Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **42 (1933)**

Heft 21

PDF erstellt am: **10.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

SCHWEIZER HOTEL-REVUE
REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 21
BASEL, 25. Mai 1933

Nº 21
BALE, 25 mai 1933

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

Zweiundvierzigster Jahrgang
Quarante-deuxième année

Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers
Paraît tous les jeudis avec Supplément illustré mensuel: «La Technique Hôtelière»

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.
ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.–, trois mois fr. 4.–, un mois fr. 1.50. Pour l'ETRANGER 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. V 85

Die wirtschaftl. Bedeutung der schweiz. Hotellerie

Referat, gehalten von Herrn Dr. Hermann Seiler, Zentralpräsident des Schweizer Hotelier-Verein, am Schweizerischen Kongress für Touristik und Verkehr, 30. März bis 2. April 1933, in Zürich

(Schluss)

C) Einfluss der Hotellerie auf die schweizer. Volkswirtschaft im allgemeinen

Die schweizerische Hotellerie wirkt endlich in zweifacher Hinsicht in ganz besonderer Weise auf die Gestaltung unserer Volkswirtschaft im allgemeinen ein: einmal indem sie einen wichtigen Faktor für die Entwicklung und Lebensfähigkeit unserer Bahnen bildet und dann, weil sie das Endresultat unserer Zahlungsbilanz entscheidend beeinflusst.

Prof. Saitzew schreibt in seiner bekannten Abhandlung „Die volkswirtschaftliche Aufgabe und die wirtschaftspolitische Behandlung der Eisenbahnen": „Es liegt sicher keine Übertreibung in der Behauptung, dass die Schweiz ohne die Mittel des modernen Verkehrs nicht existenzfähig wäre, will sagen: einer Bevölkerung von 4 Millionen auf dem heutigen Lebenshaltungsniveau nicht Existenz bieten könnte." Ohne unsere hochentwickelte Hotelindustrie und die gewaltige Werbetätigkeit, die sie im In- und Ausland entfaltet, wäre an einen Fremdenverkehr im heutigen Umfange überhaupt nicht zu denken. Dieser aber spielt in der Entwicklung und für den Betrieb unserer Bahnen eine wesentliche Rolle. Meist spricht man nur vom Einfluss der Bahnen auf den Reiseverkehr und vergisst, dass das schweizerische Eisenbahnnetz sich ohne den Reiseverkehr niemals in diesem Umfange hätte entwickeln können. Im grossen und ganzen darf behauptet werden, dass die Hotellerie vielfach bestimmend war für die Entwicklung des Bahnverkehrs. Die Baulänge des gesamten Eisenbahnnetzes betrug 1880, also zu einer Zeit, wo die Hotelindustrie schon eine gewisse Blütezeit erreicht hatte, 2535km. Heute erreicht sie eine solche von 5856 km, dabei hat sich die Länge der Schmalspurbahnen seit 1900 (440 km) bis 1930 (1515 km) beinahe vervierfacht. In den schweizerischen Eisenbahnen sind annähernd 4 Milliarden Franken investiert. Nach den Erhebungen des S. V. H. beträgt die Zahl der in den Schweizer Hotels absteigenden ausländischen Gäste 2 bis 3 Millionen, je nach der Intensität des Fremdenverkehrs; wenn wir nur einen bescheidenen Ansatz von Fr. 20.— bis 30.—, die der Gast bei jedem Wechsel seines Standortes für den Bahntransport durchschnittlich ausgibt, annehmen, so erzeigt sich, in welchem Masse der Fremdenverkehr die Einnahmen der Transportunternehmungen beeinflusst. Dabei sind nicht zu übersehen die grossen Transportausgaben der Hotellerie für ihre eigene Versorgung mit Lebensmitteln, Brennmaterialien und anderen Waren.

In der Botschaft, die der Bundesrat seinerzeit über die Errichtung einer Verkehrszentrale an die Bundesversammlung richtete, gab er selbst der Meinung Ausdruck, dass im Jahre 1913 die Bundesbetriebe ungefähr 25 Millionen an Einnahmen aus dem Fremdenverkehr zu verzeichnen hatten. An diesem Betrage waren natürlich die Bundesbahnen im höchsten Masse beteiligt. Angesichts des zunehmenden Verkehrs und bei den erhöhten Personentarifen und der Neueinnahme aus dem Schnellzugszuschlag darf diese Summe gegenwärtig wohl füglich verdoppelt werden. — Die Generaldirektion der Bundesbahnen hat auch selbst die grosse Bedeutung des Fremdenverkehrs für ihren Betrieb längst erkannt, sonst würde sie nicht eine ganze Anzahl eigener Reiseagenturen in den grossen Weltstädten unter erheblichem Kostenaufwand unterhalten.

Wir glauben, die Behauptung aufstellen zu dürfen, dass ohne einen stark entwickelten Fremdenverkehr die Schweizerischen Bahnen nicht im gegenwärtigen Umfange mit den jetzt bestehenden aussergewöhnlich günstigen Fahrgelegenheiten, mit dem hohen Komfort in der Personenbeförderung und zu den jetzt gebräuchlichen Tarifen, betrieben werden könnten. Gerade in der gegenwärtigen Zeit, wo sich die Konkurrenz des Automobils in so ungünstigem Masse auf die Einnahmen der Bahnen auswirkt, ist es doppelt notwendig, dass der Fremdenverkehr sich weiter entwickelt; wenn auch die Zahl der Personenautomobile des Auslandes von Jahr zu Jahr zunimmt, so dürfte doch kein Zweifel bestehen, dass die weitaus grösste Zahl der fremden Reisenden sich der Bahn bedient. —

Ein Zusammengehen der Bahnen und der Hotellerie für die weitere Entwicklung des Fremdenverkehrs liegt daher in beidseitigem wohlverstandenem Interesse, aber noch mehr im Interesse einer gesunden Volkswirtschaft. Doch wohl die grösste Bedeutung vom allgemeinen volkswirtschaftlichen Standpunkte aus kommt dem Fremdenverkehr für die

Gestaltung der schweizer. Zahlungsbilanz

zu. Vor dem Krieg hatte die schweizerische Handelsbilanz ein konstantes Defizit von rund 500 Millionen Franken zu verzeichnen. Dasselbe wurde ausgeglichen durch die Einnahmen aus dem Fremdenverkehr und den Erträgnissen der Kapitalanlagen im Ausland. Nach den Berechnungen, die der S. H. V. für das Jahr 1929 angestellt hat, stellt sich die Beeinflussung der Zahlungsbilanz durch die Hotellerie wie folgt:

Die Einfuhrüberschüsse betrugen in diesem Jahre 679 Millionen Franken. Die Einnahmen in der Hotellerie beliefen sich auf 525 Millionen, von denen 175 Millionen durch Schweizer Gäste verausgabt sein dürften, sodass rund 350 Millionen Franken von ausländischen Gästen herrührten. Dazu kamen noch an Nebenausgaben der Ausländer für Bahntransporte, Einkäufe in den Magazinen, Konzert- und Theaterbesuche, Trinkgelder usw. usw. schätzungsweise 250 Millionen. Die Einnahmen aus dem Fremdenverkehr haben also im Jahre 1929 den allergrössten Teil des Defizites unserer Handelsbilanz gedeckt.

In den letzten Jahren 1930—31—32 ist nun dieser Passivsaldo immer grösser geworden und zwar, weil die Einnahmen unserer Exportindustrie immer stärker zurückgegangen sind. Wir haben daher allen Grund, vermehrte Anstrengungen zu machen, damit die Erträgnisse aus dem Fremdenverkehr ausgleichend auf die Zahlungsbilanz der Schweiz einwirken können. Herr Nationalrat Wetter betonte in der letzten ordentlichen Delegiertenversammlung des Schweizer Handels- und Industrievereins in seinem Referate über unsere Wirtschaftslage, dass ein auch nur einige Jahre andauerndes Defizit in unserer Zahlungsbilanz in kürzester Zeit zum wirtschaftlichen Ruin des Landes führen müsste. Die schweizerische Volkswirtschaft hat demnach gerade in der gegenwärtigen Zeit ein vitales Interesse, dass der Fremdenverkehr wieder eine neue Belebung erfahre. Hiefür aber ist eine konkurrenzfähige Hotelindustrie eine notwendige Voraussetzung.

Wird aber die Schweiz als Reiseland auch in der Zukunft ihre Anziehungskraft beibehalten können? Diese Frage wird sich heute wohl mancher, der sich mit wirtschaftlichen Fragen befasst, stellen. Prof. Milliet, der geistreiche Volkswirtschaftler, führte in einem vor einigen Jahren in Interlaken gehaltenen Vortrag über „die schweizerische Landschaft als Grundlage des Fremdenverkehrs" folgendes aus: „Die Schweiz liegt im Mittelpunkt des Erdteiles, wie die Naabe eines Rades. Diese zentrale Lage hat ihrem Gebiet schon in vorgeschichtlicher Zeit das Gepräge eines Passlandes verliehen, in das sich durch die Jahrhunderte hindurch Menschenströme von wechselnder Art und Sprache ergossen..." „Andere Länder besitzen Gebirge von kolossalerer Architektur, gewaltigere Gletscher, grossartigere Wasserfälle, reizendere Seen. Was der Schweiz ihnen gegenüber bis jetzt die grössere Anziehungskraft verlieh, ist einmal die Gunst unserer geographischen Lage, mehr aber noch die sonst nirgends gebotene Mannigfaltigkeit der natürlichen Verhältnisse auf engstem Raum..." „Wir schöpfen aus dieser Feststellung die Überzeugung, dass die natürlichen Grundlagen unseres Fremdenverkehrs solide sind. Die Schönheiten und das vorzügliche Klima unseres Landes, und nicht zuletzt auch der Reisekomfort, den man bei uns findet, werden immer wieder den Gästestrom aus anderen Ländern anziehen."

Eine Voraussetzung freilich, damit die Gäste aus anderen Ländern wieder in grösserer Zahl in unser Land kommen, ist die Anpassung unserer Preise an jene des Auslandes. Dies ist freilich eine Frage, die nicht die Hotellerie entscheiden kann, sie muss eine allgemein schweizerische Lösung erfahren. Die Gegenüberstellung der Ausgaben und Einnahmen der Hotellerie, wie wir sie dargetan haben, erbringt den zahlenmässigen Beweis, dass die schweizerischen Hotelpreise in keiner Weise übersetzt sind, dass sie im Gegenteil vom kaufmännischen Standpunkt aus ungenügend sind. Wir glauben aber doch darauf hinweisen zu dürfen, dass in Anbetracht der höheren Leistungen der schweizerischen Hotellerie auch unsere Preise an und für sich jenen des Auslandes gegenüber angemessen sind. Gerade in dieser Frage sollte das Schweizer Reisepublikum und die öffentliche Meinung in der Schweiz der Hotellerie vermehrtes Verständnis entgegenbringen.

Wir glauben dargetan zu haben, dass die schweizerische Hotellerie nicht nur an sich ein wirtschaftliches Gebilde von Bedeutung ist, sondern auch in ihren Beziehungen und ihren Auswirkungen auf die ganze Volkswirtschaft:

Sie dient dem Volk, indem sie ihm sonst unerschliessbare Siedelungsmöglichkeiten in der Heimat offen hält, indem sie grossen Teilen desselben Arbeit und Erwerb vermittelt; sie verschafft der Landwirtschaft und der Landesindustrie bedeutenden Absatz und ist ein Grossabnehmer des schweizerischen Handels; sie trägt wesentlich dazu bei, die Transportanstalten des Landes lebensfähig zu gestalten; sie beeinflusst endlich unsere Zahlungsbilanz in einer für unsere Wirtschaftsexistenz mitbestimmenden Weise.

Die schweizerische Hotellerie hat seit Ausbruch des Weltkrieges, also seit bald 20 Jahren, einen harten Existenzkampf geführt, und sie wird denselben unverzagt weiterführen, aber sie möchte sich doch der Hoffnung hingeben, dass ihr das Schweizervolk und seine Behörden in vermehrtem Sinne ihre Sympathien zuwenden und ihr ermöglichen, diese schwere Krisenzeit zu überstehen, nicht nur ihrer selbst willen, sondern im Interesse der gesamten Volkswirtschaft.

* * *

Berichtigung: Bei der Wiedergabe des ersten Teils des Vortrages von Herrn Zentralpräsident Dr. Seiler in der letzten Nummer unseres Blattes hat sich ein bedauerlicher Irrtum eingeschlichen, der leicht zu Fehlschlüssen führen könnte. Unter Abschnitt B., Verbundenheit der Hotellerie mit den übrigen Wirtschaftsgruppen, ist hinsichtlich des Wertes der pro Fremdenbett benötigten Leinwand (Bettwäsche, Hand- und Tischtücher, Servietten, Küchenwäsche usw.) ein Betrag von Fr. 2000 angegeben, was selbstverständlich unrichtig ist. Die betreffende Zahl soll richtigerweise auf Fr. 200 lauten, wodurch sich auch der Gesamtwert der in der Hotellerie investierten Summe für Leinwand auf 40 Millionen und der regelmässige Jahresbedarf auf 2 Millionen reduziert. Wir bitten unsere Leser, den Fehler zu entschuldigen, den sie bei der Lektüre der betr. Ausführungen wohl selbst berichtigt haben dürften.

---

†

Todes-Anzeige

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung, dass unser Mitglied

Frau

Karolina von Allmen

Besitzerin des Sporthotel Edelweiss Mürren

am 17. Mai nach kurzer Krankheit im Alter von 70 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, der verstorbenen Kollegin ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Inhalts-Übersicht

Die wirtschaftliche Bedeutung der schweiz. Hotellerie, Referat von Zentralpräsident Dr. H. Seiler am Schweizer. Kongress für Touristik und Verkehr in Zürich (Schluss) — **Bericht über die letzte Sitzung des Zentralvorstandes S. H. V. — Zur Volksabstimmung über die Lohnanpassung des Bundespersonals — Werbeaktion des Schweizer. Buchhändler-Vereins für den diesjährigen Saisonverkehr — Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle S. H. V. — Falsches Geld** — Kleine Meldungen und Notizen.

Falsches Geld

(Auszug aus dem „Schweizer. Polizei-Anzeiger", Nr. 112, vom 15. Mai 1933.)

8465. — ☞ Falsches Geld. — Neue falsche schweizerische Fünffrankenstücke, Hirtenbüste, kleines Format, Jahrzahlen 1931 und 1932, sind soeben aufgetaucht in Lausanne, Genf, Zürich, Luzern und Zug. Diese gut gelungene **Fälschung ist sehr gefährlich;** das beinahe normale Gewicht schwankt zwischen 14 und 15 g. Diese neue Fälschung ist durch Guss hergestellt aus einer sehr weichen und sehr brüchigen Legierung aus Blei und Antimon, und nachträglich versilbert; die Versilberung ist matt.

Folgende Fehler wurden festgestellt: **Vorderseite:** der Perlrand weist rechts oben und unten Gussfehler auf; die Inschrift ist etwas abgerundet; die Unterschrift des Graveurs ist weniger scharf, mit Gussfehlern in den Buchstaben „inct" und in deren Umgebung. — **Rückseite:** auch hier weist der Perlrand einige Gussfehler auf; die Buchstaben und Zahlen sind abgerundet; die Blumenzweige sind weniger scharf, mit Fehlern, besonders unten zu beiden Seiten des Alpenrosenzweiges. — **Rand:** die Sterne und die Randinschrift sind mehr oder weniger gelungen; die Eingusstelle ist gut sichtbar zwischen „Dominus" und „Providebit", wo die zurechtgefeilten Buchstaben teilweise fehlen. — Der **Klang** ist tief und kräftig.

Obgleich diese Fälschung nicht aus der gleichen Legierung besteht wie die im „Schweizer. Polizei-Anzeiger" von 1932, unter Art. 15966, beschriebene, so ist es doch sehr möglich, dass der oder die Fälscher dieselben sind. — Wir erinnern daran, dass eine **Belohnung von Fr. 5000** ausgesetzt wurde für Mitteilungen, die zur Verhaftung der Fälscher führen (vide auch Art. 289 des S. P. A. von 1933). Diese Belohnung gilt demnach auch für diese neue Fälschung. — Schweizer. Bundesanwaltschaft (Schweizer. Zentralstelle zur Bekämpfung der Falschmünzerei) in **Bern.**

Sitzung des Zentralvorstandes S. H. V.

(Vorbericht)

Am letzten Donnerstag und Freitag, den 18./19. Mai 1933, tagte der Zentralvorstand S. H. V. im Hotel Schweizerhof in Bern zur Beratung einer Reihe aktueller Berufs- und Wirtschaftsfragen, darunter die Bereinigung und Durchführung der Beschlüsse der Delegierten-Versammlung vom 30. März in Zürich betreffend Preisnormierungsfragen und Propaganda. Das neue Minimalpreis-Regulativ wurde in der bereinigten Form genehmigt und kann demnächst, d. h. nach erfolgter Drucklegung, zum Versand an die Mitgliedschaft gelangen. Bezüglich der Reorganisation des Propagandawesens und des damit zusammenhängenden Vertragsabschlusses mit der Schweizer. Verkehrszentrale erfolgte Berichterstattung der Direktion des Zentralbureau über den derzeitigen Stand der Verhandlungen. Nach Aussprache erteilte der Vorstand entsprechende Wegleitungen für die Weiterverhandlungen und den Vertragsabschluss, unter Aufrechterhaltung der frühern Bedingungen des Vereins. Auch hinsichtlich des Inkasso des Mitgliederbeitrages an die Propagandakasse wurden entsprechende Richtlinien aufgestellt.

Zur Erörterung gelangte im Anschluss das von der Direktion vorgelegte Arbeitsprogramm der neugeschaffenen Propaganda-Abteilung des Zentralbureau, dem grundsätzlich zugestimmt wurde. Die Hauptaufgabe der neuen Stelle besteht darin, sich in enger Fühlungnahme mit der S. V. Z. und dem Publizitätsdienst der S. B. B. in vermehrtem Masse mit der Fremdenverkehrswerbung zu befassen und gemäss den Beschlüssen der Delegiertenversammlung den Mitgliederhotels mit Ratschlag und Aufklärung zur Verfügung zu stehen, damit die der Mitgliedschaft aus dem Vertrag mit der S. V. Z. erwachsenden Neuausgaben (Propagandabeitrag) durch rationelle Einsparungen auf dem Gebiete der Einzelreklame wettgemacht werden können.

In Sachen Hotelbaugesetz nahm der Zentralvorstand Kenntnis von der Motion Meuli im Nationalrat und beschloss eine Eingabe an den Bundesrat, in welcher um die Verlängerung der Geltungsdauer des Gesetzes nachgesucht werden soll. — Im weitern nahm der Vorstand einen Bericht über die bisherige Tätigkeit und den finanziellen Stand der „Paritätischen Arbeitslosen-Versicherungskasse für das schweizer. Hotelgewerbe" entgegen. Im Hinblick auf die möglichste Sicherstellung der Lebensfähigkeit der Kasse, die namentlich zufolge der Interesselosigkeit des Hotelpersonals gefährdet erscheint, wurde dem Antrag zugestimmt, auf dem Zirkularwege die Mitgliedschaft S. H. V. erneut über die Bedeutung und den Zweck dieses wichtigen Sozialwerkes der Hotellerie aufzuklären und sie zu dessen Unterstützung durch vermehrten Beitritt einzuladen. Gleichzeitig wurden Mittel und Wege geprüft, um auch auf die Personalkreise im Sinne vermehrten Beitritts zur Kasse einzuwirken, betrachtet es doch der Zentralvorstand als moralische Pflicht des S. H. V., den Bestand der Kasse mit allen Kräften zu sichern und zu fördern.

Anschliessend nahm der Zentralvorstand einen Bericht der Direktion entgegen über eine Anzahl wichtigster Fragen von aktuellem Interesse namentlich auch für die Hotellerie; darunter die Haftpflichtversicherung ausländischer Automobile, die kürzliche Wirtschaftskonferenz in Vevey, die eidgen. Fremdenverkehrs-Statistik, die Fremdeneinreise in die Schweiz, die Verhandlungen mit den Automobil-Clubs betr. die beiden Automobil-Führer, das Verhältnis zwischen Eisenbahn und Auto, die Organisation des zweckmässigen Ski-Unterrichts auf Grund der schweiz. Einheitstechnik usw. Die Aussprache über diese Angelegenheiten führte zur Erteilung entspr. Wegleitungen an das Zentralbureau pro weiteres Vorgehen. Zu verschiedenen Punkten wurden Eingaben an die betr. Behördestellen und Organisationen beschlossen.

In der Vormittagssitzung vom 19. Mai beschäftigte sich der Vorstand in der Hauptsache mit allgemeinen Wirtschaftsfragen sowie mit Fragen der Warenpreise und Einstandskosten der Hotellerie, zu denen Berichte der „Wirtschaftlichen Beratungsstelle" des S. H. V. mit entsprechenden Anträgen vorlagen. Besondere Hervorhebung verdienen hier die folgenden Geschäfte: Neuordnung der Weinpreise, Abmachungen mit dem Kohlenhändler-Verband, Beitritt zu der Gemüse-Union, internationale Einstandspreis-Vergleiche (Konkurrenzfähigkeit der Schweizer Hotellerie gegenüber dem Ausland), Reduktion der Anzeigenpreise, Trinkgeld-Enquête, Heranziehung der Lieferanten zu Beitragsleistungen an die Propaganda usw., alles Fragen, die längerer Diskussion mit entsprechender Beschlussfassung und Aufstellung von Richtlinien zur Weiterbehandlung durch das Zentralbureau riefen. In eingehende grundsätzliche Erörterung gezogen wurde namentlich die Frage einer eventuellen Eingabe an die Generaldirektion der Schweizer. Bundesbahnen betr. Tarifgestaltung, deren sofortige Ausfertigung und Einreichung beschlossen wurde. Im Zusammenhang damit wurde auch zur Volksabstimmung vom 28. Mai betr. Lohnanpassung des eidgen. Personals Stellung genommen und die Direktion beauftragt, mit Rücksicht auf die Bedeutung der Frage für unsere gesamte Volkswirtschaft, insbesondere für die Senkung der Lebenshaltungskosten, in der nächsten Nummer des Vereinsorgans in sachlicher Form über die Vorlage zu orientieren und den Mitgliedern S. H. V. deren Annahme zu empfehlen. (Vide entspr. Artikel an anderer Stelle der vorliegenden Nummer. Red.)

Schliesslich zog der Vorstand noch verschiedene andere wirtschaftliche Tagesfragen in Beratung. Darunter die kürzliche öffentliche Kundgebung des Vorstandes des Schweizer. Bauernverbandes, deren Postulate zum Grossteil einer starken Beeinträchtigung der Interessen des Gastgewerbes gleichkommen. Dies umso mehr, als das Programm des Bauernverbandes rein agrarisch eingestellt, d. h. von der blossen Rücksichtnahme auf die Forderungen und Bedürfnisse der Landwirtschaft getragen ist, während es über die Existenzmöglichkeiten der andern Wirtschaftsgruppen, namentlich der Industrie und der Hotellerie, einfach hinwegschreitet. Die Kundgebung des Bauernverbandes lässt insbesondere jegliches Zugeständnis an die ausserordentlich dringliche Notwendigkeit der Preisanpassung vermissen und vertritt vielmehr den Gedanken der Preissteigerung für landwirtschaftliche Produkte. — Bei aller Anerkennung der Lage in der Landwirtschaft schloss angesichts dieser Sachlage die Aussprache im Schosse des Zentralvorstandes denn auch mit der energischen Ablehnung der Postulate des Bauernverbandes, die sich speziell auf die weitere Sperrung der Grenzen für die Einfuhr von Fleisch und Vieh, auf die Forderung von Zollerhöhungen auf lebenswichtigen Bedarfsartikeln der Hotellerie (Geflügel, Wildpret, Fische usw.), auf die Einführung indirekter Steuern und Gebühren auf Südfrüchte, Alkohol, Bier und Fremdweine, sowie auf die Erhöhung des Benzinzolles beziehen, welch letzteres Postulat überhaupt in keinerlei Interessenverbindung zur Landwirtschaft steht. Die Forderungen der Landwirtschaft rufen den grössten Befürchtungen seitens der ohnehin notleidenden Hotellerie, deren Existenzfähigkeit durch die Verwirklichung der extremen Forderungen des Bauernverbandes in schwerste Mitleidenschaft gezogen werden müsste.

P.S. Ausführlicher Bericht über die Sitzung erfolgt durch Protokollauszug in einer nächsten Nummer.

Saison-Eröffnungen

Schuls-Tarasp: Hotel Bigler, 15. Mai.
Leukerbad (Wallis): Hotels Maison Blanche & Grand Bain, 20. Mai; Hotels Bellevue et de France, Anfang Juni; Hotel des Alpes, 15. Juni;
Interlaken: Waldhotel Unspunnen, 22. Mai.
Spiez: Hotel Spiezerhof, 23. Mai.
Vulpera: Hotel Waldhaus, 24. Mai.
Engelberg: Regina Hotel Titlis, 25. Mai.
Schuls-Tarasp: Hotel Hohenfels, 25. Mai.
Spiez: Schlosshotel Schonegg, 25. Mai.
Axenstein: Grand Hotel, 1. Juni.
Bad Tarasp: Kurhaus Tarasp, 1. Juni.
Göschenenalp (Uri): Hotel Dammagletscher, 1. Juni.
Interlaken: Hotel Interlaken – Interlakenerhof, 1. Juni.
Interlaken: Carlton Hotel, 1. Juni.
Zermatt: Hotel Zermatterhof, 1. Juni.
Bad Gurnigel: Grand Hotel & Kuranstalten, 3. Juni.
Grindelwald: Regina Hotel Alpenruhe, 1. Juni; Hotel Belvédère, 1. Juni; Parkhotel Schoenegg, 20. Mai; Adler, 3. Juni; Waldhotel Bellary, 12. Mai; Central-Wolter, 18. Mai; Bel-Air Eden, 31. Mai.
Silvaplana: Hotel Engadinerhof, 1. Juni.

Zur Volksabstimmung über die Lohnanpassung

Am 27./28. Mai wird das Schweizer Volk an die Urne gerufen zum Entscheid über die Vorlage betreffend die Lohnanpassung des eidgen. Personals an die heutigen Wirtschaftsverhältnisse. Es handelt sich dabei weniger um eine politische als vielmehr um eine wirtschaftliche Frage. Allerwichtigste Interessen der gesamtschweizer. Volkswirtschaft und deshalb auch der Hotellerie stehen in engem innern Zusammenhang mit der Frage, weshalb es sich auch für unser Blatt empfiehlt, zu der Vorlage kurz Stellung zu nehmen unter Anführung der Gründe, die für deren Annahme durch das Volk sprechen. Dabei kommen wir einem Auftrage des Zentralvorstandes S. H. V. nach, der an seiner letzten Sitzung in Bern den Beschluss fasste, mit Rücksicht auf das Wohl von Hotellerie und Fremdenverkehr in den Mitgliederkreisen zugunsten der Gesetzesvorlage einzutreten.

Die von der Bundesversammlung beschlossene Besoldungsanpassung ist eine dringende Notwendigkeit namentlich im Hinblick auf die kritische Lage unserer gesamten Volkswirtschaft. Die wichtigsten Erwerbszweige des Landes, vor allem die Gruppen von Industrie, Gewerbe und Verkehr, sind trotz bereits gebrachter schwerer Opfer in ihrer Leistungsfähigkeit aufs schwerste bedroht, eine Tatsache, die durch 100,000 arbeitslose Schweizerbürger unterstrichen wird. Auch der Staatshaushalt ist ernstlich gefährdet, da Bund, Bundesbahnen, Kantone und Gemeinden für das lf. Jahr mit Fehlbeträgen von über 200 Millionen Franken zu rechnen haben als Folge der zunehmenden Verarmung und Schwächung der Steuerkraft der Bevölkerung.

Um einzelne Punkte aus der Abstimmungskampagne besonders herauszugreifen, muss zunächst an die schlimme Finanzlage der Bundesbahnen erinnert werden, die heute nicht mehr in der Lage sind, ihre Schuld von rund 3 Milliarden Franken zu verzinsen und zu amortisieren. Zu ihrer Sanierung soll daher die Eidgenossenschaft einen Teil der Bundesbahnschuld im Betrage von 870 Millionen Franken übernehmen, ohne dass die Bahnverwaltung eine Gegenleistung in Form einer allgemeinen Senkung der Tarife zu bieten vermöchte. Dabei ist notorisch bekannt, dass 75 Prozent der Betriebsausgaben der S. B. B. auf Aufwendungen für das Personal entfallen. Die im Interesse der Volkswirtschaft dringend notwendige Herabsetzung der Bahntarife ist daher unmöglich ohne entsprechende Anpassung der Löhne. Diese Massnahme ist aber auch erforderlich mit Rücksicht auf die Finanzlage der Eidgenossenschaft selbst, bedarf doch der Bund, um die Folgen der Arbeitslosigkeit zu mildern und notleidende Wirtschaftsgruppen zu stützen, jährlich rund 100 Millionen. Mit dem Fehlbetrag der Bundesbahnen von 50 Millionen ergibt sich seit Anfang lf. Jahres ein jährliches Dedizit von 150 Millionen Franken im Haushalt des Bundes, das gedeckt werden muss durch Ersparnisse sowie neue direkte und indirekte Steuern. Unter den Einsparungen aber rangiert in erster Linie die Lohnanpassung beim Bundespersonal, dessen Gesamtbezüge sich pro Jahr auf über 400 Millionen belaufen.

Der vorgesehene Lohnabbau ist für das Personal in seiner Gesamtheit auch tragbar. Das Beamtengesetz vom 1. Januar 1928 hat den Beamten und Arbeitern des Bundes eine befriedigende Belöhnung und gute Pensionsverhältnisse gebracht. Durch die seither eingetretene Verbilligung der Lebenshaltung haben die Gehälter und Löhne des Bundespersonals sogar eine Aufwertung um mehr als 15 Prozent erfahren, so dass ein Lohnabbau von 7½ Prozent als erträglich und im Vergleich zum bereits eingetretenen Lohnabbau in der Privatwirtschaft als sehr bescheiden bezeichnet werden darf. Dies umso mehr, als die Lohnhöhe der Bundesbeamten im Durchschnitt die Gehälter der gleichrangigen Posten in der Privatwirtschaft sowie der ähnlichen Staatsbeamtungen im Ausland ganz wesentlich übertrifft und der Abbau daher die materielle Stellung des Bundespersonals in keiner Weise untergräbt. Vielmehr liegt die vorgesehene Lohnanpassung auch im Interesse des Personals selbst, indem ihm die Abstimmungsvorlage die heutigen und künftigen Bezüge sicherstellt, während bei einer Hinausschiebung des notwendig gewordenen Opfers der eherne Zwang der Tatsachen zweifellos noch einschneidendere Gehaltsabzüge bringen dürfte. Im Interesse der Leistungsfähigkeit der Staatsbetriebe, sowie der Privatindustrie, im Interesse der unabwendbar gewordenen Preissenkung muss heute jeder sein Opfer bringen; auch die vom Ganzen lebenden Bundesbeamten, sofern ihnen der Bestand unserer Volkswirtschaft am Herzen liegt, die ohne gründliche Krisenmassnahmen zum Zusammenbruch verurteilt bliebe.

