Steubel.

L'industrie automobile à Zurich. Les chiffres de la statistique publiés par le Club automobile de Zurich montrent que l'industrie automobile occupe dans le canton de Zurich 1690 ouvriers, réalise un chiffre d'affaires annuel de 22.753.000 francs et travaille avec un ensemble de capitaux

investis atteignant un total de 42 millions de francs.

L'exportation de l'or. Au moment où se multiplient les excursions, nous croyons utile d'attirer l'attention des personnes qui se rendent en France, en Savoie particulièrement, sur le fait que la France interdit l'exportation de l'or et de leurs recommander de ne pas emporter d'or. Les personnes qui en possèdentraient à leur entrée en France ou en Savoie devront, afin d'éviter des difficultés au retour, l'annoncer immédiatement aux postes de la douane française.

Griveuse aux longs doigts. Anna G. est une Bâloise de 18 ans qui promet. Placée à Montréal, elle commence par dérober à sa patronne des objets familiers pour la somme de 130 francs. Puis elle part pour Aigle où elle vit à l'hôtel après avoir donné un faux nom. Sans argent, elle ne s'ennuie pas pour si peu : « Mon oncle, qui doit venir me chercher en auto, payera » dit-elle à l'hôtelier confiant. Coffrée et déferlé au tribunal, elle s'est condamnée à 50 jours de réclusion dont on déduira 30 jours de préventive.

Société des estomacs-accordéons. Il existe à Tokio une société qui a pour habitude d'organiser chaque année un planificateur repas comportant un menu à la japonaise, un à la chinoise et un à l'europeenne. Le membre du club qui absorbe, sans rien en omettre, les trois menus, reçoit une médaille d'or qui le sacre grand dignitaire du club. Il est aussi « hors concours » pour l'avenir. Le repas de 1922 se déroula la semaine dernière et M. Utaru Noda, ministre japonais des Communications, y assistait. Et seul parmi les convives présents il réussit l'exploit d'absorber intégralement les trois menus.

Affiche horaire « Pro Leman ». Les compagnies de transport du « Pro Leman » — c'est la presque totalité des lignes secondaires de la Suisse romande — ont édité, à l'occasion de l'entrée en vigueur du nouvel horaire, une affiche horaire collective du plus bel effet. Accompagnée d'une carte-relief très réussie et très complète, cette affiche intéressante donne le tracé de toutes les lignes secondaires romandes et leurs communications avec la Suisse et l'étranger. Depuis le 1er juin, elle est affichée dans la plupart des stations de nos chemins de fer privés; où elle rendra sûrement de grands services aux voyageurs.

Gentille attention. La Société de développement de Château-d'Oex a envoyé, par avion, quatre couronnes de narcisses cueillies par la population de Château-d'Oex pour être déposées sur la tombe du soldat inconnu à Londres. Ces couronnes sont arrivées en parfait état de fraîcheur; elles ont été déposées sur le Cénotaphe par Mme et M. Paravicini, ministre de Suisse. L'envoi de ces fleurs des Alpes a été très remarqué à Londres où tous les journaux relataient cette petite attention en la faisant suivre de mots bienveillants pour notre pays. On se souvient que Château-d'Oex fut un des principaux centres d'entrenement des soldats anglais pendant la guerre.

Pour visiter l'exposition d'art appliquée. Le comité d'organisation de l'exposition nationale d'art appliquée, à Lausanne, constate que d'assez nombreux visiteurs de la Suisse allemande principalement, ignorent les facilités accordées par les C. F. F. et par la plupart des lignes secondaires aux visiteurs de l'exposition. Il croit donc devoir

rappeler au public que, sur leur demande, les voyageurs recevront un billet de simple course 2^e classe pour Lausanne, valable pour les deux parcours en 3^e classe. Pour être valable au retour, le billet doit être timbré au guichet de l'exposition. Cette faveur représente une réduction fort appréciable, bien faite pour faciliter la visite de l'exposition à toutes les personnes qui s'intéressent au développement de l'art appliqué.

Cours de vacances. La faculté des lettres de l'Université de Lausanne organise, cette année également, des cours de vacances pour l'étude du français. Ils auront lieu du 25 juillet au 25 août. Ils comporteront des cours universitaires sur des sujets de langue, de littérature et d'histoire; des classes pratiques où les auditeurs, réunis en petits groupes, s'exerceront à parler et à écrire correctement sous la direction de maîtres spécialisés dans l'enseignement du français aux étrangers; enfin des classes de phonétique, permettant d'acquérir une prononciation satisfaisante du français à l'aide d'une méthode absolument précise. Les participants aux cours feront chaque semaine une promenade dans les environs de Lausanne et une excursion plus longue le samedi. L'année dernière, ces cours ont été fréquentés par une centaine de personnes, dont 50 de la Suisse allemande.

