

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 44 (1935)
Heft: 38

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: 02.04.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 38

BASEL, 19. September 1935

Nº 38

BALE, 19 septembre 1935

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

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

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Vierundvierzigster Jahrgang
Quarante-quatrième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 46, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
No. 27.934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 46, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques
postaux No. V85

Inhaltsverzeichnis — Sommaire

Ausbau der Alpenstrassen — Herr Duttweiler und der Schweiz. Fremdenverkehrsverband — Neue Devisenbestimmungen im Deutsch-Schweizerischen Reiseverkehr
Offizieller Tag am Comptoir Suisse — Mitgliederbewegung S.H.V. — Dem Jubilaren August Clar — Die Schweiz als Reiseland (Ausstellung Luzern) — **Fach- und Kochkunst-Ausstellung Zug** (Danksagung) — **Fach- und Kochkunstausstellung** (Eindrücke aus dem Kochkunstpavillon) — **Marktmeldungen** (S. 9) — Verladekontrolle und Qualitätsmarken für Gemüse — Verwendung

von Oelschnitzel-Papier bei der Einlagerung von Tafelobst — Vermittlung einheimischer Trauben — **Kurzmeldungen**
Nos tarifs ferroviaires et l'hôtellerie — **Tourisme germano-suisse** — Pour la jeunesse hôtelière — **Echange de stagiaires entre la Suisse et la France** — Mont-Blanc ou Simplon — **Le Comptoir suisse à Lausanne** — **Le «vin blanc suisse»** — Fruits et raisins — **L'exposition touristique de Lucerne** — Le tourisme des Français à l'étranger — Le tourisme automobile belgo-suisse — Informations diverses.

Ausbau der Alpenstrassen

In unserem Nachbarlande Frankreich ist kürzlich im Zusammenhang mit der Frage der Bekämpfung der Arbeitslosigkeit durch öffentliche Arbeiten ein grosszügiges Programm zum Ausbau des Strassennetzes beschlossen worden. Dabei handelt es sich im Anfangsstadium darum, vom Zentralpunkt Paris aus eine Reihe grosser und breitgelegter Überlandstrassen zu bauen, die weder Eisenbahnkreuzungen zu ebener Erde noch Kreuzungen mit andern belebten Strassenzügen aufweisen und überdies noch bei den grösseren Städten durch Umgehungsstrassen ergänzt werden sollen. Also ein Strassennetz zur Förderung und Erleichterung des Fernverkehrs von der Metropole Paris aus, dessen spätere Erweiterung und Ausdehnung auf die wichtigsten Provinzen des Landes bereits in Aussicht genommen ist. Es unterliegt keinem Zweifel, dass durch Verwirklichung dieses Programms der Autotourismus in Frankreich und namentlich der heute ziemlich brachliegende Reisebesuch der Landeshauptstadt eine ungeahnte Steigerung erfahren dürfte. Die Belebung des Reiseverkehrs bildet denn auch eine der Hauptbegründungen des weitausgreifenden Projektes, indem gleichzeitig auf die im Laufe der letzten Jahre in andern Ländern erstellten grossen Autostrassen hingewiesen wird.

Die Verkehrskreise Frankreichs schicken sich demnach an, die mehr und mehr um sich greifende Konkurrenzierung als Folge der neuen Strassenzüge in andern Staaten durch den grosszügigen Ausbau der eigenen Automobilstrassen wettzumachen, bzw. im Rahmen des Möglichen auszuschnallen, wobei als Leitgedanke neben der Bekämpfung der Arbeitslosigkeit das rein wirtschaftliche Moment der Verkehrsförderung ins Treffen geführt wird.

Diese Entwicklung nötigt zweifellos auch dem schweizerischen Verkehr ähnliche Massnahmen und Vorkehren auf, gerät doch unser Land durch die ringsum erfolgende Erweiterung und die allen modernen Anforderungen Rechnung tragende Ausgestaltung des Strassennetzes nachgerade in ernsthafte Gefahr, durch Abfahmung im internationalen Automobil-Reiseverkehr touristisch und damit auch wirtschaftlich auf die schwerste geschädigt zu werden. Und in der Tat, wenn auch unsere Strassen im Flachland als mustergültig bezeichnet werden dürfen, so wird anderseits nicht bestritten werden können, dass gerade in unseren Bergen, welche die Hauptanziehungskraft auf die Auslandsfremden ausüben, die Strassenverhältnisse einen Vergleich mit denen des benachbarten Auslandes nicht mehr aushalten. Wir erinnern nur an die „Route des Alpes“ in Frankreich, an die neue Grosse Glocknerstrasse in Österreich, an die Dolomitenstrassen in Italien und an den raschen Ausbau der Autobahnstrassen in Deutschland. Alle vier Nachbarländer haben den volkswirtschaftlichen Wert eines modernen Strassennetzes erkannt und wissen, dass gute Strassen eines der besten Werbemittel für den Reiseverkehr darstellen. Dieses letztere Moment findet übrigens seine

Bestätigung insbesondere nach im fortgesetzt steigenden Autotourismus in all den Ländern, speziell aber in Italien, dessen Gästebesuch heute zu nahezu zwei Dritteln auf Automobilisten entfällt. Allerdings darf bei Erörterung dieses Themas nicht übersehen werden, dass der Automobilverkehr auch in der Schweiz auf eine glänzende Entwicklung zurückblicken kann; sind doch im Jahre 1934 über 267,000 ausländische Automobile in unser Land eingefahren, gegenüber 36,000 im Jahre 1925. Die Zahl der Einfahrten ausländischer Kraftwagen stieg demnach innerhalb eines Jahrzehntes um das siebenfache, eine Verkehrszunahme, die sich gewiss sehen lassen darf. Allein man wird nicht fehlgehen, wenn man diese Entwicklung zur Hauptsache auf das Konto unserer Naturschönheiten verbucht und weniger auf den Anreiz unserer Alpenstrassen, in welcher Beziehung uns das Ausland schon seit langem den Rang abgelaufen hat.

Diese Behauptung, ja Tatsache wird heute in Verkehrskreisen wohl von niemand bestritten. Ihre fortschreitenden schweren Folgen und Gefahren abzuwenden, erscheint denn auch heute als eine der naheliegendsten Pflichten unserer Verkehrspolitik. Es ist daher begrifflich, wenn namentlich unsere grossen Automobilverbände und andere Verkehrsinteressenten das dringende Verlangen stellen, der Bundesrat möchte die Alpenstrassen-Initiative raschmöglichst zur Volksabstimmung bringen, damit endlich auch in dieser Frage dem Wort die praktische Tat folgen könne. Denn angesichts der stets steigenden Konkurrenz des Auslandes auf dem Gebiete des internationalen Reiseverkehrs haben wir wahrlich keine Zeit mehr zu verlieren, wenn wir bezüglich der Strassenqualität nicht völlig ins Hintertreffen geraten wollen.

Dass im Zusammenhang damit auch ein sozial bedeutendes Teilgebiet, die Eindämmung der Arbeitslosigkeit, angeschnitten werden kann und muss, betrachten wir als eine besonders interessante Begleiterscheinung der verkehrspolitisch und volkswirtschaftlich wichtigen Angelegenheit. Produktive Arbeitsbeschaffung durch Strassenbau — dieser Weg zur Lösung eines der bedeutendsten Probleme des Arbeitsmarktes sollte auch seitens unseres Landes beschritten werden, ähnlich wie dies in konsequenter Weise durch alle unsere Nachbarstaaten geschieht — wie eingangs dieses Aufsatzes gezeigt wurde, namentlich auch von Frankreich. Es ist dies eine Krisenforderung, deren Dringlichkeit von niemand geleugnet werden kann, zumal die Schaffung von Verdienstmöglichkeiten in unserm von schwerster Not bedrängten Bergtälern seit langem eine bittere Notwendigkeit ist.

Dabei darf der Ausbau der Alpenstrassen keineswegs etwa als eine besondere Art von Hilfsaktion zugunsten der Hotellerie hingestellt werden, wie dies zu Beginn l. f. Jahres von interessierter Seite versucht wurde. Die Hotellerie ist daran nicht mehr und nicht weniger beteiligt als alle übrigen Wirtschaftsgruppen.

Denn von je 100 Franken Hotelleinnahmen fliessen in dieser Krisenzeit, wo jegliche Rendite der Hotels ausgeschlossen ist, in Form von Zinsen, Steuern und Abgaben, Warenaufwendungen, Personalverpflegung, Löhnen usw. wiederum 100 Franken restlos ins allgemeine Wirtschaftsleben hinaus und es ist daher klar, dass die Belebung des

Fremdenverkehrs durch Verbesserung des Strassennetzes ebensowohl der Allgemeinheit wie unserem Erwerbszweige zugutekommen würde. Es handelt sich hier also weniger um Sonderinteressen des Gastgewerbes als um die wohlverstandenen Interessen unseres gesamten Verkehrs und damit des ganzen Landes. id.

Herr Duttweiler und der Schweiz. Fremdenverkehrsverband

Vom Schweizer. Fremdenverkehrsverband erhalten wir die nachfolgende Stellungnahme, die letzter Tage auch der Tagespresse zugestellt wurde. Redaktion.

Herr Duttweiler, Leiter der Genossenschaft „Hotel-Plan“, fühlt sich seit einiger Zeit bemüsst, nicht nur den Schweizer Hotelier-Verein und die Schweiz. Verkehrszentrale, sondern auch den Schweiz. Fremdenverkehrsverband in unqualifizierbarer Weise herabzuwürdigen und führende Persönlichkeiten der Hotellerie sowie des Fremdenverkehrs in der öffentlichen Meinung herunterzusetzen und zu verdächtigen. Wir hatten anfänglich nicht die Absicht, hierauf zu antworten, weil sich derartige Verunglimpfungen vor einer rechtenden Öffentlichkeit selbst verurteilen und uns Herr Duttweiler persönlich nicht zu beleidigen vermag. Nachdem nun aber Herr Duttweiler mit seinen die Tatsachen entstellenden Angriffen fortfährt und selbst im Fremdenverkehrsverband Zwietracht zu säen versucht, möchten wir im Verbandsinteresse doch in aller Öffentlichkeit die folgenden Feststellungen machen:

1. Weder der Schweiz. Fremdenverkehrsverband noch die Mitglieder des Bureaus sind den Bestrebungen der Genossenschaft „Hotel-Plan“ hindernd in den Weg getreten. Wir stehen vielmehr auf dem Standpunkt, dass uns jede ernstgemeinte Bestrebung, die Krise im Fremdenverkehrsgewerbe überwinden zu helfen, willkommen ist, komme sie woher sie wolle. Trotz schwerer Bedenken gegen die Art des Vorgehens des Herrn Duttweiler mit seiner Hotel-Plan-Bewegung, wollten wir ihm daher auch im Interesse der Sache die Chance eines wirklichen und dauernden Erfolges gerne lassen, und unser Verband wie die Unterzeichneten haben denn auch einer Verständigung der „Hotel-Plan“ direkt interessierten Verbände der Hotellerie und der Transportanstalten mit Herrn Duttweiler das Wort gesprochen. Diese Verständigung kam mit der Hotellerie in einem „gentleman agreement“ zustande. Wie das Abkommen von Herrn Duttweiler gehalten wurde, geht beispielsweise aus einer Presseerklärung des Schweizer Hotelier-Vereins vom 28. August hervor, in der der Zentralvorstand „mit grösstem Bedauern feststellt, dass eine gedeihliche Zusammenarbeit mit dem „Hotel-Plan“ an dem beständigen vertragswidrigen und illoyalen Verhalten der Leitung dieser Genossenschaft gescheitert ist.“ Herr Duttweiler wusste auf diese ihm schwer belastenden Feststellungen bisher nichts zu antworten.

2. Wie weit Herr Duttweiler der gesamten schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft mit seinem „Hotel-Plan“ tatsächlich genützt hat und weiter nützen wird, oder wie weit nicht vielmehr seine „Hopl“-Gäste grösstenteils auf einer Verkehrsabwanderung und Verkehrsumlagerung beruhen, wird die Zukunft lernen. Unser Verband sammelt zurzeit hierüber objektive Erfahrungen, und das ihm zugehende Unterlagenmaterial, mit dem wir zu gegebener Zeit an die Öffentlichkeit treten werden, bestätigt unsere Befürchtungen. Wenn Herr Duttweiler unter Ausnützung der Notlage

in der Hotellerie Preise diktiert, die dem Hotelier nicht gestatten, alle seine Betriebsausgaben zu decken, geschweige denn, etwas für die Verzinsung der Hypotheken und übrigen Schuldverpflichtungen, für Amortisationen usw. aufzubringen, so darf von Verdiensten um die Hotellerie und die Volkswirtschaft nicht gesprochen werden. Seine Schulden zu verzinsen, ist allerdings nach den eigenen Erklärungen des Herrn Duttweiler nicht mehr modern. Wohin eine solche Mentalität unser Volk moralisch und finanziell führt, möge sich jeder selbst überlegen. Die Folgen einer derartigen Politik muss schlussendlich doch der Bund und damit der steuerleistende Bürger bezahlen. Ein führender Hotelier hat daher den „Hotel-Plan“ wegen seiner Ausverkaufspreise als „Hotel-Ruinplan“ gekennzeichnet.

Auf diese tatsächlich vorhandenen grossen Gefahren musste als Antwort auf die Herausforderung des Herrn Duttweiler und seine marktschreierische Selbstreklame für die kommenden Nationalratswahlen aufmerksam gemacht werden.

3. Herr Duttweiler mag fernerhin die Verbände und auch unsern Verband heruntermachen, so viel er will und ihm dies Spass bereitet. Unsere Richtlinie wird trotz alledem bleiben, ohne Duttweilerschen Lärm und ohne seinen Reklameaufwand in aller Stille zum Wohle unseres Landes positive Aufbauarbeit zu leisten. Wir haben es Herrn Duttweiler schon früher und mit Zuschrift vom 28. August 1935 erneut wissen lassen, dass eine ehrliche und loyale Verständigung immer das Ziel unserer Bemühungen war, weil wir überzeugt sind, dass es in der gegenwärtigen schweren Zeit und angesichts der Notlage grosser Teile unseres Volkes einfach nicht zu verantworten ist, statt unsere Kräfte zu gemeinsamer Aufbauarbeit zusammenzufassen, sie durch unfruchtbare, das Ganze schädigende gegenseitige Bekämpfung lahmzulegen. Statt sich hiezu bereit zu finden, fährt er mit seinen persönlichen Verdächtigungen und Tatsachenentstellungen fort.

4. Herr Duttweiler rühmt sich gerne seiner sportlichen Kampfführung. Zu Sport gehört aber ein faires Verhalten auch im Kampfe und Rücksichtnahme auf die wirtschaftlich Schwachen. Seine Kampfweise war bisher in jeder Beziehung unqualifizierbar. Brutal und hemmungslos geht er über das durch ihn verursachte Elend tausender kleiner Existenzen hinweg, und in seiner Reklame ergeht er sich zu einem grossen Teil in ungerechtfertigten Verunglimpfungen von Personen und Verbänden, was nicht gerade für die Güte seiner Sache spricht. Er darf sich daher nicht wundern, wenn er einmal auch eine persönliche und deutliche Antwort erhält. Im übrigen ist es nicht sportliche Kampfführung, wenn man dank seiner ungeheuren Geldmittel andere in der halben Presse der Schweiz durch Inserate aufs grösste verunglimpft, wohl wissend und damit rechnend, dass den Angegriffenen die Mittel zu einer Antwort in X Zeittagen (und bald jede Woche) nicht zur Verfügung stehen.

Sportliche Kampfführung wäre es, wenn

Herr Duttweiler einmal am Verhandlungstische oder auch in einer nur halbwegs neutral zusammengesetzten Versammlung dem unterzeichneten Präsidenten seine Anschuldigungen von Mann zu Mann zu sagen wagte. Dies wäre Verantwortungsbewusstsein und Charakter. Wir warten schon lange darauf, Herr Duttweiler!

5. Der rechtsunterzeichnete Sekretär verhält sich im übrigen mit aller Entschiedenheit gegen den ihm von Herrn Duttweiler gemachten Vorwurf, dass er sich seinerzeit als Redaktor samt seiner Zeitung in die Dienste von Herrn Duttweiler stellen wollte. Der Wahrheit entspricht im Gegenteil, dass Herr Duttweiler die betreffende Zeitung mit einem Warenhaus

zusammen zu einer Migros-Warenhauszeitung umgestalten wollte, was aber von den verantwortlichen Leitern der Zeitung wie vom Rechtsunterzeichneten als damaliger Redaktor mit grösster Empörung abgelehnt wurde. Bald darauf entstand auf der Gegenseite das „Volkswerk für wirtschaftliche Zusammenarbeit“!... Es ist dies ein neues typisches Beispiel Duttweilerscher Verdrehungskrobatik.

Bern und Zürich, den 17. September 1935.