Für die Lohnanpassung beim Bundespersonal spricht ferner die Notwendigkeit, den Staatshaushalt auf geordneter Grundlage weiterzuführen. Ohne geordnetes Finanzwesen keine gesunde Wirtschaftspolitik! Es muss daher mit aller Energie darauf hingearbeitet werden, das Gleichgewicht des Bundeshaushaltes wieder so rasch als möglich herzustellen, denn eine weitere Schuldenwirtschaft müsste den Kredit der Eidgenossenschaft gefährden, die Schweizerwährung schädigen und gleichzeitig zur Verarmung unseres Volkes führen. Es entspricht denn auch angesichts dieser Sachlage nur einem Gebot der Billigkeit, dass auch die Beamtenschaft, die bisher unter den Krisenfolgen nicht zu leiden hatte, ein Notopfer auf dem Altar des Vaterlandes niederlegt. Denn dieses Opfer ist heute zu einer gebieterischen Notwendigkeit geworden im Hinblick auf die Erhaltung des Gleichgewichtes der Bundesfinanzen, deren dauernde Störung bedenkliche Folgen zeitigen müsste für unser gesamtes Wirtschaftsleben, nicht zuletzt auch für die unselbständig erwerbenden Volkskreise, mit andern Worten: auch für das Bundespersonal selbst.

Was wären die Folgen einer Verweigerung dieses Krisenopfers, d. h. einer Verwerfung der Lohnanpassung? Wir hätten mit Einschränkungen der Staatsbetriebe am Allernotwendigsten, mit weitern Kürzungen der Arbeitsaufträge an Handwerk, Gewerbe und Industrie, mit einer Verminderung der Fahrdienstleistungen der Bahnen und der Postzustellungen, mit der Beibehaltung der bisherigen hohen Tarife und Taxen, sowie mit einer weiteren Verteuerung des Waren- und Personenverkehrs zu rechnen, wodurch namentlich die Hotellerie in ihrer Existenz schwer beeinträchtigt würde. Eine solche Entwicklung wäre in jeder Hinsicht das krasse Gegenteil einer Krisenmilderung und müsste all die Hoffnungen auf einen Wiederanstieg des Reisebesuches zerstören, die seitens der Hotelierkreise an den unbedingt notwendigen Abbau der Bahntarife geknüpft werden, ohne den an eine Neubelebung des internationalen Reiseverkehrs kaum zu denken ist.

Wie aus den vorstehenden Ausführungen hervorgeht, erfordern die wirtschaftlichen Notwendigkeiten unseres ganzen Landes, der Landwirtschaft sowohl wie der Industrien und des Verkehrs, die von den Räten beschlossene Lohnanpassung an die heutigen Verhältnisse. In Übereinstimmung mit der Entschliessung des Zentralvorstandes empfehlen wir daher unserer Mitgliedschaft, der Hotellerie zu Stadt und Land, am 27./28. Mai **ein entschiedenes JA in die Urne zu legen.**

Kleine Chronik

Bad Gurnigel. Nach durchgreifenden Renovationen und Neueinrichtungen (Vermehrung der Zimmer mit Fliessendwasser etc.) wird das Bad Gurnigel am 3. Juni für die Saison eröffnen.

Davos-Platz. (Mitg.) Das Sporthotel Eisenlohr in Davos-Platz ist von Herrn Max Gilg, früherer Mitbesitzer des Hotel Belvédère in Villars-Chesières, übernommen worden. Nach umfassenden Renovationen wird das Haus auf Mitte Juni wieder eröffnet.

Tarasp. Wie uns gemeldet wird, hat die Kurhausgesellschaft Tarasp als neuen Kurarzt für ihr Kuretablissement Herrn Dr. med. C.-E. Wetter gewählt. Herr Dr. Wetter ist seit Jahren im Winter Kurarzt in Luxor (Ägypten) und im Sommer auf dem Bürgenstock am Vierwaldstättersee gewesen, und es geht ihm der Ruf eines tüchtigen, gewandten Kurarztes voraus. Die Diätküche des Kurhauses Tarasp nach System der medizin. Klinik in Zürich, welche seitens der Kurgäste sehr geschätzt wird, steht fernerhin unter der Leitung des Hausarztes. Sie bildet einen integrierenden Bestandteil der Tarasperkur bei Krankheiten von Magen, Darm, Galle, Leber, Zucker etc.

Werbeaktion des Schweizer. Buchhändler-Vereins für den schweizer. Reiseverkehr

Vom 24.—31. Mai veranstalten die schweizerischen Buchhandlungen eine Propaganda-Woche für die schöne Schweiz. Die ausgestellte Literatur bezieht sich ausschliesslich auf unsere einheimischen Ferienorte, wobei nicht nur auf Reiseführer und Landkarten Bedacht genommen wird, sondern es werden auch Bücher gezeigt, die das Kulturelle und Volkskundliche unserer beliebtesten Reiseziele darstellen. Eine besondere Note erhält diese einheitliche Veranstaltung durch das Mitwirken der S.B.B. und des Schweizer Hotelier-Vereins, die künstlerisches Dekorationsmaterial (Plakate, Photos und Bilder der Schweizerlandschaft) zur Verfügung stellen, um den Schaufenstern ein Stück echter, schweizerischer Ferienstimmung zu verleihen. Damit auch das praktische Ziel der Veranstaltung — werbend für den schweizerischen Fremdenverkehr zu wirken — gebührend zur Beachtung gelangt, werden in allen Buchhandlungen Prospekte über schweizerische Ferienorte kostenlos abgegeben. Diese Veranstaltung, die einem von der Krise besonders hart betroffenen Teil unserer Volkswirtschaft — der schweizerischen Hotellerie — einen Dienst erweisen möchte, sei dem Publikum zur gefl. Beachtung empfohlen.

Wir sprechen dem Schweizer. Buchhändlerverein für seine Unterstützung den Dank der Hotellerie aus und erhoffen von seiner Aktion eine starke Förderung und Belebung des diesjährigen Saisonverkehrs.

Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle

Wir veröffentlichen im nachfolgenden die üblichen Monatstabellen. Ihre Zahlen sind mehr denn je aktuell und wir möchten ohne weitere Ausführungen auf früher Gesagtes verweisen und die Mitgliedschaft in den einzelnen Regionen nur sonderlich darauf aufmerksam machen, dass in der Preisbeobachtung und Preisbeurteilung örtliche Verhältnisse, bezogene Mengen, Qualitätsunterschiede, spezielle Wünsche eine nicht ausser Acht zu lassende Rolle spielen. Wo trotz einer gewissen Freizügigkeit für diese Momente zu grosse Abweichungen im Einzelfall gegeben sind, wolle man sich an uns wenden, damit wir solchen Erscheinungen sachentsprechend nachgehen. Die Erhebungen des laufenden Monats zeigen folgendes Bild:

I. Zu den Fleischpreisen:

Preise vom 15. Mai 1933
V. Erhebung im Jahr 1933

	Luzern Umgebung Fr.	Bern Umgebung Fr.	Basel Umgebung Fr.	Zürich Umgebung Fr.	St. Gallen Umgebung Fr.	Graubünden Umgebung Fr.	Lugano Umgebung Fr.	Wallis Montreux Fr.	Lausanne Genf Fr.
Rind:									
Nierstück Ia	3.40/3.65	3.—	3.—/3.40	3.20/3.40	3.—/3.60	2.80/3.60	3.20	3.20/3.50	2.80/3.80
Nierstück IIa	2.—/2.40	2.30/2.40	1.80	2.40	—	—	2.70/2.90	2.80/3.—	2.80/3.20
Roastbeef Ia m. Knochen	—	3.—	—	—	—	3.40	3.20/3.30	—	—
Filet Ia ohne Knochen	6.—/6.60	6.—/6.50	7.50	5.50/8.—	6.—	7.—	5.50/6.—	6.50/7.80	6.—/7.—
Huft Ia mit Knochen	—	2.70	3.20	3.—	3.20	—	3.20/3.70	—	2.40/3.20
Stotzen Ia	2.60/2.70	2.20/2.70	2.20/2.40	2.50/2.80	2.80	2.70/3.—	2.80/3.—	2.80/3.20	3.20
Siedfleisch Ia	2.20/2.60	2.20/2.70	2.30	2.30/2.60	2.80	2.70/3.—	2.80/3.—	2.20/3.—	1.80/2.50
Siedfleisch IIa	2.—	2.—/2.30	1.60	—	—	2.—	1.80/2.50	1.60/2.20	1.60/1.80
Zungen ges. ohne Schlund	3.80	3.80	5.80	4.20/4.70	4.70	3.80/4.80	3.60/4.—	3.20/4.30	3.80/4.50
Kalb:									
Ganze Kälber m. Charge	3.50/3.60	—	—	—	—	—	3.—	2.80/3.40	3.—
Ganze Kälber ohne Charge	—	—	3.40	3.20	—	—	3.20/3.30	3.40/3.50	2.90/3.—
Carré Ia ohne Zulage	3.20/4.—	2.70/3.10	3.90	3.50/3.80	3.40	3.40/3.80	3.30/3.80	3.60/4.—	3.50/4.20
Stotzen Ia ohne Zulage	3.80/4.—	2.70/3.20	3.90	3.50/3.80	3.20	3.20/3.80	3.30/3.60	3.70/4.—	3.50/4.20
Kalbskotelette Ia m. K.	—	2.70	3.70/3.90	—	3.20/3.40	—	3.30/3.80	3.80/4.—	3.80
Kalbsbrust Ia	3.20	2.40/2.70	2.80	2.80	3.—	—	2.70/3.—	2.20/3.—	2.80
Carré u. Stotzen IIa	—	2.40	—	—	2.60	—	2.80	3.—	3.40/3.50
Schwein:									
Carré Ia	2.95/3.20	2.70/3.—	2.70/2.90	2.80/3.—	3.—/3.20	2.80/3.40	3.30/3.50	2.80/3.50	2.80/3.40
Laffen Ia	—	2.40	2.60/2.70	2.90	3.—	3.20	2.80	2.80	2.60/3.20
Magerspeck Ia	2.50/3.40	2.60	2.40/2.80	2.70/3.20	2.80/3.—	3.—	2.70/2.80	2.80/3.—	2.40/3.—
Schinken gek. ohne Bein	3.50/4.40	4.60	3.80	4.50/4.70	4.60/6.—	4.50/5.50	4.50/5.—	4.40/5.50	3.90/5.—
Schaf:									
Carré Ia	3.60/4.—	3.20/3.80	3.60	4.—	3.20	3.60/3.80	3.30/3.80	4.—/4.30	3.80/4.20
Gigot Ia	3.60/4.—	3.20/3.80	—	3.80	3.—	3.40/3.80	3.30/3.60	3.80/4.30	3.60/4.20
Brust Ia	2.20	3.40	—	—	—	—	2.50	2.—	2.30
Ganze Schafe	—	3.—	—	3.—	—	—	2.80	3.—/3.50	2.80/4.10
Ganzes Lamm	—	3.20	—	3.—/3.50	—	3.50	—	3.50/3.80	3.—/4.10
Pré-salé	—	—	—	4.40	—	4.50	4.20	4.30/4.40	4.—/4.50

II. Zu den Geflügelpreisen:

Preise vom 15. Mai 1933
V. Erhebung im Jahr 1933

per Kilo	Luzern Fr.	Bern Fr.	Basel Fr.	Zürich Fr.	St. Gall. Fr.	Graubünden Fr.	Lugano Fr.	Wallis Montreux Fr.	Lausanne Genf Fr.
Feinste Güggeli, frische	—	3.20/4.60	4.20	4.—/4.50	4.—/4.30	3.80	3.80	4.—/4.80	4.—/4.10
Bratpoulets	—	2.90/3.—	3.10	3.20	3.20/3.80	3.30	3.50	3.—/3.80	3.40/4.75
Poussins du pays, weiss und zart	—	4.—	4.20	4.20/4.60	—	—	2.20/3.50	4.—/5.—	4.50/5.50
Feinste Brüsseler Poularden	—	5.—/5.20	5.20	5.20	5.20/5.30	5.20/5.30	5.20/5.50	5.—/6.—	4.20/4.80
Ital. d. j. Poulets de grains	—	4.—	4.20	3.40	—	—	3.20/5.—	3.25/3.50	3.25/3.40
Bresse-Poulets frische extra	—	5.20/6.90	5.50/5.60	5.50/7.—	5.60	5.20/5.60	5.80/6.80	5.50/7.50	5.50/6.75
Suppenhühner prima	2.50	2.80	2.70	2.60/2.80	2.70/2.80	2.80	2.70/2.80	2.80/3.20	2.80/3.50
Belg. grains	—	4.50	3.—	—	—	3.80	—	3.80/5.—	—
Oisons nouveaux	3.20	3.—/3.90	3.70	3.20/3.40	3.10	3.20	3.20/3.50	3.20/3.50	3.10
Bratenten	3.—	3.30/3.90	3.30	3.50	3.40	—	3.80	2.50/3.50	3.40/3.50
Canetons nantais	—	—	5.20/4.80	4.80	5.20	—	—	4.20/4.80	4.60/5.—
Canetons extra	—	3.30/3.90	—	3.80	—	3.60/4.—	3.20/4.10	—	3.60/3.90
Truthähne	—	3.20	—	2.20/2.80	3.10	3.50	3.30	3.—/3.80	3.30/4.20
Bressetauben extra p. St.	—	1.90/2.20	1.80/2.—	2.20	2.—	2.—	2.—/2.10	1.80/2.20	1.50/2.—
Holländische Poularden	—	4.60	—	4.20	4.30	—	4.20/4.40	4.20/5.—	4.20/4.75
Steyrische Poularden	—	4.50	—	3.90/4.70	4.60	3.80/4.20	4.40/4.60	3.90	—
Steyrische Poulets	3.20	3.90	—	3.20	3.60	3.50	—	3.50/4.—	3.80
Perlhühner	—	4.70	—	4.20/4.90	4.30	4.20	—	4.50	4.20/4.50
Regenbogenforellen:									
Portionen lebendfrisch:									
ca. 120—180 Gramm	6.—/6.20	6.—/6.80	—	6.50	6.—	5.60/6.50	5.50	6.80	6.50/6.90
ca. 180—250 Gramm	—	6.—	6.50	—	—	—	5.50	6.50	6.50
Regenbogenforellen tot	—	5.—	—	—	—	5.50	5.—	5.50	4.50/5.50
Bachforellen:									
Portionen lebendfrisch:									
ca. 120—250 Gramm	—	6.80/8.—	8.—	6.50	—	7.20	—	7.50	6.50/6.90
Bachforellen tot	—	5.—	—	4.80	—	—	5.—	5.50	4.80/5.50
Blaufelchen	3.80	2.50/3.85	—	3.40/3.80	—	4.—/4.20	4.—	3.25/4.—	3.25/3.60
Kleine Blaufelchen	—	3.30	—	—	—	—	4.50	3.50	3.50
Seeforellen	4.50/5.—	5.—	—	—	—	5.—	4.50	6.—/6.50	4.60/5.50

III. Zu den Gemüsepreisen:

Preise vom 15. Mai 1933
V. Erhebung im Jahr 1933

	Luzern Fr.	Bern Fr.	Basel Fr.	Zürich Fr.	St. Gallen Fr.	Graubünden Fr.	Lugano Fr.	Wallis Montreux Fr.	Lausanne Genf Fr.
Carotten p. kg	0.55	0.30/0.75	0.50/0.60	0.30/0.55	0.25/0.40	0.60/0.80	0.35/0.80	0.45/0.70	0.40/0.50
Tomaten p. kg	0.90/1.20	1.05/1.70	1.10/1.50	1.—/1.45	1.—/1.40	1.60/1.80	1.70/2.20	1.50/1.80	1.40/1.60
Bohnen ausl. p. kg	—	—	—	0.80/2.—	—	2.20	—	1.30/2.—	1.60
Zuckererbsen p. kg	0.90	0.50/1.—	1.10	0.60/1.20	0.65	—	0.90	0.50/1.—	0.90/1.15
Erbsen p. kg	0.50	0.80	1.—	0.65/0.90	1.10	—	0.40/0.50	0.80	0.90/1.—
Endiviensalat p. St.	—	—	—	—	—	—.25	—	—	—
Kopfsalat p. St.	0.10/0.15	0.05/0.20	0.13/0.15	0.20/0.50	0.20/0.35	0.25/0.28	0.15/0.25	0.15/0.20	—
Kopfsalat p. Dz.	—	—	—	—	—	—	—	—	1.80/2.80
Randen p. kg	—	0.15/0.40	0.15	0.20/0.30	0.25	0.50	—	0.30/0.50	0.30/0.50
Gurken p. kg	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gurken p. St.	0.35	—	0.40/0.60	0.50/0.60	0.70/0.85	0.70	0.30/0.50	0.80/1.—	0.80
Blumenkohl p. Dz.	13.—	—	8.25	8.—/8.50	10.80	9.—/11.—	—	8.—/11.—	12.—/14.—
Blumenkohl p. St.	0.50/0.70	1.—/0.80	0.80	0.70	0.50/1.—	—	0.50/1.—	1.—/1.30	0.80/1.20
Rotkabis p. St.	—	—	0.30	0.25/0.30	0.24	0.30/0.40	0.45	0.30	0.50
Weisskabis p. St.	0.30	0.40	—	0.20/0.30	0.40/0.80	0.30/0.40	0.45	0.25/0.40	0.30/0.50
Lauch p. kg	0.40	1.—	—	—	—	—	0.40	0.60	0.30/0.60
Lauch p. Bd.	—	—	0.50/0.60	0.50/1.—	—	—	0.40/0.50	—	—
Kartoffeln, alte p. kg	—	0.12	0.12/0.13	0.11/0.12	0.11/0.15	0.14/0.19	0.12/0.13	0.13	0.11/0.12
Kartoffeln, neue p. kg	0.17/0.28	0.35/0.40	0.30/0.37	—	0.50	0.45	0.28/0.35	0.28/0.35	0.25/0.40
Champignons p. kg	3.—	—	2.20/3.25	3.—/3.30	—	—	—	3.—/3.60	2.40/3.—
Eierpilz p. kg	—	2.50	—	—	6.—	—	—	—	—
Äpfel z. Kochen p. kg	0.55	0.35	0.45	0.30/0.40	0.20/0.35	—	0.40/0.55	0.50/0.60	0.40/0.45
Tafeläpfel p. kg	0.90	0.60/1.—	0.65	0.65/0.80	0.68/1.—	0.80/1.—	0.50/0.90	0.70/1.—	0.60/1.—
Birnen z. kochen p. kg	—	—	—	—	0.45	—	—	—	—
Tafelbirnen p. kg	—	—	1.40	0.95	—	1.30	1.60	1.20/1.60	—
Bananen p. kg	0.70/1.30	1.—	1.—	0.90/1.—	0.95/1.20	1.15	1.20/1.30	1.30/1.60	1.—/1.20
Orangen p. kg	0.55/0.70	0.55/0.60	0.60	0.55/0.70	0.45/0.65	0.65/0.70	0.55/0.60	0.45/0.80	0.40/0.70
Trauben	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zitronen p. St.	0.05/0.10	0.03/0.07	0.03/0.04	0.03/0.07	0.06/0.07	0.05/0.06	0.05/0.06	0.05/0.08	0.04/0.07

Spargeln p. kg 1.10 bis 1.40

Felchlin
Marzipan u. Persipan
nach Lübeckerart feingewalzt und abgeröstet, zartschmelzend, zum garnieren, modellieren, backen, füllen.
Marzipan 50% Fr. 2.40, 66% Fr. 3.—
Persipan 50% Fr. 1.80
Max Felchlin Schwyz

Bündner - Spezialitäten
Luftgetrocknetes Bindenfleisch, Rohschinken, Salsiz etc. beziehen Sie vorteilhaft von der ältesten Fleischtrocknerei Graubündens
Joh. Spiess, Churwalden
Telephon 71.03.

Die warmen Tage kommen!
Die Gäste sitzen gerne im Garten. Sehen Sie Ihren Bestand an Garten-Tischdecken durch. Und wenn Sie gerne etwas Neues haben, verlangen Sie bitte unsere Muster! Wir haben für diese Saison sehr schöne u. preiswerte Sachen.
E. Schütz & Cie
Aktiengesellschaft
Wesen von Wert Wirkungen von Bestand BERNER LEINEN
Marque de fabrique WASENLE
Altbekanntes Spezialhaus für Bett-, Tisch- und Küchenwäsche

"BLACK & WHITE"
WORLD RENOWNED FOR AGE AND QUALITY
AGENCE GENÉRALE POUR LA SUISSE
FRED. NAVAZZA — GENÈVE

Nicht billiger als . . . aber besser als . . .!
ist
Lacroix

ECHTE
SCHILDKRÖTEN-SUPPE
tafelfertig in Dosen von 1, 2, 4 und 8 Tassen
CONSERVENFABRIK
EUGEN LACROIX & Co. A-G
FRANKFURT a/M.
Zu beziehen durch die schweizer Comestibles-Geschäfte

Ich komme
überall hin, um Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen
Emma Eberhard
Bahnpostfach 100, Zürich
Telephon Kloten 937.207
Revisionen - Expertisen

Gratis
1 Porträt in Lebensgrösse, farbig, 235 cm hoch, 130 cm breit, mit breitem Hartholzrahmen und dickem Glas. Es kommen nur ca. 4 Meter hohe Lokale in Frage.
R. Rosner, Brunngasse 41, Bern.

Tüchtige
Serviertochter
Ende 30, kath., mit 40,000 Fr. bar.
sucht Verbindung
mit Herrn vom Fach, welcher ebenfalls gut situiert ist u. nicht nur aufs Geld sieht. Offerten bitte an Chiffre 477 X Thöny & Thiele Annoncen, Zürich 1.

Odol Mundspülgläser
beliebt wegen ihrer zweckmässigen Form, ihrer Billigkeit u. weil sie jede Verwechslung mit Trinkgläsern ausschliessen, sind wieder zum Preise von Fr. —.50 vorrätig. Wir brennen auf Wunsch, bei Mindestabnahme von 60 Stück, in jedes Glas kostenlos Ihren Namen ein.
Odol Compagnie A.-G., Goldach-St. Gallen.

Koch & Utinger
Chur
offerieren äusserst vorteilhaft:
Closet-Papiere
in Rollen und Paketen
Office-Papiere
in Bogen und Rollen, mit und ohne Dessin
Inserieren bringt Gewinn!

Unkrautvertilgungsmittel
„TURSAL"
SCHWEIZERFABRIKAT
Bestes und weitaus billigstes Mittel zur Vertilgung des Unkrautes auf Plätzen, Strassen, Gartenwegen etc. Prospekte gratis.
Erhältlich b. d. meisten Samenhandlungen, Drogerien u. Gärtnern, sowie dir. ab Fabrik in jedem Quantum.
Elektrochemie Turgi (Aargau)

Hotel-Sekretär-Kurse
Gründl. u. praktische Ausbildung in allen kommerziellen Fächern (Bureau- u. Verwaltungsdienst) einschliess. allen Bilanzen u. höheren Disziplinen der modernen Hotel- u. Restaurantbetriebe. Spezialkurse für die deutsche Sprache und alle Fremdsprachen. Kurse von kürzerer u. längerer Dauer. Höhere Kurse: Diplom. Neuaufnahmen jed. Monat.
Man verl. Prospekt H. Gademanns Fachschule Zürich

Das Beste vom Besten ist
„AKO" das garantiert chlorfreie
Bleichwaschmittel
Kisten von 50 Paket an franko.
Erste Auszeichnungen u. Ref.
Chemische- und Seifenfabrik Stalden in Konolfingen

SAISON 1933
Choco - Stengel fürs Dessert und
Chocolat-Würfel zu Tee und Wein
legen jedem Hotel Ehre ein. — Denn nur was Eure Gäste lieben, ist rentabel stets für Euch geblieben. — Versand in hyg. Cellophane-Packung durch
CONDITOREI W. SPÖRRI, DORNACH b/BASEL
Muster gerne zu Diensten

Die Tendenz der einzelnen Märkte ist verschieden:

Während Rind- und Kuhfleisch ziemlich fest bleiben dürften, ohne jedoch anzuziehen, wird man für das Kalbfleisch ein leichtes Fallen der Preise erwarten dürfen da, wo es heute hoch steht, und ein Festbleiben in den andern Gegenden. Das Schweinefleisch ist ebenfalls etwas sinkend, Schaffleisch unverändert, soweit es unsere Qualitäten angeht.

Die Geflügelpreise erster Qualität werden sich unbedingt noch senken müssen, während die zweite Qualitätsware kaum eine Änderung erfahren wird. Für Forellen besteht kein Grund zu irgend welchen Preisveränderungen: wir haben so viele Züchtereien, dass für Bedarfsdeckung mit einem einigermassen normal geregelten Import gesorgt ist.

Die Gemüsepreise unterliegen so vielen äussern Faktoren, dass für sie kaum je eine allgemeine Regel angegeben werden kann. Die „primeurs" sind immer reicher und schöner und auch billiger am Markt anzutreffen. Spargeln, Erdbeeren und auch Blumenkohl haben allerdings sehr wetterwendische Preise. Immerhin ist mit Bezug auf die Walliserspargel die Saison da und es können auf eine lange Zeit hinaus wohl noch sehr viele Wünsche berücksichtigt werden.

Für Preisofferten irgend eines der erwähnten Artikel stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Wichtig ist es vielleicht, einmal zu betonen, dass Kochbutter heute Fr. 3.50 per kg, Tafelbutter Fr. 4.20 bis 4.30 per kg kostet und dass man für Rahm ungefähr Fr. 3.— im Maximum pro Liter auslegen muss. Die Eier sind immer noch ziemlich gleich im Preis: der Höchststand der Eigenproduktion dürfte bald überwunden sein und es ist dann, falls die Einfuhr nicht ganz genau auf die neuen Verhältnisse eingestellt wird, mit einem gewissen Anziehen der Preispositionen zu rechnen. In Konserven jeder Art soll man sich vorsichtig eindecken, da mit der neuen Ernte sicher wieder Qualitätsverbesserungen und nicht zuletzt noch mögliche Preisreduktionen kommen werden. Für Fleischkonserven wird das kaum zutreffen. Allgemein gesprochen ist jetzt die Zeit, wo man sich langsam auf den Sommer hin in den ganzen Markt einleben soll und es wird einem jeden um vieles leichter werden, die jeweilige Marktlage für sich und sein Geschäft auszunützen, wenn er sich jetzt schon in die sich neugestaltenden und entwickelnden Verhältnisse genau einlebt. Auf alle Neuerscheinungen und Möglichkeiten werden wir immer wieder, wie im letzten Jahr, hinweisen.

Aus dem Gerichtssaal

Prozess des Herrn R. Quennoz in Sitten gegen die „Schweiz. Wirte-Zeitung".

Wie dem „Journal et Feuille d'Avis du Valais" gemeldet wird, ist in diesem Prozessfall die „Wirte-Zeitung" vom Bundesgericht in Bestätigung des Entscheides der Vorinstanz (Zürcher Obergericht) zu einer Entschädigung von Fr. 3000 an den Kläger sowie zu den Kosten verurteilt worden. Wir geben von diesem Entscheid hier auf ausdrücklichen Wunsch aus Mitgliederkreisen Kenntnis.

Aus Mitgliederkreisen

Autounfall. Wie die Tagespresse meldet, verlor unser Mitglied Herr Ch. Auberson, Direktor des Grand Hotel de l'Observatoire in St. Cergue, durch Autounfall (er wurde von einem Lieferungsauto angefahren) seinen einzigen Sohn, Schüler der kantonalen Handelsschule in Lausanne. Wir entbieten den schwergeprüften Eltern den Ausdruck unserer herzlichen Teilnahme.

Verkehr

Neue Fahrpläne

Schweizer Kursbuch „National". Die neue Sommerausgabe des beliebten „NATIONAL" ist in der 184. Ausgabe erschienen. Er enthält alle schweizerischen Eisenbahn-, See-, Post und Automobilverbindungen, Strassenbahn- und Autobus-Verkehr in den Schweizer Städten, sämtliche Berg-, Neben- und Drahtseilbahnen, sowie die Kurspläne des nationalen und internationalen Flugverkehrs und eine umfangreiche Auslandsabteilung mit den internationalen Zugsverbindungen. Von besonderer Bedeutung ist, um seinem Namen volle Berechtigung zu geben, die Dreisprachigkeit des „NATIONAL". Der blaue Umschlag mit dem Schweizerkreuz in der Mitte ist das Signet des „NATIONAL". Das Kursbuch „NATIONAL" darf daher jedermann empfohlen werden. Preis Fr. 1.80.

Autotourismus

Ausnahmefrachten für die Beförderung von Automobilen.

Mit Gültigkeit vom 15. Mai 1933 an traten für die Beförderung von Automobilen in Eilfracht ab oder nach Airolo, Göschenen und Domodossola Ausnahmefrachten zur Anwendung und zwar für Airolo nach Arth-Goldau, Luzern, Zug und Zürich, von Göschenen nach und von Bellinzona, Chiasso, Locarno und Lugano; und von Iselle nach und von Bern, Frutigen, Interlaken, Kandersteg, Lausanne, Martigny, Montreux, Sion, Spiez und Thun.

Transport von Automobilen durch die Schweizer Tunnels. — Soeben ist das Verzeichnis der Züge und Schiffskurse für die Beförderung von Automobilen durch den Gotthard, Simplon, Lötschberg und Albula sowie auf der Bodenseestrecke Romanshorn–Friedrichshafen, gültig vom 15. Mai 1933 bis 14. Mai 1934, erschienen. Die Liste enthält sämtliche Fahrzeiten der Züge für Eilgut und Frachtgut. Die Liste ist in deutscher, französischer und italienischer Sprache erschienen und kann kostenlos bei der SVZ angefordert werden.

Propaganda

„Kunstführer der Schweiz". Unter diesem Titel wird demnächst im Verlag Fritz Lindner in **Küssnacht** (Schwyz) ein Handbuch der schweizer. Kunstdenkmäler herauskommen, von dessen Verbreitung man sich eine merkliche Förderung des Reiseverkehrs versprechen darf. Wir glauben aus diesem Grunde, den Hotels die Anschaffung dieses Kunstführers empfehlen zu sollen. Bestellungen zum Subskriptionspreis von Fr. 12.50 werden jetzt noch vom Verlag entgegengenommen. Im Buchhandel wird das gediegen aufgemachte, reich illustrierte Werk Fr. 17.50 kosten.

Neues Pilatus-Panorama. Soeben ist im Kunstverlag E. Götz, Luzern, das in acht Farben (im Offsetverfahren) gedruckte neue Pilatus-Panorama erschienen, das die Rundsicht von Pilatus-Kulm zeigt. Es wird von der Station Alpnachstad der Pilatus-Bahn und den Hotels auf Pilatus-Kulm zum äusserst bescheidenen Preis von 50 Rp. verkauft.