Le danger des siphons. Plusieurs accidents causés par des explosions de siphons se sont produits ces derniers temps à Genève. C'est ainsi qu'un employé du bar Maxim's, M. Georges Mauricetti, a été atteint à un centimètre au-dessous de l'œil par un éclat de verre provenant d'un siphon qui avait sauté. Transporté d'urgence à la Polyclinique, le malheureux a été soigné par M. le Dr Schnorr. Auparavant, une employée d'un café a été blessée au bras et l'on cite le cas d'un sommelier qui serait sur le point de perdre un œil, toujours à la suite de l'explosion d'un siphon. Enfin, on ne compte pas le nombre de ces engins qui ont sauté, faisant courir de gros dangers à ceux qui se trouvaient dans leur voisinage. On attribue ces accidents aux fortes différences de température. Il faut donc manipuler avec précaution les siphons; mais ne vaudrait-il pas mieux les entourer d'un treillis en fil d'acier?

Berne-Interlaken par les airs. La société d'aviation « Avia », fondée à Berne, a organisé pour la saison d'été un service d'avions entre Berne et Interlaken.

Un fil direct entre Prague et Zurich. Pour améliorer les relations téléphoniques et télégraphiques entre la Suisse et la Tchécoslovaquie, la direction générale des télégraphes et téléphones suisse, d'entente avec les administrations intéressées, a décidé d'installer encore au cours de cette année une ligne directe téléphonique, de même qu'un fil télégraphique entre Zurich et Prague.

Automobilisme. Comme chaque année, la Division de police du Département fédéral de justice et police publie l'état des dispositions régissant la circulation des véhicules automobiles en Suisse, avec une échelle au 1 : 500.000. La pré-

sente édition, qui est valable du 1er mai 1922 au 30 avril 1923, indique très clairement, comme les précédentes, ce qui est permis et ce qui est interdit aux automobilistes sur les diverses routes du pays. La carte, en particulier, avec des renvois numérotés, est fort utile.

Les automobiles postales dans les Grisons. — Dernièrement a eu lieu l'inauguration officielle des courses d'automobiles postales entre St-Moritz et Castasegna. Par un temps superbe deux grands automobiles postales avec une vingtaine d'invités se rendirent de St-Moritz à Castasegna et de là avec les représentants de l'Italie jusqu'à Chiavenna. Des discours cordiaux furent prononcés en faveur de bonnes relations de voisinage et du développement du trafic. Pour la Suisse, prirent la parole : M. Bezola, président du Conseil d'Etat, et M. Oftinger, chef du service des automobiles postales; pour l'Italie : l'avocat Cova. L'exploitation régulière a commencé le 1er juin.

Ligne aérienne Genève-Nuremberg. Le service d'aviation Genève-Nuremberg fonctionne depuis le 1er juillet. L'administration des postes l'utilise, tant à l'allée qu'au retour, pour la transmission des sacs de dépêches pour les principales villes demandées. L'horaire est le suivant : Genève, départ à 7 h. 15; Zurich 9 h.; Nuremberg, arrivée 12 h. Nuremberg, départ 12 h. 30; Zurich 14 h. 45; Genève, arrivée 17 h. 15. — Les avions utilisés pour ce trafic sont des Junkers monoplans métalliques, moteurs du type B. M. V., 185 HP. Cet avion est muni d'une cabine spacieuse pouvant contenir quatre passagers. Dans le fond de cette dernière se trouve un compartiment pour le transport des bagages et de la poste. Une place pour un cinquième passager est également prévue à l'avant de l'appareil, aux côtés du pilote. La vitesse commerciale de cette limousine est de 150 à 160 km., à l'heure. A vide, l'avion pèse 1200 kilos; sa charge totale est de 1900 kilos. Des appareils du même type sont employés déjà depuis plusieurs mois sur les grandes lignes des Etats-Unis et en Colombie.

La Revue suisse des Hôtels

est en

vente au numéro

dans les librairies de gares et les kiosques à journaux des principales villes et stations de saison.

Prix du numéro: 40 centimes.

MELFOR

Fragen Sie Ihre Kollegen

ob sie nicht ausschliesslich oder neben dem gewöhnlichen Weinessig den feinsten und bekennlichsten Tafelessig „Melfor“ für sich im Preis weit selbst ausgleicht, kaum höher stellt, wenn sie „Melfor“ mit dem besten deutschen Kräuteressig mit Honigzusatz hergestellt. „Melfor“ ist Magenkranken sehr zu empfehlen und der Gesunde liebt „Melfor“ weil er für Soße, Früchte und Speisen eine private aromatische Würze ist. Verlangen Sie gratis Muster und Prospekte.

Schweiz. Speise-Essig-Fabrik „Melfor“ Aarau.

Beste Bezugsquelle

für Berner-Rauchfleisch und Wurstwaren, prima Aufschnitt, ferner für frisches Kalb-, Schweine-, Schaf- und Rindfleisch. Alles unter billigster Berechnung. Inlandsware.