SCHWEIZ. FREMDENVERKEHRS-VERBAND:

Der Präsident: Dr. Max Gajner. Der Sekretär: Dr. Ernst Moser.

Devisenbestimmungen im deutsch-schweizerischen Reiseverkehr

(Mitget. vom Schweiz. Fremdenverkehrsverband)

Zwischen der deutschen und der schweizerischen Regierung ist eine Vereinbarung getroffen worden, nach der die Zahlungen zulasten des Reiseverkehrskontos für folgende Fälle wieder aufgenommen werden:

- für Personen, die sich zu Studien- und Erziehungszwecken in der Schweiz aufhalten,
- für Personen, die sich in der Schweiz einer ärztlich geleiteten Kur unterziehen müssen,
- für Personen, die sich vor dem 27. August in der Schweiz aufhielten und Reisevisa für den Monat September (eventuell auch Oktober) bereits vor diesem Zeitpunkt in ihrem Pass eingetragen hatten.

Auszahlungsverfahren:

Für die unter a und b genannten Personen:

Soweit diese Personen in Sanatorien, Kuranstalten, Erziehungsinstituten usw. wohnen, werden die Zahlungen von der Schweiz. Verrechnungsstelle direkt an diese Sanatorien, Kuranstalten, Erziehungsinstitute usw. geleistet, die sie den Bezugsberechtigten nach Massgabe des ausgewiesenen Verbrauches aushändigen.

Soweit diese Personen privat wohnen (insbesondere Studierende), werden die Gelder an Banken der Aufenthaltsorte überwiesen. Von diesen Banken werden den Studierenden die üblicherweise benötigten Beträge ohne weiteren Verbrauchsnachweis ausbezahlt. Privat-Wohnende, die sich einer ärztlich geleiteten Kur unterziehen müssen, haben dagegen den Verbrauch durch Rechnungen, sowie durch mündliche Auskünfte nachzuweisen.

Offizieller Tag am Comptoir Suisse, Lausanne

An dieser Veranstaltung nahm zum Zwecke der Berichterstattung als Vertreter des S.H.V. Herr Jean Haecy-Luzern teil. Wir erhalten über seine Eindrücke den folgenden Bericht.

Redaktion.

Morgens 10 Uhr versammelten sich die eingeladenen Gäste zur Besichtigung der Ausstellung, geführt vom Präsidenten des Comptoir. Unter den Ehrengästen fielen besonders auf unser verehrter Herr Bundesrat Obrecht und Herr Oberst Guisan, sowie die Vertreter der Waadtänder Regierung und der Stadt Lausanne.

Die Besichtigung des Comptoir bot überaus interessante und lehrreiche Eindrücke. Man konnte sehen, dass in der Schweiz bald alles fabriziert wird, was zur Lebenshaltung notwendig ist, wozu den Fabrikanten gratuliert werden darf. Aber doch dürfen wir auch den Import nicht vergessen, denn ohne Import werden wir auch keinen Export haben und ohne Export wird unsere Industrie nicht lebensfähig bleiben.

Um 12 Uhr 30 begann das offizielle Bankett. Unter dem Eindruck des Geschehen wurde dabei von allen Teilnehmern mit Interesse der Moment erwartet, wo Herr Bundesrat Obrecht die Rednertribüne bestieg und alle waren auf die Aussprüche unseres neuen Magistraten gespannt. Sein Erscheinen auf der Rednertribüne rief denn auch grosse Ovationen. Auf allen Gesichtern begegnete man der Zufriedenheit und Freude, unsern Chef des Volkswirtschafts-Departementes zu sehen. Bundesrat Obrecht sprach dominierend über die Lage unserer Volkswirtschaft. Er sagte, dass alles Unerfreuliche vergessen sein solle und wir mit Vertrauen in die Zukunft blicken müssen. Unsere Volkswirtschaft liegt in Fesseln, von neuem droht grosse Gefahr. Darum müssen wir alle Kräfte sammeln, den Kopf hoch halten, um aus dieser unerfreulichen Lage herauszukommen. Der Staat und seine Führer werden alles tun, um nach Möglichkeit dafür zu sorgen, dass bessere Zeiten kommen. Zur Erfüllung dieser Aufgabe müssen die Behörden aber von der Volkspartei unterstützt werden, die Staatsmänner allein können das nicht tun. Von Bedeutung wird sein, dass wir in allem ein ausgeglichenes Verhältnis haben, eine Zusammenarbeit von Arbeitgeber und Arbeitnehmer, ein Schutz der Industrie und des Exportes sowie des ganzen Gewerbes. Im weiteren führte Bundesrat Obrecht aus, dass es dem Staate nicht möglich sein werde, nur immer zu geben, was man von ihm fordert, sondern man werde die Einnahmen mit den Ausgaben in Einklang bringen müssen,

Den Reisenden, die privat zu wohnen beabsichtigen, wird empfohlen, sich von der Bank in Deutschland, bei der sie den Markbetrag einzahlen, eine schweizerische Bank als Auszahlungsstelle nennen zu lassen, bei der sie die Gelder abheben können. Falls sie dies nicht tun, müssen sie nach ihrer Ankunft ihre Adresse der Schweiz. Verrechnungsstelle in Zürich (Börsenstrasse 26) anmelden, damit diese ihnen das Auszahlungsdomizil mitteilen kann.

Für die unter c genannten Personen:

Die unter c erwähnten Zahlungen werden von der Schweiz. Verrechnungsstelle ebenfalls direkt an Banken geleistet, die sie den Reisenden unter Anwendung der bisherigen Auszahlungsstaffelung und nach Massgabe des ausgewiesenen Verbrauches aushändigen.

Es wird den Reisenden dieser Kategorie empfohlen, bei der Aufgabe ihres Zahlungsauftrages an die deutsche Bank eine Bank ihres Aufenthaltsortes in der Schweiz als gewünschte Auszahlungsstelle anzugeben. In jedem Fall ist dazu auf dem Zahlungsauftrag die Adresse aufzuführen.

* * *

In Ergänzung der vorstehenden Mitteilungen des S.F.V. über die soeben erzielte provisorische Lösung sei zur Orientierung unserer Leser noch beigefügt, dass hinsichtlich des eigentlichen Reiseverkehrs die Verhandlungen betr. Erzielung einer Neuregelung weitergehen. Wie gemeldet wird, hat der schweizer. Gesandte in Berlin diese Verhandlungen zu Beginn der II. Woche mit den zuständigen deutschen Stellen wieder aufgenommen.

um den nationalen Kredit erhalten zu können. Es werde die grösste Aufgabe des Bundesrates sein, mit offenen Augen die Lage zu überwachen. Anschliessend sprach Bundesrat Obrecht sodann über die Lage bei den Weinbauern. Er begrüsste im besonderen die Aktivität und den Erfolg dieser Arbeit. Aber auch da wird der Staat nicht immer finanziell helfen können. Die ganze Rede unseres Magistraten war von tiefgeistigen Erklärungen durchdrungen. Man konnte des entschiedensten daraus ersehen, dass es der feste Wille des neuen Chefs des Volkswirtschafts-Departementes ist, dafür besorgt zu sein, dass wir besseren Zeiten entgegen gehen.

Es sprachen noch mehrere Herren der Behörden und der Ausstellung, aber bei all diesen Reden vermisste ich, dass man von allen Industriern sprach, aber dass Fremdenverkehr und Hotellerie vergessen wurden. Sicher hätte es diejenigen, die am Fremdenverkehr und an der Touristik interessiert sind, gefreut, wenn auch hierüber ein Wort erwähnt worden wäre; wenn man dieser grossen Versammlung z. B. dargelegt hätte, wieviel Schweizer-Weine die Vertreter der Fremden-Industrie und des Gastwirthgewerbes kaufen und verkaufen. Leider ist das unterblieben. Vielleicht wird bei anderer Gelegenheit auch dieses Gewerbe gedacht und dabei an die Unterstützung des Schweizervolkes appelliert.



Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Saisonschluss gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.

Zentralbureau S. H. V.

Dem Jubilaren August Clar, Stadt-Casino Basel

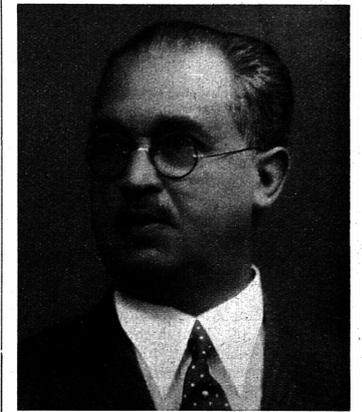
55 Jahre im Gastgewerbe! Das ist eine lange Zeit und erfordert starke, gesunde Nerven, wie sie heute wenigen beschieden sind. Und doch gibt es auch solche seltenen Ausnahmen! So konnte am 18. September 1935 Herr August Clar seinen 70. Geburtstag und gleichzeitig sein 35-jähriges Arbeitsjubiläum feiern. Alle, die diesen arbeitsamen, vorbildlich fleissigen Menschen kennen, gehen sicher mit uns ein, wenn wir Herrn Clar unsere Glückwünsche darbringen und der Hoffnung Ausdruck geben, er möge noch viele Jahre in bester Gesundheit seiner Familie, seinen Freunden und der Berufsgemeinschaft erhalten bleiben.

August Clar wurde am 18. September 1865 im Ober-Elsass geboren, wo sein Vater Bürgermeister war. Er widmete sich dem Gastwirthgewerbe und kam mit 15 Jahren nach Besancon in die Kochlehre. Unter der Leitung eines guten Lehrmeisters der alten Schule, wo die Küche noch mit grosser Liebe gepflegt wurde, bestund er eine dreijährige bestqualifizierte Lehrzeit und zog dann als junger Koch hinaus in die Welt, von Wunsche beiseit, viel zu lernen und viel zu sehen. So kam er nach Marseille in ein erstklassiges Restaurant, wo er in Cuisine mit der Feinessen der Marseillais Küche kennen lernte. Er weilte dort einige Jahre, wurde erster Chef de partie und arbeitete nachher als Küchenchef in den besten Hotels in Europa, so in Hyeres-Palmiers, in Rom im Hotel Quirinal, wo er nach Köln in das bekannte Hotel du Nord als Küchenchef verpflichtet wurde. So leitete er auch in Köln s. Zt. das grosse Kaiser-Bankett im Kürzchen, dem grössten Festsaal Kölns. Nach einigen Jahren Aufenthalt in Köln kam Herr Clar dann zu Herrn Schiele als Küchenchef ins Stadtkasino Basel. Im Drange nach vorwärts, und als erstklassiger Kenner aller guten Sachen, gründete er zusammen mit seinem Bruder Eugen ein Comestiblegeschäft an der Eisengasse, welches er dann später seinen Mitarbeitern, den Herren Gebrüder Renaud, übergab.

Im Jahre 1898 heiratete Herr Clar Fräulein Bader aus Dornach, die ihm als vorbildliche Gattin eine grosse Stütze im Geschäft war und heute noch ist. 1899 trat Herr Schiele von der Casino-Leitung zurück und von über 100 Interessenten ging August Clar als neuer Pächter aus der engsten Wahl hervor. Die Casino-Gesellschaft ist auch Besitzerin des Sommer-Casino, das in früheren Zeiten für alle Anlässe den Sommer über nur der Casino-Gesellschaft diente und 1929 wurde dieses Sommer-Casino dann eröffnet,

als Sommer-Etablissement zugänglich für alle, die Freude an guter Bedienung, erstklassigen Orchestern und la Darbietungen hatten. Die Leitung des Sommer-Casino legte Papa Clar in die Hände seines Sohnes, Dr. Georges Clar, den er zum ebenso tüchtigen wie beliebten Restaurateur herangebildet hat. 1933 übernahm Herr Clar mit seinem Sohn das neuerbaute Rialto, das heute als eines der modernsten und bestgeführten Restaurations-Geschäfte Basels gilt.

Arbeitsreiche, ernste Jahre liegen hinter unserm Jubilaren. Viel Gutes und Schönes hat August Clar durch seine Tüchtigkeit der Gesellschaft und seinen Gästen geboten. Dafür gehört ihm der Dank einer breiten Masse. Sicher wird der Name Clar in der Geschichte des Basler Gastwirthgewerbes immer fortleben, denn wie seine Küche und sein Keller gepflegt waren und man stets das Beste bekam, so ist und war er auch als vorbildlicher, stets liebenswürdiger Gastwirt zu verehren. Sein Geschäfts-Nachkomme Dr. Clar wird sicher die Geschäfte in gleicher Tradition stets weiterführen. Dafür bürgen seine Kenntnisse und die Beliebtheit bei seinen Gästen. J. H.



Die Schweiz als Reiseiland in Luzern

„Luva“, 21. September bis 5. Oktober 1935.

In sämtlichen Räumen des Luzerner Kursaals findet vom 21. September bis 5. Oktober 1935 die I. Schweizerische Verkehrsausstellung (LUV) statt. Sie wird den Teilnehmern der internationalen Skat-Club-Tagung in Luzern, die in dieser schön-jährigen Jahreszeit nach Luzern und den Vierwaldstättersee fahren, einen höchst interessanten Überblick über die Elemente des schweizerischen Fremdenverkehrs vermitteln.

Gegenüberstellungen zeigen die Schweiz als Reiseiland einst und jetzt: Reisevolle alte Dokumente, Stiche, Karikaturen und Gegenstände veranschaulichen den Badebetrieb früherer Jahrhunderte, den Alpinismus in seinen Anfängen, die ersten Eisenbahnen und den Postkutschenverkehr der Vorväter. Daneben bilden Aufnahmen und Modelle von heute einen ganz erstaunlichen Kontrast. Eine Gruppe „Glücksangeln und Spielzeugmaschinen aus der Zeit unserer Väter und Grossväter“ und eine Gruppe „Der gedeckte Hoteltisch, modernes und altes Hotelgeschirr, Speisekarten und Blumen“ werden die besondere Beachtung aller Feinschmecker unter den kulturgeschichtlich interessierten Besuchern finden.

In der Musikhalle des Kursaals wird man aus der Gesamtheit der Gruppen ein sehr vollständiges und vielseitiges Bild der Schweiz gewinnen können. Die schweizerische Verkehrswerbung ist bestrebt, durch neuartige Plakate, besonders aber durch das Mittel der Photographie ein neues Antlitz der Schweiz zu schaffen. Aus der grossartigen Schau in Luzern werden sich die lebendigen Züge dieses neuen Gesichtes schon deutlich abzeichnen. Nicht nur die komfortablen Einrichtungen, die sogenannten „Sehenswürdigkeiten“, die lauschigen Plätzchen und die berühmten Panoramen gehören ins Bild der Schweiz, sondern vor allem das Leben der Natur und des Volkes und das Leben der Gäste selber bei Sport, Spiel und Tanz.

Dem „Paradies des Sportes“ ist eine besondere Gruppe gewidmet. Man wird dort unter anderem ein von Willi Farnet gebautes Segelflugzeug, eine Vitrine mit Sportartikeln und Sportgeräten und Photographien von allen in der Schweiz ausgeübten Sportarten bewundern können. Im grossen Lesesaal sind die Abteilungen „Strasse“ und „Die Schweiz im Flugverkehr und aus der Vogelschau“ untergebracht. Im Fumoir endlich richtet der Skat-Club Luzern eine Bar, die „Tatzelwurmbar“, ein.

Die ganze Veranstaltung steht unter dem Patronat der Schweizerischen Verkehrszentrale. Es beteiligen sich: der Publizitätsdienst SBB, die Eidg. Postverwaltung, die Landestopographie, der Schweiz. Alpenclub, der Schweiz. Bäderverband, ACS, TCS, die Swissair, das Verkehrsamt Luzern und die regionalen Verkehrsverbände der Schweiz. svz

Besteuerung der Motorfahrzeuge

Zwischen der belgischen und der schweizer. Regierung ist kürzlich eine Übereinkunft abgeschlossen worden, wonach die in den beiden Ländern verkehrspolitisch zugelassenen Motorfahrzeuge, die vorübergehend im andern Lande verkehren, von den Steuern und Abgaben befreit sind, die den Verkehr und das Halten von Motorfahrzeugen belasten, soweit die erwähnten Fahrzeuge der unentgeltlichen Beförderung von Personen dienen. Die Übereinkunft, die am 1. Oktober nächsthin in Kraft tritt, erstreckt sich nicht auf Zölle, zollstatistische Gebühren und Verbrauchssteuern.