St. Moritzer-Prospekt. (lr) Soeben ist der neue Prospekt des Kur- und Verkehrsvereins erschienen, eine vornehme, graphisch gefällige Broschüre, Spiegelbild von St. Moritz im Sommer. Der Sport findet seinen Niederschlag in einem wechselvollen Programm von Veranstaltungen, die sich vom Juni bis in den September hinein erstrecken. Eine Liste der Pensionspreise und eine amüsante Karte der Zufahrtslinien bilden eine nützliche Ergänzung des lebendig gehaltenen, Ferienfreude und Naturnähe atmenden Büchleins. Der Prospekt ist bei allen grösseren Reisebüros und vom Kurverein St. Moritz direkt zu beziehen.

Geschäftliche Mitteilungen

Ohne Verantwortlichkeit der Redaktion

Eine wichtige Neuerung auf dem Gebiete von Apparaten für Lebenderhaltung von Fischen stellt die Jato-Duplex-Fischdüse dar.

Während man sich bis heute damit begnügte, mittelst Injektor in irgend einer Art Luft anzusaugen und dem Wasser zuzuführen, arbeitet die patentierte Jato-Fischdüse in der Weise, dass sie Luft in grosser Menge ansaugt, gleichzeitig aber kontinuierlich den Inhalt des Bassins umwälzt und während dieses Prozesses das gebrauchte Wasser vollständig regeneriert und mit Luft und Sauerstoff in reichem Masse sättigt. Diese Arbeitsweise ermöglicht es, mit ganz geringen Frischwassermengen auszukommen. Die Wassererspannis beträgt bis zu 70% und der lebende Inhalt bleibt trotzdem munter und gesund.

Die Jato-Duplex-Fischdüsen können durch jeden Installateur eingebaut werden und sind im Preise sehr billig.

Redaktion — Rédaction
Dr. Max Riesen
A. Matti Ch. Magne

Asti-Dettling
Natürliche Flaschengärung.
Sorgfältig nach Champagner-Art auf dem Rüttelpult behandelt.
ARNOLD DETTLING, BRUNNEN

Bonne Ménagère
COMESTIBLES ZÜRICH
BÖRSENSTR. 25/27 TELEPHON 31 145
Liefert beste Qualität billigst
Verlangen Sie die wöchentliche Preisliste

Jato FISCH DÜSEN
SPAREN BIS 70% WASSER
TADELLOSE REGENERIERUNG DES INHALTES
PREIS VON Fr. 28.– AN
JACQUES TOBLER A.G.
LUZERN

MÄRWILER
ESSIG
ist aromatisch u. bekömmlich. Jedem Weinessig ebenbürtig, aber billiger.
ESSIGFABRIK MÄRSTETTEN A.-G.
MÄRWIL (THURGAU)

Die »Flexible Flamme«
des Gilbert & Barker vollautomatischen Oelbrenners
für Zentralheizungen:
Gilbert & Barker
»FLEXIBLE FLAMME«
Vollautomatische Oelbrenner
bedeutet beste Anpassung an Form und Größe des Heizkessels, somit günstigsten Verbrennungs-Wirkungsgrad und höchste Wirtschaftlichkeit. Die »Flexible Flamme« ist ein ausschließliches Merkmal des Gilbert & Barker Oelbrenners und wird durch die einzigartige, patentierte Konstruktion des Brenner-Kopfes ermöglicht.
Prospekte und unverbindliche Beratung durch die General-Vertretung für die Schweiz
Oelheizungs A.G. Flexflam, Zürich, Löwenstraße 2, Telefon: 39 985

Diese Schutzwand ist aus Glanz-Eternit.
Wohnliche Wirkung
Sehr sauber
Dauerhaft
Leicht zu reinigen
Einfach zu montieren
Vorteilhaft im Preis
Offerte und Muster durch
GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN.

HEIKEL WAR... es bis jetzt, Silber und versilberte Geräte ohne Schaden fürs Metall und die Hände, ohne ermüdendes Reiben weiss zu erhalten. Heute ist es mit ARGENTYL-Bad das Einfachste auf der Welt. — Verlangen Sie Gratis-Prospekte von
ARGENTYL poliert Ihr Silber
SAPAG A.G., ZURICH
Bremgartnerstrasse 18. Tel. 38.217

Hotel-Lieferanten!
Im heutigen Konkurrenzkampfe ist eine gesunde Geschäfts-Entwicklung ohne Reklame nicht mehr denkbar! Benützt daher ausgiebig die
Hotel-Revue
zu Insertionszwecken, denn die Mitglieder unseres grossen Berufs-Verbandes bevorzugen in erster Linie solche Firmen, die im offiziellen Organ inserieren.

HABE NOCH GÜNSTIG ZU VERKAUFEN
30 Wasch-Kommoden
weiss Ripolin mit Marmor und Spiegelaufsatz, gebraucht, sehr gut erhalten, billigst. — Anfragen gefl. an:
A. KÖRBER, DAVOS-PLATZ, TELEPHON 1014

DIE HERVORRAGENDE
Kapelle, sowie Revue-Truppen, Tänzerinnen, Komiker etc.
besorgt Ihnen jederzeit prompt und kostenlos
THEATER- & KONZERT-AGENTUR A. RYFFEL, BERN
Wachtelweg 13

Restaurant in LUZERN
zu verpachten
Erstklassiges Etablissement von internationalem Ruf, seit 1886 bestehend, an bester Verkehrslage, Saison- und Jahresbetrieb, mit Café-Conditorei, Tearooms mit Dancing, Grill und American Bar. Offerten gefl. richten an Postfach 19319, Luzern.

Zu pachten gesucht
von Dame, Mitte 30,
Hotel 20-40 Betten
Jahresgeschäft bevorzugt, möglichst zunächst um Mitarbeit bei jetzigem Inhaber, eventuell Zusammenarbeit mit tüchtigem Fachmann, Ausführliche Offerten um existenzfähige Betriebe erbitte man unter Chiffre Yc 7676 Z an Publicitas, Zürich.

A vendre
Hôtel-Café-Restaurant
dans localité importante près du Léman. Pour tous renseignements, s'adresser à A. Jordan, agent d'affaires patenté à Vevey.

TESSIN
Wirkliche Gelegenheit für fach- u. sprachenkund. Person mit Fr. 12 000.— Kapital. Sichere Existenz trotz Krisis, durch Uebernahme eines kleinen
Tea-Room-Bar
erstklassige Lage u. Einrichtung, treue Kundschaft über 4 Jahre bestehend, noch 8 jährig., billig. Mietvertr., aus Gesundheitsgründen abzugeben. Offerten an Postfach 23614 Lugano.

Wintersport-Hotel
zu kaufen gesucht
von routiniertem Schweizer Hotelfachmann. Verfügbares Kapital mind. Fr. 500.000.—. Höhe über 1500 m ü. M. bevorzugt. Ausführliche Offerten mit Unterlagen (absolute Diskretion) erbeten unter Chiffre O. N. 2957 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg!

In berühmtem Kurort der Südschweiz ist krankheitshalber vom Gründer seit 20 Jahren mit gutem Erfolg in schönster Blüte stehende
Fremden-Pension
zu übergeben. Hervorragende Aussichtslage, schatt. Garten, Balkone, 30 Betten. Uebernahme des Mobiliars Bedingung. Ernste Offerten erbeten unter Chiffre P. D. 2962 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL-TECHNIK

FACHTECHNISCHES ORGAN DES SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

ORGANE PROFESSIONNEL TECHNIQUE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

25. Mai 1933
6. (42.) Jahrgang
Nr. 5

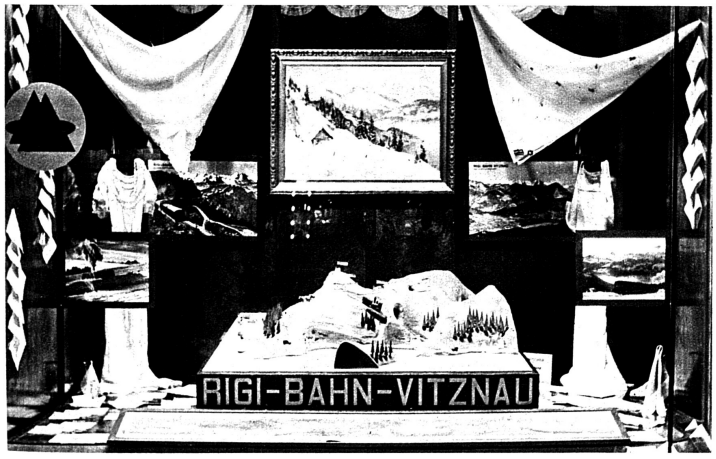
LA TECHNIQUE HOTELIERE

Noch einige Bilder von der

„Bahnhofstrasse als Schaufenster der Schweiz"

Im Anschluss an die in der „Hotel-Technik" vom 27. April gebrachten Illustrationen veröffentlichen wir heute noch einige Schaufensteraufnahmen. Wir denken, dass sie immer noch Interesse erwecken dürften, trotzdem der Kongress gegen zwei Monate hinter uns liegt. Wir gehen von der Annahme aus, dass nicht jeder unserer Leser in Zürich war, dass die Veranstaltung gelegentlich in einer andern Stadt eine willkommene Wiederholung finden könnte und deshalb weitere Reproduktionen wertvolle Fingerzeige vermitteln. Nicht alle heutigen Bilder zeigen mustergültige Auslagen. Aber es schadet nicht, auch weniger gute Beispiele zu zeigen. Schaufensterauslagen, bezw. Geschäftsreklame und Werbeidee für Fremdenkurorte sind eben schwer unter die gleiche Decke zu bringen. Das Kongressmotiv stark zu betonen, war für manchen Geschäftsinhaber ein nicht unbedeutender Verzicht auf Eigenreklame. Zu diesem Opfer konnte man sich nicht immer entschliessen. So entstunden gewisse Kompromisse, die nicht befriedigen können und die vielleicht ein anderes Mal vermeidbar sind. Die Bilder sind uns auch dieses Mal entgegenkommenderweise von Herrn Dir. Liechti von der Jungfraubahn zur Verfügung gestellt worden.

Das Schaufenster der Blumenhandlung Marsano segelte unter dem Motto: «Frühling im Tessin» und bedarf keines Kommentares



Das Magazin «Au Mouchoir» warb für die Vitznau-Rigi-Bahn. Die Aufgabe hätte entschieden origineller durchgeführt werden können.

Thunersee. Werbeschaufenster der Firma Wixler & Cie., Lingerie und Broderie. Das Fenster wirbt im Besondern für den Frühjahrsaufenthalt am Thunersee und betont die nur «4 Stunden von Zürich».

Welche Lampenstärken kommen in Frage?

Richtige Beleuchtung, genügendes Licht, aber keine Lichtverschwendung, das ist die Parole. Also wird man die Lampenstärken jeweils derart wählen, dass sie den neuzeitlichen Anforderungen an Lichtintensität entsprechen. Es hat aber keinen Zweck, Lampen zu nehmen, deren Stärke über diese Anforderungen hinaus geht. Es ist unwirtschaftlich, eine Lampe von 60 Watt einzuschrauben, wenn 40 Watt vollständig genügen. Am Licht soll nirgends gespart werden. Man soll aber damit auch keinen Luxus treiben, ausgenommen vielleicht in Repräsentationsräumen. In der folgenden Tabelle werden einige Werte angegeben und zwar für helle, wie für dunkle Räume. Unter heller Raum ist einer zu verstehen, der in hellen Farben gestrichen oder tapeziert ist, während ein dunkler Raum dunklen Anstrich oder dunkle Tapeten aufweist. Die erste der angegebenen Zahlen bezieht sich auf Räume von mehr als 15 Quadratmeter Bodenfläche, die zweite auf kleinere Flächen. Vorausgesetzt ist eine Maximalhöhe von 3 Metern.

	Helle Räume Watt pro m²	Dunkle Räume Watt pro m²
Treppenhaus	3—5	4—6
Vorplatz	5—7	6—10
Herrenzimmer	10—14	12—17
Salon	10—14	12—17
Schlafzimmer	6—10	8—12
Badezimmer	10—14	—
Küche	10—14	—
Speisekammer	3—5	—
Nebenräume	3—5	4—6
Waschküche	8—12	10—15
Keller	3—5	4—6
Estrich	—	3—5

In einem Salon von 24 Quadratmeter Bodenfläche wäre also eine Lampe von 240 Watt zu wählen, bei hellen Tapeten. Natürlich lässt sich diese Leistung auch auf 2 Lampen von je 120 Watt, bzw. auf 4 à 60 Watt verteilen. Ist der Salon in Dunkel gehalten, so sind diese Werte um 20% höher zu wählen.

Alle diese Zahlen verstehen sich für Allgemeinbeleuchtung. In Speisekammern, Nebenräumen der Küche und im Keller sollte man auch bei kleinsten Abmessungen nie unter die Lampenstärke von 25 Watt gehen.

Für Sonderbeleuchtungen sollen die nachstehenden Werte gelten, wobei zu bemerken ist, dass die beiden jeweils angegebenen Zahlen sich natürlich nicht auf helle und dunkle Räume beziehen, sondern der Feinheit der Arbeiten und der Empfindlichkeit des Auges Rechnung tragen.

	Watt
Sonderlampen in der Küche, über Herd und Schüttsteinen	40—60
Waschküchenlampen über Trog und Tisch	40—60
Sonderbeleuchtung für Handarbeit, je nach Feinheit dieser Arbeit	25—60
Nähmaschinenbeleuchtung	25—60
Klavierlampen	25—60
Sonderlicht zu beiden Seiten des Spiegels, je	25—40
Nachttischlampen oder Licht über Bett	25—40

In allen Fällen (Allgemein- wie Sonderbeleuchtung) sind Klarglaslampen angenommen. Da solche blenden, kommen sie heute kaum mehr ohne Blendungsschutz (Mattglasglocke oder Innenmattierung) zur Verwendung. Innenmattierte Lampen haben aber nur einen Lichtverlust von 1%, der praktisch gar nicht ins Gewicht fällt, so dass also für diese Variante die oberwähnten Zahlen volle Gültigkeit haben. Lampen aus Opalglas haben einen Lichtverlust von 10—12%. Die Wattstärken sind also dementsprechend höher zu wählen. Das scheint ein Nachteil. Doch wird er oft mehr als aufgewogen durch die gegenüber Innenmattierung noch geringere Blendung und durch die bessere Qualität des Lichtes (Opalglaslampen haben bekanntlich ein milchglasartiges Aussehen).

Sind die Lampen von Glasglocken umgeben, so können aus diesem Grunde (Beleuchtungskörper!) Helligkeitsverluste von 20—35% auftreten. Dementsprechend ist die Licht- bzw. Wattstärke höher zu bemessen. Auch hier muss betont werden, dass durch die Beleuchtungskörper, bzw. deren Glasglocken die Qualität des Lichtes verbessert wird, indem die Lichtverteilung sich zweckmässiger gestaltet und der Lichtstrahl in der gewünschten Richtung geworfen wird. In den Beleuchtungskörpern selbst können natürlich Lampen aus Klarglas noch verwendet werden, vorausgesetzt, dass eine Umhüllung mit Matt- oder Opalglasglocken erfolgt.

Die sehr wirksame indirekte Beleuchtung, wie sie in Gesellschaftsräumen in Frage kommt, erfordert einen um ca. 100% höhern Wattaufwand, wie wir an dieser Stelle schon früher ausführten. -er.

Die Queralpenstrasse Lindau-Berchtesgaden

Im Rahmen des kürzlich abgehaltenen Schweiz. Kongresses für Touristik und Verkehr referierte bekanntlich Herr Dr. Gubler, Basel, über das Thema „Automobil-Tourismus in Gegenwart und Zukunft". Er führte aus, dass sich der Touristenverkehr immer mehr auf Pneus entwickle und die Schweiz deshalb ihr Strassennetz weiter entwickeln müsse. Er bedauerte, dass seit 30 Jahren keine Alpenstrasse mehr erstellt wurde und wies auf das Beispiel anderer Staaten hin (französische Route des Alpes, Dolomitenstrassen in Italien und projektierte Alpenstrasse Lindau-Berchtesgaden). In Bezug auf die letztgenannte Strasse, die ja auch für die Schweiz interessant werden kann (als Zubringerweg) und voraussichtlich bald in Angriff genommen wird, macht nun die Fachpresse etliche interessante Angaben.

Die Strasse berührt Immenstadt, Sonthofen (von hier aus Abzweigung nach Oberstorf), Füssen, Ammergau, Garmisch, Kochel- und Walchensee, Tölz, Schliersee, Bayrisch-Zell, nähert sich dann dem Chiemsee und führt über Reichenhall nach Berchtesgaden. Sie wird eine Länge von 428,7 km haben und der höchste Punkt liegt 1136 m ü. M. Diese Strasse kann zu einem grossen Teil vorhandene Anlagen benützen. Nur 67 km sind neu zu erstellen. Dieses Teilstück, sowie die Verbreiterung der vorhandenen Strassen auf 8 m (wo diese Breite noch nicht vorhanden ist) werden ca. 14½ Millionen Mark verschlingen. Ein weiteres Projekt sieht eine um 75 km kürzere Verbindung vor, die aber um 5½ Millionen teurer wäre, weil man in viel geringerem Masse vorhandene Bauten benützen könnte und ganze 113 km neu erstellt werden müssten. Diese kürzere Route würde u. a. über Füssen-Linderhof führen und dort mit 1431 m ü. M. die höchste bayrische Alpenstrasse darstellen. Beide Varianten machen dem Tourismus weitgehende Konzessionen, wie aus der oberwähnten Aufstellung der berührten Städte und Seen hervorgeht. Nicht kürzeste Verbindungen, sondern der Kontakt mit landschaftlichen Schönheiten sind für beide Lösungen ausschlaggebend.

«Herbst im Tessin» war das Motto des Schaufensters der Schuhhandlung Beurer. Fallende Blätter, lachende Sonne, einladender Früchtekorb. Dazu wollen die ausgestellten Schuhe nicht recht passen. Aber irgendwo musste doch die Schuhhandlung zum Durchbruch kommen.

Neue Blitzlichtlampen

Auf der letzten Leipziger Messe sah man in einem Stand gar merkwürdige Glühlampen. Eigentlich sah man ihnen die Merkwürdigkeit nicht so leicht an. Denn in der Form glichen sie in jeder Hinsicht den seit Jahrzehnten bekannten „Birnen". Erst wenn man genau hinblickte, vermisste man im Innern den traditionellen Leuchtdraht und bemerkte, dass ein Staniolknäuel den ganzen Glasballon ausfüllt. Es handelt sich um sehr billige Blitzlichtlampen, die allerdings immer nur ein einziges Mal funktionieren können, denn mit dem Entzünden des Staniols kommt zwar der ca. $^1/_{25}$ Sekunden dauernde Blitz zu Stande, gleichzeitig ist aber die Lampe erledigt. Der Betrieb — hier ist ein grosser Vorteil zu konstatieren — ist an keine bestimmte Spannung gebunden. Ein und dieselbe Lampe kann sowohl mit einer Taschenlampenbatterie wie mit einem Netz von 220 Volt verbunden werden. Da bei nächtlichen gesellschaftlichen Anlässen öfters Blitzlichtaufnahmen gemacht werden, sei auf diese Neuerung, die im Saal wie im Freien, fern von jedem Leitungsdraht, in Gebrauch genommen werden kann, nachdrücklich aufmerksam gemacht.

Nebenbetriebe des Hotels

Es gab Zeiten, wo in manchen Ländern das Hotel exklusives Reservatgebiet der auswärtigen Gäste war und die Einheimischen darin nichts zu suchen hatten, es sei denn beim Lieferanteneingang. Seit einigen Jahrzehnten ist es bekanntlich anders geworden. Man sucht ebenfalls die Einheimischen als Konsumenten bzw. man gliedert dem eigentlichen Hotel gastronomische Betriebe an, in welchen die Einheimischen verkehren, unabhängig vom Hotelbetrieb. Welcher Art diese auf das einheimische Publikum eingestellten Betriebe sein müssen, damit eine Rendite herausschaut, und wie gross sie zu bemessen sind, wird von Fall zu Fall abzuwiegen sein. Dabei mögen folgende Fragen die Grundlagen der vorzunehmenden Untersuchungen bilden. Wir entnehmen sie dem Werk „Hotels und Restaurants" von Dr. Ing. K. W. Just.

1. Welcher Berufsklasse gehört die zu erwartende Kundschaft an? (Geschäftsleute, männliche oder weibliche Bureauangestellte, Studenten, Theaterbesucher, Autotouristen, Stammgäste, auswärtige Stadtbesucher, d. h. Landbevölkerung.)

2. Gehört die Kundschaft einer einzigen oder mehreren Berufsschichten an?

3. Welcher Beruf wird vorherrschend sein?

4. Wird starker Fussgängerverkehr am Hause vorbeifluten?

5. Wird die einzelne Person dieses Verkehrs Zeit haben, sich eine Konsumation zu leisten?

6. Ist der Autoverkehr beim Hotel gross?

7. Ist ein Parkplatz in der Nähe?

8. Kann sich die Umgebung des Hauses in den nächsten Jahren wesentlich ändern?

9. An welchen Tagesstunden ist die Kundschaft zu erwarten?

10. Wie viele Mahlzeiten können täglich verabreicht werden?

11. Wieviel Kundschaft ist ausserhalb der Hauptmahlzeiten zu erwarten?

12. Wieviel Kundschaft kann abends und nachts kommen?

13. Ist Abhängigkeit des Betriebes von Saisonverhältnissen zu berücksichtigen?

14. Ist die Essenszeit der Kundschaft begrenzt (z. B. Bureaupersonal)?

15. Hat es ähnliche Betriebe in der Nähe?

16. Werden sie gut geführt und rentieren sie sich?

17. Können sie den Andrang bewältigen?

18. Besteht die Möglichkeit, den Hauptandrang voll auszunützen?

Die Beantwortung dieser Fragen wird zeigen, ob ein vornehmes Weinrestaurant die richtige Lösung ist, ob vielleicht der Speisesaal des Hotels das Kontingent der Nichtgäste aufnehmen kann, ob vorteilhafter ein einfacheres Bierrestaurant errichtet wird oder gar eine Schnellspeisewirtschaft, wie sie in manchem vom Verband „Volkswohl" geführten Unternehmen vorhanden ist und z. B. vor etwa einem Jahr auch im Parterrelokal von Gfeller-Rindlisbacher in Zürich eingerichtet wurde. Diese Schnellspeisewirtschaften haben bekanntlich Selbstbedienung. Sie können aber nur im grössern Masstab betrieben werden. Ein Fassungsvermögen von 200—250 Personen hat sich am besten bewährt. Dem Vorteil des wenigen aber gut honorierten Personals steht der Nachteil gegenüber, dass die männliche Kundschaft die Selbstbedienung nicht liebt. Breiter Strasseneingang und grosse Fenster, in denen die Speisen appetitlich ausgelegt werden können, sind Grundbedingung für die Anlage einer Schnellspeisewirtschaft.

Tearooms, Bars und andere Lokale sind mehr auf Luxus eingestellt und sehr der Mode unterworfen. Ihre Lebensdauer übersteigt selten einige Jahre. Die Speisekarte solcher Lokale (deren Hauptbetrieb unabhängig von den Hauptmahlzeiten ist), braucht nur wenige leichte und warme Gerichte aufzuweisen, dagegen Getränke und süsse Speisen in reicher Auswahl.

Der originelle, buntbemalte und für das Appenzellerland werbende Hintergrund befand sich im Schaufenster der bekannten Stickereifirma Sturzenegger. Zwischen dem propagierten Objekt (Appenzell) und den aufgelegten Stickereien besteht unbedingt ein Zusammenhang.

Moderne Glasschliffarbeiten für Fenster

Die Glasmalerei wird vielfach lediglich als ein Wahrzeichen früherer Jahrhunderte angesehen, das in die heutige Zeit nicht mehr so richtig hineinpassen will. Genau so wie die früheren Glasfenster kulturelle Zeitdokumente darstellten, braucht man aber nur dem Geschmacke Rechnung zu tragen, um auch das moderne Glasfenster zu einem Dokument der heutigen Zeitkultur und Stilepoche zu stempeln. Derartige Glasfenster sind nicht nur Gegenstände, die sich in den Raum einfügen, sondern Teilwirkungen, zumal sie sehr schöne Motive in beliebiger Ausgestaltung erhalten können, welche die dekorative Richtung in jeder Weise befriedigen. Vielleicht ist dem einen oder anderen unserer Leser schon ein prachtvoll wirkendes Fenster eines Münchener Bierstübels in Zürich aufgefallen, das sich auf das Münchener Oktoberfest bezieht. Allerdings handelt es sich hierbei nicht um Glasmalerei, sondern um den neuesten Zweig künstlerischer Glasarbeiten, die sogenannten Glasschliffscheiben. Man muss sich die Arbeiten so vorstellen, dass nach einer bestimmten Vorlage aus dem etwa ein Zentimeter starken Kristallglas die betreffenden figürlichen Zeichnungen herausgeschliffen werden. Das einfallende Licht spielt hinter den Konturen und Schattierungen ein Spiel jenseits aller Naturalistik, und auch die Raumwirkung bietet eine Fülle des Reizvollen. Fasst man die ganze Malerei noch in Messinggestänge, so entströmt den einheitlich gehaltenen Stücken eine ruhige und würdige Repräsentation. Es braucht sich übrigens nicht nur um Fenster zu handeln. So verwendet z. B. ein grosses Hotel für Zwischenwände Füllungen in Glasschliff auf poliertem Kristallglas in einzelnen Scheiben von etwa 65×35 cm Grösse. Wein- und grosse Bierlokale sind ebenfalls bereits in grösserem Masstabe Liebhaber solchen Glasschliffs. T.

Das Eisenbahnmuseum der S.B.B.

Von E. Bütikofer-Klein

Eisenbahnmuseum? Gibt es denn das? Seit wann? Und wo? Nun, dieses Museum existiert seit vielen Jahren. Leider aber ist es in der Öffentlichkeit viel zu wenig bekannt. Es befindet sich im Verwaltungsgebäude des Güterbahnhofes in Zürich und ist ab Hauptbahnhof mit der Tramlinie 6 zu erreichen. In der Programm-Broschüre des Schweiz. Kongresses für Touristik war übrigens das Museum auf Seite 41 erwähnt. Leider aber fand es noch keine Aufnahme unter den Sehenswürdigkeiten der Stadt. Die wenig zentrale Lage mag daran nicht unbeteiligt sein. Die Sammlung ist sehr reichhaltig und die verschiedenen Modelle, Photographien und Fahrpläne geben ihr einen recht instruktiven Charakter. Fast alles atmet dort den Duft jener um mehr als 30 Jahre zurückliegenden Zeiten, wo die Bezeichnung S. B. B. unbekannt war und das schweizerische Eisenbahnwesen in eine Vielheit von Begriffen zerfiel, unter welchen die Bezeichnungen J. S. — S. C. B. — N. O. B. — G. B. — S. O. B. — V. S. B. nur pro Memoria hervorgehoben werden. Der jüngern Generation mögen diese Buchstaben Rätsel sein, uns ältern sind sie geläufig und wir geniessen sie mit dem schmunzelnden Lächeln des Wissenden und Überlegenen!

Da liegt der Säbel eines Nachtwächters der Centralbahn. Unweit davon liegen Uniformenknöpfe des Personals der Nord-Ost-Bahn. Denkmünzen der Gotthardbahn, bei Anlass des Durchstiches geprägt, finden sich vor. Oh, man hatte damals noch Zeit, Sondermünzen zu prägen! Man hatte Zeit zum Verweilen und zum Gedenken! Aber auch beim Simplon-Durchstich sind Münzen geprägt worden. Dienstuhren sind da, nur für grosse Westentaschen bestimmt, die 1855 an die Bahnwärter der St. Galler-Bahn von Amtes wegen verabfolgt wurden. Man sieht alte Billetstempelmaschinen. Es hat interessante Brückenmodelle. Uns aber interessiert in erster Linie der Werdegang unserer Bahnen. Er kommt in alten Fahrplänen und in statistischem Material über die Entwicklung des schweizerischen Eisenbahnnetzes gründlich zur Geltung.

Nach Zürich—Baden (1847 eröffnet) trat eine längere Pause ein, hauptsächlich bedingt durch die schleppenden Verhandlungen zwischen den verschiedenen Kantonsregierungen. Erst 1854 ging es mit Basel—Liestal einen Schritt weiter. Ein Jahr später aber waren bereits die Strecken Basel—Sissach, Yverdon—Renens—Morges, Baden—Zürich und Örlikon—Winterthur—Romanshorn und Winterthur—Flawil vorhanden. 1860 waren Genf und Lausanne erreicht. Auch das Teilstück Lausanne—Sitten war vorhanden. Von Yverdon aus ist auf der Karte dieses Jahres die Bahn über Neuenburg und Biel bis Solothurn geführt. Die Centralbahn stiess von Basel aus bis Bern und Thun vor. Olten—Zürich war erstellt, auch Neuenburg—Chaux-de-Fonds. Die Berner waren in der Richtung nach Lausanne bis Thörishaus vorgedrungen. Luzern war mit Aarburg und dadurch mit Basel verbunden. Das Teilstück Örlikon—Zürich war ebenfalls fertig. Waldshut hatte Anschluss an Turgi. Von Wallisellen aus waren Rapperswil und Glarus erreichbar. Winterthur—Flawil hatte seine Verlängerung bis Rorschach erhalten und von dort aus war über das Rheintal Sargans und Chur zugänglich. Ferner war das Stück Winterthur—Schaffhausen im Betrieb. Auf der Karte des Jahres 1865 figuriert bereits Zürich—Luzern (via Affoltern). Ferner bemerkt man Bern—Biel, Bern—Langnau und Thörishaus—Lausanne. Brugg—Basel tritt erst auf der Karte des Jahres 1875 in Erscheinung, desgleichen Langnau—Luzern und Basel—Delémont. Fünf Jahre später bemerken wir Zürich—Wädenswil—Ziegelbrücke, Solothurn—Olten, Sitten—Brig. Mit der im Jahre 1882 eröffneten Gotthardbahn fand dann das Hauptnetz seinen vorläufigen Abschluss.