H. Bigler - Metzgerei - Huttwil
Telephon Nr. 52

Leistungsfähiges Versand-Metzgerei-Geschäft

mit guten Zugsverbindungen, wünscht mit Hotels, Pensionen und Anstalten in Verbindung zu treten, zwecks Abnahme von

Nierstückchen • Stotzen • Suppenfleisch
oder ganze Viertel von la. Ochsen und Rindern.

**Ganze und halbe Kälber • Kalbsstückchen
Kalbscarrière • Kalbsbrüste**

Alles von nur hiesigen prima Tieren zu sehr vorteilhaften Preisen. Anfragen befördert unter Chiiffre S. N. 274 die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Grosser Preisabschlag

auf allen Billard-Zubehören wie:
Billard-Tücher u. Billard-Banden,
Billard - Queues und Kugeln etc.

Höfl. empfiehlt sich: **Fr. Baeriswyl**, Billardier, Schindlerstrasse 20, Zürich.

Glacemaschinen
und Formen empfehlen
Gebr. Schwabenland, Zürich

Layton

**Oeufs congelés
Oeufs granulés**



John Layton & Co Ltd.
Représentation Générale pour la Suisse
11, Rue du Port

GENÈVE

Téléphone Stand 18.79 — Télégramme Frigidator

IHRES KOCHES RECHTE HAND

Ihr Küchenchef macht täglich von neuem die Erfahrung, dass er mehr denn je an Liebig Fleisch-Extrakt festhalten muss. Gleich einer Flut stürmen von allen Seiten die Anpreisungen von Präparaten mit ähnlicher Zweckbestimmung auf ihn ein. Nicht immer ist er, zu Ihrem eigenen Schaden, standhaft genug, diesen Lockungen zu widerstehen. Die Cie. Liebig darf das Lob für sich in Anspruch nehmen, der Küche das Mustermittel erhalten zu haben. Was Fleisch-Extrakt Liebig im ersten Jahre seiner fabrikmässigen Herstellung vor fast 50 Jahren war, ist er auch heute noch:

245

EIN NATURPRODUKT VON UNERREICHTER QUALITÄT

BELLE OCCASION

Matière de cuisine à vendre, faits d'emploi. Grand potager de mélange naturelle. Cuiseur, longueur 5x15 m., avec 4 fours chauffe-plats central, pourra être facilement transformé en 2 potagers. Armoire chaude 3,10 m., longueur, double portes à coulissons de chaque côté. Grillade double à charbon. Salamandre à gaz, le tout à l'état de neuf. Grand four à pâtisserie usagé. Valeur: 16,000 Frs., à céder pour 5000 Frs. S'adresser à SCHNEIDER & CO., installateurs, Genève, 48, Rue de la Synagogue.

Offreure küchengeräucherten

Rippenspeck

zum Rösten à Fr. 4.— sowie
Schmör und Speck zum Ausstossen
à Fr. 2,40 per Kg., von 10 Kg.
an franko. — E. Löffl, Metzger,
Erliswil.

Tapeten

in jeder Preislage von 60 Cts. an
Calicot, Rupfen, Linocut,
Buntglasplasterei, Leinen,
Cell. — Tüpfel, Kieselat,
produkte. 4539

C. Hirscher

Zürich 3

Aemtlerstrasse 4, Tel. Sel. 4504.



Kochherde

FÜR

HOTELS-RESTAURANTS

ANSTALTEN

Ofenfabrik

Sursee

Große Ofenfabrik der Schweiz
ERSTE REFERENZEN

Filialen in: Zürich, Bern,
Luzern, Basel, St. Gallen,
Lausanne, Genf. 251

Honig

Kessel à 1/2, 27 Kg.

Kalifischer

Bienehonig

Fr. 3.60—3.65

Kunsthonig

Fr. 1.25—1.30

Kunsthonig

Fr. 25.—franko

Post

E. Schindler-Tobler

und Sohn

Hof-Grosshald

St. Gallen. 2458

zum Rösten à Fr. 4.— sowie
Schmör und Speck zum Ausstossen
à Fr. 2,40 per Kg., von 10 Kg.
an franko. — E. Löffl, Metzger,
Erliswil.

4539

Reklame

Leinen

Cell. — Tüpfel, Kieselat,

produkte.

4539

Mobilier - Verkauf

Aus Hotel-Liquidation sind noch einige **Schlafzimmers**, **Einfamilien-**
Häuser mit 12 Kommoden
zu verkaufen.

Bei einem Zubehör, wenn möglich in blau, ganz preiswürdig zu verkaufen.

Der **Wagenhalle** ist ebenfalls zu verkaufen.

Fr. 1.600.— bis 2.000.—

Post. J. E. 2514 an die Schweizer Hotel-

Revue, Basel 2.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-

cialité: Musique de danse, chansons,

livres etc. Offreter à **Orchester**,

Café Continental, Fribourg.

Vorläufige Bezugssquelle in

Orchester

artistique vieneses (Salistes)

tre qualität (Trio, Quartett, Quintett).

Musique classique et gal (Simpl-

musikmusik) ou Jazz-Band. Spé-