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen. Demandes d'admission. Betten Lits

Hr. Heinrich Heller, Hotel Lindenhof, Baar	25
Frl. B. Iffrig u. Hr. A. Hodel-Iffrig, Pension Friedeck, Ascona	16
Frau A. Mayer-Conrady, Pension Basilea, Ascona	20
Frau Ida Fartsch, Pension Dahem, Ascona	10
Hr. Rob. Bartschi-Müller, Pension Aela, Davos-Dorf	30
Hr. Fritz Streit, Hotel-Pension Alpina, Klosters	27
Hr. Dr. med. Paul Gut, Unfallklinik Dr. Gut, St. Moritz	7

Schweizerisch-französische Vereinbarung über Zulassung von Stagiaires

Laut Agenturbericht ist zwischen der Schweiz und Frankreich eine Vereinbarung über die gegenseitige Zulassung von sog. „Stagiaires“ abgeschlossen worden. Auf Grund der Vereinbarung erhalten alljährlich eine begrenzte Anzahl junger Leute des einen Landes, die nicht über 30 Jahre alt sind, im andern Land ohne Rücksicht auf die Lage des Arbeitsmarktes die Bewilligung, während eines Jahres zur Vervollkommnung ihrer sprachlichen oder beruflichen Kenntnisse als bezahlte Angestellte oder als Volontäre zu arbeiten. — Junge Schweizer, die von dieser Möglichkeit Gebrauch machen wollen, müssen, nachdem sie in Frankreich eine Stelle gefunden haben, das Gesuch um Erteilung der Bewilligung zum Stellenantritt in Frankreich an das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit in Bern richten. Das Bundesamt leitet dieses Gesuch an die zuständige französische Behörde weiter. Die Einreise nach Frankreich zum Stellenantritt darf erst erfolgen, wenn der Gesuchsteller im Besitze der ihm durch das Bundesamt zu übermittelnden Bewilligung der französischen Behörde ist. Da jedes Jahr nur eine beschränkte Zahl von Gesuchen bewilligt werden kann, empfiehlt es sich, die Bewilligungen für 1936 sobald als möglich nachzusuchen. — Eine ähnliche Abmachung besteht auch mit Belgien. Gewisse Erleichterungen bestehen in Holland und Italien, insbesondere für jüngere Schweizer, die sich dort weiterbilden möchten. Nähere Angaben sind bei den kantonalen und städtischen Arbeitsämtern, beim Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit in Bern und bei den zentralen Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen erhältlich.

Ausstellungen und Messen

Automobil-Salon Genf. Der Genfer Automobil-Salon 1936 wird in der Zeit vom 20. bis 29. März durchgeführt.



Generallager für die Schweiz: Jean Heeky Import A.G., Basel.

Fach- und Kochkunst-Ausstellung Zug

(Danksagung)

Nunmehr sind die letzten Zeugen eines für das Gastgewerbe wichtige für die schweizerische Volkswirtschaft bedeutungsvollen Werkes verschwunden. Wo vor wenigen Tagen noch emsiges, künstlerisches Schaffen und frohes Festleben sich die Hände reichten, hat der Alltag wieder das Feld bezogen, und bereits gehört die Schweizerische Fach- und Kochkunstausstellung Zug der Vergangenheit an.

Über Nacht hat unser schönes, alt-historisches Städtchen Zug das während drei Wochen freudig getragene Festgewand abgelegt, um es mit einem solchen „kriegerischer Natur“ zu vertauschen, denn inzwischen ist Zug Garnisonsstadt und Mittelpunkt der diesjährigen Manöver der 5. Division geworden. — Bald aber werden auch diese vorüber sein, und dann werden wir Zeit

finden, dankbaren Herzens der vielen Tausenden zu gedenken, die unsere Ausstellung mit ihrem Besuche und ihrer Aufmerksamkeit beehrten.

Ganz besonders drängt es den Schreibern, seinen lieben Kollegen und Kolleginnen von nah und fern, vorab aber dem sehr verehrten Herrn Zentralpräsidenten Dr. Seiler und seinem Stabe den verbindlichsten und wohlverdienten Dank auszusprechen für die hohe Ehre, die sie der Sektion Zug anlässlich der **Hotelier-Tagung** durch ihr zahlreiches Erscheinen erwiesen haben.

Möge euch, liebe Kollegen, wie uns diese schöne Tagung und unser liebliches Zug in angenehmster Erinnerung bleiben.

Mit dankbarem Gruss und einem „Glück auf“ in bessere Zeiten rufe ich euch zu: Auf Wiedersehen! A. Siegenthaler.

Fach- und Kochkunstausstellung für das Schweizerische Gastgewerbe 1935 in Zug

Von C. Pfister-Storck, Weggis

Eindrücke aus dem Kochkunstpavillon (Fortsetzung)

Die Auffuhr war am offiziellen Hoteliertag nicht besonders reichhaltig, dafür war der 28. August ein Grosskampftag mit einer Auffuhr von rund 100 neuen Platten. Diese ungleichmässige Zufuhr ist zu bedauern. Die Aussteller sollten sich mehr und besser dem allgemeinen Programm unterziehen und auch auf die Wünsche des Organisationskomitees Rücksicht nehmen. Bei so grossem Andrang an einem Tage ist die Arbeit der Jury und der Berichterstatter erschwert. Es kann von letzteren nicht erwartet werden, dass alle Platten besprochen werden.

Der Berichterstatter fühlt sich verpflichtet, an dieser Stelle dem Kochkunstkomitee zu danken für das grosse Entgegenkommen, das ihm in jeder Beziehung zu Teil wurde und ihm die Arbeit ungemein erleichtert hat.

- Katalog Nr. Schautisch**
- 272 *Côte de boeuf garnie*. Ein Porterhousesteak (ohne das Bauchstück) nach englisch-amerikanischer Manier, warm gedacht, mit Bouchées von Kartoffelmasse, gefüllt mit kleingeschnittenen Gemüsen, gefüllten Zwiebeln mit Champignonkopf, Blumenkohl. Vorzügliche Platte, leichte, lichte Anrichteweise.
- 273 *Weekend-Ente, kalt*. Eine schön gefüllte Entengalantine mit modernem Dekor von Estragonblättern und roten Pfefferschoten, halbe Orangen als Körbchen (zu gross), mit Kirschen, Orangenschnitzen, Selleriesalat, mit Nusskernen gefüllt. Erstklassige Ausführung.
- 274 *Kalter Schinken- und Kalbfleisch-Terrine*. Eine neuartige Terrine, abwechselnd gefüllt

mit Specklage, Farce, Schinkenscheiben und Kalbfleischplätzchen, dazwischen eine Lage von hartgekochten Eiern.

275 *Filets de Sole, Algérienne*, warm gedacht, auf viereckiger Gratinplatte lange Streifen von Eierpfanne, darauf die lang ausgelegten Seezungenfilets, weiss gratiniert.

276 *Filets de Sole, Iwanoweh*, warm gedacht, gerollt, gratiniert.

277 *Filets de Sole, Marius*, warm gedacht, auf Artischockenböden, gerollt, pochiert, mit einem Ragout von Champignons, Piments, Kürbis, Tomaten.

278 *Côtelette de veau garnie*, sautiert, mit einem aufgelegten Ragout von Steinpilzen (zu viel), halbe gefüllte Tomaten, gedämpfter Lattich, Spargelspitzen (mit Paprika bestreut), eine Platte schöner Waffelkartoffeln extra. Eine interessante, leider überladene Restaurationsplatte.

Wie schon gesagt, der 28. August war ein Grosskampftag im Kochkunstpavillon. Die Basler liessen es sich nicht nehmen, ihr bestes Können zu zeigen. Alles in allem: Es waren Glanzleistungen, das Produkt von planmässigem Zusammenarbeiten von kantonaalem Wirtverein Basel-Stadt, Hotelier-Verein Sektion Basel, Wirtverein Kanton Basel-Land und Schweizerischem Kochverband, Sektion Basel, zu einer Darbietung, die einzigartig war.

Es folgte die Kollektion von Gerichten, die eine neue Richtung im Restaurationservice anstreben. Eine zu diesem Zweck besonders angefertigte Speisekarte eines idealen, neu zu eröffnenden Restaurants „Basler Dyblil“ verrät uns die Richtlinien:

„Diese Speisekarte dokumentiert die Idee für ein neu zu eröffnendes Restaurant in Basel. Sein Bestreben ist: nach Saison und Jahreszeit der entsprechenden Lebens- und Genussmittel in gedeggenen Spezialitäten aufwarten zu können. Damit dem Gastgewerbe gleichzeitig einen neuen Impuls verleihen, dürfte dieses die Aufmerksamkeit einer kulinarisch-gastronomischen Kundenschaft auf sich lenken. Aber auch das Gastgewerbe selbst zu neuem Schaffen anspornen und die Gilde der weissen Mützen zu neuen Taten verpflichten. Dieser Grundgedanke möge die Durchschlagskraft aufbringen, das gesamte kulinarische Gebiet auf neue Bahnen zu lenken. In der Tat bringen wir, die Kochmannschaft des S. K. V., Sektion Basel, eine Auswahl Gerichte, die zusammengefasst die gesamte Restaurationskarte des neuen (supponierten) Restaurants darstellen. Da das Restaurant auch über Säle für Anlässe und dergleichen verfügt, bringen wir gleichzeitig eine Serie kalter Schaugerichte, die mit dazu beitragen wollen: eine neue Richtlinie auch da zu schaffen. Unser Motto ist: Neue Richtung!“

Wir lassen in unserer Besprechung diese Schaugerichte zuerst folgen:

- 308 *Früchtevorspeise*. Auf Messingplatte, reich verziert mit Ornamenten, Blumen, Früchten aus diesem Metall, ein Arrangement von Ananas, Grapefruits (deutsch Pampeluse) und Bananen, gefüllt und belegt mit Fruchtstücken und Oliven, Pfefferschoten, und was sonst zu einem Hors d'oeuvre aus dem Tier- und Pflanzenreich gehören mag (es sollen sich auch Teile von Fischen, Krebsen usw. darin befinden). An und für sich eine interessante Platte, die den Reiz der Neuheit in sich birgt. Aber man versöhne uns mit solchen amerikanischen Verwickeltheiten. Sie sind uns weder erwünscht noch willkommen, stossen gegen das feine Empfinden unseres Gaumens, entsprechen dem Geschmack des Europäischen keinesfalls; sie sind die Ursache chronischer Dispepsie, der amerikanischen Nationalkrankheit. Wir haben gerade genug am „Jazz“. Es käme einem Debacle gleich für unsere europäische Küche. Diese unnatürlichen Kombinationen entspringen nach meinen amerikanischen Erfahrungen den Gehirnen von unreifen und sensationslüsternen Girls. Den gleichen Motiven entsprang s. Zt. während der amerikanischen Hochkonjunktur das Ansinnen einer amerik. Studenten-Reisegesellschaft, die europäischen Hotels sollen sich auf amerikanischen Geschmack umstellen. Von dieser Reisegesellschaft hört man heute in keinem Schweizerhotel mehr etwas! Konzentrieren wir uns auf Neuschöpfungen auf realem Boden. Neuschöpfungen der schweizerischen Kochkunst, von eigenartigem Gepräge unter Berücksichtigung unserer eigenen Landesprodukte, die von unserem Publikum verstanden und gewürdigt werden, seinem Gaumen und Schönheitsgefühl Rechnung tragen.
- 309 *Kalte Vorspeisen zur Auswahl*.
- a) pochierte Eier auf Aspicksocle, die Eier mit Scheiben von Monatsrettigen und Cornichons zierlich dekoriert.
 - b) Schiffchen und Cornichons von Blätterteig, gefüllt mit diversen Purées.
 - c) Äpfel und Tomaten mit Salatfüllung.

- d) Schinkenröllchen mit Gemüsesalat gefüllt, darauf halbe Oliven.
- e) Spargelbouquets mit Streifen von Zunge und Cornichons belegt.
- f) Räucherlachs-Cornets mit Lachsbutter.

Dazu eine Butterskulptur „Bonzo“ mit Körbchen.

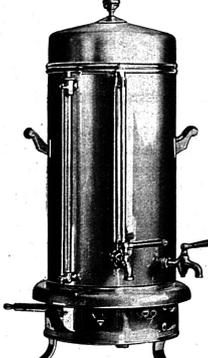
- 310 *Salmpflaue*. Ein Prachtstück deshalb, weil die Aufteilung der Salmstücke so angeordnet ist, dass jeder Gast sich ein Stück wählen kann, ohne dass, wie bei der alten Anrichteweise des ganzen Fisches, letzterer beim Abstechen unangenehm ist. Dem Schönheitsgefühl ist Rechnung getragen, indem die abgetheilten Portionen jede für sich eine einfache, zweckmässige Dekoration mit einer Scheibe Salzgurke und einem Streifen Räucherlachs erhalten hat. Das Ganze ist mit dem Kopf- und Schwanzstück des Salmes zu einem ästhetischen Ganzen vereinigt.
- 311 *Steinbutt mit Langouste*. Auf grossem viereckigem Plateau ein gekochter Steinbutt, darauf hingebrettet in leckeren Scheiben eine Art Galantine, bestehend aus dem weissen zarten Fleisch des Fisches und einer rötlichen Farce (Fisch- und Langoustecorail), als Umrandung dieses Arrangements dienen dünne aber grosse Scheiben des Langousteschweifes. Die nun ganz ihres besten Inhaltes beraubte Langouste kriecht ab dem Steinbutt. Auch ein Sinnbild. Ein tadelloses Stück, glänzende Gelée.
- 312 *Geflügelgalantine mit Ente*. Eine dekorative Platte. Die Galantineumhüllung ist eine Poularde, Farce aus Enten- und Geflügelfleisch, Einlage Zunge, Entenfleisch, Trüffel. Die chaudiertote Galantine ist dekoriert mit Trüffeln in Form eines Hahns und eines Entenkopfes, wobei dem Hahn ein natürlicher roter Kamm, der Ente ein natürlicher Schnabel aufgesetzt wird. Ich finde diese Art Dekor nicht sehr appetitlich und nicht nachahmenswert. Das Trüffeldekoriert ist sehr exakt, die Gelée kristallklar.
- 313 *Truthahn mit Zunge*, eine praktische kalte Platte, wobei die Truthahnbrust im Aufschnitt auf der Platte ausgebreitet ist. Mit der aufgeschnittenen Zunge wird der wieder mit einer Mousse oder Gemüsesalat aufgefüllte Brustkasten des Truthahns wieder schuppenförmig bedeckt. Als Umlagen dienen grosse Artischockenböden mit aufgesetzten Blumenkohlrennen, welche in Viertel geschnitten schön auf der Platte verteilt sind. Zu den kalten Gemüsen fehlt die Sauce!
- 314 *Ochsenrippenstück*. Grosses, schön gebundenes und gebratenes, ausgebeintes Rippenstück mit 10 abgeschnittenen Tranchen, welche auf dem grossen Silberplateau ausgebreitet und mit Gemüsesoufflés belegt sind. Ich zweifle jedoch, dass sich die gross gehaltenen Gemüsesoufflés auf einer kalten Platte in der Praxis durchdringen werden. Es sind wenig Leute, die Liebhaber sind von kalten Gemüsen, es sei denn, dieselben werden in kleiner Form und als Salat angemacht gereicht, oder zum mindesten mit einer Mayonnaise begleitet.

Stets zufriedene Gäste mit der fahrenden

SETA-

HOTEL-KAFFEEMASCHINE

mit dem neuen eingebauten gesetzl. gesch. PRONTO - FILTER




Der Pronto-Filter

Einfache Bedienung. Hygienische Kaffeezubereitung. Sparsamster Betrieb. Grösste Betriebssicherheit. Überlassen Sie Spezialprospekt oder Vertreterbesuch!

Carl Ditting

Haus- und Küchengeräte
Komplette Kücheneinrichtungen
Glas- und Porzellanwaren

Rennweg 85 - Zürich - Tel. 82.766
Abt. Hotelleinrichtungen



National

Registrier-Kassen

Occasionen für alle Betriebe, mit Garantie.

Verkauf - Umtausch
Miete - Reparaturen
Papierrollen

Billigste Preise

F. Ernst, Ing.-Aktiengesellschaft
Zürich 3
Weststrasse 50-52
Teleph. 32.028/32.984

Ich komme überall hin, um Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen

Emma Eberhard
Bahnhofstrasse 100, Zürich
Telephon Kloten Nr. 37
Revisionen - Expertisen

WASSERSCHADEN

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

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hoteliervereins seit 1907

Jean Hedinger, Zürich Bahnhofstrasse 70

Direktion der „Allg. Wasserschaden- und Unfallversicherungs-A.-G., Lyon“

Miete oder Kauf

Junges Ehepaar sucht kleineres Geschäft der besseren Kategorie (25-40 Betten). Offerten geht unter Chiffre Z. W. 2917 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sofort zu verkaufen gutgehendes

Hotel-Restaurant

38 Betten, mit Komfort, Jahresbetrieb, nachweisbar rentables Hotel. Nur abzugeben wegen plötzlichem Todesfall. Für Fachmann eine sichere Existenz. Gut gelegen in Genf, nur 2 Minuten vom Bahnhof und Schiff. Offerten unter Chiffre G. G. 2940 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Waldhotel

im Berner Oberland, mit sämtlichem Inventar, 25 Betten, sowie Garage und Tennisplatz, passend für Hotelplan, sofort billig zu verkaufen. Angebote unter Chiffre M 9590 Z. an Publicitas A. G. Zürich.