Im ersten Fahrplan figurieren vier Züge in jeder Richtung der Strecke Zürich—Baden. Jeder Zug benötigte $^5/_4$ Stunden. Heute braucht der Schnellzug zirka den vierten Teil dieser Zeit! Die Preise waren Fr. 1.60 in erster, 1.20 in zweiter und 80 Cts. in dritter Klasse (heute 2.45 in zweiter und 1.75 in dritter Klasse). Retourbillete gab es damals noch nicht. Wer im Jahre 1858 von Zürich aus nach Chur reisen wollte, hatte täglich nur zwei Fahrgelegenheiten. Man fuhr z. B. morgens um 6 Uhr ab, verliess Winterthur um 7.02, St. Gallen um 9.25, Rorschach um 10.30 und erreichte Chur nachmittags 1.40. Fahrzeit also 5 Stunden und 40 Minuten. Heute geht es in 125 Minuten! Noch im Jahre 1873 war eine Reise an die Weltausstellung in Wien eine recht umständliche Sache, wie ein vorhandener Fahrplan belegt. Man verliess Zürich am Montag um 10.10 vorm. und gelangte via Romanshorn, Lindau und Landsberg nachts 10.10 nach München (Reisedauer also 12 Stunden; die rote Wespe macht es heute zwölfmal rascher und die besten Schnellzüge benötigen wenig mehr als 7 Stunden). 40 Minuten später, also nachts 10.50 ging es von München weiter und Dienstag abend um 10 Uhr war man in Wien. Alles in allem eine Affäre von 36 Stunden. Heute ist die Strecke in weniger als 15 Stunden erledigt, mit dem Flugzeug sogar in weniger als 2½ Stunden. Allerdings ist zu berücksichtigen, dass man es auf der ganzen Strecke mit lauter Bummelzügen zu tun hatte. Aber demjenigen, der dritte Klasse fahren wollte, blieb keine andere Wahl. Die Reise kostete auch so Fr. 66.70 retour. Die Schnellzüge hatten nur I. und II. Klasse (Fr. 153.40, bzw. 112.15). Man benötigte mit ihnen nur 22½ Stunden. Wien—Marseille erforderte 48 Stunden.

Die meisten Schweizer werden erst durch das Museum erfahren, dass in Luzern ein Gotthard-durchstich-Monument geplant war. Etliche Entwürfe wurden s. Zt. eingereicht. Ihre Photographien sind im Museum zu sehen. Es sind auch Bilder vorhanden von den sich um die Verstaatlichung verdient gemachten Männern, wie Welti, Köchlin-Geigy und Geigy-Buxtorf Der Pioniere der Gotthardbahn ist ebenfalls gedacht. Wir finden die Köpfe von Escher, Favre, Zingg, Stoffel. Ferner das Bild von Ing. Keller, der die Sammlung gründete. An kritische Zeiten erinnert die Photographie des menschenleeren Zürcherbahnhofes aus den Tagen des N. O. B.-Streikes, mit dem stehengebliebenen Morgenzug nach Bern. Und kritisch waren ebenfalls die Zeiten gegen Kriegsende, als auf dem Bahnareal in Zürich eine Holzaufbereitungsanlage erstellt werden musste, weil die nötige Heizkohle aus dem Ausland nicht mehr in genügender Menge erhältlich war. Alles scheint weit, weit zurückzuliegen. Wir können uns kaum vorstellen, dass der erste Zürcherbahnhof mitten in einer Waldidylle errichtet wurde. 20 Jahre später wurde er erheblich erweitert. Nun ist er ja neuerdings vergrössert worden.

Freunde der Technik werden sich die beim Bau des Gotthardtunnels verwendeten Instrumente und Bohrer etwas näher ansehen oder die vergleichende Zusammenstellung der weitgespanntesten massiven Eisenbahnbrücken Europas. Wir treffen hier auch schweizerische Bauwerke: die Thurbrücke bei Krummenau (Ebnat-Nesslau) mit 63 Meter und die Wiesener-Brücke (Filisur—Davos) mit 55 m. Die Vielseitigkeit der Sammlung mag noch belegt sein durch eine aus dem Jahre 1870 stammende Aufnahme der Sektion Olten des Vereins der Lokomotivführer der S. C. B. In der Mitte der Gruppe ist Niklaus Riggenbach.

Wenn sich nun ein Leser zu einem Besuch der interessanten Sammlung entschliessen will, so möchten wir ihm zuvor den Rat erteilen, sich Zeit zu nehmen. Redlich Zeit. Denn es ist kein Parademuseum voller Perlen, das schon bei einem flüchtigen Rundgang einen bleibenden Eindruck hinterlässt. Man muss sich schon in die Einzelheiten vertiefen, um Gewinn davon zu tragen. Aber das lohnt sich. Denn der Rückblick lässt erst erkennen, welche gewaltigen Fortschritte im Bahnverkehr erzielt wurden und dass wir bei aller Kritik doch guten Grund haben, das Erreichte und in mühsamer Pionierarbeit Geschaffene dankbar anzuerkennen.

Allerlei über Gummi-Beläge

Veranlassung zu diesem Artikel gibt uns die Anfrage eines Mitgliedes über Erfahrungen mit Gummi-Bodenbelägen. Die Anfrage ist verständlich, wenn man bedenkt, dass auf dem europäischen Kontinent solche Beläge erst seit knapp 10 Jahren bekannt sind. Wir haben uns sowohl mit einem bekannten Professor der Architektur (der in seiner Villa Gummibeläge auf den Treppen und im Esszimmer hat) als mit einem Spezialhaus für Gummiartikel in Verbindung gesetzt und sind in der Lage, folgende allgemein sachlichen Angaben zu machen:

Wo eignen sich Gummibeläge?

Zufolge der Elastizität ist Gummi stark schalldämpfend und eignet sich aus diesem Grunde vortrefflich in Korridoren und auf Treppen. Von neutraler wissenschaftlicher Seite durchgeführte Versuche ergaben für einen Gummibodenbelag von 5 mm Dicke, von homogener Beschaffenheit (d. h. mit durchgehendem Finish) eine 7,5fache Schalldämpfung, während Inlaid mit Korkunterlage, 6 mm dick, eine sechsfache Dämpfung zeigte. Aus ähnlichen Erwägungen heraus können sich Gummibeläge sogar im Gastzimmer eignen. Namentlich in solchen, wo Kinder weilen, deren Spieltrieb nicht die gegebene Grenze gesetzt werden kann. Die unterhalb solcher z. T. mit Kindern besetzten Zimmer wohnenden Gäste werden gewiss dankbar für die schalldämpfenden Gummibeläge sein. Wichtig ist der Gummibelag im Speisesaal. Hier kommen andere Vorteile zur Geltung. So die Hygiene (Fugenlosigkeit), das leichte Reinigen und der Wegfall der Gleitgefahr (verglichen mit Parkett, aus dessen Fugen der Staub wohl nie restlos entfernt werden kann). Wir hatten Gelegenheit, mit einer Saaltochter zu sprechen, die in einem Etablissement tätig war, wo die Gäste an Regen- und Wintertagen immer Feuchtigkeit und Schnee in den Speisesaal hineinschleppten (es war ein Passantenhotel) und damit die Gleitgefahr. Man musste sich sehr in acht nehmen und einmal kam eine Tochter beim Servieren mit voller Fleischplatte zu Fall. Sobald ein Gummibelag angeschafft war, fiel dieses Gefahrmoment vollständig dahin. Im Badzimmer hält der Gummibelag die Plättlikälte von den Füssen fern. Hier wird man mit Vorteil Schwammgummi verwenden, wenn möglich (wegen des leichten Reinigens) mit Oberschicht aus gewöhnlichem Gummi. In den Treppenhäusern verwendet man mit Vorteil gerippten Gummibelag, evtl. mit Schwammgummiunterlage, wenn auf sehr starke Schalldämpfung Wert gelegt wird.

Ausführungsmöglichkeiten.

Punkto Farbgebung sind alle möglichen Varianten möglich, also Uni-Ausführung wie Maserierung und Parkett-Imitation. Einfarbige Beläge sollte man immerhin aus verschiedenen Gründen vermeiden. Einmal hebt sich auf ihnen der Staub und der Schmutz viel besser ab als auf maserierter Oberfläche. Dann treten Flecke, von Saucen, Wein oder Säuren herrührend, auf maseriertem Belag praktisch gar nicht in Erscheinung, auf einer Uni-Farbe dagegen wohl. Endlich aber lässt sich die parkettbodenartige oder die maserierte Ausführung vorkommendenfalls viel unauffälliger flicken. Das ist nämlich ein spezifischer Vorteil des Gummibelages, dass wegen einer ausgetretenen Stelle nicht der ganze Belag ersetzt werden muss, sondern das abgenützte Stück nur ausgeschnitten und durch ein neues ersetzt wird, das dann mittelst Gummilösung zu fester Verbindung mit dem Hauptstück gelangt. Bei maseriertem Dessin kann praktisch von einem Ersatz gesprochen werden, dem man seine Natur gar nicht ansieht. Im übrigen ist nicht nur Maserung und Parkett-Imitation möglich, sondern der Belag kann in jedem beliebigen Dessin ausgeführt werden. Es sind also auch dekorative und ornamentale Formen und Farben zulässig.

Lebensdauer und Unterhalt.

Ein abschliessendes Urteil über die Lebensdauer ist noch nicht zulässig, weil eben solche Beläge erst seit ca. 10 Jahren in Benützung stehen. Immerhin können einige praktische Erfahrungsresultate mitgeteilt werden. Ein Gummiwarengeschäft auf dem Platze Zürich lieferte vor 8 Jahren die ersten Bodenbeläge, die sich heute noch in gutem Zustand befinden. In einem Warenhaus wurde wissenschaftlich der Gummibelag vor einer Registrierkasse untersucht. Es war ein Belag, der im Laufe von 7 Jahren von mindestens 500,000 Personen betreten worden war. Er wies keine sichtbare Abnützung auf. Erst durch Instrumente konnte die Abnützung festgestellt werden. Als es sich darum handelte, den zweckentsprechendsten Bodenbelag für die Landesbibliothek in Bern zu wählen, wurden sehr eingehende Versuche durchgeführt und dabei wurden bei genau gleichen Versuchsbedingungen folgende Abnützungen festgestellt:

Glasierte Kacheln	4,57%
Reiner Zement	16,79%
Gummi, durchgehend	20,59%
Marmor	23,18%
Ahorn	23,79%
Korkböden	45,93%
Linoleum	56,57%
Asphalt	80,11%

Eine Grossbank hat ferner festgestellt, dass die Bodenreinigung eines mit Gummi belegten Raumes sich nur auf 80 Cts. stellt, gegenüber Fr. 3.60 bei andern Belägen. Und zwar wegen dem Wegfall von Stahlwolle, Bodenwichse und Blochbürste. Das Reinigen wird nur mit Wasser vorgenommen. Wo der Belag schmutzig ist, nimmt man Seifenwasser. Der Seifengehalt richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung. Von Vorteil ist es schon, die Gesamtreinigung stets mit warmem Seifenwasser durchzuführen und zwar täglich.

Sollen Gummibeläge lange halten, so ist es unerlässlich, sich für die Reinigung an die eben angeführte Regel zu halten. Sonst erfolgt eine vorzeitige Abnützung. Und gar mancher Gummibelag verdankt seine vorzeitige Ausserbetriebnahme keineswegs seiner Konstitution oder einem Defekt, sondern lediglich der Tatsache, dass Reinigung und Unterhalt nicht vorschriftgemäss vorgenommen wurden.

Gummibodenbeläge sind verhältnismässig teuer. Darin liegt ein Nachteil, welcher der allgemeineren Verbreitung hinderlich war. Verglichen mit Linoleum ist mit einem Preisaufschlag von bis 100% zu rechnen. -er.

Schalldichtmachung von Wänden, Decken und Telephonzellen

In Ergänzung unseres Artikels über „Lärmschutz im Hotel" (Nr. 7 vom 16. Februar 1933) berichten wir nachstehend über die praktischen Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschungen des Laboratoriums für technische Physik, München, um Aussenwände, Wohnungstrennwände, Zwischenwände in Holz, Decken sowie Telephonzellen nach Möglichkeit schalldicht zu machen.

Aus den Versuchsergebnissen der Forschungen des Laboratoriums heben wir nur das für unsere Zwecke Wichtigste hervor. Bei einfachen Wänden — die nicht aus mehreren, in ihren Eigenschaften wesentlich verschiedenen Schichten zusammengesetzt sind — ist die Schalldämpfung nur vom Wandgewicht je m² Wandfläche abhängig. Hierzu gehören: Beton- oder Ziegelwände, einfache Türen und Fenster, ausserdem auch Lochziegel- und ähnliche Bauweisen, die in ihrem Innern nur kleine Hohlräume haben. Dementsprechend ist also die schwerste Wand schalltechnisch am besten.

Zusammengesetzte Wände, die besser wirken sollen, als es eigentlich ihrem Gewicht entspricht, müssen aus mindestens drei Schichten bestehen. Dabei sollen die beiden äusseren Schichten möglichst hart und schwer, die Zwischenschicht muss möglichst locker sein. Die beiden äusseren Wände dürfen sich an keiner Stelle unmittelbar berühren, sie dürfen auch nicht durch feste Körper miteinander verbunden sein. Eine nur Hohlräume enthaltende Wand ist schalltechnisch anderen Wänden gleichen Gewichts nicht überlegen. Vollziegelmauerwerk aus Hohlsteinen bietet also keinen besseren Schallschutz als Ziegelmauern gleichen Gewichts, oft sogar einen schlechteren.

Den praktischen Versuchen des Laboratoriums zufolge reicht für Aussenwände der Schallschutz einer 25 cm starken Ziegelmauer aus. Vollziegelmauerwerk von 38 cm Stärke bietet einen erheblich besseren Schallschutz; er kommt praktisch jedoch nicht zur Geltung, weil bei Fenstern sich kein grösserer Schallschutz als etwa 40 Phon (Phon entspricht der Lautstärke eines Soprantones) erreichen lässt. Die Fensterfläche beträgt zwar nur einen Bruchteil der ganzen Wandfläche, aber schon bei einer 38 cm starken Wand kommt der Schall praktisch ausschliesslich durch die Fenster. Es ist deshalb wichtig, das in Nr. 7 vom 16. Februar über den wirksamsten Schallschutz bei Doppelfenstern und Türen Gesagte zu beachten.

Um Wohnungstrennwände schallsicher zu machen, ist eine 25 cm starke Ziegelwand erforderlich. Eine erhebliche Verbesserung des Schallschutzes wird erzielt, wenn die Wand in zwei Einzelwände mit Luftzwischenraum geteilt wird.

Für Zwischenwände in Holz empfiehlt das Laboratorium zwei verschiedene Ausführungsformen. Die eine besteht aus versetzt angeordneten, aussen mit Holz oder Dämmplatten beiderseits angenagelten Riegeln, über die zur weiteren Verbesserung des Schallschutzes innen irgendein biegsamer Stoff, z. B. Pappe, gespannt wird. Die andere Ausführungsform besteht aus zwei getrennten Holzwänden, die durch einen Luftzwischenraum und aufeinandergestellte Dämmplatten getrennt sind. Es ist darauf zu achten, dass keine Poren oder Schlitze vorhanden sind, weil durch sie der Schall unmittelbar übertragen werden könnte. In dieser Weise ausgeführte Holzwände besitzen trotz ihres geringen Gewichts eine überraschend gute Schalldämmung.

Für Decken gelten die gleichen Grundsätze wie für Doppelwände. Um guten Schallschutz zu erreichen, bringe man zwischen Betondecke und Estrich eine federnde Schicht, z. B. aus einem Korkerzeugnis, an. Sandfüllungen oder eine Lage aus anderen, verhältnismässig harten und schweren Stoffen bringen nach den praktischen Erfahrungen des Laboratoriums keine schalltechnische Verbesserung.

Ausserordentlich wichtig ist auch, zu beachten, dass kleine Öffnungen die Schalldurchlässigkeit von Bauteilen sehr stark erhöhen. Hierher gehören Schlüssellöcher, Türritzen, offene Spalten bei den Fenstern usw. Sie können unter Umständen die Wirkung des bei Wänden und Decken mit Mühen und Kosten erzielten Schallschutzes aufheben. Näheres hierüber wurde schon in Nr. 7 gesagt.

Besonders wichtig für das gepflegte Hotel ist auch, dass die Telephonzellen unbedingt schalldicht sind. Der die Zelle benutzende Gast muss die Gewissheit haben, dass sein Gespräch draussen nicht gehört werden kann, die anderen Gäste müssen vor den Geräuschen in den Zellen, die oft nahe bei der Halle angebracht sind, geschützt sein. Das Laboratorium empfiehlt deshalb, ähnlich wie bei den Wänden, die Trennung der ganzen Zelle in ein inneres und ein damit nicht fest verbundenes äusseres Gehäuse anzustreben. Die Türe muss ebenfalls diesem Gesichtspunkte entsprechen. Der äussere und der innere Türteil dürfen nur am Rande durch Dämmstreifen, z. B. aus Kork, miteinander verbunden sein. Beide Teile müssen für sich vollständig frei schwingen, so dass auch die Türe den an eine „Doppelwand" — in diesem Falle ein doppeltes Gehäuse — zu stellenden Anforderungen entspricht. H. N.

Nachahmung eines Modells ist unzulässig

Das Deutsche Reichsgericht hat Ende des verflossenen Jahres endgültig und in Übereinstimmung mit den beiden Vorinstanzen einen Prozess entschieden, der auch unsere Hotellerie sowie die Kurverwaltungen interessieren dürfte. Es ist kaum anzunehmen, dass vorkommendenfalls die einheimischen Gerichte einen andern Standpunkt einnehmen würden.

Die Stadt Gelsenkirchen hatte für ihren Konzert- und Festsaal eine neue Bestuhlung anzuschaffen. Eine Berliner Firma machte ein Angebot und sandte auf Aufforderung der Stadtverwaltung hin im Mai 1927 ein Stuhlmodell ein. Es handelte sich um eine noch nicht marktfähige Ausführung, d. h. die Firma hatte ein bisher noch nirgends verwendetes und neu angefertigtes Spezialmodell in Aussicht genommen. Die Stadtverwaltung Gelsenkirchen behielt nun dieses Modell bis November 1928 und erliess inzwischen, vom ortsansässigen Handwerkerstand unter Druck gesetzt, eine öffentliche Ausschreibung über die Stuhllieferung. Dieser Ausschreibung wurde ein Stuhlmuster zu Grunde gelegt, das mit geringfügigen Abänderungen dem von der Berliner Firma eingesandten Modell entsprach. Die Lieferung wurde dann einer Firma in Gelsenkirchen übertragen und diese beauftragte ein Stuttgarter Geschäft mit der Anfertigung der Stühle. Nun klagte die Berliner Firma auf 10 000 Mark Schadenersatz und erhielt sie in allen drei Instanzen zugesprochen. Das Reichsgericht hat ausdrücklich die Zulassung eines noch nicht marktfähigen Modelles als Grundlage einer Ausschreibung und die Vergebung des Auftrages an eine Drittfirma als sittenwidrig und bewusste Schadenzufügung bezeichnet.

Eine originelle Drinks-Karte

Unser Mitarbeiter, Oberkellner W. Rügner, Hotel Esplanade in Locarno, übermacht uns die nachfolgende Drinks-Karte, mit der Bitte um Veröffentlichung. Die Karte enthält 27 der gebräuchlichsten Bargetränke. Aus der Zeitung herausgeschnitten, auf einen Karton aufgeklebt und im Office angeschlagen, ermöglicht die Karte auch dem noch nicht routinierten Servierpersonal, auf Grund der angegebenen Formel die Getränke herzustellen. Immerhin ist die Karte speziell für Betriebe gedacht, welche über keine eigene Bar verfügen.

Zu erwähnen bleibt noch, dass zu allen Getränken, welche nicht im Cocktail-Glas gereicht werden, Strohhalme beizulegen sind. — Bei „Martini Sweet" gelangt vorzugsweise italienischer Vermouth, bei „Martini Dry" französischer Vermouth zur Verwendung.

Zeichenerklärung
SP = Spritzer
Gl = Glasvoll
S = Schüttein
R = Rühren
CG = Cocktailglas
GT = Grosser Tum
KL = Kleiner Tum
FG = Flipgles

DRINKS	Angostura	Orange Bitter	Curacao	Cointreaux	Chartreuse v.	Gin	Whisky W.L.	Brandy	Bacardy	Vermouth Francaise	Vermouth italien	Dubonnet	Haidsieck R.T.	Porto rouge	Fernet Branca	Cognac	Sherry	Grenadine	Syrop de Gomme	Jus d'orange	Jus de citron	Jaune d'oeuf	Blanc d'oeuf	Cerise	Olive	Cocktailzwiebel	Cocktailkirsche	Selzers	Eau fraiche	75 Gr. Cognac	Kirsch	Cocktails immer gut kalt servieren	Pommes Chips nicht vergessen
	SP	SP	SP	Gl	Gl	Gl	Gl	Gl	Gl	Gl	Gl	Gl	Gl	Gl	Gl	Gl	Gl	SP	SP	Gl	Gl	1	1	1	1	1	1	Gl	Gl		Gl		
Americano	1										1				1												1	1				R	KL
Bronx						⅓				¾	¼									⅙				1								S	CG
Brandy	1		3					¾																1		1						R	CG
Bacardy									⅔										2		⅙											S	CG
Bijou				⅓		⅓					⅓															1						S	CG
Champagne													1						1					1								R	CB
Clover Club						½				¼								3			⅙		1									S	CG
Dubonnet		2				½						¼																				R	CG
Manhattan	1		2				⅓				½													1		1						R	CG
Martini Sweet		1				⅓				⅔														1								R	CG
Martini Dry		1	2			⅓					⅔														1							R	CG
Sherry Cocktail	1		3																													R	CG
Orange Blossom	1					½														½												SS	CG
Perfect			1			½				¼	¼								1													R	CG
Rose Cocktail			3								½													1							½	R	CG
Side Car				⅓			⅓														⅓											R	CG
Gin Cocktail	2					1																										R	CG
Internationale			4	½	½					¼														1								R	CG
Tom Collens						1														½								1				R	GT
Porto Flip			1											1					1			1										S	FG
Whisky Sour							⅔												2		⅓											S	KL
Gin Sour						⅔													2		⅔											S	KL
Sherry Sour																	⅔		2		⅔											S	KL
Gin Fizz						⅓													2		⅓							1				S	KL
Silver Fizz						⅓													2		⅛		1					1				S	KL
Golden Fizz						⅓													2		⅛	1						1				S	KL
Sherry Cobbler			3														1		1												1	R	KL

W. RÜGNER

Eiserne und hölzerne Treppen

Man hat vielfach geglaubt, nicht nur in Fabriken, Waren- und Lagerhäusern, sondern auch in Theatern, Kinos, Vergnügungsstätten u. dgl. einen guten Schutz gegen Feuersgefahr dadurch zu erhalten, dass man eiserne Treppen anstelle von hölzernen verwendet. Dabei haben sich nun alle möglichen unangenehmen Erscheinungen gezeigt. Moderne Bauten werden nämlich von allerlei elektrischen Leitungen durchzogen, deren Isolierung bei einem Brande leicht verkohlt, so dass die ganze eiserne Treppe Spannung erhalten und für den Betretenden geradezu zu einer Lebensgefahr werden kann. Eine weitere Gefahr besteht darin, dass eiserne Treppen im Feuer sehr schnell heiss, mitunter sogar glühend werden, so dass ein Betreten nicht mehr möglich und die ganze Treppe dadurch wertlos wird.

Viel günstiger liegen dagegen die Verhältnisse bei den Holztreppen. Versieht man sie mit einer guten Imprägnierung, so halten sie einer Zerstörung durch Feuer ausserordentlich lange Stand. Holz ist an und für sich ein schlechter Wärmeleiter und verkohlt im imprägnierten Zustande so langsam, dass es bei Brandfällen meist erst dann zerstört wird, wenn alle Menschen und Wertgegenstände gerettet sind und die Gefahr für Menschenleben bereits vorbei ist. Heute greift man daher vielfach wieder zur bewährten Holztreppe und gestaltet sie nach ganz neuen Gesichtspunkten um. So macht man z. B. die Stufen auswechselbar. Die Treppenwangen, auf denen diese Stufen aufliegen, werden hinsichtlich Breite und Stärke je nach der Last bemessen, welche die Treppe im Falle der Gefahr zu tragen hat, plus einer Reserve, die so gewählt ist, dass die Treppenwangen die volle Last selbst dann zu tragen vermögen, wenn sie an einzelnen Stellen durch starke Verkohlung geschwächt sind. Von den Bau- bzw. Feuerpolizeibehörden kann man leicht die nötigen Anweisungen erhalten. T.

Ist Ammoniakvergastes Fleisch ungeniessbar?

In der Zeitschrift „Kälteindustrie" erzählt ein deutscher Schlachthausdirektor folgenden interessanten Vorfall: In der Kühlanlage des Schlachthauses brach ein Ventil. Die Folge war, dass 10—12 kg Ammoniak zum Verdunsten gelangten und alle Kühlräume stark vergast wurden. In diesen Kühlräumen wurde sowohl gesalzenes Fleisch (Pökelfleisch) wie frisches Rind-, Schweine- und Kalbfleisch aufbewahrt. Desgleichen Würste. Man wollte zuerst die Ammoniakdämpfe dadurch entfernen, dass man Wasser rieselartig verteilte, in der Meinung, dass dann die Ammoniakdämpfe von diesem Wasser aufgesaugt würden.

Das Verfahren gab tatsächlich gute Resultate, jedoch nur am Anfang, denn nachher kam das Wasser zum Gefrieren und gab den Ammoniak wieder ab. Dank einer intensiven Lüftung und einer starken künstlichen Ventilation konnten endlich nach 8—9 Stunden die Räume kurzfristig ohne Gasmaske betreten werden. Die ortsansässigen Metzger, insofern sie Fleisch in diesen Räumen eingelagert hatten, wurden angewiesen, etwaiges verdorbenes Fleisch zur Untersuchung in das Schlachthaus zurückzubringen. Aber nur wenige Metzger taten dies. Aber all dieses Fleisch konnte nach 24 Stunden guten Entlüftens restlos freigegeben werden. Die weitaus grösste Menge brauchte gar nicht untersucht zu werden, denn bereits nach wenigen Stunden war der Geruch weg. Auch von Seiten der Käuferschaft liefen keine Klagen ein.

Damit ist gesagt, dass ammoniakvergastes Fleisch, wie es bei Undichtheiten oder Defekten der Kühlanlage entstehen kann, nicht einfach wegzuwerfen ist. Es hat keineswegs als verloren zu gelten. Erst muss man es gut durchlüften. Nachher soll man Aussehen und Geschmack prüfen und darnach die Entscheidung treffen.

Geräusche in Wasserleitungen

Dieses in der „Hotel-Technik" schon wiederholt behandelte Thema ist durch neue Erkenntnisse bereichert worden, gestützt auf Untersuchungen des Laboratoriums für techn. Physik der Techn. Hochschule in München. Je höher der Wasserdruck ist und je mehr Anzapfstellen eine Leitung hat (heute sind bekanntlich immer mehrere Anzapfstellen vorhanden) desto stärker ist das Geräusch. In der Nacht ist der Wasserverbrauch gering, demzufolge steigt der Druck in der Leitung. Da nun erfahrungsgemäss das Ohr nachts empfindlicher ist, als tagsüber, so wird jedes auftretende Wassergeräusch als besonders lästig empfunden. Im allgemeinen treten diese Geräusche bei einem Druck von 2—4 Atmosphären auf. Sie entstehen hauptsächlich in den Hahnen und Ventilen. Nur wenn eine Drosselung des Wasserflusses im Rohr selbst entsteht, erfolgt im Rohr selbst eine Geräuschbildung, die aber fast immer ganz gering ist. Das Geräusch pflanzt sich vom offenen Wasserhahn aus fort, durch die Rohrleitung, macht sich an der nächsten Anzapfstelle geltend und kann sogar durch Wände hindurch in Wohnräume übertreten. Die eigentliche Ursache des Geräusches ist die Strömungsgeschwindigkeit zwischen Ventilteller und Ventilsitz des Hahns. Man muss zur Reduktion der Wassergeschwindigkeit an dieser Stelle schreiten, um das Geräusch zu dämpfen. Durch den Einbau einer Vorrichtung, welche die Geschwindigkeit drosselt und also das Wassergeräusch dämpft, wird die Anlage nur unwesentlich teurer. Gute Drosselungseinrichtungen, die entweder unmittelbar vor dem Hahn angebracht werden können, unauffällig, oder im Innern des Hahns, sind in Entwicklung. Das obenerwähnte Laboratorium hat eine Dämpfungseinrichtung geschaffen, die es ermöglicht, durch Pumpen verursachte Geräusche zu kompensieren. Schallisolation wird von diesem Laboratorium nur dort für notwendig erachtet, wo die Leitungen sichtbar, d. h. nicht unter Putz verlegt sind.

Was die Technik Neues bringt

Die Kühlröhre

Man kennt bekanntlich nicht nur die viereckigen Bratöfen, sondern auch die zylindrischen Bratröhren. Sie stammen aus Deutschland. Vor wenigen Jahren kam die schweizerische Spezialindustrie dazu, solche Röhren ebenfalls zu bauen. Als Bestandteil eines Grossherdes sahen wir sie zwar noch nie. Dagegen als separates Brat- und Backgerät. Diese Röhre hat spezifische Vorteile. Einmal ist sie billiger, weil die zylindrische Formgebung leichter herzustellen ist und auch weniger Material erfordert, als die kastenartige. Sodann ist der Energieverbrauch geringer, weil die Umhüllungsfläche, welche einen Teil der Wärmestrahlen absorbiert, kleiner ist.

Dieses Prinzip, beim elektrischen Brat- und Backofen sehr häufig, beim Gas seltener angewendet, ist nun auf den Kühlschrank übertragen worden. Man hat ihm auch Zylinderform gegeben, wobei die Sole im Mantel zirkuliert. Die ganze Innenwand der Röhre wirkt also als Kälte-Ausstrahlungsfläche. Diese Kühlröhren, die bis heute nur für kleinere Leistungen gebaut werden, liefert man mit einem passenden Traggestell, das die Türe etwa in Handhöhe hinaufrückt. Der Betrieb lässt sich vollautomatisch gestalten.

Syphonflaschen für Bier

Für den Verkauf über die Gasse werden neuerdings Syphonflaschen benützt. Es wird behauptet, dass der Geschmack des in solchen Flaschen gelieferten Bieres viel bekömmlicher sei, als der des gewöhnlichen Flaschenbieres. Das mag richtig sein und daher rühren, dass beim Syphonausschank auch nach der Entnahme des ersten Glases der Flascheninhalt stets unter Druck steht. Deshalb trat dort, wo solche Lieferungen sich einbürgerten, eine starke Zunahme des Verkaufes über die Gasse ein. Solche Syphons werden normalerweise für 3½ und 10 Liter Inhalt gebaut. Die Industrie hat auch bereits Apparate geschaffen, die es jedem Bierausschank ermöglichen, die Flaschen selbst abzufüllen unter Beigabe eines Quantums unter doppeltem Atmosphärendruck stehender Kohlensäure. Das Abfüllen kann vom offenen Fass aus geschehen. Bei den bestehenden Verträgen zwischen den einheimischen Bierbrauern unter sich und zwischen ihnen und den Wirten, bzw. Hoteliers, ist jedenfalls an die Einführung solcher Syphonflaschen auf absehbare Zeit nicht zu rechnen. Immerhin ist die Neuheit so interessant, dass sie unbedingt in unserm Fachorgan zu registrieren ist.

