

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

Werbung

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: 16.03.2025

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

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

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

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

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

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

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

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

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

G. Renard
Chef de Cuisine, Vevey.

Une courageuse campagne de presse

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

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

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

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

Le même correspondant écrivait dans le *Journal de Genève* du 29 mai:
«La Direction générale des C. F. F. publie un bulletin de victoire annonçant que les C. F. F. ont délivré au total, l'année dernière, 197.997 abonnements généraux de courte durée, contre 93.49 seulement en 1928. Cette différence serait due principalement aux abonnements de courte durée introduits à partir du 1er mai. Voici donc une preuve que l'abaissement des tarifs correspond à une augmentation considérable de trafic.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nouvelles des Sections

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

Sociétés diverses

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

OBERHOFEN am Thunersee

VICTORIA HOTEL

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

Die **Neuen Modelle** mit allen technischen **Neuerungen** sind im **Bau**

PANOVA
Die schweizerische Qualität für jeden Betrieb
Küchenmaschine
(Knecht, Misch-, Schlagen, Rühr-, Reib-, Schneid-, Paster-, Hack- und Glacémaschine)

TORSIMA-G. BERN Telephone Bollwerk 22.52
Spezial-Maschinenfabrik für Küchenmaschinen u. Geschirrabwaschmaschinen

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

BIELMANN & CIE. AKTIENGESELLSCHAFT LUZERN
Geschäftsgründung 1829

Harry Nitsch
Reklame-Beratung

An **Grand-Hotel, Gardone-Riviera**
Wir bitten um gefl. Zusendung einer Anzahl Ihrer grossen Prospekte „Grand Hotel Gardone-Riviera. Kosmopolitische Wanderungen durch schöne Hotels“ zur Anlage in unserem Büro und zur Ausgabe an die Kundschaft. Hochachtungsvoll
Thüringisch-Fränkisches Reise- u. Verkehrs-Bureau Coburg.

Herr Generaldirektor Max Hässler teilte mir bei Einsendung obiger Karte mit, dass die apart und künstlerisch ausgeführten Sonderdrucke meiner bekannten „Kosmopolitischen Wanderungen durch schöne Hotels“, die im HOTEL erscheinen, allgemeinen Anklang finden, weshalb Herr Hässler eine neue Auflage bestellen wird.
Mit vorzüglicher Hochachtung
Harry Nitsch
pr. Adr. Redaktion des „Hotel“, KÖLN, Am Hof 41-45

Herrliche Denzburger Gemüse

Erbsen Sellery Rosenkohl Kohlraben Blumenkohl Silberzwiebeln Schmalzbohnen

seit Jahrzehnten die Vertrauensmarke für Gemüse- und Früchteconserven

Verlangen Sie ausdrücklich immer „Hero-Lenzburg“

Keine Anschaffung ohne bemusterte Angebote von **Hurni**

HURNI
PILATSTRASSE 16 - LUZERN
Porzellan Kristall Bestecke

eingeringelten Spezialhaus des leistungsfähigen und modernsten

OCCASION
A vendre à prix très avantageux
1 MARNITE
pour la CUISSON du LAIT, contenance 50 litres, en nickel pur, entièrement neuve
1 FOUR à PATISSERIE
„VOGA“ deux fours, très peu servi derniers modèles de la cuisine à gaz. Illustrations et descriptions sur demande. S'adresser sous chiffre M R 2045 à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

Der Hotellieferant ist in Gefahr von andern Firmen überholt zu werden wenn er nicht inseriert!