Umständehalber sofort zu verkaufen

Hotel-Restaurant „Jakobshof“ beim Bahnhof Wattwil.

Kleines Hotel (15 Betten), Jahresgeschäft mit gutgehendem, grossem Restaurant und Nebenanlage direkt beim Bahnhof (ohne Buffet) eines Bahnknotenpunktes genoss. 90% des Umsatzes fallen auf das Restaurant. — Interessenten wollen sich unverzüglich mit Herrn Dr. Münch, Zürich 2, Rietstrasse 14, in Verbindung setzen.

Wir kaufen für gutes Hotel passende, tadellos unterhaltene

komplette Schlafzimmer

Einer und Doppel, Hartholz, Barausstattung. Nur äusserste Offerte, eventuell mit Abbildung, unter Chiffre D. R. 2942 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fachtüchtiges Ehepaar sucht auf Frühjahr 1936

Pacht eventl. Kauf

eines mittleren Hotel-Restaurant. — Offerten unter Chiffre S. T. 2928 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

zu verkaufen:

1. Ein **Hotel** mit 20 Betten und gut frequentiertem Restaurant, in unmittelbarer Nähe der Güterexpedition eines bedeutenden Bahnhofes.
2. Ein **Hotel** mit 18 Betten, schönem Restaurant und 2 Ladenlokalitäten, in grosser Ortschaft, sehr günstig gelegen.

Interessenten belieben ihre Anfragen zu richten unter Chiffre K. 9445 T. an Publicitas Thun.

Englische Sprachschule in mit od. ohne Pension London

The Mansfield School of English, 6 Nicoll Road, London N. W. 10
Die Schule ist empfohlen durch den Internationalen Hotelbetriebs-Verein in Köln und wurde von einem Mitglied dieser Organisation persönlich besucht.

315 **Schinkenplatte.** Ein angeschnittener Büchschinken mit modernem Trüffeldekor. Die abgeschnittenen Schinkenscheiben sind als Täschchen mit einem gebundenen Salat gefüllt und mit einem Champignonkopf bedeckt. Ganz moderne Anrichtweise, worin gezeigt wird, dass man auch Büchschinken, welche sich ohne Abfall aufschneiden lassen, zu Büffetdiensten verwenden kann, dabei fallen die hässlichen Knochen ganz weg. Als Ganzes ein prächtiges Schaustück, bestechend für das Auge. Für den praktischen Büffetdienst sind die Schinkentäschchen um die Hälfte zu gross. Man will den Gästen am Büffet keine Portionen servieren, sondern Bouchees, Kleinigkeiten, die der Gast will sich nicht von einer Platte bedienen, sondern von verschiedenen gütigen. Die gleiche Bemerkung habe ich übrigens auch zu Nr. 314 zu machen, deren Roast-beeftranchen auch zu gross sind. Die Wirtschaftlichkeit darf neben der Kunst des Anrichtens auf keinen Fall ausser Acht gelassen werden.

316 **Scherbet (Sorbet) Hippokrat.** Ein Sorbet, aus der bekannten Basler Gewürzspezialität hergestellt, in modernen Spitzkelchen angerichtet; Basterstäbe als Pâtisseriebeigabe.

Diese Schautücke waren als Ganzes genommen eine Glanzleistung und machen den Ausstellern alle Ehre. Wo wir Einsprüche zu machen hatten, geschah es, um Auswüchsen zu steuern und auf die Praxis hinzuweisen.

Über die Speisekarte als literarisches Zeugnis werden wir anlässlich einer Besprechung der Fachliteratur an der Ausstellung noch zu berichten haben. Der eine Teil der Karte ist für Gäste mit höheren Ansprüchen gedacht (wörtlich):

Vorspeisen:

279 **Cocktail,** raffiniert zusammengestellt, aus Grapefruit, Sellerie, Artischocken, Langouste und frischen Champignons in pikanter Sauce.

280 **Tomatenkräftsuppe,** ein neues Produkt der Paradiesäpfel, deren Saison zur Zeit im Zenith steht.

281 **Feinschmeckerbissen (Hors d'œuvre),** von ausleserer Zusammenstellung.

282 **Belegte Bröckchen,** diverse.

283 **Restaurationssteller.** a) mit Fischkompositionen, b) mit Fleischkompositionen. Wer mit einer Kleinigkeit Vorlieb nehmen will, der dürfte hier das Richtige treffen.

Eierspeise:

284 **Ei, pochirtes, in Gelée,** dürfte in seiner Zusammenstellung angenehm überraschen.

Fische:

285 **Robarschfilets mit Champignons,** mariniert in würziger Tomatenweinsauce.

286 **Forelle,** nach spezieller Art zubereitet und gegien garniert. Für Forellenhäbhaber eine angenehme Abwechslung.

Fleischgerichte:

287 **Hahn, junger, in Curry mit Ananas,** dazu Reissalat mit Pfefferschoten. Auch dieses exotische Gericht dürfte den Gaumen befriedigen.

288 **Lendenschnitte (Tournedos),** mit Tomaten und Meerrettich, Eier und Gurkenscheiben auf Salat. Dem Feinschmecker gewidmet.

Salatkompositionen:

289 a) Blumenkohl, Schinken, Karotten und Eier, mit würziger Mayonnaise angemacht.

b) Lyoner, Emmenthaler, Bohnen, Kartoffeln, an einer Essigkräutersauce. Die eine oder andere Salatkomposition weiss man bei allzgrosser Hitze zu schätzen.

Süssspeisen:

290 **Fruchttörtchen,** Ananas, Pfirsiche, Birnen, Bananen, Trauben usw.

291 **Basler Trommeln.**

292 **Dessert.** Das Dominierende der Saison. Waren Nr. 279—292 als „Kalte Gerichte“ gedacht, so folgen Nr. 293—307 als „Warme Gerichte“.

Suppen:

293 **Maiscrème-Suppe mit Beilage.**

294 **Suppentopf** aus Ochsenfleisch, Huhn, Bauernwürstchen, Mark und verschiedenen Gemüsen.

Fische:

295 **Felchenfilets, gebraten,** als Beilage Eierfrucht, Kürbisse, Steinpilze und Salzkartoffeln, begleitet mit leichter Buttersauce. Etwas nicht Alltägliches.

296 **Salmischnitte vom Rost,** dazu Tomatenwürfel mit Sardellen, gedämpfte Gurken und Melonen, extra eine Bertramssauce. Ein Gericht, das seiner Würdigung bedarf.

297 **Seezunge, gedämpft, mit irischem Hummer,** begleitet mit Kartoffeln, Artischockenvierteln, Olivenwürstchen und cremiger Hummersauce. Ist etwas vom Feinsten für verwöhnte Gaumen.

Eierspeise:

298 **Eierauflauf mit Schinken, Tomatensalat.**

Zwischengerichte:

299 **Unser Hauptopf,** eine mit Kalbsleberfarc gefüllte Tauben im Verein mit Nusskartofoffeln, glacierten Zwiebelchen, Eierschwämmen und Speckwürfeln.

300 **Kalbssteak mit Schinken und Käse,** auf einen Safranreis, darin Tomaten und Erbsen, dazu noch Blumenkohl. Dies alles für Ihr leibliches Wohl.

301 **Rehhotellen,** umgeben mit gedämpften Äpfeln, gefüllt mit Weisselkirschen und Kartoffelbroches, gefüllt mit Mais. Cumberlandauce.

Vom Rost:

302 **Ochsenrippenstück,** geschlagene Sardellenbutter und gemischte Salatplatte als Beilage.

303 **Rostgebratenes (Mixed-grill),** verschiedene Fleischsorten, mit Champignonskartoffeln und Tomaten garniert.

Gemüse:

304 **Kohlrollchen mit Kämmelfleischfarc.** Ist etwas Wärschafes und Nahrhaftes zugleich.

305 **Fenchelbröckchen,** im Verein mit gedämpften Tomaten und Mornaysauce. Ist sich wunderbar.

Süssspeisen:

306 **Pfannkuchen, kleine mit Ananas,** für süsse Gaumen etwas von besonderer Güte.

307 **Windbeutel, mit Makkronenmasse gefüllte,** dazu eine delikate Karamelsauce.

Eine zweite Speisekarte ist auf bürgerliche Restaurationsgerichte abgestellt:

320 **Hecht, in dünne Scheiben geschnitten,** goldgelb knusprig gebraten; Beilage gebackene Kartoffeln- und Eierfruchtscheiben (Aubergines); Mayonnaise mit feinen Kräutern extra.

321 **Egli-Filets.** Auf die gebratenen Filets sind gedämpfte Tomatenscheiben gelegt, und auf diese sautierte Steinpilze.

322 **Tomaten, gefüllte.** Die halbierten Tomaten mit Fleischfarc gefüllt, mit Käse bestreut, im heissen Ofen überkrustet; die Tomaten auf runde Griegsnocchi und geröstete Speckscheibe angerichtet.

323 **Hauspastetchen.** Ein Blätterteiggericht mit einer Füllung aus Käsemasse mit Schinkenwürfeln; auf Mangold dressiert.

324 **Käseplatte.** Geröstete Hausbrotschnitten mit gebratenen Schinkenscheiben belegt. Darüber giesst man eine Art leichte Fondue-masse und bäckt dies im Ofen goldgelb.

325 **„Guggeli“, gebratenes;** wenn fast fertig gebraten, mit Brotsämel bestreut, mit Butter beträufelt und im Ofen bräunen lassen.

Beilage: Maiskornküchli mit Bananen und Waffelnkartoffeln.

326 **Kalbsaxen.** Der Haxen geschmort, mit Karotten, Sellerie, Fenchel und Tomaten.

327 **Schafsvoressen.** Das Fleisch aus der Laffe in grobe Würfel geschnitten, wie Ragout zubereitet, mit einer Garnitur von kleinen Zwiebeln, Steinpilzen, Kartoffelwürfeln und Pfefferschoten.

328 **Ochsenschnitte (Rumsteak),** aus einer ge-lagerten Huft geschnitten, in der Pfanne gebraten, sodass sie innen noch blutig ist. Beilage: gedämpfte Tomatenwürfel, gebackene Zwiebelringe und Stäbchenkartoffel, mit Knoblauch und gehackter Petersilie vollendet.

329 **Schweinschnitzel.** Dünne Schweinschnitzel in Pfannkuchenteig drehen und in Butter backen. Beilage: Spätzle und gebackene Eiergürkenscheiben.

330 **Saltimbocca.** Kalbschnitzel, recht dünne, kleine, werden mit Rohschinken und etwas Salz belegt, zusammengewickelt, mit Zahnstocher gespickt, rasch angebraten, kurz gedämpft und auf tomatierten Spaghetti angerichtet. Darüber gedämpfte Eier-schwämme gestreut.

331 **Kutteln.** In Streifen geschnittene Kutteln in weisser Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und kleinen verschiedenen Gemüsewürfeln gedämpft.

Alle diese Restaurationsplatten, sowohl diejeniger der feineren, der luxuriöseren, wie diejeniger der bürgerlichen Küche haben den Reiz der Neuheit und verdienen, in die Praxis umgesetzt zu werden, wo die Probe aus Exempel zu machen haben, d. h. ob sie das Publikum, die Gäste auch verlangen und würdigen und immer und immer wieder bestellen! Wir wollen ihnen besten Erfolg wünschen und beglückwünschen die Verfasser und Verfertiger zur klaren Angabe und Erklärung auf den Speisekarten.

(Portsetzung folgt)

(Textfortsetzung zweitletzte Seite)

Von der

Neuen Trinkgeldordnung der Schweiz. Hoteller mit Trinkgeldverteilungsschemen

sind Separatdrucke zu 20 Cts. plus Porto erhältlich durch das Zentralbureau des Schweizer Hoteller-Vereins, Basel 2.

Wegen vollständiger Aufgabe

unserer reichhaltigen

Engros-Lager in



Bettvorlagen, Milieux, Gang- u. Treppenläufer

aussergewöhnlich vorteilhafte Anschaffungsmöglichkeit

RUD. BRENNER & CIE., BASEL

ENGROS-TEPPICHHAUS Petersgraben 49 Telefon 41.844

Zu vermieten per 1. April 1936, albekanntes

Restaurant

mit grossem, stark frequentiertem Saalbau

an zentraler Lage in Zürich. Tüchtige, im Saalgeschäft erfahrene Restaurateure belibigen sich unter Bekanntheit ihrer bisherigen Tätigkeit zu melden unter Chiffre R. A. 2855 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu vermieten

auf 1. Oktober 1935

Bahnhofhotel

mit 35 Fremdenbetten

fließendes Wasser (kalt und warm), Zentralheizung, Lichtsignal- und Telefonanlage, zwei Restaurants mit ca. je 80 Stipplätzen, maschinelle Küchlanlage. Grosser Saal mit ca. 100 Stipplätzen, kl. Saal mit ca. 50 Stipplätzen. Erforderl. Kapital Fr. 25000.—. Offerten bitte an Theod. Händ, Fürstsch, Solothurn, Telefon 1018, Privat 1128.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant und Confiserie

modern eingerichtet, in bek. Kurort des Berner Oberlandes. Nötiges Kapital Fr. 25—30 000.—. Anfragen unter Chiffre E. R. 2859 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelliersfamilie

sucht Leitung od. Pacht

eines kleineren bis mittleren Betriebes an gutem Winterortplatz für Winter 1935/36, ev. Dauerübernahme. Eigener, grosser Kunden- und Bekanntheitkreis. Selbstführung der Küche, Referenzen zu Diensten. — Offerten unter Chiffre D. R. 2858 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Familie in Budapest

(Hausherr, 17j. Tochter und 11j. Sohn) sucht

Haushaus

im Alter von ca. 35—40 Jahren. Gewünscht wird Kenntnis des Hauswesens, franz. und englische Sprache, sowie Praxis an ähnlichen Posten. Die Vergütung ist den dortigen Verhältnissen angemessen. Eintritt baldmöglichst. — Gef. Offerten mit Photos unter Chiffre H. S. 2858 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Walliser Trauben

la, Fr. —75 per kg.

Äpfel, Birnen, Tomaten, Dondinas, Charrat.

Engländerin wüsst Stelle als

Hostess

in Hotel während der Winter-Saison. Besitzt Erfahrung und beste Referenzen. Londoner Diploms für Tanz Box, C. Book-stall, Harrigate Station, England.

Junger, erfahrener

Koch

sucht Stelle als

Allein oder Aide

Offerten erbeten unter Chiffre A. M. 2857 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretärin

in den 30er Jahren, fachgewandt, 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift, vorzügliche Referenzen, sucht Stelle

Reception, Kasse etc.

Offerten unter Chiffre M. A. 2851 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht

Landauer Omnibus

oder leichterer

zum Umarbeiten für schweren Federweg geeignet. Offerten an Joh. Gut, mesch, Schmidee, Willisau.

Missionnaires

vendent hôtel, vaste propriété, ferme, verges, terrains de culture. Site merveilleux pour pré-vention station climatique, idéal, climat le plus sec de la Suisse. Près de Montana. S'adr. Suisse P 4078 S Publicitas, Sion.

Genève

A vendre bel hôtel moderne,

très bien situé, 50 chambres, dernier confort. Ecr. sous chiffre V 63811 X Publicitas, Genève.

ENGLAND

Gute Gelegenheit bietet sich zur Erlernung der engl. Sprache. Gemütliches Heim. Gute Küche. Aus-geszeichnete Empfehlungen. Erfolg zugesichert. Kleine Klassen. Gesunder Aufenthalt, nahe See. Bitte schreiben Sie an Mr. und Mrs. Millar, 194 High Street, Herne Bay, Kent, England.

Hotelsekretär-Kurse

Beginn:

26. Sept. und 30. Okt.

Handelsschule Rüdy

Bern, Bollwerk 35

Buchführung, Sprachen, Maschinenschreiben, Steno-graphie, Menükunde, Wein-kunde, Hotelbetriebslehre, Hotellerie etc. — Unerlässlich durch Fachlehrer. Stellenvermittlung. — Prospekte gratis. — Beste Referenzen. — Telefon 31.090.

London Söhne oder Töchter, welche nach London kommen um engl. Sprachkurs zu nehmen, finden gutes Heim mit Pension bei alleinstehender Dame (geb. Schweiz.) in nettem Privathause in guter Lage. Schweiz. Ref. Of-ferten an Mrs. L. Wallace, 137 Cricklewood Lane, London, N.W.2

Sonniges Folkstone

Sehr bequemes Heim, schönste Lage. Nur englisch gesprochen. Gegenüber Tennisplätzen und Parkanlagen. 2 Minuten von den Leas am Meer. Auto. Unterricht. inkl. Preis ab 23.5.0 pro Woche. Alle Sportmöglichkeiten. 30 Castle Hill Avenue, Folkstone, England.

ENGLAND

Am Meer, 1 Stunde von London entfernt. Familie nimmt Pens. auf. Unterr. mit Prof. Schnell. System. Miss. Pringle, Zell, Tennis, Radio, Milledy, 21 Britannia Road, Westcliff, Essex.