Elektrische Leiter in Bandform

Wenn in Gesellschaftsräumen für festliche oder besondere Anlässe Sonderbeleuchtungen oder Illuminationen zu improvisieren sind, so greift man gerne zu der biegsamen Lichtschnur, sowohl zu derjenigen, bei welcher die beiden Leiter verdrillt sind, wie zu der sogenannten Litze, bei welcher beide Leiter nebeneinander liegen oder die Verdrillung durch eine gemeinsame Umhüllung verdeckt ist. In allen Fällen hat man es mit einer Zuleitung von etlichen Millimetern Dicke zu tun. Die letzte Neuheit ist nun ein bandartiges Kabel, das die beiden Leiter birgt. Man kann dieses Kabel bequem unter Teppichen verlegen, ohne dass es in irgend einer Weise störend in Erscheinung tritt. Man kann dem Kabel dekorative Form geben, und es wird für zu improvisierende Anlagen gar oft die unauffälligste Verbindung darstellen. Einen wichtigen Vorteil aber sehen wir darin, dass sich solche Bänder in einer geschlossenen Hülse aufrollen lassen, wie die bekannten 25 m langen Messbänder. Die bei den gewöhnlichen Lichtschnüren so häufigen Verwicklungen fallen dahin. Man zieht einfach so viel Band aus der Hülse, als die Anlage erfordert. Wird die Anlage demontiert, so dreht man an der bewussten Kurbel, bis das Band aufgerollt ist. Es endet in zwei Stecker. Die Verbindung der Hülse mit der Hausinstallation erfolgt durch einen konzentrisch auf der Hülse selbst angeordneten Steckkontakt, von welchem aus mittelst Schnur und Stecker der Anschluss nach der nächsten Wanddose bewerkstelligt wird. Als weiteres Plus möchten wir noch hervorheben, dass die Gefahr einer Verwicklung des Fusses mit dem Leiter, bzw. ein Stolpern oder Fallen, auf ein Minimum reduziert ist, desgleichen auch die auf die nämlichen Ursachen zurückgehenden Sachbeschädigungen.

Technischer Fragekasten

Nochmals Frage Nr. 84. Automatische Feuermeldeanlage. — An Verschiedene. In dieser Sache ist uns noch die Zuschrift eines Warenhauses zugegangen, die speziell auf das in ihrem Gebäude installierte Sprinkler-System aufmerksam macht und an dieser Stelle bestens verdankt sei. Das System besteht darin, dass in allen gegen Brand zu schützenden Räumen Automaten angebracht sind, die sich bei 65 Grad automatisch lösen und nun die darüber angebrachte und an das allgemeine Netz angeschlossene Wasseranlage zum Ansprechen bringen, so dass automatisch eine Fläche von 9 Meter Durchmesser bespritzt wird. Gleichzeitig ertönen die internen Alarmvorrichtungen und auch die städtische Brandwache wird automatisch avisiert. Uns ist dieses System schon längst bekannt, wenn auch die Verbindung mit den Alarmvorrichtungen neuzeitlich ist. Es hat in Lagerräumen grosse Verbreitung gefunden und sich gut bewährt. Im Hotelgewerbe ist es aber meines Wissens bis jetzt noch nirgends eingeführt worden. Abgesehen von den Kosten, wird sich der Einbau an den Decken nicht immer harmonisch mit der Raumarchitektur durchführen lassen. Und dann ist es nicht erwünscht, dass eine Fläche von bestimmtem Durchmesser berieselt wird, vielmehr soll die Brandquelle intensiv bekämpft werden. Diese kann unter Umständen eine Gardine sein. Die Etablissemente, welche Handfeuerlöschapparate angeschafft haben, hatten dazu gewiss ihre guten Gründe. Die seinerzeitige Anfrage bezweckte eine Methode, um diese Handlöschapparate vorkommendenfalls wirksam einsetzen zu können. Wir haben in der „Hotel-Technik" vom 27. April eine gute Lösung durch elektrische Kontakte und Signallampen angegeben, so dass die zu Löschzwecken gemachte Entfernung eines Apparates sofort optisch und akustisch signalisiert wird und man von allen Etagen mit den übrigen Apparaten sofort nach der automatisch eindeutig bestimmten Brandstelle herbeieilen und die Löschaktion verstärken kann. Es kann sich nicht darum handeln, die Einrichtung der Handfeuerlöschapparate durch das Sprinkler-System zu ersetzen (was in bestehenden Bauten eine sehr komplizierte und kostspielige Sache wäre), sondern die Wirksamkeit und Aktionsbereitschaft der Handlöschapparate zu verstärken. Wer dies mit einer bessern Lösung erzielen kann, als die von uns angegebene, ist uns zur Rückäusserung an dieser Stelle sehr willkommen. Nach den in ausländischen und einheimischen Fachblättern erschienenen Aufsätzen sind Handlöschapparate für Hotels jedenfalls die beste Lösung, und wenn man einen Schritt weiter gehen will, bringt man in allen Etagen noch Schlauchkasten und Schlauchanschlüsse an. Das schliesst nicht aus, für besonders gefährdete Räume das Sprinkler-System zu prüfen, das sich tatsächlich ausgezeichnet bewährte. Schon in gar manchem Fall ist jedoch bei einem Brand der meiste Schaden nicht durch das Feuer, sondern durch das Wasser entstanden. Ein Grund mehr, um im Zimmer- und Gesellschaftstrakt über Einrichtungen zu verfügen, die einen minimalen Wasseraufwand beim Löschen erfordern.

Frage No. 90: Benzinersatz in Waschküchen. An Herrn H. in L. — Die Frage des Ersatzes von Benzin durch Chlorderivate in modernen Wäschereien ist noch umstritten. Trichloraethylen wird zwar häufig verwendet. Resultate als Abschluss einer längern Betriebszeit stehen noch aus. Sicher scheint zu sein, dass die Gefahr der Leberverfettung besteht.

Frage No. 91: Wannen- oder Douchenbad? An Herrn B. in G. — Wir können Ihnen nicht besser antworten, als indem wir sinngemäss reproduzieren, was Dr. Ing. Karl Wilhelm Just in seinem Buche „Hotels und Restaurants" über diesen Punkt sagt. Für das Passantenhotel ist die Douche typisch, da sie jederzeit sofort benutzbar ist, während bei der Sitz- und bei der Normalbadwanne doch immer 15—20 Minuten verfliessen, bis das Bad bereit ist. Statistische Erhebungen liegen leider nicht vor, bzw. es gibt in Europa noch sehr wenig Hotelzimmer mit Douchen (in den Vereinigten Staaten haben sie sich bereits etwas eingebürgert), so dass den Erhebungen kein grosser Wert zukäme. Umfragen bei den verschiedensten Gästen haben jedoch folgendes Bild ergeben: Die ältere Generation zieht eine Liegewanne vor, die jüngere dagegen, die vom Sport her an die Douche gewöhnt ist, zieht sie sowohl in Amerika wie in Deutschland vor. Zu Gunsten der Douche spricht noch der Umstand, dass sie trotz häufigerer Benützung im Wasserverbrauch sparsamer ist. Sie ist endlich hygienisch einwandfrei, während man beim Wannenbad doch auf das Sauberkeitsempfinden des Zimmermädchens angewiesen ist.

Frage Nr. 92: Verstärkungslocher. An Verschiedene. — Es ist uns wohl bekannt, dass die dünnen Briefkopien beim Registrieren oder später, beim Durchblättern der Registratoren, gerne zu reissen pflegen. Es gibt nun aber sogenannte Verstärkerlocher, bei welcher der Hebeldruck nicht nur die Löcher ausstanzt, sondern die gelochten Stellen gleichzeitig durch einen Streifen starken Papiers verstärkt. Dieser Streifen wickelt sich von einer Papierrolle ab. Er wird automatisch gummiert. Solche Locher haben nur die Abmessungen 20 × 20 cm und können auch als gewöhnliche Apparate Verwendung finden, d. h. mit ausgeschaltetem Verstärkungsstreifen (Lochen von ankommenden Briefen). Es können dann 20 Briefe mit einem einzigen Druck gelocht werden.

Frage Nr. 93: Schnurlose Gardinenzüge. An Herrn E. in B. — Es gibt solche Einrichtungen, sowohl für ein- wie für zweiteilige Gardinen. Die Stange ist in diesem Fall durch ein Metallrohr ersetzt, in welchem sich eine Schnecke befindet. Der Ring mit Haken, an welchem das Gardinenende befestigt ist, hat nun einen sogenannten Mitnehmer, der in die Windungen der Schnecke eintaucht. Dreht man nun die Schnecke mittelst des direkt auf ihr montierten und am Rohrende angebrachten Zahnrades und mittelst eines eleganten Kettenzuges (der in das Zahnrad eingreift), so bewegt sich der Mitnehmer und die Gardine wird geöffnet bzw. geschlossen. Die lose auf dem Rohr sitzenden Zwischenhaken verschieben sich automatisch mit dem Mitnehmerring. Bei der zweiteiligen Gardine sind eben zwei Rohre vorhanden und das Zahnrad des vorderen greift in das des hintern ein. In dem einen Rohr reicht die Schnecke vom linksseitigen Fensterrahmen bis zur Mitte, im andern vom rechtsseitigen Fensterrahmen bis zur Mitte. Es bedarf in diesem Falle allerdings eines besondern Kettenrädchens, um die Zugvorrichtung vom Boden aus mittelst Kette betätigen zu können. Diese Zugkettchen können übrigens in beliebiger Farbe geliefert werden. Die Montage an Ort und Stelle sowie die Befestigung der Gardinen sind sehr einfach und rasch zu bewerkstelligen.

Frage Nr. 94: Neues Studio in Zürich. An Frau B. in L. — Wie sich die Empfangsverhältnisse durch die Eröffnung des neuen Studios gestalten werden, können wir Ihnen leider nicht mitteilen, da unser Organ ignoriert wurde, bzw. der „Hotel-Revue" keine Einladung zur Eröffnung übermittelt wurde. Da war es vor neun Jahren, bei Anlass der Eröffnung der ersten schweiz. Sendestation in Zürich, anders und damals wurde just die Wichtigkeit des Rundfunkes für die Weiterentwicklung des Fremdenverkehrs betont.

Frage Nr. 95: Lautsprecher-Schaltautomat. An Herrn M. in K. — Es gibt seit längerer Zeit Apparate mit eingebautem Lautsprecher, die gegen Einwurf von 20 Cts. den Empfang für 45 Minuten frei geben. Die eingeworfenen Münzen werden als Abzahlungen auf dem Kaufpreis verrechnet. Nun gibt es auch Geldautomaten, die zwischen jeden beliebigen Apparat und den Wandstecker geschaltet werden können und ebenfalls den Empfang für ca. 60 Minuten frei geben. Sie sind mit einem Handausschalter kombiniert, so dass man die 60 Minuten auf beliebige Intervalle verteilen kann. Durch eine solche Einrichtung kann jeder vorhandene Empfangsapparat in einen Musikautomaten umgewandelt werden, um einen etwas willkürlichen Ausdruck zu gebrauchen, denn Rundfunk vermittelt ja bekanntlich auch Lieder, Vorträge und aktuelle Ereignisse. Ob die Gäste von einer solchen Einrichtung einen zweckentsprechenden Gebrauch machen werden (wir können uns ja vorstellen, dass man derartige Automaten in Verbindung mit dem Empfangsapparat selbst dem Gast in seinem Zimmer zur Verfügung stellt), und ob sich folglich die Anschaffung rentiert, können wir nicht beurteilen.

Fachliteratur

Hotels, Restaurants. Von Dr. Ing. Karl Wilhelm Just. Verlag J. M. Gebhardt, Leipzig. 80 Seiten Grossformat, 170 Abbildungen. Preis Mk. 6.50 kartoniert.

Dieses Werk erscheint soeben in dritter Auflage und wird in gedrängter und doch klarer Form den allgemeinen im Hotelbau zu wahrenden Richtlinien gerecht. Auf Innenausstattungen und technische Einrichtungen geht das Buch nicht ein. Obschon wir in der Schweiz in absehbarer Zeit nicht an neue Hotelbauten denken können, hat doch das Buch auch in der heutigen Zeit praktischen Wert, denn jede bauliche Ergänzung und jeder Umbau ist schliesslich eine Bauaufgabe und soll im Sinne modernster Erkenntnisse gelöst werden. Aus dem Inhalt heben wir die einfachen Methoden hervor, um das prozentuale Verhältnis zwischen Zimmerzahl und Fläche der Gesellschaftsräume herauszufinden (unter Würdigung der jeweiligen lokalen Verhältnisse), die Abhandlung über Lage und Einteilung der Garderoberäume (die Distanz von 50 cm von Haken zu Haken sollte nicht unterschritten werden) und die der Praxis entnommenen Verhältniszahlen zwischen Küchenfläche (inkl. aller zur Küche gehörender Betriebsräume) und Speiselokalen. Die gleichen Verhältniszahlen werden ebenfalls für Etagenküchen bestimmt. An den Baukosten ist der eigentliche Bau nur zu ⅓ beteiligt. ⅔ fallen auf die Innenausstattung und die technischen Einrichtungen. Luxus- und Passantenhotel werden separat behandelt. Da in der Nachkriegszeit in Europa kaum mehr ein Luxushotel erstellt wurde, sind wir für solche Bauten (falls sie doch gelegentlich in Frage kommen sollten) auf amerikanische Vorbilder angewiesen, wobei für die europäischen Verhältnisse selbstverständlich die nötigen Reserven zu machen sind. Das städtische Hotel soll nicht auf das Land übertragen werden. Wer dorthin geht, tut es nicht zuletzt aus Liebe zur ländlichen Eigenart und zur bodenständigen Bauart. 170 Bilder und Pläne bilden die anschauliche textliche Unterstützung. 50 Etablissements werden durch Pläne, Innenansichten und Aussenaufnahmen näher gewürdigt, darunter als einziges Schweizerhaus das Hotel Alpina und Edelweiss in Mürren. Als ein Minus wäre m. E. dem Werk das Fehlen des kleinen gutbürgerlichen Hotels anzukreiden. Auch was Passantenhotel ist, bewegt sich architektonisch beinahe auf dem Niveau unserer Grand Hotels. Was aber an Hand konkreter Zahlen eingehender behandelt ist, entnahm man durchaus der Praxis. Darin liegt der Wert des Buches, von dem wir übrigens etliche Abschnitte in geeigneter Form in weitern Artikeln dieser Nummer verwerten. —er.

Briefkasten der Redaktion

Nachtrag zur letzten illustrierten Monatsbeilage. Die in der letzten „Hotel-Technik" wiedergegebenen Bilder über die Kochkunst-Ausstellung in St. Gallen stammen aus dem Photographischen Atelier Hans Gross in St. Fiden, dessen Inhaber uns durch Vermittlung des Herrn C. Glinz, Präsident des Hotelier-Vereins St. Gallen, die gediegenen Aufnahmen in liebenswürdiger Weise kostenlos zur Verfügung stellte. Wir sprechen den beiden Herren für ihre Mitarbeit hiemit unsern besten Dank aus.

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse 46 Basel — Redaktion: Dr. M. Riesen, A. Matti, Ch. Magne — Techn. Bearbeitung: Ing. E. Bälikofer
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Stellenanzeiger - Moniteur du personnel

No. 21 — Donnerstag, den 24. Mai 1933 — Jeudi, le 24 mai 1933 — No. 21

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate bis zu 4 Zeilen werden berechnet	Mitglieder Spesen extra berechnet	Mit Adresse	Nichtmitglieder Unter Chiffre Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 5.—	Fr. 6.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 4.50

Mehrzeilen werden pro Insertion mit je **50 Cts.** Zuschlag berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Chef de rang, parlant 3 langues, capable, de confiance, est demandé dans hôtel de 1er ordre en Suisse française. Place à l'année. Entrée immédiate. Faire offre avec références et photo à case postale 246, **Montreux.** **(1435)**

Chefköchin gesucht, absolut erfahren in bürgerlicher und feiner Küche, sparsam und flink, saucen- und entremetskundig. Jahresstelle. Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche nebst Beilage der Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre **1440**

Gesucht für die Sommersaison in grösseres zweitklass. Haus nach Arosa: 1 Küchenchef allein, entremetskundig u. sparsam, Obersaaltochter, Saaltöchter, Kaffee- und Angestelltenköchin, Casserolier-Heizer, Küchen- u. Officemädchen, Zimmermädchen, Portier. Bei Zufriedenheit Winterstelle. Chiffre **1429**

Gesucht per 1. Juni jüngere, gutempfohlene und durchaus saubere Köchin (wenn auch Anfängerin), Offerten mit Bild, Refer. u. Lohnansprüchen; ferner für sofort, ev. 1. Juni, tücht. Zimmermädchen, deutsch, franz. sprechend, mit guter Zimmermädchen-Kleidung. Off. mit Bild u. Refer. Chiffre **1438**

Gesucht eine mit Réception vertraute **Sekretärin**-Stenodact., ferner eine **Restaurantfochter.** Anmeldungen ohne erstkl. Ref. unnütz. Offerten an Postfach 64, **Zermatt.** **(1441)**

Glätterin, tüchtige, für sofortigen Eintritt gesucht. Offerten an Postfach 18017, **Neuchâtel-Transit.** **(1437)**

Gouvernante, absolut fachtüchtige, zuverlässige, spez. für Lingerie, in grösseres Hotel an Sommer- und Winterkurort gesucht. Bedingung: Guter Charakter, Autorität, Arbeitswilligkeit, Umsichtigkeit. Wir bieten angenehme Jahres-Dauerstellung, gutes Salär, familiäre Behandlung. Eintritt möglichst 1. Juni a. c. Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Saläransprüchen unter Chiffre **1414**

Küchenchef, solider, exakter Arbeiter für allein für Sommersaison in gutgeführtes Haus, 30 Betten, nach Wengen gesucht. Offerten unter Chiffre **1407**

Küchenchef, tüchtiger Restaurateur, für Jahresstelle in Passantenhotel der Ostschweiz gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Photo an Chiffre **1436**

Obersaaltochter, servicegewandte, gut präsentierende Tochter wird gebeten, Zeugnisabschriften nebst Photo und Altersangabe einzusenden. Eintritt ca. 20./30. Juni, Saisondauer bis ca. Anf. Sept. Bei Zufriedenheit Engagement für lange Wintersaison. Hotel Excelsior, **Arosa.** **(1430)**

Perronwagenverkäufer, Mitte der 20er Jahre, gesucht. Kaution Fr. 500.— Bedingung. Gute Zeugnisse u. Referenzen erforderlich. Kost u. Logis im Hause. Eintritt sofort. Chiffre **1432**

Restaurationstochter, jüngere, gewandte, gut präsentierende, auf Mitte Juni in Café-Restaurant gesucht. Einträgliche Stelle. Ohne Ia. Referenzen unnütz sich zu melden. Offerten mit Photo an Hotel Hecht, **St. Gallen.** **(1404)**

Schlosser-Elektriker, dem auch die Besorgung des Hochdruckkessels der Wäscherei obliegt, auf Anfang Juni in Jahresstelle für grösseres Berghotel der Zentralschweiz gesucht. Fachkundige Bewerber wollen ihre Offerten mit Zeugniskopien ihrer früheren Tätigkeit einsenden. Chiffre **1433**

Sekretär-Kassier, der Französisch, Englisch, Deutsch sowie Italienisch fliessend spricht und korrespondiert, von erstkl. Hotel im Engadin gesucht. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre **1431**

Serviertochter, treue, seriöse und freundliche, auf 1. Juni gesucht. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Solbad und Kurhaus, **Laufenburg.** **(1434)**

Serviertochter in grösseren Betrieb der Ostschweiz gesucht. Es kommen nur seriöse, sprachkundige, tüchtige Töchter in Frage. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild an Chiffre **1439**

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile **50 Cts.** Zuschlag.	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	Fr. 3.—	Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—

Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Vorausbezahlung erforderlich. — Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat.

Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Bureau-Volontär, deutsch, franz. u. engl. sprechend, mit Hotelfach- u. Handelsschulbildung, gute Kenntnisse der Bureau-Arbeiten (war längere Zeit in Hotel-Bureau tätig), sucht Stelle zur weiteren Ausbildung. Chiffre **255**

Chef de réception-Sekretär-Kassier, 24 Jahre, 3 Hauptsprachen, Hotelfachschulbildung, sucht Jahres- oder Saisonstelle in Hotel I. Ranges. Beste Referenzen. Chiffre **145**

Chef de réception, Sekretär-Kassier eines erstkl. Hotels in Lugano sucht Posten für Sommer- und eventl. Wintersaison. Frei ab ca. Mitte Juni. Erstkl. Referenzen. Mässige Ansprüche. Chiffre JH. 5205 an die Schweizer Annoncen, **Lugano.** **[430]**

Direktor, Chef de réception, Kassier, Sekretär, beste Referenzen, 5 Sprachen, sucht Stelle. Eintritt sofort möglich. Chiffre **262**

Fräulein, in gesetzten Jahren, im Hotelfach tüchtig und erfahren, sucht leitenden Posten in Hotel, Restaurant oder Pension Tea-Room. Chiffre **215**

Jeune homme, 21 ans, ayant suivi l'Ecole de commerce et possédant 2 années de pratique, cherche place comme secrétaire-volontaire. Références à disposition. Adresser offres à E. Cosandier, Tpl. Allemand 63, **La Chaux-de-Fonds.** **(299)**

Sekretär-Volontär, 20 Jahre, gut präsentierend, Deutsch, Franz. u. Engl. in Wort und Schrift, Absolvent der Hotelfachschule Cour-Lausanne, mit Küchenpraxis, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **179**

Sekretär-Volontär, dipl. Kaufmann, Deutsch, Franz. u. Englisch, Stenogr., Buchhaltung, sucht Saison- oder Jahresstelle. Beste Referenzen, Eintritt sofort. Gefl. Zuschriften an Karl Huber, **Muri-Wey** (Aarg.). **(231)**

Sekretär-Volontär, 20 Jahre, franz., engl. u. deutsch sprechend, mit Service- u. Küchenpraxis, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **295**

Sekretärin, tüchtig in Kassa, Journal, selbständige Korrespondentin in Franz., Deutsch, Englisch u. Italien, (auch Stenographie), gewandt in Réception, gut präsentierend, Ia. Ref., frei jetzt oder später. Chiffre **297**

Sekretär-Kassier, 25 Jahre, Deutsch, Franz., Englisch, sucht Stelle per sofort oder später. Gute Ref. Chiffre **316**

Suisse français, 26 ans, 4 langues, cherche emploi de caissier, chef de réception, maincourantier, place de saison ou à l'année. Meilleures références suisses et étrangères. Chiffre **311**

Salle & Restaurant

Barmaid, Anfäng., mit Barlehrzeit, tüchtige Rest.-Tochter, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht sofort Engagement. Chiffre **306**

Bursche, 22 Jahre, mit Servierschulbildung und gutem Zeugnis, sucht Stellung in Hotel oder Dancing als Kellnerlehrling. Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre **314**

Chef de rang, 23 Jahre alt, perfekt Deutsch, Franz. u. Englisch, sucht sofort Stelle. Beste Zeugnisse. Chiffre **245**

Chef de rang, eventl. **Demi-chef,** 23 Jahre alt, sprachenkundig, mit Auslandpraxis, sucht Stelle. Gute Zeugnisse und Referenzen. Chiffre **267**

Jeune fille, parlant franç. et all., ayant suivi l'école hôtelière de Neuchâtel, cherche place comme fille de salle pour la saison d'été. Certificat à disposition. Off. au Buffet de la gare, M. Jeandupeux, **Tramelan.** **(197)**

Oberkellner-Chef de service, Schweizer, 39 Jahre, verh., sprachenkundig, tüchtig, interessiert, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt nach Wunsch. Chiffre **153**

Oberkellner-Chef de service, 4 Sprachen perfekt, In- und Auslandpraxis, solid, tüchtig und erfahren, mit Ia. Zeugnissen u. Ref., sucht 2 Saison- oder Jahresstelle. Würde eventl. in rentablem Geschäft Einlage machen. Chiffre **211**

Oberkellner, Chef d'étage, 26jähr., 3 Hauptsprachen, beste In- u. Auslandreferenzen, sucht Jahres-, ev. Saisonstelle. Frei ab 1. Juni. Adr.: J. Buomberger, 14, Technikumstrasse, **Winterthur.** **(301)**

Obersaaltochter, vertraut in jedem Service, deutsch, franz. u. engl. sprechend, sucht Stelle in nur gutes Haus zu baldigem Eintritt. Chiffre **234**

Obersaaltochter, restaurationstüchtig, 4 Sprachen, Mitte der 30, sucht Stelle per sofort oder später, auch in besseres Restaurant oder Tea-Room für allein. Gute Zeugnisse. Chiffre **292**

Obersaaltochter, gesetzten Alters, service- und sprachenkundig, sucht Stelle auf 15. Juni oder nach Übereinkunft. Chiffre **287**

Obersaaltochter-Restaurauttochter, fachtüchtig und sprachenkundig, sucht Engagement in Saal, Terrasse oder Restaurant. Ia Zeugnisse. Chiffre **317**

Restaurationstochter, 30jährig, deutsch u. franz. sprechend, im Service durchaus bewandert, sucht Saisonstelle in kleineres, gutgehendes Haus. Chiffre **284**

Saaltochter, I., tüchtige, oder Obersaaltochter, durchaus selbständig, Deutsch, Franz., Englisch, sucht per sofort Stelle in mittleres Hotel. Chiffre **291**

Saallehrtochter, 19 J., aus gutem Hause, sucht Saisonstelle in besseres Hotel in Fremdenort. Chiffre **269**

Saaltochter, vertraut mit Saal- und Restaurantservice, sucht Saison- oder Jahresstelle. Ostschweiz bevorzugt. Chiffre **321**

Serviertochter, 20j. Tochter, deutsch, franz. sprechend, ehrlich u. tüchtig, auch im Saalservice bewandert, sucht Stelle in Hotel oder Restaurant. Chiffre **294**

Serviertochter, tüchtig, sprachenkundig, sucht Stelle in nur besseres Restaurant oder Tea-Room. Jahres- eventl. Saisonstelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **305**

Cuisine & Office

Alleinkoch, mittleren Alters, ledig, der eine sparsame, gepflegte Küche führt, sucht Vertrauensposten. Offerten mit Gehaltsangaben. Adr.: Henry, Hotel Pension Excelsior, **Lugano.** **(994)**

Alleinkoch, tüchtig, selbständig, gesetzten Alters, in der Pâtisserie sowie Entremets gut bewandert, sucht Stelle, auch aushilfsweise. Adr.: Küchenchef bei Herrn Jörin, **Hombrechtikon,** Kt. Zürich, Tel. 81.76. **(275)**

Alleinkoch u. **Pâtissier,** junger, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt n. Übereink. Offerten an Rud. Klee, Hotel Salvatore, **Melide.** JH. 2488 O. **[431]**

Bäcker-Konditor, in beiden Teilen tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle als Bäcker oder eventl. Commis-Pâtissier. Adr.: Ad. Merz jun., Bäckerei-Konditorei, **Seon** (Aargau). **(219)**

Bursche, 20jähr., sauber u. arbeitsam, sucht Stelle als Casserolier oder Küchenbursche. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten mit Lohnangaben an Zahner Paul, Malers, **Kaltbrunn** (Kt. St. Gallen). **(312)**

Casserolier, 30 J., solid, arbeitsam, gut empfohlen, Deutsch und Franz., sucht Saison- oder Jahresstelle, auch als Portier-Hausbursche; kennt die Zentralheizung. Adr.: Arthur Brunner, Schwanengasse 10, **Biel.** **(233)**

Chef de cuisine, erste Kraft, nüchtern, ökonomisch sowie zuverlässig in jeder Beziehung, sucht Saisonstelle in erstkl. mittelgrosses Haus. Chiffre **903**

Chef de cuisine, 30 J., deutsch u. franz. sprechend, tücht. u. sparsam, sucht Jahres- od. Saisonstelle. Sofort frei. Offert. an R., chez Mr. Pineri, rue Micheli du Crest, 10, **Genf.** **(164)**

Chef de cuisine, tüchtiger, 37 Jahre alt, erstkl. Restaurateur, guter Ökonom, mit Ia. Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **259**

Chef de cuisine, 35 ans, sobre et économe, connaissant une cuisine soigné ainsi que les entremets, cherche place de saison. Bonnes références. Adr.: Wyss, **Leysin,** tél. 249. **(264)**

Chef de cuisine, 39 Jahre, tüchtig, seriös, erste Kraft, versiert in allen Teilen, mit besten Referenzen gr. erstkl. Häuser, sucht Saison- oder Jahresengagement. Chiffre **280**

Chef de cuisine, Suisse, 38 ans, cherche engagement pour la saison d'été. Libre. Meilleures références de bons hôtels en France. Prétentions modestes. Mr. Stähelin, 12, rue Trachel **Nice** (France). **(315)**

Chef de cuisine-Alleinkoch, 32 J., sparsam u. solid, mit guten Referenzen, sucht Jahres- oder lange Saisonstelle. Offerten mit Gehaltsangaben an F. W., poste restante, **Montreux.** **(307)**

Chefkoch, tücht., strebsamer, zuverlässiger Arbeiter, sucht Saisonengagement, auch in Berghotel. Gehalt 200 Fr. Eintritt zu jeder Zeit. Angabe der Saisondauer erwünscht. Chiffre **289**

Chef, junger, 29 Jahre, bestempfohlener, kompletter Mitarbeiter (nicht Spezialist), eventl. Alleinkoch, sucht passende Stelle in gutes Restaurant oder Hotel. Chiffre **304**

Chefköchin, m. guten Zeugn. u. Referenzen, gut entremets- u. pâtisseriekundig, sucht Stelle in grösseren Jahresbetrieb. Eintritt Anfang Juli oder n. Übereink. Chiffre **263**

Cuisinier, 24 ans, capable, cherche place de 1er aide de cuisine pour la saison. Travaille aussi seul. Chiffre **242**

Economat-Gouvernante, erfahren, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle. Chiffre **288**

Jeune homme de 17 ans, grand et fort, cherche place d'apprenti-cuisinier dans hôtel-restaurant de premier ordre. Prière de s'adresser à Maurice Régli, **Delémont,** en indiquant les conditions. **(272)**

Koch, tüchtiger, solider Arbeiter, sucht Stelle als Entremetier, Rôtisseur, ev. I. Commis-Aide de cuisine. Ia. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Adolf Roth, Koch, Hotel Krone, **Gais** (Appenzell). **(194)**

Koch, junger, sucht Stelle als Commis oder Aide in der welschen Schweiz. Hans Werder, Koch, Baumstr. 520, **Schönenwerd.** **(221)**

Koch, 21jährig, mit Ia. Zeugnissen, sucht Stelle in gangbares Restaurant, wo er Gelegenheit hätte, sich weiter auszubilden. Eintritt anfangs Juni. Chiffre **232**

Koch, 32j., ökonomisch, solid, zuverl., entremets- u. pâtisseriekundig, sucht Stelle, ev. als I. Aide de cuisine. Chiffre **271**

Koch, 23 Jahre, sucht Stelle als I. Aide de cuisine oder Alleinkoch. Gute Zeugnisse zu Diensten. W. Graf, Koch, **Murten.** **(285)**

Koch, tüchtig, solid, der Lehre entlassen, mit Ia. Zeugnissen, sucht Stelle als Aide de cuisine. Saison- oder Jahresstelle. Adr.: Willi Hess, **Neubrunn,** Turbental (Zch.). **(300)**

Koch, tüchtiger, solider, sucht Jahres- oder Saisonstelle als Saucier oder Chefstelle in mittl. Haus mit Pâtissier oder Aide Chiffre **308**

Koch, 21 J., sucht Saison- oder Jahresstelle in gutes Haus als Commis oder Aide de cuisine. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **319**

Konditor, 22jährig, tüchtig, in allen Teilen des Berufes bewandert, sucht Stelle in Hotel als Pâtissier-Aide de cuisine oder als Koehvolontär. Beste Zeugnisse. Eintritt jederzeit. Adr.: Philipp Schweinfurth, **Lachen** (Kt. Schwyz). **(302)**

Küchenchef, Alleinkoch, tüchtiger, ges. Alters, guter Restaurateur, ruhiger Charakter, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **217**

Küchenchef, 38jährig, tüchtiger, solider Arbeiter, entremetskundig, sucht Saisonstelle, eventl. allein. Postfach E 18805, **Beinwil/See.** **(764)**

Küchenchef, 35 J., deutsch u. franz. sprechend, sehr solid, mit gutem Charakter, eine erstkl. schmackhafte u. ökonomische Küche führend, entremetskundig, sucht Saisonstelle. Eintritt sof. Adr.: W. Wyss, **Leysin** (Vaud), Tel. 249. **(265)**

Küchenchef, gesetzten Alters, solid, eine schmackhafte, ökonomische Küche führend, sucht Stelle. Chiffre **270**

Küchenchef, tüchtiger, auch in der Restauration bewandert, zuverlässig und seriös, sucht Stellung. Chiffre **273**

Office- und Kellerbursche, 23jährig, flink, arbeitsfroh, zuverlässig, sprachenkundig, schon seit acht Jahren im Hotelfach tätig, mit besten Referenzen, sucht per sofort Stelle. Chiffre **901**

Pâtissier, event. Aide de cuisine, tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Entremets- u. pâtisseriekundig. Eintritt sofort oder n. Übereink. Adr.: Louis Macehl, **Pfäffikon** (Schwyz), Tel. 47. **(227)**

Pâtissier, 25 Jahre, mit Hotel-Praxis, sucht Saisonstelle als Pâtissier oder Pâtissier-Aide de cuisine. Eintritt ab 3. Juni. Chiffre **266**

Pâtissier, 31 J., die 3 Hauptsprachen sprechend, sucht Stelle. Erste Referenzen des In- u. Auslandes zur Verfügung. Chiffre **276**

Pâtissier, tüchtiger, Aide de cuisine, sucht Saisonstelle. Offerten mit näheren Angaben an H. Isenschmied, Hotel Bären **Bümpliz.** P. 4010 Y. **[167]**

Pâtissier, junger, gelernter, sucht Stelle als Kochvolontär. Adr.: Erwin Graber, Käserei, **Niederbipp** (Bern), Tel. 94.482. **(320)**

Tochter, tüchtige, sucht Stelle in kleineres Hotel oder Pension als Köchin. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Johanna Stucki, b. Bahnhof, **Kerzers,** Kt. Freiburg. **(309)**

Etage & Lingerie

Gouvernante, gesetzten Alters, tüchtig u. sprachenkundig, sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb, auch in kleineres Haus für Lingerie und Etage. Chiffre **210**

Gouvernante, très au courant, cherche place comme gouvernante d'étage ou gouvernante générale, de préférence à l'année, dans maison de premier ordre. Excellents certificats. Chiffre **278**

Gouvernante de lingerie, connaissant à fond la partie, cherche place dans maison de premier ordre, de préférence à l'année. Chiffre **279**

Lingère, I., gute Maschinenstopferin, mit guten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt anfangs oder Mitte Juni. Adr.: J. B., transitpostlagernd, **Bern.** **(261)**

Maschinenwäscher, tüchtiger, sucht Stelle. Gute Zeugnisse. Chiffre **293**

Schneiderin-Lingère, tüchtige, sucht Engagement in Hotelbetrieb für Juli-Sept. Fr. Rüttimann, Flössergasse 10, **Zürich.** Pc 7632 Z **[165]**

Wäscherin, tüchtige, selbständige, sucht Saison- oder Jahresstelle in Hotel oder Kurhaus. Offerten unter Chiffre **238**

Wäscherin, selbständige und zuverlässige Person, sucht Stelle in gutes Hotel. Eintritt sofort. Adr.: F. G., Park-Hotel **Melide** (Tessin). **(260)**

Zimmermädchen. Junge, verlässliche Frau mit Nähkenntnissen sucht, der Verhältnisse halber, Jahresstelle als Zimmermädchen in kleineres Haus. Adr.: L. Sonderegger, **Buchen-Gstaad** b. Rorschach. **(283)**

Zimmermädchen, fleissig u. aufrichtig, sucht Stelle auf den 15. Juni. Chiffre **286**

Zimmermädchen, tüchtiges, flinkes, 25 Jahre alt, deutsch, englisch und ziemlich franz. sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Frei ab 15. Juni. Adr.: Frl. Ida Frehner, postl. Bahnpost **Zürich-Enge.** **(322)**

Loge, Lift & Omnibus

Chauffeur-Hausbursche, ev. Volontär, ehrlicher Bursche (Wirtssohn), gelernter Mechaniker, mit Fahrbewilligung, sucht Stelle in Hotel. Tessin oder Westschweiz bevorzugt. Offerten an E. Weiss, Zwinglistr. 21, **Zürich 4.** **(290)**

Concierge, ev. Conducteur, solider, 34jähriger Mann, gut präsentierend, fach- u. sprachgewandt, mit Ia. Referenzen, **sucht** Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **596**

Concierge, älterer, solid u. zuverlässig, mit guten Umgangsformen u. Ia. Referenzen, sucht kurze Sommersaisonstelle als solcher, Concierge-Conducteur oder für Nachtdienst. Chiffre **310**

Conducteur, Portier-Conducteur oder **Etagenportier,** 26jährig, gut präsentierend, Deutsch, Franz., Engl., etwas Ital., sucht für sofort Stelle. Ia. Zeugnisse u. Referenzen. Chiffre **277**

Portier, junger, tüchtiger Mann, 3 Hauptsprachen, mit Ia. Referenzen, sucht Stelle. Chiffre **303**

Portier-Conducteur oder **Liftier,** ev. **Etagenportier,** 27 Jahre, Deutsch, Franz., Engl., sucht Saison- oder Jahresstelle. Bevorzugt wird Hotel mit Zweisaisonbetrieb. Ia. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **209**

Portier Allein und d'Etage, in den dreissiger Jahren, vier Hauptsprachen sprechend, tüchtig und solid, sucht für Mitte Juni oder nach Übereinkunft Stelle als Conducteur, Liftier oder Portier-Conducteur, eventl. eigene Uniform. Ia. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **240**

Portier, 22jährig, sucht Jahresstelle in Hotel. Westschweiz bevorzugt zwecks Ausbildung der Sprache. Eintritt auf Monat Juni. Ernst Burkart, **Hägglingen** (Kt. Aargau). **(237)**

Portier, 26 Jahre, sehr solid und zuverlässig, dienstfrei, sucht Stelle per 15. Juni oder später, evtl. als Hausbursche. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre **318**

Bains, Cave & Jardin

Gärtner, tüchtiger, seriöser, 25 Jahre alt, gewandt in Park, Blumenpflege u. Gemüsebau, sucht Stelle in Hotel. Eintritt anfangs bis Mitte Juni. Adr.: F. Bürgisser, Gärtner, Salvator Geissenstein, **Luzern.** **(313)**

Divers

Demoiselle, parlant allemand et français, cherche place comme aide auprès de la direction pour connaître la tenue d'une pension. Petit argent de poche désiré. M. Schmidt, „Beau-Site", **Montreux.** P. 1824 M. **[166]**

Direktors-Witwe, 50er Jahre, Deutsch, Engl. u. Franz., sucht Betätigung in Hotel, Sanatorium oder Institution, Jahresbetrieb, als allgemein oder Etagengouvernante. Offerten unter Chiffre U 33545 Lz. an Publicitas, **Luzern.** P 33545 Lz. **[168]**

Ehepaar — Femme de chambre und Portier — mit Ia. Zeugnissen u. Referenzen, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Chiffre **268**

Fräulein gesetzten Alters, seriös, sprachenkundig, langjährige Obersaaltochter, sucht Stelle als solche oder andern Vertrauensposten, Stütze usw. Ansprüche bescheiden. In- oder Ausland. Evtl. kl. Beteiligung an seriösem Unternehmen. Chiffre **323**

Gouvernante, gesetzten Alters, tüchtig im Hotelbetrieb, sucht Engagement in erstklassiges Haus als Economat-Gouvernante oder anderen Vertrauensposten. Chiffre **296**

Gouvernante, bewandert in Economat, Etage und Buffet, sprachenkundig, sucht Stellung, auch für Saison. Chiffre **298**

Hausbursche-Casserolier-Tellerwäscher, Heizer - Kellerbursche, sucht Stelle zu sofortigem Eintritt oder auf 1. Juni. Jahresstelle bevorzugt. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **282**

Hotel-Schreiner, 22j., selbständig, mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut, sucht Stelle. Chiffre **246**

Junger Mann, 27 J., tüchtiger, m. guten Ref., sucht Stelle in Hotel als Heizer (Dampf-, Warmwasser-, Ölheizungen) u. Mechaniker (inkl. Rep. an elektr. u. Kühlanlagen, Lift usw.). Offerten an A. Lutz, Klosterhof 12, **St. Gallen.** **(274)**

Tochter, gebildete, gesetzten Alters, in allen Branchen versiert, sucht Stelle als Sekretärin, Gouvernante oder Leiterin eines kl. Geschäftes. Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre **207**

Vertrauensposten sucht tüchtiges, sprachenkundiges **Fräulein,** mittleren Alters, als General-, Etagen-, Etagen-Lingerie- oder Economat-Gouvernante. Chiffre **143**

Vertrauensposten sucht tüchtiges, sprachenkundiges Fräulein gesetzten Alters, als General-, Etagen-, Etage-Lingerie- oder Economat-Gouvernante. Chiffre **281**

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau"
Gartenstrasse 46 **BASEL** Telephon 27.933

Vakanzenliste
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst

„HOTEL-BUREAU"

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten

8596 Köchin, Saaltochter, Saallehrtochter, Sommersaison, Kurhaus 60 Betten, Berner Oberland.
8599 Jüngere Kaffeeköchin (Anfängerin), Officemädchen, n. Übereink., Jahresstellen, mittl. Hotel, Montreux.
8601 Kaffeeköchin, jüngerer Casserolier, Sommersaison, Hotel I. Rg., Engelberg.
8606 Küchenbursche-Abwäscher, Schenk-Kellerbursche, n. Übereinkunft, grosses Hotel, Engelberg.
8610 2 Zimmermädchen, 2 Saaltöchter, Saallehrtochter, jüngere Köchin, n. Chef, tüchtiger Alleinportier, Sekretärin-Volontärin, n. Übereink., Sommersaison, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
8618 Economatgouvernante, Restaurauttochter, Saaltochter, Saallehrtochter, Etagenportier, Casserolier, Officemädchen, Sommersaison, Hotel 110 Betten, Wallis.
8626 Alleinportier, 2 Zimmermädchen, 2 gewandte Saaltöchter, Küchenbursche, Sommersaison, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
8633 Alleinportier, nicht über 25 Jahre, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
8634 Küchenmädchen, n. Übereink., mittl. Hotel, Beatenberg.
8635 Buffetlehrtochter, sofort, Kursaal, Graubünden.
8636 Apprentie-fille de salle, si possible notions de français, hôtel 50 lits, Suisse romande.
8645 Maschinenwäscherin, Küchenmädchen, jüngerer Casserolier-Heizer, I. Lingère-Glätterin, sofort, mittl. Hotel, St. Moritz.

Wir bitten um gefl. Beachtung,
dass alle Offerten auf die unter dieser Rubrik ausgeschriebenen offenen Stellen an das
„Hotel-Bureau"
Basel 2, nicht an die Hotel-Revue zu adressieren sind.

8650 Köchin, ev. jüngerer Alleinkoch, Anfang Juni, kl. Hotel, Interlaken.
8653 Jüngere Köchin, n. Übereink., kl. Hotel, Nähe Interlaken.
8654 Restaurauttochter, sprachenkundig, für Garten und Halle, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
8655 Jüngeres Küchenmädchen, Gelegenheit, sich im Kochen zu betätigen, 1. Juni, Hotel 30 Betten, Genf.
8656 Sprachenkundige Saaltochter, mittl. Hotel, St. Moritz.
8658 Saaltochter, Zimmermädchen, Wäscherin, mittl. Hotel, Interlaken.
8662 Jüngere Saallehrtochter, Anfang Juni, mittl. Hotel, Interlaken.
8664 Kaffeeköchin, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
8668 Tüchtige Buffetdame, n. Übereink., mittl. Passantenhotel, Bern (Gehaltsansprüche).
8670 Buffetlehrtochter, n. Übereink., Hotel 45 Betten, Zentralschweiz.
8679 Jüngere Sekretärin, für Kasse und Journal, engl. sprechend, 3 jüngere Saaltöchter, engl. sprechend, Economatgouvernante, Kaffee-Angestelltenköchin, Officemädchen, Sommer- und Winterbetrieb, Hotel I. Rg., Berner Oberland.
8687 Restaurauttochter, Hotel 60 Betten, Wallis, Eintritt 15. Juli.
8690 I. Saaltochter, franz., engl. sprechend (ohne Bubikopf), Hotel 60 Betten, Tessin.
8691 Chef de rang, Commis de rang, Näherin, Maschinenstopferin, n. Übereink., Grosshotel, St. Moritz.
8695 Selbst. Köchin, jüngerer Hausdiener, Tochter für Zimmer- und Restaurantservice (ev. Jahresstellen), Hotel 50 Betten, Graubünden.
8721 Küchenmädchen, Saallehrtochter, Hotel 60 Betten, Badeort, Aargau.
8735 Jüngere Obersaaltochter, Deutsch, Franz., Engl., Saaltochter, Saallehrtochter, Concierge-Conducteur, Deutsch, Franz., Engl. (Bündner bevorzugt), Etagenportier, Lingère-Glätterin, Sommer- und Winterbetrieb, 10. Juni, mittl. Hotel, Pontresina.
8741 Apprenti-cuisinier, parlant français, hôtel 100 lits, Suisse romande.
8743 Jüngeres Zimmermädchen, Kochlehrtochter, n. Übereink., Hotel 70 Betten, Nähe Interlaken.
8747 Zimmermädchen, n. Übereink., kl. Hotel, Kandersteg.
8749 Privatzimmermädchen, Kenntnisse im Nähen, Hotel I. Rg., Luzern.
8750 Kaffeeköchin, Hotel I. Rg., Bern.
8755 Einfaches Zimmermädchen, deutsch, franz. sprechend, n. Übereink., kl. Hotel, Simmental.
8759 Tüchtiger Officebursche, n. Übereink., erstkl. Restaurant, Basel
8760 Küchenbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Badeort Aargau.
8764 Officemädchen, Restaurant-Hallentochter, deutsch, franz., engl. sprechend, 15. Juni, Sommer- und Winterbetrieb, erstkl. Hotel, Wengen.
8772 Köchin, Zimmermädchen, Hotel 40 Betten, Graubünden.
8779 Liftier, 20—25jährig, mit Praxis in erstkl. Hotels, Chasseur, 18—22jährig, Hotel I. Rg., Graubünden.
8781 Restaurauttochter, sprachenkundig, Etagenportier, n. Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
8783 Saallehrtochter, Kochlehrtochter, Serviertochter für Tea-Room und Saal, engl. sprechend, Hotel 35 Betten, Nähe Interlaken.
8786 Jüngere, gut präsentierende Saaltochter, jüngere gewandte Restaurauttochter, Alleinkoch, n. Übereink., mittl. Hotel, Adelboden.
8789 Commis de salle, Commis de rang, sofort, Hotel I. Rg., Tessin.
8790 Femme de chambre, garçon d'office-argentier, à convenir, hôtel Ier rg., Lausanne.
8792 Casserolier, franz. oder ital. sprechend, Ende Juni, Fr. 100 bis 120, Berghotel 50 Betten, Tessin.
8793 Economatgouvernante, Etagenportier, n. Übereink., Sommersaison, Hotel I. Rg., Genfersee.
8795 Jüngeres Zimmermädchen, deutsch, franz. sprechend, Jahresstelle, Kurhaus 60 Betten, Wallis.
8796 Selbst. Saaltochter, engl. sprechend, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
8797 Officegouvernante, Hotel 125 Betten, Tessin.
8798 Tüchtiges Zimmermädchen, Officemädchen, n. Übereink., Hotel I. Rg., Zentralschweiz.
8801 Tüchtige Restaurauttochter, Sommersaison, Hotel I. Rg., Klosters.

Fortsetzung siehe Rückseite

8809 Casserolier, sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee.
8810 Saaltochter, mit Zimmerdienst, n. Übereink., kl. Hotel, Graubünden.
8816 Angehende Köchin n. Chef, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
8818 Saaltochter, Deutsch, Franz., Engl., selbständig, Kaffee-Haushaltungsköchin, n. Übereink., mittl. Hotel, Kandersteg.
8826 Saaltochter, franz. sprechend, Saalvolontärin, n. Übereink., Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
8828 Alleinportier, 1. Juni, Kochlehrtochter, Anfang Juli, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
8831 Köchin n. Chef, Fr. 100—120, 1. Juni, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
8837 Zimmermädchen, Koch aus der Lehre, Officebursche, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
8842 Chefköchin, n. Übereink., Hotel 60 Betten, Graubünden.
8844 Lingère-Weissnäherin, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis.
8845 Saallehrtöchter, Anf. Juni, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
8846 Aide femme de chambre, Etagen-Portier, Angestellten-Zimmermädchen, Officemädchen, Glätterin, Lingeriemädchen, Mitte Juni, Grosshotel, Berner Oberland.
8852 Saallehrtochter, n. Übereink., Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
8853 Tücht. Zimmermädchen, 22. Mai, Hotel 50 Betten, Grbd.
8854 Tücht. Zimmermädchen, Saaltochter, Saallehrtochter, ca. Mitte Juni, Sommersaison, Hotel 130 Betten, Grbd.
8857 Saallehrtochter, deutsch, franz. sprechend, sofort, Lehrzeit ½ Jahr, Hotel 120 Betten, Tessin.
8858 Saaltochter, franz., Küchenbursche, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Waadtländeralpen.
8862 Zimmermädchen, franz. oder ital. sprechend, Mitte Juni, Hotel 50 Betten, Tessin.
8864 Selbst. Chefköchin, n. Übereink., kleines Hotel, Grbd.
8865 Restauranttochter, Saaltochter, Saallehrtochter, 15. Juni, Bureauvolontärin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Officemädchen, Portier, sofort, Hotel 60 Betten, Grbd.
8873 Alleinglätterin, Stopferin, Lingeriemädchen, Angestellten-Zimmermädchen, 2 Chasseure, Sommersaison, Hotel 180 Betten, Zentralschweiz.
8878 Officebursche-Peronier, n. Übereink., Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
8908 Chefköchin, entremetskundig, Alleinsaaltochter, Küchenmädchen, Alleinportier, n. Übereink., kleines Hotel Mürren..
8913 Saallehrtochter, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Brienzersee.
8914 Küchenmädchen, n. Übereink., kleines Hotel, Berner Oberl.
8915 Tücht. Zimmermädchen, deutsch, franz., wenn mögl. engl. sprechend, n. Übereink., mittelgr. Hotel, Thunersee.
8916 Buffetdame, Jahresstelle, n. Übereink., mittelgrosses Passantenhotel, Ostschweiz.
8918 3 tüchtige Saaltöchter, wenn möglich etwas engl. sprechend, sofort, Hotel I. Rg., Kandersteg.
8921 Selbst. Wäscherin, sprachenkundige Restauranttochter, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Sommersaison, Ostschw.
8923 Sauberes, flinkes Zimmermädchen, jüngere Saaltochter-Mithilfe im Office, Küchenmädchen n. Chefköchin, Maschinenwäscherin, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
8928 Tüchtige Saaltochter, Sommersaison, Grosshotel, Grbd.
8929 Tüchtiges jüngeres Zimmermädchen, franz., etwas engl. sprechend, mit Praxis in Passantenhäusern, nicht über 30 Jahre, Jahresstelle, sofort, Passantenhotel 60 Bett, grössere Stadt.
8932 2 Saaltöchter, 2 Saallehrtöchter, Mitte Juni, Hotel 130 Betten, Graubünden.
8935 Kochlehrling, 16—18jährig, Wirtesohn bevorzugt, Hotel I. Rg., Lugano.
8937 Starker Küchenbursche, Fr. 80—90, mittl. Hotel, Adelboden.
8938 Wäscher oder Wäscherin, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Wallis.
8939 Hallentochter, Küchenmädchen, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
8941 Courrierkellner (ev. Kellnervolontär), Sommersaison, Grosshotel, Berner Oberland.
8946 Alleinportier, n. Übereink., Hotel 53 Betten, Zentralschweiz.
8947 Weissnäherin, Küchenmädchen, tüchtige Köchin, Hotel 60 Betten, Graubd.
8950 Apprenti de cuisine, de suite, hôtel 60 lits, Lac Léman.
8951 Jüngerer, selbständiger Alleinkoch, entremetskundig, n. Übereink., Sanatorium 50 Betten, Graubünden.
8952 Cuisinier, pâtissier, commis de salle, lre repasseuse, femme de chambre, hôtel 80 lits, Valais.
8957 Bureaufräulein, mit Réception vertraut, sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
8958 Demi-Chef, Deutsch, Franz., Engl., sofort, Hotel I. Rg., Montreux.
8959 Gouvernante für Office und Economat (ev. Anfängerin), sofort, Hotel 100 Betten, Thunersee.
8962 Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
8963 Officegouvernante-Volontärin, sofort, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
8965 3 garçons d'office, fille pour les courriers, hôtel 1er rg., Vaud
8967 Tüchtiger Alleinkoch, Ende Mai, Fr. 300—350, Hotel 40 Betten, Thunersee.
8968 Jüngere Kaffee-Angestelltenköchin, Küchenmädchen, 5. Juni, mittelgrosses Hotel, Wengen.
8970 Haus-Küchenbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Waadtländeralpen.
8971 Caviste-Officebursche, sofort, Hotel I. Rg., Vierwaldstättersee.
8974 Sprachenkundige Bureauvolontärin, n. Übereink., Sanatorium 60 Betten, Wallis.
8981 Zimmermädchen, sprachenkundig, Küchenchef, Kaffeeköchin, 2 sprachenkundige Serviertöchter für Tea-Room-Restaurant, sprachenkundige Buffetdame für Tea-Room, n. Übereink., mittl. Hotel, St. Moritz.
8987 Abwaschmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
8988 Zimmermädchen, 23—26jährig, sofort, kl. Hotel, Locarno.
8997 Chef-Entremetier, tüchtiger, Fr. 380.—, bei Zufriedenheit Wintersaison, 25. Juni, Sommersaison, Hotel I. Rg.
8998 Küchenchef, Aide de cuisine, n. Übereink., Hotel 80 Betten, Graubünden.
9000 Selbst. Küchenchef, Fr. 400.— bei Zufriedenheit Wintersaison, Mitte Juni bis Mitte Sept., entremetskundig, Saaltochter, Saallehrtochter, Zimmermädchen, Küchenbursche, Hausbursche (angehender Portier), Mitte Juni, mittl. Hotel, Adelboden.
9004 Tüchtiges Zimmermädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
9007 Zimmermädchen, Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
9008 Sprachenkundige Saaltochter, n. Übereink., Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
9009 Buffetdame-Mixerin, n. Übereink., Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
9010 Handwäscherin, n. Übereink., Kurhaus 90 Betten, Berner Oberland.
9014 Tüchtige Saaltochter, 1. Juni, Hotel I. Rg., Wengen.
9015 Sekretärin, n. Übereink., mittl. Hotel, Gstaad.
9016 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Thun.
9017 Hausmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Aargau, Jahresstelle.
9021 Gouvernante, Jahresstelle, n. Übereink., Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
9022 Tüchtige Saaltochter, Deutsch, Franz., Engl., 1. Juni, Personalköchin, Mitte Juni, Hotel 40 Betten, Graubünden.
9024 Tüchtiger Commis de rang, Deutsch, Franz., Praxis in erstkl. Hotels, Jahresstelle, Economat-Officegouvernante, 35—40jährig, sprachenk., Anf. Juni, Hotel I. Rg., Zürich.
9025 Liftier, Hallentochter, n. Übereink., Berghotel I. Rg., Zentralschweiz.
9027 Buffetlehrtochter, Saallehrtochter, n. Übereink., Jahresstellen, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
9029 Zimmermädchen für Privathaus mit 40 Fremdenbetten, n. Uebereink., Engelberg.
9030 Buffettochter, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
9031 Tüchtiger Alleinportier, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Graub.
9032 Intelligente Economatgouvernante (ev. Anfängerin), Kellnerlehrling, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Tessin.
9034 Sekretärin für Korrespondenz, Kasse und Journal, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Montreux.
9035 I. Commis-Pâtissier, Fr. 180—200, 1. Juni, Hotel I. Rg., Lausanne.
9036 Glätterin, sofort, mittl. Passantenhotel, franz. Schweiz.
9039 Küchenmädchen, sofort, kl. Hotel, Thunersee.
9040 Zimmermädchen, n. Übereink., kl. Hotel, Kandersteg.
9041 Zimmermädchen, 1. Juni, kl. Hotel, Grindelwald.
9042 Restauranttochter, n. Übereink., Berghotel mit starkem Passantenverkehr, Thunersee.
9045 Zimmermädchen, engl. sprechend, Anfangszimmermädchen, n. Übereink., Hotel I. Rg., Interlaken.
9047 Obersaaltochter, n. Übereink., Hotel 90 Betten, Thunersee.
9048 Commis-Pâtissier, Tournante (Buffet und Gouvernante), n. Übereink., grosses Passantenhotel, Zürich.
9053 Casserolier-Heizer, sofort, Hotel I. Rg., Zürich.
9054 Selbst. Lingère (Nähen und Stopfen), Küchenbursche-Argentier, Office-Lingeriemädchen, n. Übereink., Hotel 100 Betten, Genfersee.
9058 Jüngeres Zimmermädchen, n. Übereink., kl. Hotel, Zweisimmen.
9059 Alleinkoch oder Chefköchin (selbständig), Kaffee-Köchin n. Chef, Küchenmädchen, Saal-Restauranttochter, Zimmermädchen, Etagenportier (angehender Concierge), Hausmädchen, n. Übereink., Hotel 90 Betten, Graubünden.
9066 Casserolier, Saallehrtochter, Zimmermädchen, n. Übereink. Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
9069 Küchenbursche-Casserolier, Anfangszimmermädchen, jüngere Kaffeeköchin (angehende Köchin), n. Übereink., Hotel 70 Betten, Tessin.
9072 Alleinportier, n. Übereink., Hotel 60 Betten, Prättigau
9073 Saaltochter, n. Übereink., Hotel 60 Betten, Thunersee.
9074 Tüchtige Saaltochter, Kaffee-Haushaltungsköchin, Alleinportier, n. Übereink., Hotel 30 Betten, Graubünden.
9077 Saaltochter, engl. sprechend, Saallehrtochter, n. Übereink., Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
9079 Chef de rang, Kellnervolontär, n. Übereink., Hotel I. Rg., Zürich.
9082 Saaltochter, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
9083 Commis de rang, n. Übereink., Hotel I. Rg., St. Moritz.
9084 Saaltochter, n. Übereink., Hotel 60 Betten, Wallis.
9085 Zimmermädchen, Angestelltenzimmermädchen, Lingère, Wäscherin, Küchenmädchen, n. Übereink., Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
9090 Casserolier, Sekretärin-Volontärin, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Engelberg.
9092 Saaltochter, sofort, Jahresstelle, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.
9093 Tüchtige, selbständige, sprachenkundige I. Saaltochter, gut präsentierend, intelligente Saallehrtochter (Vorkenntnisse im Service), Officemädchen, intelligent und fleissig, welches schon eine solche Stelle innegehabt, starke Handwäscherin, mittl. Alters, sofort, gutes Berghotel, Zentralschweiz, Passantenverkehr, Sommer- und Winterbetrieb.
9097 Etagenportier, sofort, mittl. Hotel, Luzern.
9098 Lingeriemädchen, Küchenmädchen, jüngere Liftier, Alleinkoch (ev. Saucier), n. Übereink., mittl. Passantenhotel, Kt. Solothurn.
9100 General- ev. Lingeriegouvernante, Vertrauensperson, Dauerstelle, n. Übereink., Hotel 120 Betten, Toggenburg.
9101 Saaltochter, nicht über 25 Jahre, n. Übereink., mittl. Hotel, Interlaken.
9102 Angestelltenköchin, Fr. 80—100, tüchtige Glätterin (Fremdenwäsche), n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Thunersee.
9104 Sprachenkundige Restauranttochter, selbständig, gut präsentierend, Jahresstelle, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
9107 Hausbursche-Portier (ev. Anfänger), fleissiger, treuer Bursche, sofort, kl. Hotel, Zentralschweiz.
9108 Zimmermädchen, Saaltochter, Officemädchen, Mitte Juni, Jahresstellen, mittl. Hotel, Genf.
9111 Kaffeeköchin, Ende Juni, Hotel I. Rg., Wengen.
9112 Jüngere Obersaaltochter, sprachenkundig, n. Übereink., mittl. Hotel, Gstaad.
9113 Alleinchef, Gehaltsansprüche, Zeugnisabschriften, Altersangabe, tüchtiges Alleinzimmermädchen, sprachenkundig, Saallehrtochter, Office-Küchenmädchen (Kenntnisse im Waschen), n. Übereink., erstkl. Hotelpension, St. Moritz.
9118 Chef de rang, sofort, Restauranttochter, erstkl. Restaurant, Basel.
9120 Küchenbursche, Hausmädchen, 2 Restauranttöchter, n. Übereink., Strandbad, Badeort Aargau.
9124 Chefköchin, Küchenbursche, Eintritt Pfingsten, mittl. Hotel, Engelberg.
9126 Saallehrtochter, sofort, Hotel 60 Betten, Tessin.
9127 Chef de cuisine, n. Übereink., Hotel I. Rg., Graubünden.
9128 Portier, engl. sprechend, sofort, mittl. Hotel, Grindelwald.
9129 Serviertochter für Bar und Restaurant, sprachenkundig, nicht über 25 Jahre, sofort, kl. Hotel, Kandersteg.
9131 Argentier, Küchenbursche, 2 Zimmermädchen, Etagenportier, Demi-Chef, Commis de rang, 3 Saaltöchter, Officegouvernante (Anfängerin), Saallehrtochter, Lingeriemädchen, Stopferin, nur Personal mit erstkl. Hotelpraxis, Sommer- und Winterbetrieb, Hotel I. Rg., Grindelwald.
9132 Bureaufräulein-Obersaaltochter, 2 Saaltöchter, Küchenmädchen-Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Portier-Conducteur, Etagenportier, Casserolier, n. Übereink., Sommer- und Winterbetrieb, mittl. Hotel, Grindelwald.
9133 2 selbst. Saal-Serviertöchter, 3 Sprachen, n. Übereink., Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
9135 Saallehrtochter, engl. sprechend, Kochlehrtochter, sofort, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
9137 Sekretärin-Gouvernante, deutsch, franz., engl. sprechend, Kochlehrtochter, sofort, Hotel 80 Betten, Thunersee.
9139 Tüchtige, gewandte Serviertochter, gesetzten Alters, für Garten und Rest., Deutsch, Franz., Engl., Eintritt Anf. Juni, Passantenhaus, Ostschweiz.
9141 Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Tessin.
9143 Junge Wäscherin-Kaffeeköchin, n. Übereink., mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
9144 Etagen-Portier, sofort, Hotel I. Rg., Interlaken.
9145 Tüchtige Saaltochter, deutsch, franz., engl. sprechend, n. Übereink., Hotel 100 Betten, Waadtländer-Alpen.
9146 Köchin n. Chef, Casserolier-Küchenbursche, mit Warmwasserheizung und Gartenarbeiten vertraut, n. Übereink. Hotel 50 Betten, Wallis.
9148 Jüngerer, tüchtiger Alleinkoch bis zu 32 Jahren, pâtisserie- und entremetskundig, mit bescheidenen Gehaltsansprüchen, Sommersaison, sofort, kleines Hotel, Vierwaldstättersee.
9149 Bureauvolontärin-Stütze der Hausfrau, Anf. Juni, Hotel 60 Betten, Graubünden.
9150 Zimmermädchen, Saallehrtochter, n. Übereink., mittelgr. Hotel, Thunersee.