ENGLAND

24jähr. selbständiger Metzger-bursche mit guten Zeugnissen sucht Stelle als

Kochvolontär

mit etwas Lohn. Offerten an Ed. Rubin, Schöpfen, Kt. Bern.

ENGLAND

Lerne perfekt Englisch in 3 Monaten. Bei guter englischer Familie. Privatstunden von erfahrenem Lehrer, nettes Heim, gute Verpflegung, schönes Zimmer. Frohes Familienleben. — Preis 8-10.0 pro Monat, alles inklusive. Prima Referenz von ehemaligen Studenten zu Diensten. Roberts, Arthur Road, Margate on Sea, England.

Köchin oder Büffeldame

sofort als Mitarbeiterin in neu-eu. Café mit Pension gesucht. Platz Zürich. — Nötiges Kapital Fr. 4000.— als Interzesse-Einlage. Sichere Existenz. Offerten unter Chiffre Z. H. 1976 befördert Rudolf Mosse A.-G., Zürich.

Am 23. Sept. u. 28. Okt. beginnen neue

Hotelsekretär-Kurse

Gründlicher, fachm. Unterricht in Sprachen, Hotelbuchführung, Hotelbetriebslehre, Menükunde, Maschschreiben, Stenogr. etc. Stellenvermittlung. — Gratisprosp.

Handels- und Verkehrs-schule Bern

Wallgasse 4, Tel. 35.440

Stütze des Patrons Gouvernante oder ans Buffet.

Offerten unter Chiffre A. R. 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges Ehepaar

29 Jahre alt, sucht passende Stelle für Winteraison od. Jahresstelle als

Alleinkoch

für Hotel oder Restaurant und die Frau als

Serviertochter oder Zimmermädchen

spricht 3 Sprachen. Offerten unter Chiffre F. G. 2843 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Berücksichtigt die Inserenten der Schweizer Hotel-Revue!

Bureaufräulein-Saaltochter

21jährig, sucht Winter-Engagement. Deutsch, Französisch, Englisch perfekt. Offerten erbeten an M. Meyer, Hotel Paradis, Weggis.

ENGLAND

Prof. Angl., spécialisé dans les langues, reçoit dans sa famille Monseleur ou Demoiselle désirant apprendre la langue anglaise. Maison confortable, près de la plage, Facilités pour tous les sports. Termes raisonnables. JAMES DAVIS (M.R.S.S.) Windsor Ho., Canterbury Rd., HERNE BAY, Kent, Engl.

Ich suche in Hotel, grosser Pension oder Restaurant

Vertrauensposten als Direktor, Gerant oder Chef de réception

und hies: junge, energische Kraft, kaufm. gebildet, mit Siemens-Erfolgs-Diplom. Versiert in allen Zweigen der Hotellerie, Menu und Service. Deutsch, Französisch, Engl., Ital. und Spanisch in Wort und Schrift. Seit 3 Jahren in erstem Hotel-Sanatorium als 1. Sekretär-Kassier und Stütze der Direktion tätig. Beste Zeugnisse und Referenzen. Spätere Beteiligung, evtl. Übernahme nicht ausgeschlossen. Eintritt unter Übereink. Zuschriften unter Chiffre A. N. 2849 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Neben Chef sucht junger Koch

29 Jahre alt, gel. Pâtissier, auch entremetierfähig, der in besten Häusern gearbeitet hat, passende Saison- oder Jahresstelle in kleineres, gutes Hotel oder Restaurant. Beste Referenzen. Gef. Offerten unter Chiffre W. R. 2852 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tanzpaar

seit Jahren in besten Häusern der Schweiz ununterbrochen tätig, sucht Engagement für die Winteraison in erstklassigem Hotel. Bewährte Organisation von Festanklässen etc. Sprachkenntnisse: französisch, englisch und deutsch. Ausgezeichnete Referenzen. Offerten unter Chiffre 3143 an Publicitas A. G., Locarno.

Nos tarifs ferroviaires et l'hôtellerie

On ne cesse de nous répéter que nous devons nous adapter aux conditions économiques mondiales. Nos pouvoirs publics, qui eux-mêmes n'adaptent nullement les dépenses de leurs administrations à la situation économique actuelle, insistent constamment sur la nécessité de cette adaptation... pour les personnes privées! Au cours des dix dernières années, maintes adaptations se sont cependant produites. Les prix d'hôtels ont considérablement baissé, les loyers ont diminué quelque peu, des usines et entreprises publiques ont modéré leurs taxes, plusieurs denrées alimentaires se vendent moins cher. Mais nos billets de chemins de fer coûtent encore autant qu'il y a dix ans.

«La Suisse est belle, mais elle est chère!» entend-on dire à Paris. «Die teure Schweiz — la Suisse chère!» répète-t-on à Hambourg, à Berlin et à Vienne. Si quel qu'un veut entreprendre un voyage, il commence par consulter l'indicateur des chemins de fer, c'est-à-dire il se renseigne sur le prix des billets. Or le Français constate que le trajet de 206 km. de Bâle à Coire lui coûtera, en troisième classe d'un train direct, 17 fr. 45, soit environ 86 francs français, tandis que pour les 526 km. de Paris à Bâle il ne payera que 104 francs français. Il en conclura que la Suisse est au moins deux fois et demie plus chère que son pays. Il ne se demande pas si ses autres dépenses en Suisse atteindront ou non cette proportion; il généralise, ce qui n'est pas juste évidemment, mais qui est humainement compréhensible. Le Munchicois met en parallèle les 10 marks 40 que lui coûte le trajet de 221 km. jusqu'à Lindau avec le prix d'un trajet suisse de même longueur et il en conclut que chez nous tout est au moins 50% plus cher. Le prix des billets de chemin de fer a ainsi une répercussion fatale sur le tourisme et sur les affaires de l'hôtellerie.

On a souvent prétendu dans nos hautes sphères ferroviaires que les billets de chemin de fer ne représentent qu'une minime partie de l'ensemble des frais de voyages. En pratique, cela est faux dans la plupart des cas. Supposons qu'un Bâlois veuille faire un séjour de deux semaines à Montreux, qu'il paye un prix de pension de 8 fr. et qu'il fasse le voyage en troisième classe. Cela lui fait une dépense de 132 fr. à l'hôtel, pour-boire compris, en regard d'une dépense de 36 fr. 40 pour le chemin de fer. Mais ce Bâlois économise au moins 3 fr. par jour du fait qu'il ne mange pas à la maison, ce qui réduit en réalité ses dépenses d'hôtel à 87 francs. Sa dépense pour le chemin de fer représente bel et bien le 30% de ses frais de vacances.

Nos chemins de fer ont fait des concessions aux étrangers, mais combien inférieures à celles que l'on offre aux touristes dans d'autres pays, en Italie et en Allemagne par exemple. D'autre part, les rabais consentis en Suisse n'ont eu jusqu'à présent qu'un caractère saisonnier et ne sont pas même mentionnés de ce fait dans les indicateurs. Il en résulte qu'ils sont insuffisamment connus à l'étranger. Chez nous, on considère ces rabais avec des sentiments très mélangés. Le contribuable suisse, «propriétaire des dettes» de ses chemins de fer, ne comprend pas qu'il doive payer plus cher que l'étranger pour les utiliser.

Il est vrai que l'on a introduit en Suisse le système des trains spéciaux à prix réduits et surtout des trains de sport. Sans méconnaître les avantages de ces trains, il faut pourtant constater qu'ils ne présentent qu'un intérêt très relatif pour l'hôtellerie et le vrai trafic touristique. Or c'est le tourisme en général qu'il faudrait encourager et développer. Il faudrait favoriser non seulement les sports et les brèves excursions de weekend, mais aussi l'ancien esprit du véritable touriste, qui se complaisait parmi les beautés naturelles du pays et les restes pittoresques

de la civilisation de nos ancêtres, et non pas seulement à des matches de football ou à d'autres exhibitions analogues. Les prix trop élevés de nos chemins de fer nuisent fortement au retour de ce contact entre le peuple d'un côté, la nature, le passé et les arts d'autre part.

On réclame partout depuis des années une baisse générale de nos tarifs ferroviaires, en faisant valoir de solides et innombrables motifs. Les hôteliers et leurs fournisseurs, dont l'activité a des répercussions économiques heureuses jusque dans les hameaux de nos campagnes, ont un besoin absolu, pour que leur action ait l'influence nécessaire sur le redressement de notre économie nationale, d'un abaissement des tarifs des chemins de fer. Cette mesure développerait certainement le trafic touristique général et favoriserait considérablement ainsi l'écoulement de nos produits indigènes. Le personnel si nombreux des hôtels, des chemins de fer et de tant d'autres professions dépendant du tourisme verrait également sa situation s'améliorer, en ce sens que son travail se répartirait sur toute la semaine, au lieu de s'accumuler sur le weekend.

Ce qu'il nous faut, c'est une baisse générale des tarifs ferroviaires, où l'étranger verrait un symbole de la baisse du coût de l'existence dans notre pays.

(Traduction libre de l'allemand)

Tourisme germano-suisse

(Communiqué de la Fédération suisse du tourisme)

Un accord a été conclu entre le gouvernement allemand et le gouvernement suisse, en vertu duquel les paiements à la charge du compte du tourisme sont repris dans les cas suivants:

- a) pour des ressortissants allemands qui séjournent en Suisse dans des instituts d'éducation ou qui y font des études;
- b) pour des ressortissants allemands qui doivent faire en Suisse une cure sous surveillance médicale;
- c) pour des ressortissants allemands qui se trouvaient déjà en Suisse avant le 27 août et qui avaient fait inscrire dans leur passeport, avant cette date, des devises de voyage pour le mois de septembre (éventuellement aussi pour le mois d'octobre).

La procédure de paiement de l'équivalent des devises en Suisse est la suivante:

Pour autant que les personnes désignées ci-dessus sous les lettres a) et b) séjournent dans des sanatoriums, des établissements de cures, des instituts d'éducation, etc., les paiements sont effectués par l'Office suisse des compensations directement à ces établissements, qui délivrent les fonds aux ayants-droit selon la mesure des besoins démontrés.

S'il s'agit de personnes demeurant en logement privé (notamment les étudiants), les fonds sont transférés à une banque du lieu de séjour, où les étudiants peuvent encaisser l'argent qui leur est habituellement nécessaire, et cela sans fournir d'attestation spéciale sur son emploi. Les personnes qui doivent faire une cure sous surveillance médicale et qui demeurent en logement privé doivent rendre compte, par contre, en produisant des notes et par des explications verbales, de l'utilisation des fonds.

Il est à recommander aux voyageurs allemands qui ont l'intention de prendre en Suisse un logement privé de se faire indiquer, par la banque allemande où ils payent leur montant en marks, une banque suisse comme organe de versement où ils pourront toucher leurs fonds. S'ils n'ont pas accompli cette formalité, ils doivent, après leur arrivée, communiquer leur adresse à l'Office suisse des compensations (Schweizerische Verrechnungsstelle) à Zurich, Börsenstrasse 26, afin que cet office puisse leur indiquer l'établissement qui effectuera les versements.

Pour les personnes désignées plus haut sous la lettre c), l'Office suisse des compensations effectuera aussi les paiements di-

rectement à des banques; celles-ci les remettront aux voyageurs en observant l'échelonnement en vigueur antérieurement et dans la mesure de l'utilisation démontrée.

Il est recommandé aux voyageurs de cette catégorie, en opérant le versement de leurs devises auprès d'une banque allemande, de se faire indiquer par cet établissement une banque de leur lieu de séjour en Suisse où ils désirent pouvoir toucher leurs fonds. En tous cas, cette adresse doit être mentionnée dans l'avis de versement établi par la banque allemande.

Zurich, le 13 septembre 1935.

Fédération suisse du tourisme.

Note de la rédaction. — On constate qu'il n'est pas question dans ce communiqué des voyages touristiques proprement dits. On n'a réglé pour le moment que la situation des malades et des étudiants. Les pour-parlers continuent en ce qui concerne les conditions futures du tourisme.

Pour la jeunesse hôtelière

(Traduit de l'allemand)

Nous savons tous combien il est difficile aujourd'hui de procurer à la jeunesse hôtelière la formation professionnelle qui lui est nécessaire. Nous possédons de très bonnes écoles spéciales pour les futurs hôteliers; mais l'école ne suffit pas: la vie hôtelière exige plus que jamais des hommes ayant passé par la pratique. En outre, pour la plus grande partie des parents de jeunes gens se destinant à la carrière de l'hôtellerie, les écoles sont trop chères, car par suite des circonstances économiques actuelles, le rendement des entreprises hôtelières est réduit à un minimum et les anciennes réserves ont généralement disparu.

Que faut-il imaginer pour donner à ces jeunes gens la possibilité de progresser quand même? Au temps de notre jeunesse, il était facile d'aller courir le monde et d'y acquérir la pratique professionnelle indispensable. Avec fort peu d'argent et sans grandes difficultés, le jeune homme énergique et de bonne volonté pouvait faire son chemin dans d'autres pays, l'autorisation d'y séjourner et d'y travailler étant largement accordée.

Mais il en va tout autrement aujourd'hui. Les Etats étrangers verrouillent leurs portes devant nos jeunes hommes. Ce n'est qu'après avoir surmonté de nombreux obstacles et à la condition d'être en possession d'un solide pécule qu'un jeune Suisse réussit à faire un stage à l'étranger. La plupart de nos futurs hôteliers sont contraints de rester dans leur petit pays à l'âge où ils devraient voyager. Mais dans le pays les chances d'avancement sont minimes.

Ce n'est pas sans de gros soucis qu'une grande partie des parents envisagent maintenant la formation professionnelle hôtelière de leurs fils. La formation pratique à l'étranger, qui peut être obtenue exclusivement par voie d'échange, entraîne beaucoup de frais et demeure du reste difficilement réalisable.

Je reconnais le gros travail de notre Hôtel-Bureau à Bâle, celui de nombreux collègues et aussi celui de certains employés supérieurs qui n'épargnent aucune peine pour mettre des membres de notre jeunesse hôtelière en mesure d'aller chercher de la pratique et de l'avancement à l'étranger. Mais les circonstances du moment empêchent de donner à tous nos jeunes gens de l'hôtellerie une formation professionnelle suffisante sans de trop grands sacrifices financiers des parents.

Il est donc devenu absolument nécessaire de porter remède aux inconvénients qui désavantagent gravement la jeunesse hôtelière actuelle. Ce remède doit être cherché dans l'aide par soi-même et dans le cadre des membres de la S.S.H.

Il devrait être possible, à mon avis, avec le concours de l'Hôtel-Bureau, de créer une

espèce d'office intermédiaire où l'on pourrait procéder à des échanges réciproques de jeunes gens de l'hôtellerie, et cela dans le pays même. Notre jeunesse aurait ainsi plus de chances d'acquiescer en temps utile la pratique hôtelière variée qui lui est indispensable.

Après une activité d'une année ou d'une saison dans une entreprise et d'entente avec le chef de cet établissement, le jeune homme ferait l'objet d'un nouvel échange et passerait dans une autre maison, sans avoir à attendre longtemps du travail.

Nous devrions aussi faire en sorte de faciliter davantage les échanges entre nos jeunes Confédérés, Suisses allemands, romands ou italiens, qui apprendraient ainsi à mieux connaître et à mieux estimer leurs camarades des autres parties du pays. B.

Echange de stagiaires entre la Suisse et la France

La police fédérale des étrangers communique qu'un arrangement relatif à l'admission réciproque des stagiaires a été récemment conclu entre la Suisse et la France. Cet arrangement a été approuvé par les deux gouvernements et est entré en vigueur.

Il prévoit qu'un nombre limité de ressortissants de chacun des deux Etats, âgés de trente ans au plus, obtiennent, sans qu'il soit tenu compte de la situation du marché du travail, l'autorisation de travailler dans l'autre Etat pendant une année, comme employés rétribués ou comme volontaires, afin de s'y perfectionner dans la langue, ou dans les usages commerciaux ou professionnels. L'autorisation peut exceptionnellement être prolongée pour six mois. Lorsque le stagiaire accomplit un travail normal, l'autorisation n'est accordée que si l'employeur s'engage à le rémunérer d'après les taux en usage dans la profession et dans la région.

Les jeunes Suisses désireux de faire un stage en France doivent, une fois qu'ils ont trouvé un emploi dans ce pays, adresser une demande d'autorisation de prendre cet emploi à l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, à Berne, qui la transmettra à l'autorité française compétente. Le requérant ne doit pas entrer en France pour occuper son emploi avant d'avoir reçu, par l'entremise de l'Office susmentionné, l'autorisation des autorités françaises.

Comme un nombre limité seulement d'autorisations seront accordées chaque année, il est recommandé de présenter dès que possible les requêtes pour 1935. L'Office fédéral susdit est prêt à donner des indications sur la manière de rédiger les requêtes.

Il existe un arrangement semblable avec la Belgique. Certaines facilités peuvent être accordées aux jeunes Suisses pour aller se perfectionner aux Pays-Bas ou en Italie.

Mont-Blanc ou Simplon

Le projet de percement d'un tunnel routier sous le Mont-Blanc intéresse directement la Suisse romande à plus d'un titre. Dans un précédent article (No 36 du 5 septembre), nous avons signalé une espèce de contre-projet tendant à faire passer le grand trafic routier franco-italien par le second tunnel du Simplon et non par le Mont-Blanc, car cette dernière voie éloignerait le mouvement touristique des cantons romands.

Dans la Gazette de Lausanne du 12 septembre, M. le conseiller d'Etat Albert Picot, de Genève, réfute la thèse des partisans du Simplon. Il déclare qu'il n'est pas juste pour la Suisse romande d'opposer le Simplon au Mont-Blanc. En réalité, Genève n'a pas d'intérêt opposé au Simplon et le reste de la Suisse romande n'a pas d'intérêt opposé au Mont-Blanc. «Genève, dit M. Picot,

qui a contribué pour un million à la ligne du Simplon, et qui a vu par cette ligne ses relations avec l'Italie considérablement améliorées, vit en fonction du Simplon et non du Mont-Cenis. Si une route était établie entre Brigue et Iselle par le tunnel, Genève s'en féliciterait, car elle en tirerait profit pour ses automobilistes et aussi pour son industrie hôtelière.

M. Picot fait observer avec raison que le tunnel routier du Mont-Blanc serait utile aussi à la Suisse romande. Le courant touristique suisse ne quitterait pas le Simplon, où existe déjà une belle route, pour passer les Alpes plus au sud. C'est plutôt le courant touristique français des routes du Mont-Cenis et du Petit Saint-Bernard qui traverserait les Alpes plus au nord. Mais ainsi il se rapprocherait de la Suisse romande. De Genève il serait aux portes du canton de Vaud. De Chamonix il pourrait facilement donner lieu à des excursions en Valais par la Forclaz. Avec une légère amélioration de la route de la Tête Noire, Montreux, Aigle, Martigny profiteraient directement du Mont-Blanc.

A ce propos, M. le conseiller d'Etat Picot fait la remarque suivante:

«En opposant Genève et la Suisse romande, on méconnaît un principe pour lequel je lutte depuis qu'au département du commerce de Genève je m'occupe du tourisme, celui de l'unité touristique du bassin du Lac. Tout touriste qui vient à Montreux ira à Genève. Tout touriste qui vient à Genève ira à Montreux. L'Office national suisse du tourisme, Pro Lemano, d'autres associations encore partagent ma manière de voir et l'époque est passée où des gens stupides s'amusaient à imprimer des prospectus sur lesquels tantôt une ville, tantôt une autre de notre lac disparaissait de la carte, comme engloutie par un tremblement de terre. L'entente est complète entre les organes genevois de tourisme et ceux du canton de Vaud et elle donnera constamment de nouveaux fruits. Les anciennes querelles ne pouvaient donner à ceux qui les attisaient que des mécomptes.

«Nous affirmons le principe de l'unité touristique romande et nous disons qu'il n'y a pas, dans l'affaire des tunnels routiers, alternative tragique, mais plutôt nécessité d'études parallèles, toutes utiles à nos régions.»

Le Comptoir suisse à Lausanne

D'après les indications fournies le 7 septembre, jour de l'inauguration du Comptoir suisse, par son président M. Faillietaz, les exposants sont au nombre de 714, ce qui représente un progrès sur le Comptoir de 1934. Les plus forts groupes d'exposants sont naturellement ceux des grands cantons et des cantons romands. Après le canton de Vaud, Zurich aligne 92 exposants, Genève 85, Berne 70, le Tessin 55, Bâle 45, Neuchâtel 42, le Valais 32, etc. La liste se termine par deux exposants pour le canton de Zoug.

Le Comptoir suisse occupe cette année une superficie de 60.000 mètres carrés, dont 40.000 de halles couvertes. Il a fallu émietter encore sur la place réservée au parc d'autos. Dans toute la mesure où le permettaient les moyens financiers, des améliorations ont été apportées aux différentes installations de l'entreprise. Celle-ci s'est imposée de lourdes charges en transformant en bâtiment définitif toute la partie réservée au grand restaurant, à la halle de dégustation, à la rue des cantons et à la halle du mobilier. Cela représente une surface de 10.000 mètres carrés, répartie sur deux étages et que l'on peut utiliser à toutes saisons car il s'y trouve une installation de chauffage. Ces nouveaux locaux sont combinés pour servir en même temps aux grandes manifestations publiques ou privées. Les principales sociétés locales ont déjà pris l'habitude d'y organiser leurs soirées.

Dès le début du Comptoir, l'affluence des visiteurs a été considérable, même de visiteurs de la partie allemande du pays, constamment nombreux. Presque chaque jour, du reste, des associations professionnelles se réunissent au Comptoir et amènent beaucoup de participants s'intéressant vivement aux groupes de stands qui les touchent de plus près. Les différentes « Journées » se sont suivies avec un plein succès. Toutes ces réunions, évidemment, ne sont pas sans effet sur le mouvement touristique à Lausanne.

La belle grande place devant le Comptoir, recouverte de parterres et de gazons, avec ses bassins poissonneux et leurs jets d'eau, présente un coup d'oeil plus attrayant que jamais et prédispose favorablement les arrivants.

Dix halles sont mises cette année à la disposition des exposants. La halle I est celle de l'alimentation et du groupe de l'électricité, la halle II celle de la dégustation, la halle III celle du mobilier avec toutes ses nouveautés, la halle IV celle de l'agriculture, de la viticulture et des machines agricoles, la halle V celle de la pomologie et des cultures maraichères, la halle VI celle des stands de produits divers, avec une extension de la halle de l'alimentation. La halle VII renferme les intéressants produits des arts et métiers. La halle VIII, capiteusement parfumée, contient les fleurs et les expositions de l'horticulture d'agrément. L'Exposition des arts ménagers occupe la halle IX. Enfin la halle X abrite l'exposition itinérante de la défense aérienne passive, qui a déjà été ouverte à Zurich et dans

une série de villes de la Suisse allemande. Dans les vastes écuries du Comptoir ont eu lieu plusieurs marchés-concours, tous très fréquentés par les populations campagnardes.

L'exposition rétrospective de la Fête des vigneronnes et le grand stand des C.F.F., avec son réseau ferré électrique en miniature montrant les systèmes modernes ou sécurité, éveillent un vif intérêt parmi les visiteurs.

A côté de l'installation des C.F.F., le Comptoir abrite le cinéma touristique de l'Office national suisse du tourisme, où passe sans interruption un programme de vingt films de 16 mm. L'image exerce toujours un prestige auquel la meilleure des réclames imprimées prétendrait vainement. Léger, portatif, bon marché, le film de 16 mm. compose un agréable numéro dans un programme de soirée, à l'hôtel, au club, au cercle. Il n'exige guère de frais de sonorisation et de projection. En peu de minutes, il fait faire de grands voyages, réveille les souvenirs de vacances et suscite le désir du départ. Le film est aujourd'hui la meilleure des cartes de visite que nos stations climatiques et balnéaires puissent présenter à l'étranger. Une visite de ce petit cinéma constitue un agréable dérivatif pendant l'étude astringente du Comptoir, sous forme d'un voyage commode et intéressant à travers la Suisse. Chaque jour, 2.000 personnes se pressent dans le studio de l'ONST, ce qui est la meilleure illustration de son utilité.

Le 12 septembre, par un temps superbe, a eu lieu la Journée officielle du Comptoir. Le Conseil fédéral était représenté par M. Obrecht, chef du Département fédéral de l'économie publique. Après une visite des stands par le cortège officiel, un grand banquet réunit les invités dans la salle des fêtes du Comptoir. Les Chambres fédérales y étaient représentées et le gouvernement vaudois y assistait *in corpore*. D'importants discours, traitant des grands problèmes économiques du moment, furent prononcés par M. Faillietaz, président du Comptoir, M. le conseiller fédéral Obrecht et M. Paul Perret, président du Conseil d'Etat du canton de Vaud. Le Comptoir a également reçu la visite de l'ambassadeur de France à Berne.

La journée du 14 septembre était réservée aux costumes romands. Cette manifestation, toujours aimée du public, donna lieu à des spectacles du meilleur effet. On applaudit tout à tour la chanson valaisanne, le groupe choral et les Ménestrels fribois, les chanteurs neuchâtelois et genevois, le Chœur des Vaudoises, etc.

Le dimanche 15 septembre, le Comptoir était fermé pendant la matinée à cause du Jeûne fédéral, mais l'après-midi y vit une véritable cohue, une foule qu'on a évaluée à 50.000 personnes. Dans le parc automobile du Comptoir, 1.500 voitures étaient garées. Le samedi et le dimanche, 14.770 billets de chemin de fer furent timbrés au bureau des C.F.F.

Le 16 septembre vit au Comptoir l'assemblée de l'Union suisse d'achat à Olten (Usego) et le 17 septembre la Journée vaudoise des boulangers.

Notons enfin que le nombre des tractations, d'après les renseignements de source autorisée, s'est accru de jour en jour. Le Comptoir de cette année, sous le rapport des affaires, a des chances de parvenir à des chiffres inconnus jusqu'à présent.

Le «vin blanc suisse»

De nombreux vigneronnes ne savent pas encore à l'heure actuelle comment ils logeront une récolte qui s'annonce plus forte que celle de 1934. Leurs inquiétudes disparaîtraient bientôt si notre peuple consommait plus de vin blanc du pays et moins de vins rouges étrangers. Les pouvoirs publics et le commerce de gros, reconnaissant la gravité de la situation, s'occupent de prendre de larges mesures pour écouler les stocks et faire de la place à la récolte nouvelle. L'une de ces mesures est la création du «vin blanc suisse».

Les deux tiers des vins consommés chez nous sont des vins rouges. Alors que les 4/5 de nos raisins proviennent de cépages blancs, la grande consommation de consommateurs, en Suisse, donne la préférence au jus des cépages rouges, et cela le plus souvent pour des raisons superficielles. Fréquemment ce sont des préjugés injustifiés qui expliquent cette habitude, économiquement déplorable. Ils ne sont pas rares les amateurs de vins rouges qui ne connaissent pas du tout nos bons vins blancs, tout simplement parce qu'ils ne les ont jamais goûtés à l'état naturel.

En 1934, sur une production totale, en Suisse, de 846.869 hectolitres, il se trouvait 718.684 hectolitres de vin blanc. A part cette différence de 128.185 hectolitres, les vins rouges et blancs chez nous provenaient de l'étranger. Il s'agit donc de réagir contre cette consommation exagérée de vin rouge en favorisant celle du vin blanc. A cet effet, il faut mettre en vente un vin blanc de bonne qualité à un prix aussi bas que celui du rouge. C'est ce qui a donné lieu à la création du «vin blanc suisse», mélange de 40% de vin vaudois, de 30% de vin valaisan, de 20% de vin genevois et de 10% de vin de la Suisse orientale. Le vin-type ainsi créé reçoit un très favorable accueil en Suisse allemande.

Evidemment, nous autres Romands, nous avons quelque peine à concevoir ce vin-type. Nous voulons boire tel cru de telle année du Valais, de Lavaux, de La Côte, de Neuchâtel, que le commerce n'a pas barbouillé avec d'autres vins. Mais il nous faut nous efforcer de comprendre nos compatriotes de la Suisse allemande, habitués de longue date aux «corrections» opérées par les grossistes sur les vins rouges, et quelles que soient l'année et les particularités de la récolte, des vins dont chaque espèce garde autant que possible son uniformité. En créant un vin blanc suisse, on n'a fait en somme que s'adapter à une coutume commerciale depuis longtemps généralisée, avec apport de vins étrangers. Ces derniers sont remplacés dans le vin-type par des vins du pays.

Le mélange qui a reçu le nom de «vin blanc suisse» est du reste judicieusement dosé. Peu alcoolisé, ce vin offre un titre alcoolique qui doit convenir à la plupart des consommateurs. Le parfum et le corps de ce mélange en font un vin harmonieusement constitué.

Le vin blanc suisse se vend depuis le 9 septembre dans près de 10.000 magasins et de nombreux cafés. Les prix à la production sont calculés au plus juste et les fournisseurs doivent se contenter de prix modérés. Les revendeurs,

épiciers et cafetiers, le payent 67 centimes le litre. Les détaillants le livrent pour 85 centimes le litre, le prix des vins rouges étrangers les meilleur marché, et les cafetiers le servent pour 1 fr. 50 le litre. Ces derniers réalisent donc un bénéfice de 83 centimes par litre, ce qui semble une marge normale. La Société suisse des cafetiers a décidé d'appuyer cette action pour réagir contre la diminution de la consommation de vin au restaurant.

Il se trouvera toujours du reste des consommateurs pour rester fidèles à leurs marques préférées, quitte à les payer plus cher. Dans nos régions viticoles romandes, on continuera à boire du vin blanc du pays et le vin-type n'y fera pas beaucoup d'adeptes. Mais il en sera tout autrement dans les contrées non viticoles, où le vin-type sur le mode de vie des contrées d'être irréprochable. Ici l'apparition du vin-type est saluée avec plaisir, tant à cause du prix qu'à cause de la qualité.

Fruits et raisins

La conformation de la mâchoire et de l'appareil digestif de l'homme montrent à l'évidence qu'il est frugivore et que les fruits les plus divers lui conviennent. Ce principe est confirmé par les renseignements que nous possédons sur l'homme préhistorique et sur le mode de vie des races primitives, concentrées dans des régions particulièrement privilégiées. Ainsi s'expliquent les effets salutaires des fruits sur l'appareil digestif et le rôle qu'ils jouent dans le domaine de la nutrition.

La valeur alimentaire et les vertus hygiéniques des fruits sont dues à trois facteurs principaux:

- a) La teneur en sucre, et spécialement en hexoses (dextrose, fructose), à résorption immédiate, qui sont la source la plus rationnelle d'énergie pour le cœur et les muscles;
- b) la teneur en sels basiques, agents neutralisateurs des acides provenant de l'assimilation de l'albumine ou d'autres fonctions de l'organisme; avec le lait et les légumes foliacés, les fruits sont la plus importante source de corps alcalins;
- c) la teneur en vitamines de la croissance et particulièrement en agents de résistance contre les infections.

De tous les fruits, les raisins et leur jus à l'état non fermenté renferment ces substances avec la plus forte concentration. Envisagé au point de vue purement énergétique, un litre de jus de raisins contient 120 à 200% de sucre et davantage, c'est-à-dire 500 à 800 calories, soit plus que le lait de vache. A cela s'ajoutent jusqu'à 50 mg. de calcium, etc. Les acides de fruit et substances aromatiques confèrent aux raisins des propriétés gustatives spéciales et de récentes recherches laissent entrevoir toute l'influence que ces substances, huiles essentielles, etc. sont susceptibles d'exercer sur la vie des cellules (cytotoxicité).

Les raisins, et naturellement le jus de raisins dans une mesure encore accrue, conviennent à un haut degré à l'appareil digestif, d'une résorption aisée, ils sont très peu irritants.

Il résulte de ce qui précède que les raisins constituent un aliment de premier choix, et non pas seulement un dessert. Lorsque les prix n'en sont pas trop élevés, ils sont en outre un aliment populaire avantageux, à la condition que dans leur acheminement du producteur au consommateur ils ne passent pas par de trop nombreux stades intermédiaires.

Les raisins et le jus de raisins conviennent aussi et avant tout aux malades, lorsqu'on se trouve en présence de fièvre, ou lorsque les fonctions digestives laissent à désirer. Sans mettre à l'épreuve les organes de la digestion, ils sont à même de dispenser au corps de l'énergie sous la forme la plus rationnelle. Dans les autres maladies également, notamment dans celles en rapport avec les phénomènes d'assimilation et de déassimilation, les raisins et leur jus sont depuis longtemps connus comme exerçant les effets les plus salutaires.

Les hôpitaux devraient faire beaucoup plus largement usage de cette alimentation tonique concentrée, prise sous la forme la plus naturelle et la plus riche, et cela d'autant plus que les méthodes techniques de conservation permettent de mettre en toutes saisons à disposition du jus de raisins.

L'hôtelier également, surtout les années où le prix du raisin est modéré, aurait tout avantage à favoriser la consommation du raisin et du jus de raisins. Il existe de petits appareils qui permettent d'extraire le jus des grappes en présence même du client, lequel apprécie beaucoup cette boisson à la fois nourrissante et agréable.

L'utilisation à l'état naturel et dans de larges proportions des raisins et du jus de raisins est tout à fait recommandable. Les raisins aussi bien que la consommation du vin, nous préserverait de la dilapidation exagérée, par la fermentation, de précieuses substances alimentaires.

(D'après M. le prof. W. von Gonzenbach)

L'Exposition touristique de Lucerne

Nos lecteurs savent que du 26 au 29 septembre aura lieu à Lucerne le Congrès international des skal-clubs.