Garten-Schirme

Sie leisten nicht nur gute Dienste gegen Hitze und Regen,
sie ziehen auch die Gäste an.

Durch rationelle Fabrikation sehr billig.

ZUGER SCHIRMFABRIK, ZUG
Telephon 77 — Telegramm: Pluvius

Kleinere
Hotel-Pension
oder mittleres
Restaurant
in guter Lage, wird von jungem, branchekundigem Ehepaar **zu mieten, event. zu kaufen gesucht.**
Offert, mit genauer Beschreibung unter Chiffre G.B. 2971 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht:
Koch-Lehrling
NICHT UNTER 18 JAHREN!
Chef de Partie-Tournant
nur mit erstkl. Zeugnissen. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an **Stadt-Casino, Basel**

Studenten der englischen Sprache
sind gebet. vorzumerken
The Thomas School of English
435/7 Oxford Street, **London W. 1.** Bestes System, Bescheidene Preise. Verlangen Sie Prospekt.

REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der
HOTELLERIE

Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Tüchtiges, zuverlässiges **Hotelier-Ehepaar** sucht sich jetzt oder später zu verändern und wünscht
Direktion, Pacht
oder ähnlichen Posten. Gefl. Offerten unter Chiffre E. D. 2958 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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

GESUCHT
in Jahresstelle
Generalgouvernante - Sekretärin
gesetzten Alters, deutsch, französisch und englisch sprechend, wenn möglich mit Büffetdienst vertraut. Angenehm. Vertrauensposten.
Offerten an Hôtel du Siècle, Genève.

Englische Sprachschule
Alle Anfragen sind zu richten
The Mansfield School of English, 6, Nicoll Road, London N.W. 10
Die Schule ist empfohlen durch den Internationalen Hotelbesitzer-Verein in Köln und wurde von einem Mitglied dieser Organisation persönlich besucht.

Gr. Hotel im Engadin sucht
für Sommersaison, tüchtige, gut präs. jüng.
General-Gouvernante
(Etage-Lingerie). Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Postfach 30778 St. Moritz Bad,

HOTELHERD
für Holz und Kohlen, bereits neu, **billig zu verkaufen**
E. Zeiger, Klarastrasse 17, Basel.

Englisch in 30 Stunden
„Rapidmethode" Kein Buch zum Selbstunterricht, sondern Brieflicher Unricht mit Aufgaben-Korrekturen. Die praktische Kenntnis der englischen Sprache wird jeden Tag wichtiger, und es handelt sich heutzutage nicht mehr um die Frage, ob man überhaupt Englisch lernen soll, sondern wo und wie man es leicht in kurzer Zeit erlernt. Der Leiter der Spezialschule für Englisch „Rapid" in Luzern hat auf Grund jahrelanger Erfahrung ein ganz eigenartiges System erfunden, durch welches jedermann in seinem eigenen Heim mittels **brieflichen Fernunterricht** in interessanter und leichtfasslicher Art die englische Sprache in 30 Stunden für das praktische Leben geläufig sprechen erlernt. Erfolg garantiert. 1000 Refer. Man verlange Prospekt mit zahlreichen Anerkennungsschreiben gegen Rückporto. **Spezialschule für Englisch „Rapid" in Luzern Nr. 30.**

Chef de cuisine
für **Ende Oktober 1933** in **Jahresstelle** von erstklassigem Sanatorium **gesucht.** Es kommt nur ganz im Wallis tüchtiger, selbständiger, an beste Küche und sorgfältigste Kalkulation gewöhnter Bewerber in Betracht, m. Kenntnissen der Diät-Kosten, Spezialplatten, Entremets und Pâtisserie. — Langjährige Praxis in ähnlichem Betriebe erforderlich. Angaben über bisherige Tätigkeit, Lohnansprüche und Alter, sowie Einsendung von Zeugnisabschriften und Photographie erbeten unter Chiffre E. T. 2956 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Als Leiter eines Hotels mit grösserem Restaurant am unteren Zürichsee
Tüchtiger Fachmann
per sofort gesucht. Event. spätere Pacht oder Kauf möglich. Offerten mit Referenzen erbeten unter Chiffre **Z. G. 1484 befördert Rudolf Mosse A.-G., Zürich.**

ENGLAND
Prof. Anglais, Membre de la Société Royale des Professeurs, reçoit deux ou famille privée 1 ou 2 jeunes gens désirant apprendre à fond la langue anglaise. Maison confortable près de la mer. Prix modéré. **James Davis,** Windsor House, Canterbury Rd., **Herne Bay,** Kent, Angl.

Directeur-gérant
Suisse. Grande expérience. Hôtel-Restaurant. Références de tout premier ordre. **Cherche situation** Suisse ou Etranger dans grande ou petite affaire. Libre de suite. Offres sous chiffre H. S. 2960 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Schön gelegenes
Pafflanten-Hotel
ist im Münstertal für sofort
zu verkaufen
Jahresgeschäft. Günstige Zahlungsbedingungen. Off. unt. Chiffre H. G. 2982 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche
dans un Bar, première place à Berne,
BARMAID
jeune, présentant bien et connaissant à fond son métier, parlant allemand, anglais et français. Offres ou se présenter personnellement chex Tripet, Neuengasse 30, Berne.

Schweizer, 33 Jahre alt, der vier Hauptsprachen mächtig, grosse, schlanke Erscheinung mit ausgew. Umgangsformen, kautionsfähig, energischer Fachmann mit langjähriger In- und Auslandspraxis, **sucht Engagement als**
Sous-directeur oder Chef-de-réception
Ia Referenzen zur Verfügung. Offert. unt. Chiffre A. M. 2969 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in gutes Familienhotel der Waadtländeralpen tüchtiger, treuer, zuverlässiger, angehender
Oberkellner
im Alter von ca. 30 Jahren, der französischen, englischen, deutschen Sprache mächtig, derselbe muss das Coktail mixen sehr gut verstehen. Verlangt wird das Mitarbeiten im Service. Nur ernster, fachkundiger Reflektant kann berücksichtigt werden. Off. mit Zeugnissen und Bild unter Chiffre F. A. 2979 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme, 27 ans, 3 langues, honnête, capable, avec premières références **cherche situation, comme**
Aide Direction - Réception - Caisse - Chef de service
ou autre, pouvant **évent. s'intéresser** avec capital. Ecrire sous chiffre A. V. 2965 à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

HOTEL-RESTAURANT am Genfersee mit Jahresbetrieb (50 Betten) **SUCHT** einen erfahrenen, restaurationskundigen
Küchenchef
Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten von nur selbständiger Kraft mit Zeugnisabschriften, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre H. N. 2955 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de Cuisine
(ges. Alters), treu, solid, sparsam, welcher in I. Hotel und Restaurant gut bewandert ist, **sucht Engagement.**
Gefl. Offerten unter Chiffre O. F. 2974 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel-Sanatorium important
demande pour entrée immédiate
Secrétaire - volontaire
Place à l'année. Jeune homme de langue maternelle française ayant fait l'apprentissage de salle ou de cuisine aura préférence. Off. avec photo et références, sous chiff. G. R. 2968 à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

Zu mieten gesucht
von jungem Ehepaar (Koch) eine kleine, gutgehende
Hotel- oder Privat-Pension
Gefl. Off. unt. Chiffre D. E. 2973 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

Pianiste
Ier prix Paris - Suissesse, énorme routine orchestre, **cherche contrat.** Laroche, rue Bautte 11, Genève.

Gasthofbesitzer-Sohn, 28jähr., tüchtig, Charakter fest, flotte Erscheinung, wünscht baldige
Heirat
mit netter, berufstüchtiger Tochter, vermögend, aus guter Familie. Anfragen erbeten an Postfach 762, Luzern.

Achtzehnjähriger, gebildeter, deutschsprechender
Venetianer
sucht gegen Austausch mit einem Schweizer, **Stelle in Hotelbüro.** Offerten an Bruno Ancona, Castello 6030, Venedig.

Gewandtes
Zimmermädchen
sprachenkundig, **sucht Stelle** in gutes Hotel, Jahres- oder 2 Saisonstelle. Offerten an **L. Kaelin, Tal-Degersheim.**

Braver, williger
Jüngling
sucht Kochlehrstelle
neben tüchtigem Chef. Offerten an **Frau E. Moser-Schürch, Messen** (Solothurn).

Tüchtiger, solider
Küchenchef
(Alleinkoch), 40 Jahre alt, entremetskundig, guter Restaurateur, **sucht Saison- oder Jahresstelle** in gutes Haus. Ausführl. Offert. mit Lohnangabe erbitte an **Walter Marx, Walzenhausen** (Appenzell).

Für kl. Restauration wird tüchtiger
Koch oder Köchin
gesucht, der sich mit Fr. 1500.— am Geschäft beteiligen würde. Lohn und Gewinnanteil. Garantie. Offerten unter Chiffre M. E. 2981 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

LONDON SCHOOLS OF ENGLISH
Prospekt von:
Privat- od. Klassen-Unterricht täglich in allen Zweigen der englischen Sprache. — Kurse ununterbrochen während des ganzen Jahres.
THE DIRECTOR, 319 OXFORD STREET, LONDON, W.1

Eine Annonce
in der „Hotel-Revue" ist eine vorzügl. Geschäfts-Empfehlung!

Gesucht
für Café-Restaurant tüchtige, energische
Buffetdame
Event. Jahresstelle. Ferner tüchtige
Serviertochter
Off. mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien, Photo und Altersangabe unter Chiffre H. G. 2977 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für meinen Sohn eine
Kochlehrstelle
Friedr. Müessli, Hotel Hirschen, Amsteg.

Seriöser, 21jähriger, tüchtiger
Kaufmann
sprachenkundig, guter Autofahrer, **der sich auf das Hotelfach zu verlegen gedenkt,**
sucht entsprechende Stelle.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre **OF 1618 B an Orell Füssli-Annoncen Aarau.**

Tüchtiger
Maschinenwäscher
sucht Stelle
Gute Zeugnisse.
Offerten unter Chiffre W. Z. 2970 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Trio
routiné cherche engagement saison d'été, concert event. danse. Prix modérés.
A. Schweitzer, rue Cloche 6, **Genève.**

Sekretär-Volontär
oder leichte
Bürostelle
sucht junger, tüchtiger Bankangestellter (erholungsbedürft.), bei ganz bescheiden. Ansprüchen, für die Sommersaison in Höhe-Lohn und Gewinnanteil, Garantie. Offerten unter Chiffre M. E. 2981 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
Kenntnisse in Engl. und Franz. S.K.V. Diplom. Offerten unter Chiffre S. H. 2978 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 25 mai 1933
Nº 21

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Basel, 25. Mai 1933
Nº 21

Nouvelles de la Société

Réunion du Comité central

(Compte rendu provisoire)

Le Comité central de la S. S. H. a siégé les 18 et 19 mai à l'Hôtel Schweizerhof à Berne, sous la présidence de M. le Dr H. Seiler, président central, et a délibéré sur toute une série de questions économiques et professionnelles. Il a tout d'abord mis au net les décisions de la dernière Assemblée des délégués du 30 mars à Zurich, concernant la *réglementation des prix* et la *réorganisation de la propagande*, et a ordonné les mesures nécessaires pour leur exécution. Il a approuvé le nouveau *Règlement des prix minima*, tel qu'il est sorti des délibérations de Zurich; ce règlement va être mis à l'impression et expédié aux sociétaires. La Direction a présenté un rapport sur l'état actuel de la réorganisation de la propagande et sur les pourparlers engagés en vue de la convention à conclure entre l'Office suisse du tourisme et la Société suisse des hôteliers. Le Comité a donné des instructions pour la continuation des pourparlers et pour la conclusion du contrat avec les réserves formulées antérieurement. Des directives ont été données également pour la perception des cotisations à la Caisse de propagande.

La Direction a exposé ensuite le programme de travail du nouveau *Service de propagande au Bureau central*. Ce programme a été approuvé en principe. Les tâches essentielles de ce service seront de veiller à l'intensification de la propagande, en étroit contact avec l'Office suisse du tourisme et le Service de publicité des C. F. F. et, conformément à la décision de l'Assemblée des délégués, d'orienter et de conseiller les sociétaires, notamment de leur indiquer les économies qu'ils peuvent faire sans inconvénient sur leur budget de propagande individuelle pour se récupérer du montant versé à la Caisse de propagande en exécution de la convention avec l'Office suisse du tourisme.

A propos de la *loi sur les constructions hôtelières*, le Comité central a pris connaissance de la motion Meuli au Conseil national et a décidé d'adresser au Conseil fédéral une pétition pour appuyer la demande de prolongation de la validité de la loi.

Un rapport a été présenté sur l'activité déployée jusqu'à présent par la *Caisse paritaire d'assurance-chômage pour l'hôtellerie* (PAHO) et sur la situation financière de cette institution. Le manque d'intérêt du personnel lui-même met en danger la vitalité de la caisse. Une circulaire sera envoyée aux membres de la S. S. H. pour leur recommander cette œuvre sociale et pour les engager à y collaborer en faisant assurer leurs employés. Le Comité considère que la S.S.H. a le devoir moral d'assurer l'existence et le bon fonctionnement de l'assurance-chômage.

Le Comité central a entendu un long rapport de la Direction sur différentes *questions d'actualité*. Citons entre autres l'assurance pour la responsabilité civile des automobilistes étrangers circulant en Suisse, la récente conférence économique de Vevey, la statistique fédérale du tourisme, l'entrée des étrangers en Suisse, les pourparlers relatifs aux deux guides pour automobilistes édités par l'A. C. S. et le T. C. S., le problème du rail et de la route, la réorganisation de l'enseignement du ski, etc. Le Bureau central a reçu les instructions nécessaires pour poursuivre la solution de ces questions. Diverses pétitions aux autorités compétentes ont été décidées.

Dans une troisième séance tenue pendant la matinée du 19 mai, le Comité s'est occupé surtout d'*affaires économiques*, spécialement des prix des denrées et des prix de revient dans l'hôtellerie. Ce thème avait été traité en détail dans un rapport du Service de renseignements économiques de la S. S. H., qui avait présenté une série de propositions. Il s'agit notamment de la réorganisation des prix des vins, d'arrangements avec l'association des négociants en charbons et avec l'Union des producteurs de légumes, de la comparaison des prix de revient dans l'hôtellerie des différents pays et de la capacité de concurrence internationale de l'hôtellerie suisse, de la réduction des tarifs de publicité hôtelière, de la participation des fournisseurs de l'hôtellerie aux dépenses pour la propagande touristique, etc. Chacune de ces questions a provoqué d'assez longues délibérations. On a discuté également une proposition de pétition à la Direction générale des C. F. F. au sujet des tarifs ferroviaires et cette démarche a été décidée. Le Comité central a ordonné la publication dans l'organe de la société d'un article objectif sur la votation populaire du 28 mai.

Parmi les autres questions examinées, il convient de relever encore le récent *manifeste de l'Union suisse des paysans*, qui contient des postulats lésant gravement et directement les intérêts de l'industrie hôtelière. Ceci d'autant plus que le programme de l'Union suisse des paysans est établi sur une base exclusivement agrarienne, c'est-à-dire ne tient compte exclusivement que des besoins et des revendications de l'agriculture, en négligeant purement et simplement les possibilités d'existence des autres branches de l'économie nationale, notamment des industries d'exportation et de l'hôtellerie. On ne trouve pas dans le manifeste de l'Union des paysans, en particulier, la moindre compréhension de l'extraordinaire nécessité de la stabilisation des prix; le manifeste préconise au contraire la hausse des prix des produits agricoles, sans s'occuper de l'adaptation de ces prix aux conditions du marché mondial et à la situation économique du pays. Tout en reconnaissant pleinement que la situation de l'agriculture est très difficile, le Comité repousse énergiquement les postulats de l'Union suisse des paysans, notamment ceux qui tendent à maintenir l'interdiction d'importer des viandes et du bétail de boucherie, à faire majorer certains droits de douane sur des articles d'importance capitale pour l'hôtellerie (volaille, gibier, poisson, etc.), à introduire de nouveaux impôts indirects et des taxes sur les fruits du Midi, l'alcool, la bière et les vins étrangers, ainsi qu'à augmenter le droit d'entrée sur la benzine. Ce dernier postulat, par exemple, n'a aucun rapport avec les intérêts de l'agriculture. Les revendications des paysans inspirent les craintes les plus sérieuses à l'industrie hôtelière suisse, déjà si durement atteinte par la crise économique et la crise du tourisme et qui verrait, par l'acceptation de ces demandes extrémistes, ses capacités d'existence encore plus gravement compromises.

Pour le 28 mai

Les 27 et 28 mai, le peuple suisse est appelé aux urnes pour décider de l'acceptation ou du rejet de la loi adaptant dans une certaine mesure les traitements et salaires du personnel fédéral aux conditions présentes.

Il s'agit ici évidemment d'un problème économique bien plus que d'un problème politique. Toutes les branches de notre économie nationale, spécialement en ces temps de crise, sont si étroitement intéressées les unes aux autres, elles se trouvent dans une telle interdépendance réciproque qu'il est devenu impossible de privilégier une classe au détriment des autres classes. C'est pourquoi notre Comité central a jugé opportun d'émettre, aussi dans ce journal économique et professionnel, quelques remarques sur la question qui doit être résolue dimanche.

L'adaption des traitements du personnel fédéral décidée par les Chambres est d'une urgente nécessité en présence de la situation dangereuse de nos finances publiques. Les contribuables de l'industrie, de l'agriculture, du commerce, de l'artisanat ont subi des pertes extraordinairement lourdes et leurs capacités fiscales ont diminué dans des proportions considérables. Une centaine de milliers de citoyens sont condamnés au chômage. Les déficits de la Confédération, des cantons et des communes se chiffreront cette année par plus de 200 millions de francs.

Les Chemins de fer fédéraux, en particulier, ne sont plus en état de faire le service de leur dette de trois milliards. La Confédération se voit contrainte de prendre à sa charge une forte partie de cette dette colossale, soit 870 millions. Et l'administration ferroviaire, après comme avant, sera incapable de rendre au peuple au moins une portion de cette somme sous forme de réductions de tarifs. Or tout le monde sait maintenant que dans la proportion de 75% les dépenses d'exploitation des C.F.F. consistent en traitements et salaires du personnel.

Pour remédier au moins dans une certaine mesure au chômage et aux crises qui ont frappé plus spécialement certaines branches de l'économie nationale, la Confédération dépense une centaine de millions par année. En y ajoutant le déficit des C.F.F., évalué à une cinquantaine de millions, on arrive à une somme de 150 millions, qu'il faudra couvrir pas des économies, ainsi que par des impôts directs et indirects. Or la Confédération dépense 400 millions pour son personnel. La loi du 1er janvier 1928 a fait aux fonctionnaires et employés de la Confédération une situation enviable, soit comme traitements, soit surtout comme pensions de retraite. Depuis lors, le coût de la vie a baissé de plus de 15% et la réduction de 7½% décidée par les Chambres semble assurément supportable. Elle le semble bien plus encore si on la compare aux réductions successives des traitements et salaires opérées forcément dans les entreprises privées. Il ne faut pas oublier du reste qu'à fonctions égales notre personnel fédéral est beaucoup mieux rétribué que les employés privés et que les fonctionnaires et employés de même rang des administrations publiques étrangères. Même après la réduction temporaire (il s'agit de 18 mois) de ses traitements, notre personnel fédéral, avec ses allocations diverses et ses pensions, se trouvera encore certainement dans une situation privilégiée vis-à-vis des autres salariés. Si la crise générale ne diminue pas bientôt d'intensité, ce ne sera pas une votation populaire, mais la loi d'airain de la nécessité inéluctable qui contraindra à réaliser des économies encore beaucoup plus dures que celle que l'on propose aujourd'hui au peuple. Quand les ruines auront excercé des ravages encore plus terribles parmi les contribuables, que deviendront forcément ceux qui vivent de l'argent des contribuables?

Il est capital en ce moment de rétablir l'équilibre de nos finances fédérales, autrement toute politique économique saine et ordonnée deviendrait impossible chez nous. Ce qui s'est passé et se passe encore dans d'autres nations devrait nous faire réfléchir. Le peuple n'a pas été consulté dans ces pays pour adapter les dépenses de l'Etat à la situation des finances publiques.

Si le peuple suisse repousse la proposition d'économie qui lui est faite et veut garder au personnel de ses administrations une situation en dehors et au-dessus de toutes les répercussions de la crise, il faudra nécessairement trouver ailleurs l'équivalent des millions refusés. Cela signifie que la Confédération devra se limiter dans ses commandes de travaux publics, ce qui diminuera d'autant les occasions de gain dans l'industrie et l'artisanat; les chemins de fer devront restreindre leurs services, de même que les postes, et maintenir, sinon augmenter leurs taxes déjà exorbitantes; on ne pourra pas éviter le prélèvement de taxes nouvelles, ni des relèvements de droits d'entrée.

Or, chaque fois que survient un renchérissement quelconque, qu'il s'agisse de tarifs de maîtres d'état, de produits de l'industrie, de taxes de transport, de denrées alimentaires, de droits de douane ou de n'importe quoi, l'hôtellerie est touchée immédiatement. Si nous recommandons, avec notre Comité central, l'*acceptation* de la loi fédérale sur l'adaption des traitements, ce n'est pas pour porter préjudice à nos fonctionnaires et employés fédéraux, puisque leur revenu sera plus favorable encore que celui des employés cantonaux et des employés privés de poste correspondant, mais pour la défense de nos propres intérêts, aussi légitimes assurément que ceux de n'importe quelle autre branche de notre économie nationale.

La propagande centralisée

L'*Automobile-Revue* de Berne a publié le 2 mai l'article suivant, que nous reproduisons à titre de renseignement et sans y ajouter de commentaire, l'hôtellerie comptant beaucoup de zélés et influents partisans des chemins de fer, tant fédéraux que privés.

« Les projets attribués à tort à la Commission centrale pour l'unification de la propagande touristique, puisque cette dernière ne les connaît pas même, prévoient que dans un laps de temps déterminé les agences de l'Office suisse du tourisme passeront au service des C.F.F. Ceux-ci changeront le nom de leurs représentations à l'étranger, qui s'intituleront « Suisse, Office du tourisme », avec le sous-titre « Agence des chemins de fer suisses ». C'est un premier point et on admettra bien volontiers que ce changement de nom est une bonne chose; mais la question primordiale est de savoir comment s'exercera l'activité du personnel des agences et plus particulièrement celle des directeurs.

Feront-ils aussi de la propagande en faveur du tourisme automobile et de l'aviation, ou bien toute leur activité tendra-t-elle à faire voyager en chemin de fer?

Sur ce point précis, les « assurances » dont les centres de tourisme ont besoin font défaut, et c'est pour cette raison surtout que la récente assemblée générale de l'Union des sociétés suisses de développement s'est prononcée contre les projets de M. Keller, que l'on croit toujours être ceux de tous les membres de la « Commission centrale » qu'il préside.

On objecte que dans ces nouvelles agences et dans les agences transformées il y aura un ou deux fonctionnaires spéciaux qui dépendront de l'Office national suisse du tourisme et auxquels incombera le soin de faire de la propagande auprès de ceux qui voyagent autrement qu'en chemin de fer. Mais leurs compétences seront minimes et surtout leur autorité sera insuffisante. Voyez-vous un fonctionnaire subalterne de l'agence suisse à Berlin se présentant à un Automobile-Club ou à une grande entreprise d'excursions en autocars pour leur demander d'organiser un voyage en Suisse? On pourra s'étonner que le directeur de l'agence ne se dérange pas en personne.

A défaut d'un titre, ces fonctionnaires auront-ils du crédit? On peut en douter, si l'on songe à ce qui s'est passé récemment au sein du comité de direction de l'Office national suisse du tourisme. Le directeur de cet Office, M. Junod, avait prévu au budget une somme de 5.000 francs pour la propagande en 1933 en faveur du tourisme automobile; à la majorité, le comité a réduit ce poste de 40%. Cette décision est une indication, car la plupart des membres de ce comité sont ou bien à la tête d'entreprises ferroviaires, ou favorables à ce moyen de transport.

On ne saurait leur faire un grief de leur attitude; mais alors qu'on nous donne des garanties que lorsque les C.F.F. seront seuls ou presque seuls à commander ils agiront autrement. Les directeurs des agences des C.F.F. à l'étranger n'interviendront pas pour l'organisation de voyages en Suisse en autocars ou en automobile. On ne peut pourtant pas demander à un fonctionnaire des C.F.F. de travailler contre les intérêts de sa propre administration.

Alors que faire? Contempler en se croisant les bras nos hôtels si peu occupés? Réagir? Mais comment réagir?

Tout le problème est là. »

R. A. Alblas.

L'importation de la volaille et des préparations spéciales de viandes

A partir du 15 juin 1933, l'arrêté du Conseil fédéral du 16 décembre 1932 réglant l'importation et le transit des envois de volaille provenant de l'étranger, ainsi que les articles 26 et 28 de l'ordonnance du 29 janvier 1909 réglementant le contrôle à la frontière des viandes et préparations de viandes importées en Suisse sont abrogés et remplacés par un arrêté du Conseil fédéral du 8 mai 1933. En voici les dispositions qui intéressent plus particulièrement l'hôtellerie.

La *volaille vivante* est soumise à son entrée en Suisse au contrôle du vétérinaire de frontière, qui établit un passavant pour chaque envoi admis à l'importation ou au transit.

Pour pouvoir importer de la volaille vivante, il faut être au bénéfice d'une autorisation de l'autorité cantonale compétente. Cette autorisation n'est accordée qu'à des personnes ou raisons sociales donnant toutes garanties pour une gestion irréprochable de leur entreprise et prouvant qu'elles ont à leur disposition les locaux et installations nécessaires, faciles à nettoyer et à désinfecter.

La volaille étrangère destinée à être engraissée et tuée ne pourra être importée que par chemin de fer, jusqu'à la station la plus proche de l'établissement importateur, et devra être présentée à la frontière avec les plumes de la queue coupées court. Cette volaille doit être tuée dans les 14 jours à dater de son importation. Les établissements pratiquant l'engraissement et l'abatage ne peuvent garder et entretenir de la volaille de rente et d'élevage.

Les envois de *volaille domestique morte* destinés à l'importation ne sont admis à la visite du vétérinaire de frontière que s'ils sont accompagnés d'un certificat d'origine par lequel le vétérinaire inspecteur des viandes du lieu de provenance atteste que la volaille en question est saine et propre à la consommation et qu'elle provient d'une contrée où depuis 40 jours au moins il ne s'est produit aucun cas de maladie contagieuse parmi la volaille.

Cette catégorie de volaille est importée déplumée et vidée. Pour les canards et les oies, il est permis de laisser en place les organes et les plumes des ailes. On peut laisser aussi les plumes de la queue des dindes et des pintades.

L'autorisation de l'autorité cantonale est également nécessaire pour l'importation des *viandes et préparations de viandes* provenant de volaille, de poisson, de gibier, de crustacés, de mollusques, de grenouilles ou de tortues.

Ces produits ne sont admis à l'importation qu'après visite du vétérinaire de frontière. Ils doivent présenter les qualités requises, dans le commerce, d'une marchandise de premier choix. Sauf pour le poisson, la viande ne peut être importée qu'en corps entiers d'animaux.

Les viandes et préparations de viandes provenant de poisson, de gibier, de crustacés, de mollusques, de grenouilles ou de tortues sont admises à l'importation sans certificat d'origine.

Par contre, les ours et les sangliers ne peuvent être importés que sur présentation d'une attestation du vétérinaire inspecteur des viandes du lieu de provenance, certifiant que la viande de ces animaux a été examinée et trouvée exempte de trichine et de cysticerques. La viande doit porter en outre l'estampille de l'inspecteur des viandes compétent.

Le gibier peut être présenté vidé à la visite du vétérinaire de frontière. Chez les lièvres et les lapins, le poumon, le coeur, le foie et la rate doivent encore adhérer d'une façon naturelle au corps.

L'importation de la viande des espèces animales précitées conservée par un procédé artificiel de congélation est interdite. L'office vétérinaire peut l'autoriser toutefois à titre exceptionnel et en prenant les mesures sanitaires de précaution voulues.

Les *conserves de viande* provenant de ces animaux doivent être munies d'une marque distinctive excluant toute méprise sur leur contenu. L'espèce animale devra être clairement désignée. Les huiles alimentaires usuelles entrant dans la composition des conserves de poisson doivent faire l'objet d'une déclaration. Les récipients de conserves doivent porter, outre la désignation exacte de leur contenu, la raison sociale ou une marque du fabricant ou du vendeur, en caractères nets et indélébiles.

Les envois du *petit trafic de frontière* manifestement destinés à l'usage privé et non au commerce ou à la vente sont admis sans visite vétérinaire par tous les bureaux de douane.

Il est perçu pour la visite vétérinaire à la frontière de la volaille vivante, ainsi que des viandes et préparations de viandes énumérées plus haut, un émolument de dix centimes par kilo, au minimum d'un franc par envoi. La taxe d'établissement d'un passavant est d'un franc.