D'où vient et que signifie le mot SKAL? Il est formé de la première lettre des mots suédois *Sundhet*, santé, *Kerlek*, amitié, *Aruger*, longue vie et *Lykke*, bonheur, qui expriment ce dont jouit (ou doit jouir) le touriste. Font partie des Skal-clubs les spécialistes des agences de voyages et des autres milieux intéressés au grand tourisme. Le club a été fondé en 1932. Le premier groupement suisse est né en 1933 à Lucerne. Aujourd'hui des groupements existent également à Interlaken, Montreux, Genève, Zurich et Bâle. Le but principal de cette association est de développer le tourisme international.

C'est au même but qu'est consacrée la Ire Exposition suisse du tourisme, organisée par le Skal-club de Lucerne. Du 21 septembre au 5 octobre, le Kursaal de cette ville abritera cette exposition, désignée en abrégé L.U.V.A.

L'Exposition touristique de Lucerne donnera aux participants au Congrès international des clubs SKAL et à tous ceux que l'automne attire à Lucerne et sur les bords du lac des Quatre-Cantons un aperçu extrêmement intéressant de tous les éléments du tourisme suisse.

Des comparaisons montreront ce qu'était autrefois le tourisme en Suisse et ce qu'il est aujourd'hui. Documents anciens, estampes, caricatures et objets divers donneront une idée de ce qu'étaient les bains au cours des siècles passés, l'alpinisme à ses débuts, les diligences postales de nos ancêtres et les premiers chemins de fer. A côté de ces souvenirs, les vues et modèles de l'heure actuelle feront un surprenant contraste.

Le groupe «Jeux de hasard et automates à jeu de nos pères et grands-pères» et le groupe «La table d'hôte et la vaisselle d'hôtel ancienne et moderne, menus et fleurs attireront tout spécialement l'attention des gourmets et des visiteurs s'intéressant à l'histoire de la civilisation.

Dans la salle de musique du Kursaal, l'ensemble des groupes donnera au visiteur un tableau aussi complet que varié de la Suisse. La propagande touristique suisse s'efforce, par des affiches d'un nouveau genre et surtout par la photographie, de donner à la Suisse un nouvel aspect dans la publicité. A la vaste exposition de Lucerne, les traits caractéristiques et vivants de ce nouveau visage du pays se dessineront clairement.

Ce ne sont pas seulement son confort, ses installations, ses curiosités traditionnelles, ses coins romantiques et ses panoramas célèbres qui constituent l'image fidèle de la Suisse, mais surtout la vie de sa nature et de son peuple, ainsi que la vie de ses hôtes eux-mêmes dans le sport, les jeux et la danse. Un groupe spécial est consacré au «Paradis des sports»; on y trouvera entre autres un planeur construit par le pilote Willi Farner, une vitrine contenant tous les articles et engins du sport et des photographies de tous les genres de sports pratiqués en Suisse.

La grande salle de lecture hospitalisera les sections «Routes» et «La Suisse dans le trafic aérien et vue à vol d'oiseau».

Enfin, dans le fumoir, le Skal-club de Lucerne installera un bar.

L'exposition est placée sous le patronage de l'Office national suisse du tourisme. Y participent le Service de publicité des C.F.F., l'Administration fédérale des postes, le Service topographique fédéral, le Club alpin suisse, l'Association des stations balnéaires suisses, l'Automobile-club suisse, le Touring-club suisse, la Swissair, le Bureau officiel de renseignements de Lucerne, la Société des hôteliers de Lucerne et les Fédérations régionales des sociétés de (onst) leppement.

Le tourisme des Français à l'étranger

Le commissaire général français du tourisme s'occupe de la différence de traitement appliquée aux touristes voyageant ou séjourant hors des frontières de leur pays et des représailles à la signature contre les nations qui, d'une manière ou d'une autre, limitent parfois jusqu'à empêcher le déplacement de leurs ressortissants en France.

Le 1er juin dernier, le ministre français des travaux publics, dont dépendent les affaires touristiques, après une réunion des représentants des différents ministères intéressés, a publié un communiqué disant notamment:

«Il a été décidé que si avant la fin de l'année des modifications satisfaisantes n'étaient pas accordées par les Etats en question au régime dont ils ont cru devoir prendre l'initiative, certaines contre les nations qui, d'une manière ou d'une autre, limitent parfois jusqu'à empêcher le déplacement de leurs ressortissants en France.

Le temps a passé depuis lors; la saison des vacances est finie et l'on attend encore les mesures de représailles. Les pays auxquels il est fait allusion plus haut ont continué imperturbablement à empêcher leurs nationaux de se rendre en France, soit en frappant de taxes prohibitives le droit de passeport, soit en fixant une limite ridicule à l'exportation autorisée de l'argent nécessaire pour le voyage.

Pendant que les hôtels français restaient vides de ressortissants nationaux, non exportés de touristes, les Français dépensaient largement leurs fonds dans ces mêmes pays, où la vie leur était un peu moins coûteuse que chez eux. Bien peu se rendaient dans d'autres pays qui envoient en France de nombreux visiteurs et qui sont parmi les meilleurs clients de l'industrie et du commerce français.

Comment les choses ont-elles pu se passer ainsi, en cet été 1935, alors que des mesures étaient toutes prêtes pour réagir? C'est qu'il a fallu compter avec M. Lebourat. Le droit de fermeté qu'il a exercé sur le droit de fermer quelque peu leur porte de sortie quand certains Etats ne laissent ouverte que pour les arrivants porteurs de solides devises? S'il est encore un petit reste de justice dans le monde,

Mais il paraît qu'un décret est maintenant imminent. On en a du moins donné l'assurance. Ce décret serait applicable à tous les pays qui n'autorisent leurs nationaux à se rendre en France qu'avec des montants ridicules. Les représailles seraient ajustées aux ennus provoqués par les Etats visés. Pour les uns, on augmenterait le droit de passeport; pour les autres, on frapperait le touriste de taxes-compensatrices.

Ce sera encore une entrave de plus à la liberté de circulation internationale pour les touristes. Mais qui pourrait faire un grief aux Français de défendre leurs intérêts ouvertement et fermement par d'autres? N'ont-ils pas le droit de fermer quelque peu leur porte de sortie quand certains Etats ne laissent ouverte que pour les arrivants porteurs de solides devises? S'il est encore un petit reste de justice dans le monde,

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle S.H.V.

1. Gemüsemarkt. Spinat per kg 40—60 Rp.; Weisskabis per kg 15—25 Rp.; Rotkabis per kg 10—25 Rp.; Kohl per kg 16—20 Rp.; Kohlrabi 3 St. 10—20 Rp.; Blumenkohl gross per St. 80—90 Rp.; Blumenkohl mittel per St. 55 bis 65 Rp.; Blumenkohl klein per St. 35—50 Rp.; Kopfsalat gross (ca. 300 gr) 15—25 Rp.; Kopfsalat klein per St. 5—15 Rp.; Endivien per St. 10—20 Rp.; Karotten, rote per kg 15—20 Rp.; Randen roh per kg 15—25 Rp.; Zwiebeln gewöhnliche per kg 25—30 Rp.; Kartoffeln neue per kg 11—15 Rp.; Bohnen grüne per kg 40 bis 60 Rp.; Schmalbohnen per kg 40—50 Rp.; Tomaten per kg 20—30 Rp.; Gurken grosse per St. 15—25 Rp.; Gurken kleine per St. 5—10 Rp.

2. Früchtemarkt. Zwetschgen per kg 20 bis

30 Rp.; Pfirsiche grosse per kg 60—70 Rp.; Pfirsiche mittlere per kg 45—55 Rp.; Trauben weisse per kg 40—60 Rp.; Trauben blaue per kg 50—60 Rp.; Apfel inländische, Standardware per kg 35—45 Rp.; Apfel inländische, Kontrollware per kg 25—35 Rp.; Kochäpfel per kg 15—25 Rp.; Birnen Standardware, inländische per kg 45 bis 60 Rp.; Birnen Kontrollware per kg, inländische, 35—50 Rp.; Kochbirnen per kg 20—30 Rp.; Zitronen per St. 6—8 Rp.; Bananen per kg 120—140 Rp.

3. Eiermarkt. Trinkeier inländische per St. 15—17 Rp.; gewöhnliche Eier per St. 13—15 Rp.; ausländische Eier per St. 10—12 Rp.; alles Grösse 53—60 g, leichtere Ware billiger.

Richtlinien für die Preise der Extras.

Ende letzter Woche ist den Mitgliederhotels ein Zirkular der Wirtschaftlichen Beratungsstelle S.H.V. mit Richtlinien für die Festlegung der Preissätze der Extras in den Hotels zugegangen. Nach wie vor begegnet man in der Presse sowohl wie seitens der Hotelgäste fortgesetzten Klagen wegen übersetzter Preise der sogenannten „Extras“; und wenn man den Reklamationen auf den Grund geht, so handelt es sich dabei nicht nur um die Preise der Dienstleistungen, Coiffeurs, Ansichtskarten-Händler usw., sondern auch um die Extraausgaben in den Hotels, namentlich für Tee, Schwarz- und Kaffee, Liköre, Flaschenbier u. a. m., deren Ansätze als zu hoch beanstandet werden. Eine Überprüfung solcher Klagen anhand der ihnen zugestellten Richtlinien erscheint daher als unbedingtes Erfordernis für unsere Mitglieder, damit die Preise, soweit dies noch nicht bereits geschehen ist, den heutigen Anforderungen entsprechend angepasst werden. — Wir empfehlen demnach das eingangs erwähnte Zirkular mit den neuen Richtlinien der besonderen Beachtung aller Mitglieder.

Verladekontrolle und Qualitätsmarken für Gemüse.

Der Zentralvorstand der Schweiz, Gemüse-Union hat in seiner letzten Sitzung das von einer Fachkommission ausgearbeitete Reglement für die Verladekontrolle von Gemüse genehmigt. Auf Grund dieses Reglementes wird durch die Schweiz, Gemüse-Union in den verschiedenen Haupt-Produktionsgebieten eine Verladekontrolle organisiert. Diese bezweckt eine sachgemässe Behandlung, Sortierung und Verladung von Gemüse mit dem Ziel der Befriederung der Verbrauchermärkte, Grosshandel, Verteilerorganisationen und der Verwertungsindustrie mit einheitlicher Qualitätsware. In Ergänzung zur Verladekontrolle wurde für kleine Sendungen eine automatische Kontrolle von Gemüse, d. h. Abgabe von Qualitätsmarken beschlossen. Das Beliegen dieser Qualitätsmarken bedingt, dass die gelieferten Gemüse einer guten Kontrollqualität entsprechen. Die Qualitätsmarken für Marktware und Kleinlieferungen haben den Zweck, auf Produzenten, Kleinhandel und Konsumenten erzieherisch einzuwirken und das gegenseitige Vertrauen zu heben. Dadurch soll der Verbrauch inländischer Gemüse angeregt und der Absatz erleichtert werden.

Über die Erledigung von Beanstandungen sei hier folgendes angeführt: Glaubt der Empfänger einer Sendung, die Qualität der Ware oder die

Art der Verpackung beanstanden zu müssen, dann lässt er die Marke sofort nach Empfang der Sendung an die Schweiz, Gemüse-Union in Zug oder an eine Chefkontrollstelle abgeben. Die Beanstandung ist ausführlich zu begründen. Bis zur Erledigung der Differenz darf das Gemüse nicht verwertet werden; es sei denn, dass es zugrunde gehen würde. In diesem Fall ist ein neutraler Zeuge herbeizurufen. Die Schweiz, Gemüse-Union unterrichtet den Versender und verpflichtet ihn, den Empfänger zufriedenzustellen. In Zweifelsfällen wird durch die Schweiz, Gemüse-Union eine Expertise angeordnet. Die Kosten sind von derjenigen Partei zu bezahlen, die im Unrecht ist. Die erstmalige Verfehlung eines Versenders zieht eine Verwarnung nach sich, die zweite eine Busse von Fr. 5.— bis Fr. 50.— je nach der Menge und der beanstandeten Ware. Im Wiederholungsfalle wird dem Fehlenden die Abgabe der Qualitätsmarke verweigert. Streitfälle werden endgültig durch das Schiedsgericht des Schweiz. Obstverbandes entschieden.

Die Verwendung von Ölschnitzel-Papier bei der Einlagerung von Tafelobst.

Wie wir einer Abhandlung in der Zeitschrift „Schweizer Früchtemarkt“ entnehmen, hat sich der Verband ostschweizer landwirtschaftlicher Genossenschaften seit Jahren mit der Einlagerung von Tafelobst befasst. Zu den Hilfsmitteln, die bei Lagerungsversuchen verwendet wurden, gehörte auch ein nach besonderem Verfahren hergestelltes amerikanisches Ölwickel- und Ölschnitzel-Papier, Marke „Sunset“, mit dem allgemein gute Resultate erzielt wurden. Schon im ersten der drei Versuchsjahre wurde festgestellt, dass die Ölschnitzel dem Ölwickelpapier vorzuziehen sind. Die Anwendung der ersteren ist viel einfacher, da die Schnitzel nur eingestreut werden können, während beim Ölwickelpapier jeder Apfel eingewickelt werden muss. Dann ist auch die Kontrolle im Laufe des Winters viel rascher und gründlicher durchführbar.

Die Vorteile der Ölschnitzel bestehen darin, dass man damit die Früchte länger gesund und vollfleischig erhalten kann. Die Wasserverdunstung kann wesentlich reduziert werden, selbst bei der Lagerung in einem gewöhnlichen Keller. Beachtenswert ist ferner der Umstand, dass die Früchte bei der Einlagerung in Ölschnitzel normaler ausreifen. Mit den Schnitzeln kann auch das Braunwerden der Früchte (Hautbräune) verhindert werden. Aber auch das Aussehen der Früchte im allgemeinen wird bei der Verwendung der Ölschnitzel wesentlich begünstigt.

Die eidg. Versuchsanstalt in Wädenswil hat ebenfalls die „Sunset-Schnitzel“ eingehend aus-

probiert und kam dabei zu gleichen Schlüssen.

Die Anwendung der Ölschnitzel ist sehr einfach. Der beste Erfolg wird erzielt, wenn die Schnitzel sofort nach der Ernte zur Verwendung kommen. Es ist darauf zu achten, dass jeder Apfel mit Schnitzel umhüllt ist. Normalerweise verlieren die Früchte in der ersten Zeit nach der Ernte am meisten Gewicht, d. h. die Wasserverdunstung ist dann am grössten und kann bei sorgfältiger Anwendung von Ölschnitzeln am meisten reduziert werden. Man rechnet auf 100 kg Apfel ca. 3 kg Ölschnitzel. Letztere sollten für die Lagerung aller wertvolleren Tafelobstsorten, wie z. B. Gravensteiner, Berner Rosen, Boskoop, überhaupt aller Reinetten-Sorten, Ontario usw. verwendet werden. Selbstverständlich ist auch für diese Art der Lagerung eine sorgfältige Auslese des Obstes nötig, denn auch diese Ölschnitzel vermögen nur einwandfreie Früchte gesund zu erhalten. Beschädigtes Obst verdirbt auch in Ölschnitzeln. Bei richtiger Verwendung und Aufbewahrung können die Ölschnitzel im zweiten Jahre wieder verwendet werden.

Das amerikanische Ölschnitzel-Papier, Marke „Sunset“, kann beim Verband ostschweizer landwirtschaftlicher Genossenschaften (V. O. L. G.) Winterthur, bezogen werden.

Vermittlung einheimischer Trauben.

(Mitg.) Um einen möglichst grossen und geregelten Umsatz an Tafeltrauben zu erzielen, wurde in Lausanne, Gare du Flon, eine Zentralstelle für Schweizertrauben errichtet. Diese hat die Aufgabe übernommen, die Anlieferung durch die Produzenten zu organisieren und zusammen mit dem Schweizerischen Obstverband eine sorgfältige Qualitätskontrolle durchzuführen. Die Grosskäufer von Schweizer Tafeltrauben sollen nach den getroffenen Vereinbarungen ausschliesslich mit dieser Zentralstelle verkehren. Für unsere in der Absatznot stehenden Weinbau ist diese Aktion von grossem Interesse, auch für die Konsumenten, die nun Gelegenheit erhalten, billige Schweizertrauben einzukaufen.

Kurz-Meldungen

Auslandsnachrichten

Schweizer im Ausland. Wie die „Engadiner Post“ meldet, ist Herr F. W. Hochuli, langjähriger Mitarbeiter des Carlton Hotel in St. Moritz, als Direktor des Hotel ADLON nach Berlin berufen worden. Herr Hochuli wird seinen neuen Posten bereits am 1. Oktober antreten. Er ist der Sohn von Frau Hochuli, Besitzerin des Hotels Victoria in Villars s. Ollon, die dem S. H. V. seit Jahren als Mitglied angehört. Wir wünschen Herrn Hochuli in seinem neuen verantwortungsvollen Wirkungskreis volle Befriedigung und reichen Erfolg.

Kleine Chronik

Locarno. Aus Locarno erreicht uns die Nachricht von Hinscheiden von Fräulein Maria Trepp, Schwester der Frau Jenny vom Hotel Beau-Rivage. Fräulein Trepp ist am 13. September nach schwerer Krankheit im Alter von 69 Jahren gestorben. Der Trauerfamilie unsere herzlichste Teilnahme.

Lausanne-Ouchy. Wie gemeldet wird, hat der Verwaltungsrat der Société Immobilière d'Ouchy in seiner letzten Sitzung als Nachfolger des verstorbenen Herrn Otto Egli zum Direktor des Hotel Beau-Rivage-Palace in Ouchy Herr W. Müller gewählt, der seit 30 Jahren als Chef de réception und Subdirektor im Dienste des Unternehmens stand. Herr Müller ist Bürger von Wil (St. Gallen) und steht heute im Alter von 52 Jahren. Seine Wahl zum Direktor dieses vornehmen Hauses, zu der auch wir gratulieren, dürfte in der gesamten Hotellerie mit Freude und Genugtuung aufgenommen werden, namentlich in Kreisen der Vereinigung ehemaliger Fachschüler, deren Präsident Herr Müller schon seit Jahren ist.

Mürren. (Mitg.) Wie wir erfahren, hat der Verwaltungsrat der A. G. Grand Hotel und Kurhaus in Mürren ihren früheren Direktor Herrn C. F. Eicher wieder an die Spitze ihrer Unternehmungen zurückberufen. Herr Direktor Eicher leitete seit 1924 mit anerkanntem Erfolg das Palace Hotel in Pontresina. Er hat es verstanden, das Palace Hotel, das vor 1024 einige Jahre geschlossen war, auf eine beachtenswerte Höhe zu bringen und dem Hotel eine gute

Klientel zu schaffen. Nur ungern sieht man Herrn Direktor Eicher von Pontresina scheiden, in seinem neuen Wirkungsfeld möge ihm der erhoffte Erfolg und volle Zufriedenheit beschieden sein.

Alpinismus

Ein sinniges Denkmal

hat die Schweiz dem erfallenen König Albert der Belgier durch die Gründung eines „König Albert-Erinnerungsdenks für verfallene Bergsteiger“ errichtet, dessen Erträge sines mittellosen Hinterbliebenen von in den Schweizer Bergen verfallenen Bergsteigern zugute kommen. Zur Verwirklichung ihres edlen Zieles gibt die König Albert-Stiftung nun 32 Ansichtskarten mit meisterhaften Bildern aus der alpinen Schweiz heraus, die in Mäppchen zu je 8 Karten gegen Einzahlung von Fr. 1.60 auf Postcheckkonto VIII/640 vom Art. Institut Orell Füssli, Dietzingerstr. 3, Zürich, bezogen werden können. Beiträge jeder Art nimmt der ehrenamtliche Sekretär der König Albert-Stiftung, Dr. Walter Amstutz, St. Moritz, zuhanden der durch den tragischen Tod von Königin Astrid eine doppelte symbolische Bedeutung erhaltenden Stiftung mit verbindlichem Dank entgegen.

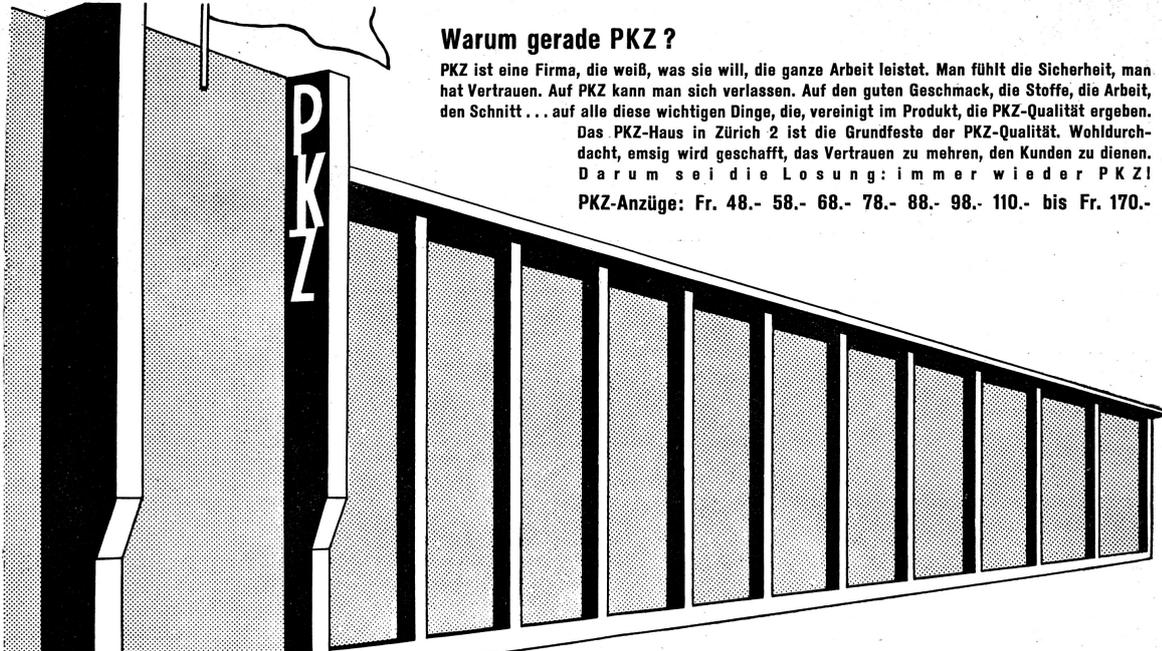
Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

Chianti-Import
seit 1867
Chianti-Dettling
Arnold Dettling
Brunnen.



Warum gerade PKZ ?

PKZ ist eine Firma, die weiß, was sie will, die ganze Arbeit leistet. Man fühlt die Sicherheit, man hat Vertrauen. Auf PKZ kann man sich verlassen. Auf den guten Geschmack, die Stoffe, die Arbeit, den Schnitt... auf alle diese wichtigen Dinge, die vereinigt im Produkt, die PKZ-Qualität ergeben. Das PKZ-Haus in Zürich 2 ist die Grundfeste der PKZ-Qualität. Wohldurchdacht, emsig wird geschafft, das Vertrauen zu mehren, den Kunden zu dienen. Darum sei die Lösung: immer wieder PKZ!
PKZ-Anzüge: Fr. 48.- 58.- 68.- 78.- 88.- 98.- 110.- bis Fr. 170.-

PKZ BURGER-KEHL & CO. A.G.

Basel, Bern, Biel, Genève, La Chaux-de-Fonds, Lausanne, Lugano, Luzern, Neuchâtel, St. Gallen, Winterthur, Zürich

Den Umsatz steigern

Können Sie nur mit geschultem Personal. Unsere 10tägigen Spezialkurse für

MIXEN UND GETRÄNKEKUNDE

unter Leitung von Hoteldirektor Harry Schraemli vermitteln alle notwendigen Kenntnisse der gesamten Getränkekunde. Nächster Kurs: 10.—18. Oktober.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern Spezialprospekt verlangen
Telephon 25.551

Kräftige, arbeitswillige

Tochter sucht Stelle

neben Chef oder Köchin. Off. an Chiff. V. 9508 an Publicitas, Zürich.

London

Feine Privat-Pension

Drei reichliche Mahlzeiten und täglich 6 Stunden Unterricht von Professor. Alles inbegriffen monatlich Fr. 135.—
R. T. Miller, 20 Adelaide Road, Brickley, London S. E. 4.

Mix-Kurse

in der bekannten

American-Mixing-School, jetzt Winterthur u. Zürich

Gründliche Einzel-Ausbildung wird jedem Schüler garantiert. Für auswärtige Teilnehmer günstige Pensionierungs-Arrangements. Prospekte durch den KURSLEITER K. G. YR. FLORIDA-BAR, WINTERTHUR.

Tüchtiger, qualifizierter

Hotel-Direktor (Manager)

mit erstklassigen Referenzen und besten Kenntnissen des Winterresortbetriebes, sowie bestempfohlener, nüchtern

Küchenchef

zuverlässig und ökonomisch, SUCHEN GEMEINSAMES

Interengagement. Ev. auch Paht eines geeigneten Betriebes. Frei ab 1. November. — Gefl. Anfragen erbeten unter Chiffre D. R. 2930 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Steppdecken

Das **Umarbeiten alter Decken** besorge ich gewissenhaft.
Meine Spezialitäten sind **Indantfren gefärbte Licht- und waschechte Stoffe**. Die Kollektion ist reichhaltig und die Preise sind stark **reduziert**.

w. Geelhaar
Bern
GEGR 1869
Thunstrasse 7 · Helvetiaplatz · Tel. 21.058

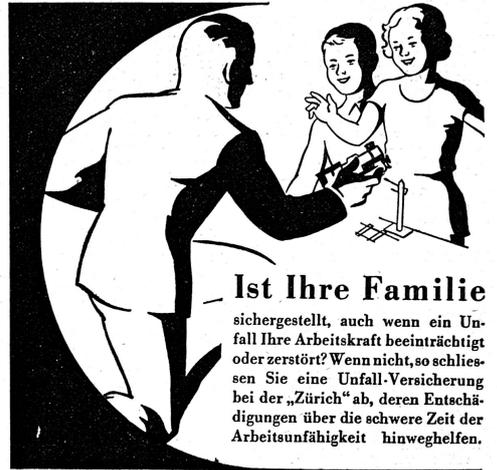
Der gute Ruf

das Renomme Ihres Hauses hängt zum grossen Teil von der Küche ab. Sie werden deshalb beim Einkauf der Lebensmittel Gewicht darauf legen, dass Sie nur Qualitätsware bestellen. Jahrelange Branchen-Kenntnis und mein reichhaltiges Lager garantieren Ihnen vorteilhafte Belieferung in

**KAFFEE UND TEE
KONSERVEN ALLER ART
GETROCKNETE FRÜCHTE
SPEISEFETTE UND -ÖLE
REIS, TEIGWAREN ETC.**

HANS GIGER

Lebensmittel en gros **BERN** Kaffee-Gross- Rösterei
Gutenbergstr. 3



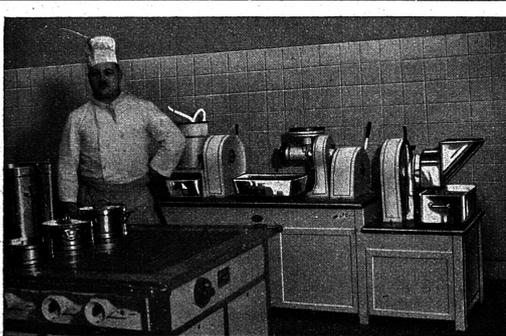
Ist Ihre Familie

sichergestellt, auch wenn ein Unfall Ihre Arbeitskraft beeinträchtigt oder zerstört? Wenn nicht, so schließen Sie eine Unfall-Versicherung bei der „Zürich“ ab, deren Entschädigungen über die schwere Zeit der Arbeitsunfähigkeit hinweghelfen.



Vergünstigungen

gemäss Vertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein beim Abschluss von Unfall- und Haftpflicht-Versicherungen



Diese Anlage wurde im Hotel Metropol Bern ausgeführt.

MODERNE

KÜCHENMASCHINEN- UND GESCHIRRWASCH-ANLAGEN

Fachmännische Ausführung. - Zahlreiche Referenzen aus allen Gebieten der Schweiz.

CHRISTEN
& Co. A.G. · Telephone 25.611 · Bern

**... aber gewiss,
nur bei Inserenten
kaufen!**

Ventilation
erstellt auf Grund langjähriger Erfahrungen und modernster Fabrikationsanrichtungen
Wilk. Wexler
beste Referenzen
Lufftechn. Anlagen Wetzikon-Zh.

Die gute **TEZ**
Druckmaschine ist führend in der Verkehrswerbung
Verlangen Sie unser **Handbuch** und **Musterkollektion** Sie Ihnen reiche Anregung vermittelt
Gehr. Pfalz A.G., Zürich
Buch-Stein-Offet- und Kupferdruck
Telephon 26 887

HEIMELIG!

frohlockt der Gast, und Sie, Herr Hotelier, haben den Nutzen, wenn als Schutzwand hinter Zimmertolletten das wohlliche, farbige

Glanz-Eternit

verwendet wird. Höchste Hygiene, da abwaschbar. Niedriger Preis. Auf jeder Unterlage montierbar. - Muster, Prospekt und Kostenvoranschläge durch

Glanz-Eternit A.G. Niederurnen



MODELL Nr. 203

Der bequeme leichte Sessel aus massiv gebogenem Buchenholz, mit Rohrrücken und Polstersitz. Ein sehr beliebtes Modell.
VERWENDUNGSSORTE:
Café Odeon, Basel
Hotel Touring Garni, Basel
Kunst- und Konzerthaus, Luzern
Hotel Krone, Rheinfelden

Horgen-Glarus Stühle sind beste Schweizerarbeit

A.G. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS
in Horgen

Gründet 1892 - Telefon Nr. 924 603

Beste **ESWA** Bezugsquelle.

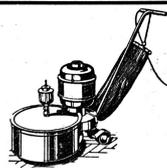
für **Mangebezüge**: Filze, Wollfries, Molton, roh Baumwolltuch, alle gangbaren Breiten, Gurten aller Art nach Mass

für **Waschnetze**, diverse Sorten und Grössen

für **Wäschesammelsäcke**, sehr solid

für **Band** mit eingewobenen Zeichen und Namen

***ESWA* Dreikönigstr. 10 ZÜRICH**
Einkaufs-Centrale für schweiz. Wäschereibetriebe
Maison d'achat pour buanderies suisses



Die beste Schonung der Fussböden

bei ihrer Reinigung garantiert die Bodenputzmaschine Universal.
Machen Sie einmal einen Versuch.

Suter-Strickler Söhne, Maschinenfabrik, Horgen

An die Herren Hoteliers der deutschen Schweiz!

Meinem Sohn, der seit 1. Juni in einem Hotel in Nizza tätig ist, droht die Wegweisung aus Frankreich. Dieses Verhängnis kann vermieden werden, wenn ein Franzosen-Bub in die Schweiz als Austausch platziert werden kann. Welcher Hotelier der deutschen Schweiz wäre in der Lage, einen Franzosen zu beschäftigen?
Adresse: Jak. Thüring, Handlung, REIDEN (Luzern).

.Fen'
Cafémaschine 1935
100% Ausnutzung
Fen A.G. Basel 5

Kaffee

Unübertroffen in Qualität. Unsere SPEZIAL-

Hotel-Mélanges

Personal	1.60
Kaffi	1.80
Frühstück	2.-
Restaurant	2.40
Hotel	2.60
Lauber	2.80
Buffet	3.-
Mokka	3.20
Café Turco	3.60
Coffeinfrei	3.80

Verlangen Sie Muster oder Probebelieferung

Grossrösterei Lauber & Co. Luzern

Maihof 96 Tel. 23.337

Weinflaschen

grün und weiss, in Waadtländer-, Bordeaux-, Burgunder- und Rheinwein-Form. Lieferung auch in kleinen Quantitäten.

Glashütte Bülach A. G. in Bülach
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste

Zu verkaufen

Das im Hauptort Appenzell zentral gelegene

Hotel Hecht

Das Hotel gilt als erstes Haus am Platz. Zentralheizung, freundliche Gastzimmer, 40 Betten, schöne Esszimmer und Gesellschaftsräume, Restaurant mit Terrasse, Auto-Garage.
Für tüchtige Fachleute sichere Existenz. Interessenten wollen sich melden unter Chiffre W. T. 2944 an die Schwester Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre à Cannes

Hôtel meublé

62 chambres, 35 salles de bain, mobilier art moderne, belle lingerie. Clientèle à augmenter en faisant Restaurant. Très grande Halle, beau garage. Affaire très intéressante pour professionnel. Voir Mr E. Pitton, Rue St-François No 20, Lausanne.

Büffet

prächt., nussb., 2,8 m lg., à ca. 650 Fr. zu verk. (neu 5000 Fr.)

Besichtigung Culmannstrasse 6, Part., Zürich.

A vendre Restaurant-Pension

à Genève, cause santé. Plein centre de la ville. 30 ans d'existence. Occasion unique pour chef de cuisine. Prix intéressant. Offres sous chiffre K 9404 X à Publicitas, Genève.

la Salami

zu Fr. 4.- per Kilo gegen Nachnahme versendet
ENRICO CROCE Bellinzona

Kartoffeln

Wir sind Verkäufer von Speise-Kartoffeln

Idéal Böhms **Mille-Fleurs Industrie**

Waggon von 5 bis 10 Tonnen zu den günstigsten Bedingungen. - Verlangt Offertenangaben bei der Landwirtschaftlichen Genossenschaft des Broyebezirks Stäffis, am See, Telephon Nr. 55.