Valeur alimentaire du bouillon et de l'extrait de viande

(Par O. Haller, prof. de cuisine à l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne)

Un litre de bouillon préparé à la manière habituelle, puis partiellement dégraissé, comme on le fait d'ordinaire, renferme approximativement les matériaux que voici:

Matériaux contenus dans un litre de bouillon:

Albumine	3 à 4	grammes
Gélatine	3 à 6	»
Graisse	5 à 10	»
Sels de la viande et sel de cuisine ajouté	13 à 15	»
Matières extractives	6 à 7	»
Total ...	30 à 45	grammes

De ce tableau il ressort ce premier fait qu'un litre de bouillon contient de 955 à 970 grammes de matières solides. Avec une assiette de potage largement servie, nous ne consommons donc guère que 7 à 11 grammes de substances pouvant être alimentaires. Mais le sont - elles toutes ?

Parlons d'abord des matières extractives. Ce sont des substances spéciales à la viande, ayant sans doute des propriétés excitantes, mais ce ne sont pas de véritables combustibles alimentaires nous apportant de la force. On en peut dire autant des sels, qui sont utiles à l'organisme pour la construction et l'entretien de certains tissus, mais qui ne nous fournissent pas d'énergie. Restent donc les matières albumineuses (albumine et gélatine) et les graisses.

Un litre de bouillon ne contient que 4 grammes environ d'albumine, proportion médiocre et qui a de quoi surprendre tout d'abord. Mais rappelons-nous que la viande a été plongée dans un liquide bouillant et qui de plus devient promptement acide, puisque la viande est un peu acide quand elle vient de chez le boucher. Toutes les conditions sont donc réalisées non pour que l'albumine se dissolve, mais au contraire pour qu'elle se trouve coagulée, soit déjà dans l'intérieur du morceau de viande, soit dans le bouillon. Et, de fait, l'écume que l'on enlève n'est que de l'albumine coagulée. Si néanmoins le bouillon contient un peu d'albumine dissoute, c'est parce que la coagulation n'est pas complète et parce qu'une partie de l'albumine, ayant subi par la longue action de la chaleur une sorte de digestion, parvient à se redissoudre, mais toujours en quantité nécessairement limitée.

Quant à la gélatine, sa proportion est nécessairement restreinte, car des solutions de gélatine qui contiennent 10 grammes de cette substance par litre commencent déjà à se prendre en gelée par le refroidissement. Or nous ne voulons pas un bouillon qui se transformé en gelée lorsqu'il est froid.

Reste la graisse. Ici les quantités peuvent varier évidemment dans de larges limites. Dans un bouillon très gras, il m'est arrivé de doser de 30 à 35 grammes de graisse par litre. Mais de telles proportions répugnent généralement. Le bouillon très gras est lourd pour beaucoup de personnes et n'a plus les propriétés stomachiques, préparatoires d'une bonne digestion, qui font sa principale qualité. Un bouillon bien dégraissé ne contient guère que 4 grammes de graisse par litre.

Finalement nous arrivons donc à cette conclusion qu'une bonne assiettée de bouillon nous fournit, en comptant les choses largement, de 2 à 3 grammes d'albumine (albumine et gélatine) et à peu près autant de graisse, c'est-à-dire pas plus que deux à trois cuillerées à soupe de lait de vache.

La valeur alimentaire du bouillon est donc faible, et l'on peut en dire autant des extraits de viande, qui ne sont que du bouillon évaporé jusqu'à consistance d'extraits semi-solides ou encore fluides. Mais si leur valeur alimentaire est faible, leur goût agréable et l'action stimulante qu'ils exercent en font pour l'art culinaire des adjuvants utiles.

C'est donc bien à tort que, sous l'influence des idées longtemps professées, le grand public et même tant de médecins se représentent encore le bouillon ou l'extrait de viande comme contenant sous un petit volume la « force » d'une masse considérable de viande. Une denrée alimentaire quelconque nous apporte de la force lorsqu'elle contient des matériaux combustibles comme l'albumine, la graisse, les matières féculentes et sucrées. Or le bouillon ne renferme de telles substances qu'en quantités très minimes; dès lors sa valeur alimentaire ne peut être que médiocre, et celle de l'extrait de viande souvent moindre encore.

Ce qui précède ne signifie pas qu'en tant qu'aliment le bouillon ne soit pour nous d'aucune utilité. Assurément un homme bien portant ne pourra emprunter au bouillon qu'une très minime partie de ce qui lui est nécessaire; mais pour un malade, un convalescent, chez qui le moindre apport alimentaire constitue un bénéfice précieux, le bouillon (dégraissé) est une des formes culinaires les plus utiles pour fournir à un organisme ébranlé un premier aliment agréable, facile à digérer, et qui de plus possède des propriétés stimulantes remarquables.

Retenons surtout ce dernier point. Si pour l'homme bien portant le bouillon est, en tant qu'aliment, de médiocre importance, il représente par contre un stimulant précieux. C'est cette action de stimulation qui explique la sensation de réconfort que procure rapidement l'ingestion d'une ration de bouillon après une marche ou un jeûne prolongés. Elle est d'ordre purement nerveux, comme celle des fameux « aliments d'épargne » (kola, coca, etc.) et doit être rapportée sans doute aux sels et surtout aux matières extractives du bouillon. Ces matières extractives sont quelque chose de tout à fait spécial à la viande, et c'est par elles qu'on expliquait les effets particuliers au régime carné ou animal, c'est-à-dire l'élan, l'énergie physique et morale que cette alimentation procure habituellement et qui paraît faire défaut avec un régime végétal.

Il est probable aussi que le bouillon exerce une action heureuse sur l'estomac lui-même. Certains physiologistes soutiennent que le bouillon est peptogène, c'est-à-dire qu'il favorise et stimule la sécrétion de la pepsine, ferment contenu dans le suc gastrique et agent essentiel de la digestion stomacale. Ainsi on s'explique pourquoi le bouillon est devenu pour nos repas une « entrée en matière » si générale et si justement appréciée.

Notons, enfin, que le bouillon est un véhicule précieux pour d'autres aliments, jaunes d'oeufs, pâtes diverses, pain. Il est clair que la valeur alimentaire de ces mélanges s'augmente alors de toute la valeur de l'ingrédient ajouté au bouillon.

Les billets de famille en France

Les familles comprenant trois membres ou plus voyageant ensemble peuvent utiliser, lors de leurs voyages en France, le billet d'aller et retour dit de famille, comportant des réductions de prix très appréciables.

Il est à remarquer que ce billet peut affecter la forme d'un billet circulaire, à condition de ne pas prévoir des parcours en étoile ou en rebroussement et que la gare de sortie de France soit la même que celle d'entrée.

Sur le billet collectif peuvent figurer le chef de famille et sa femme, les ascendants du chef de famille et ceux de sa femme, leurs enfants non mariés, leurs enfants mariés et les conjoints de ces derniers, leurs petits-enfants non mariés.

Le billet de famille peut comprendre en outre deux domestiques (cuisinière, cuisinier, valet ou femme de chambre, bonne d'enfants) pour les familles de trois à six personnes, et un domestique en plus par fraction supplémentaire de quatre membres de la famille en dessus de six.

De plus, si trois personnes au minimum voyagent ensemble à l'aller et au retour sans que ces personnes soient toutes les mêmes au retour qu'à l'aller, on peut obtenir, en même temps que le billet de famille et moyennant un très léger supplément de prix, des billets individuels pour les autres membres de la famille. Le chef de la famille peut demander en outre une carte d'identité lui permettant de circuler à 50% de réduction, pendant toute la durée du séjour de sa famille en France, entre la gare frontière et le lieu de séjour.

Les billets de famille délivrés du 4 octobre au 31 mai sont valables 33 jours; ceux délivrés du 1er au 30 juin sont valables jusqu'au 5 octobre et ceux délivrés pendant la période du 1er juillet au 3 octobre sont valables jusqu'au 5 novembre.

La validité des billets de famille délivrés du 1er septembre au 31 mai peut être prolongée deux fois de 30 jours; celle des billets délivrés en août, une seule fois de 30 jours.

Il est intéressant de comparer ces conditions sur tous les points, notamment en ce qui concerne les participants autorisés et la durée de validité des billets, avec celles des billets de famille que l'on a eu tant de peine à introduire sur nos chemins de fer suisses. Faut-il s'étonner si tant de familles suisses qui ne demeurent pas trop loin de la frontière s'en vont de préférence villégiaturer dans le pays voisin, au lieu de se diriger à grands frais de chemin de fer vers l'intérieur du pays ?

Expositions et foires

Dans une récente séance présidée par M. le conseiller national E. Wetter, la commission de surveillance de l'Office suisse d'expansion commerciale a étudié la nécessité d'introduire plus d'ordre dans le domaine des foires et des expositions en Suisse. Elle a adopté la résolution suivante, qui sur plus d'un point intéresse aussi l'hôtellerie:

« Pas moins de 30 expositions et foires ont eu lieu en Suisse en 1932. Ce nombre exagéré de moyennes et de petites manifestations est une lourde charge financière pour les milieux exposants et jette le discrédit sur les expositions en général. Il est urgent d'y porter remède, si l'on veut que les expositions et foires restent un moyen efficace de propagande commerciale et d'éducation du grand public. Il est dès lors d'intérêt national que les efforts soient groupés et limités à la réalisation des trois grandes foires suisses existantes: Foire suisse d'échantillons à Bâle, Comptoir suisse des industries alimentaires et agricoles à Lausanne, Salon international de l'automobile à Genève. D'autres manifestations, répétées chaque année, sont indésirables du point de vue de notre économie nationale. A côté de cela, l'organisation d'expositions devrait être limitée à des manifestations nationales ou cantonales, suffisamment espacées au point de vue des lieux et surtout des dates choisies. Les expositions réservées à une branche spéciale de la production devraient respecter très scrupuleusement le cadre étroit qu'elles se sont choisi. On attend des autorités, des organisations économiques, des milieux producteurs et du public intéressé, qu'ils prennent nettement parti contre les entreprises régionales et privées qui tendent à l'émiettement de nos efforts dans le domaine des expositions. »

Sociétés diverses

Le Club suisse de femmes alpinistes, qui groupe environ 3.000 membres, a tenu les 13 et 14 mai à Winterthour, sous la présidence de Mlle Morel, pharmacienne à Vevey, sa 16me assemblée annuelle des déléguées. Le comité central, qui avait son siège à Vevey depuis 1930, a transmis ses pouvoirs à la section de Zurich, chargée de former le nouveau comité central. La nouvelle présidente est Mlle Alice Hurter, à Zurich.

Informations économiques

Le bétail de boucherie, dans la région d'élevage Fribourg-Vaud, s'est vendu aux derniers marchés comme suit, par kilo poids vif: boeufs et génisses, autour de 1 fr. 10; taureaux et vaches de boucherie, 90 centimes; vaches à saucisses, 40 à 60 centimes; moutons, 1 fr. 05; veaux, jusqu'à 1 fr. 60; porcs, de 1 fr. 30 à 1 fr. 40. Les prix sont en général stationnaires. On a constaté par contre une forte reprise des affaires dans le bétail d'élevage.

Renseignements financiers

Aigle-Leysin. — Le compte de profits et pertes de la Compagnie du chemin de fer Aigle-Leysin pour l'exercice 1932 (34me de l'entreprise) présente un solde actif de 14.760 fr. 23, reporté à nouveau. Mais il y avait au début de l'exercice un solde reporté de 1931 de 49.168 fr. 62, de sorte qu'en réalité le dernier exercice laisse un déficit de 34.408 fr. 39. Le total des recettes a été de 416.841 fr. 10, inférieur de 78.446 fr. 33 à celui de 1931. La forte diminution de la recette-voyageurs est due principalement au fait que les hôtes de Leysin sont moins nombreux, sortent moins, reçoivent moins de visites et d'une manière générale restreignent leurs dépenses.

Nouvelles diverses

† Albert Del Longo. — A Montreux est décédé après une longue et douloureuse maladie, à l'âge de 48 ans seulement, M. Albert Del Longo, ancien tenancier de l'Hôtel-restaurant du Léman. Originaire de Brigue et venu à Montreux très jeune, il travailla dans divers hôtels, où il se fit remarquer par sa courtoisie et son savoir faire. Devenu propriétaire du café-restaurant du Léman, il donna à cet établissement une excellente renommée. Il était tout particulièrement actif dans les manifestations sportives. Il sera unanimement regretté pour son dévouement à toutes les oeuvres qu'il a soutenues.

† Louis Meichtry. — Dans la nuit du 13 au 14 mai est décédé à Sierre, à l'âge de 68 ans, M. Louis Meichtry, hôtelier, propriétaire de l'Hôtel de la Poste. Originaire de Feschel, il avait quitté jeune encore le pays natal pour se lancer dans le service des hôtels. Homme de travail et d'initiative, sérieux et intelligent, il fit de rapides progrès. Revenu au pays il y a une quinzaine d'années, il acheta l'Hôtel de la Poste à Sierre qu'il transforma complètement. Depuis quelque temps il se sentait souffrant, mais il continuait son travail. La veille de sa mort, il resta à son poste jusqu'à la fermeture de l'établissement. L'ensevelissement a eu lieu à Sierre le 16 mai.

† Charles Auberson, agé de 19 ans, fils unique de M. Edmond Auberson, directeur du Grand Hôtel de l'Observatoire à St-Cergue, élève de l'Ecole cantonale de commerce à Lausanne, en pension à l'Avenue des Bergières, a été atteint le 17 mai à 17 h. 30, près du Chalet-à-Gobet, par l'automobile de M. Schlupp, boucher. Il a été relevé sans connaissance avec de graves blessures, notamment une fracture du crâne causée par une des poignées de la voiture, et transporté à l'Hôpital cantonal, où son père, sa mère et ses deux soeurs sont accourus aussitôt. Son état a empiré pendant la nuit et il a succombé le lendemain matin. Cette nouvelle a provoqué une vive émotion à St-Cergue, où le jeune Auberson était très apprécié à cause de ses qualités et de son heureux caractère. Nous présentons à la famille si cruellement éprouvée nos condoléances très sincères et l'expression de notre sympathie émue.

Un Palais de glace va augmenter la série déjà longue des attractions de la ville de Lausanne. La piste de glace sera aménagée dans la grande halle du Comptoir suisse et mesurera 100 mètres sur 30, soit 3000 mètres carrés. Tout autour de la piste seront édifiées des tribunes, tandis que les locaux annexes du Comptoir serviront de vestiaire, crèmerie, garage, etc. Les capitaux nécessaires sont assurés. L'entreprise a pu être menée à chef grâce à l'appui de l'Association des intérêts de Lausanne, des hôteliers, des instituts, des sociétés sportives et de quelques particuliers, grâce aussi à la bienveillance des dirigeants du Comptoir, qui ont mis leurs locaux à disposition à des conditions particulièrement avantageuses. On peut prévoir qu'à partir de novembre prochain il sera possible de patiner au Comptoir Suisse.

Nouvelles sportives

Courses de chevaux à Morges. — Les courses de chevaux de la Société hippique du Léman sont fixées au dimanche 11 juin. L'hippodrome de Morges, peut-être le plus joli de la Suisse avec ses marronniers séculaires, a été nivelé à grands frais en utilisant la terre des buttes du dernier tir cantonal et se trouve en parfait état. La tribune sous les grands arbres a été complètement revisée et les tribunes à l'est de la place sont de construction récente. Le programme des courses, concentré sur une seule journée, est des plus attrayants.

RIVINIUS
H. RIVINIUS & Co ZUERICH
HOTEL PAPIERE

Trafic et Tourisme

Horaires aériens 1933. — On peut obtenir gratuitement auprès de la Swissair à Zurich et de l'Office suisse du tourisme à Zurich et Lausanne l'horaire aérien officiel et l'horaire aérien de poche. Ces bureaux tiennent également à disposition l'horaire de poche de la Lufthansa, celui de la ligne express de la Swissair et celui de l'Imperial Airways.

Les automobilistes peuvent se procurer gratuitement à l'Office suisse du tourisme à Zurich et Lausanne, en allemand, français ou italien, la liste des trains transportant les automobiles à travers les tunnels du St-Gothard, du Simplon, du Loetschberg et de l'Albula, ainsi que des bacs transportant les autos à travers le lac de Constance, de Romanshorn à Friedrichshafen.

Pentecôte à Montreux. — Le 3 juin, des trains spéciaux à destination de Montreux partiront de Zurich à 13 h. 43 et de Bâle à 14 h. 13 et seront dirigés sur Berne et Lausanne. Le train spécial de retour quittera Montreux le 5 juin à 19 h. 35. Il y aura deux catégories de billets à prix réduits, l'une pour l'aller et le retour par train spécial et l'autre pour l'aller par train spécial et le retour individuel dans les dix jours.

Le service aérien Bâle-Cherbourg ou Bâle-Le Havre, qui existe depuis trois ans, mais qui jusqu'ici ne transportait que le courrier postal, va désormais transporter aussi des passagers. Les départs de Bâle, respectivement de Zurich, ont lieu les jours de départ des paquebots pour l'Amérique. En sens inverse, l'avion quitte Cherbourg ou Le Havre après l'arrivée des paquebots et assure à Bâle la correspondance en direction de l'Europe orientale.

Statistique bâloise. — Les 31 hôtels avec 1814 lits de la ville de Bâle ont enregistré en avril 15.733 hôtes et 26.059 nuitées, contre 16.516 hôtes et 29.464 nuitées en avril 1932. L'occupation moyenne a été de 47,9% au lieu de 53,2. On a compté notamment 6108 Suisses (8809), 4726 Allemands (3866), 1618 Hollandais (1206), 1456 Français (698), 542 Belges et Luxembourgeois (476), 357 Anglais (298), 180 Italiens (281), 174 Autrichiens (235) et 131 Américains (171).

Dans l'Oberland bernois. — Le chemin de fer Brienz-Rothorn reprendra son exploitation dans la première quinzaine de juin. Le prix du billet d'aller et retour est de 10 francs. Les billets circulaires, les abonnements généraux et les billets de famille donnent droit à une réduction de 20%. Les billets du dimanche coûtent 7 fr. 50. Les sociétés payent de 6 à 8 fr. par personne, suivant le nombre des participants. — Les sociétés et écoles bénéficient également d'un fort rabais sur le chemin de fer du Niesen et sur celui du Harder (Interlaken).

Les canots pliants, canoës et kajaks peuvent être introduits temporairement en Suisse en franchise de douane, moyennant payement d'une carte d'entrée provisoire au prix de 2 francs. Le voyageur doit être porteur d'un passeport régulier. Cette carte est valable un mois. Les embarcations sont plombées à l'entrée. La carte d'entrée provisoire doit être remise à la sortie à n'importe quel bureau de douane, lequel enlève le plomb de contrôle. L'Office suisse du tourisme à Zurich et Lausanne donne sur demande des renseignements plus détaillés.

Automobiles étrangères en Suisse. — Pendant le mois d'avril, les bureaux de douane ont enregistré l'entrée temporaire en Suisse de 15.554 véhicules à moteur, au lieu de 8755 en avril 1932. On a compté 9947 autos avec carte provisoire (4478), 4394 avec triptyque ou carnet de passage (3140), 907 avec passavant (858) et 306 motocyclettes (279). La forte augmentation (6800 véhicules de plus) est due d'un côté au beau temps des fêtes de Pâques et de l'autre à la carte d'entrée provisoire, qui est bien le document douanier le plus simple et le plus facile à obtenir.

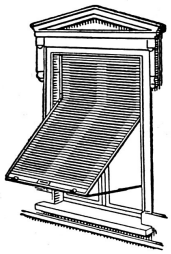
Pour la Vallée de Joux. — Le comité pour le développement de la Vallée de Joux, créé en mars 1931, s'est très activement occupé depuis lors de la propagande touristique, en se livrant à un travail méthodique et de longue haleine. Il a fait éditer entre autres une jolie plaquette et des affiches de tourisme et a publié, outre de nombreuses insertions, des articles attirant l'attention sur cette charmante contrée du Jura vaudois. D'autre part, il s'est efforcé d'améliorer les communications pour faciliter l'accès de la Vallée de Joux aux visiteurs, notamment aux Genevois, les meilleurs clients des hôtels de la région, avec les Français des départements limitrophes.

Dans les Grisons. — Durant la quinzaine du 30 avril au 13 mai, l'hôtellerie grisonne a enregistré 46.076 nuitées, au lieu de 50,528 pendant la quinzaine correspondante de 1932. Les principaux chiffres de nuitées pour la quinzaine sont les suivants: Suisse 25.018 (26.032), Allemagne 10.028 (10.504), Grande-Bretagne 2412 (2847), Hollande 2387 (2576), France 1590 (1538), Italie 616 (1285), Espagne et Portugal 544 (582), Amérique 482 (726), Belgique 412 (332), Autriche 353 (614). On a compté pendant la quinzaine 1961 arrivées et 2137 départs. Du 1er avril au 13 mai, l'hôtellerie grisonne a enregistré 173.712 nuitées, au lieu de 182.912 pendant la période correspondante de 1932.

Le mouvement touristique à Berne. — En avril 1933, les hôtels et les pensions de la ville de Berne ont reçu 12.087 personnes, au lieu de 11.637 en avril 1932 et de 11.740 en avril 1927. Ils ont enregistré 26.094 nuitées, contre 27.420 en avril de l'année dernière. Les étrangers ont été au nombre de 3614 (29,9%) et les Suisses au nombre de 8473 (70,1%). En avril 1932, l'élément étranger représentait le 28,4% du total et l'élément indigène le 71,6%. On a compté entre autres 1429 Allemands (1573), 893 Français (431), 194 Belges (108), 174 Italiens (195), 154 Américains (139), 146 Autrichiens (171), 134 Anglais (174) et 133 Hollandais (124). La durée moyenne des séjours a été de 2,1 journées (2,3), dont 1,9 pour les Suisses et 2,4 pour les étrangers. Les 2128 lits disponibles ont été occupés en moyenne dans la proportion de 49,9% (43,7).

La propagande moderne ne comprend plus seulement de la publicité dans les journaux; l'un de ses nouveaux et principaux éléments consiste à organiser des manifestations capables d'attirer le public. Ce système est déjà pratiqué en Suisse, dans une certaine mesure et dans certains centres. Mais n'allons pas nous imaginer que nous soyons les seuls à recourir à ce moyen d'appeler les foules. Le Syndicat d'initiative de Bruxelles, par exemple, a organisé du 20 au 28 mai une *Grande semaine d'art et de sport.* Cette manifestation comprenait un concours hippique international dont les épreuves étaient réparties sur plusieurs jours, un concours international de golf (36 trous), des championnats individuels d'épée, une journée de l'automobile, une « nuit féerique », avec ballets, pièces d'artifice, jeux lumineux et concerts de plusieurs musiques de régiment, un tournoi international de football (Allemagne–Angleterre–Hollande–Belgique) avec matchs répartis sur trois journées, une garden party au château royal de Bouchout, etc. — Il est certain qu'il serait difficile à une bonne partie de nos centres d'étrangers d'organiser des manifestations de cette envergure. Cependant, quand tout le monde prête son concours, c'est-à-dire toutes les sociétés de sport et d'art, on arrive à dresser des programmes ayant une très réelle et efficace puissance de propagande touristique.

LUZERN HOTEL DIANA nahe beim Bahnhof. Alle Zimmer mit fliessendem Wasser, auch Zimmer mit Privat-Bad. J. Müller, Prop.



Rolladenfabrik A. Griesser A. G. Aadorf

empfiehlt sich zur Lieferung von Rolltoren aus Stahlwellblech u. Holz, Stahlwellblech- u. Holzrolladen, Rolljalousien, Zugjalousien und Rollschutzwänden. Jalousieumlegladen, Sonnenstoren für Terrassen und Fenster. Bascul-Tore ✠ 57059 für Garagen.

ECONOMAX

L'économiseur de charbon le plus répandu et le meilleur marché

Demandez prospectus et offres à

Albert Sunier, Neuchâtel Beaux-arts 21 Téléphone 1438

Otto Bächler, Weine, Zürich 6

Turnerstrasse 37 **Telephon 24805**

Generalagent und Depot der Produzenten-Häuser:

Bordeaux: Cte P. J. de Tenet & de Georges, Bordeaux
Burgund: Cte Liger-Belair & Fils, Nuits, St-Georges, Côte d'or
Cognac: Camus Frères «La Grande Marque»
Champagne: Ayala & Cie., Château d'Ay, Ay
Rhein u. Mosel: Jacob Hütwohl, Steeg bei Bacharach am Rhein
Scotch Whisky: Donald Fisher «Ye Monks»
Porto: Pinto & Cie., Oporto—Liqueur Smirnoff
Tirol: Giuseppe Parteli, Mezzolombardo

Berücksichtigt die Hotel-Revue-Inserenten!

Treu bleiben Sie

Ihrem Lieferanten, wenn er Sie gut beliefert; gut beliefert er Sie, wenn er Ihnen Dosen - Schinken und Ochsenzungen von Hofer, Bern, liefert.

Wenn nicht erhältlich verlangen Sie Bezugsquellenangabe bei

A. HOFER, Grossmetzgerei, BERN, Beundenfeldstr. 19, Tel. 28.647

Wir desinfizieren und vertilgen alles, überall, jederzeit

DESINFECTA A-G Zürich, Löwenstraße 22 Telephon 32.330

Korke

Gebr. Schlittler, Näfels

Asperges du Valais

5 Kilos 8.85 Fr.
2½ „ 4.75 Fr.

Port et emballages compris.
LUC MONNET, RIDDES (Valais).

Zu kaufen gesucht

ein grösserer Posten

Rheinwein-Flaschen

D. Heldstab, Malans.

Zu kaufen gesucht

Glace de viande

Offerten an **Karl Seiler,** Traiteur, Rathausquai 24, **Zürich.**

KLAVIER

— ELEKTR. PIANO, WELTE —

Feines Instrument in tadellosem Zustande nebst reichhaltigem Musikrepertoire (Rollen) ist sofort zu niedrigem Preis zu verkaufen.

E. SEILER, CONFISERIE SCHUH INTERLAKEN.

ZU ÜBERGEBEN IN GENF

Restaurant-Tea-Room

in voller Prosperität, Uebernahme Fr. 110,000.—.

Traiteur-Comestibles-Laden

Uebernahme Fr. 30 000.— Einzigartige Gelegenheit für Koch oder Pâtissier. Guter Verdienst.

Schreiben an Mr. Joseph Zimmermann, Postfach Stand, Genf.

Zu verkaufen

im Berner Oberland nachweisbar rentables, kleineres

Hotel

mit Confiserie - Tea-Room etc.

40 Betten, Dependenzen etc. Auskunft erteilt geg. Rückporto unter Nr. 9144

CHR. BERGER, BERN, SACHWALTER, Neuengasse 39, Tel. 29.559

Je besser der Gast geschlafen hat, desto besser seine Stimmung. Je besser er gelaunt ist, desto besser Ihr Umsatz

Empfehlen Sie, besonders abends, Kaffee Hag.

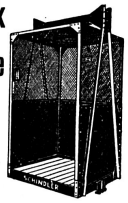
Der coffeinfreie Kaffee Hag kann keine Schlafstörungen verursachen.

Spezialfabrik für **Hotelaufzüge** jeder Art

15 Patente schützen unsere Ausführung

Ueber 20,000 Anlagen ausgeführt

Aufzüge-Fabrik



Schindler & Cie., Luzern

Aktiengesellschaft

Gegründet 1874

ZU VERKAUFEN

MODERNES Hotel - Restaurant

in grösserer Stadt des Kantons Bern. Geschäftsgang und Rendite sehr gut. Sichere Existenz. Grosse Anzahlung erforderlich. (Eventuell auch zu verpachten). Offerten unter Chiffre J. 21240 U. an Publicitas Basel.

DAVOS-DORF

Verhältnisse halber sind zu verkaufen eventuell zu vermieten:

Hotel Montana mit 70 Betten,

Hotel Sporthof mit 30 Betten.

Beide Häuser sind in nächster Nähe der Parsennbahn-Station gelegen.

Auskunft erteilt und nimmt Offerten entgegen der Bevollmächtigte: Erhard Gredig-Michel, Davos-Dorf.

Lorenz Gredig's

Veltliner - Weine

PONTRESINA

sind ganz prima!

Bei der heutigen unsichern Zeit ist die rentabelste und sicherste Kapitalanlage im Grundbesitz.

In der Stadt Freiburg an verkehrsreichster Lage wird krankheitshalber ein gut bürgerlich geführtes

Hotel mit Café-Restaurant

verkauft. Anzahlung Fr. 40,000.—. Hypotheken bürgschaftslos und niederer Zinsfuss. Kaufpreis Fr. 265,000.—. Umsatz pro 1932 Fr. 96,000.— wovon Fr. 12,600.— aus den Fremdenzimmern.

Ich habe noch eine grosse Auswahl von verkäuflichen Hotels und Landgasthöfen in der Westschweiz, Ostschweiz u. d. Zentralschweiz.

In der Stadt Luzern wird an der verkehrsreichsten Strasse ein

Restaurant mit Weinstube

verkauft. Kaufpreis Fr. 260,000.—. Umsatz pro 1932 ohne Küche Fr. 132,000.—. Anzahlung Fr. 40,000.—. Hypotheken fest und bürgschaftslos.

Viele rentable Restaurants in der ganzen Schweiz habe ich ebenfalls zum Verkaufen.

Seriöse Selbstkäufer wollen sich vertrauensvoll an den Unterzeichneten wenden; sie erhalten dann ausführliche und reelle Auskunft über die einzelnen Geschäfte u. die Finanzierungsmöglichkeit.

NOTARIATS- UND VERWALTUNGSBUREAU RUD. MEYER, BIEL, BAHNHOFSTRASSE 48

Sie brauchen weniger Speisefett

Würde es Sie nicht freuen, wenn man in Ihrer Küche weniger Fett brauchte als bisher?

Wir sind bereit, Ihnen zu beweisen, dass Sie mit unserem 15% butterhaltigen, sehr ergiebigen Speisefett « Kaspar-Gold » 1/4 *des bisher benötigten Quantums* weniger brauchen. Geben Sie uns auf einer Karte Ihre Adresse bekannt, und wir werden Ihnen ein grösseres Gratismuster senden, damit Sie kostenlos eingehende Versuche machen können.

Sie werden in unserem « Kaspar-Gold » ein Kochfett kennen lernen, das ungewöhnlich ausgiebig ist (viel ergiebiger als die meisten Fette), einen feinen, reinen Geschmack besitzt und die Butterküche ersetzt.

Für ein Speisefett der Qualitätsklasse von « Kaspar-Gold » zahlen Sie überall Fr. 2.90 bis 3.10, also 10 bis 15% *mehr.*

Werden Sie die Konsequenzen aus dieser Tatsache ziehen?

Hans Kaspar & Co
Zürich 3 Trustfreie Speisefett-Fabrik
Binzstr. 12 **Tel. 57.730**

Unser Sonder-Abkommen

mit dem S. H. V. ermöglicht den Mitgliedern dieses Verbandes den Abschluss speziell vorteilhafter

Dritt-Haftpflicht-Versicherungen und Unfallversicherungen für das Personal

Verlangen Sie unsere Offerte

Winterthur
Schweizerische **Unfall**-Versicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Wenn **Feinschmecker** dann

Forellen

von

Muri & Aigle
(Aargau) Tel. 66 — (Waadt) Tel. 3.73
Fischzuchten Muri & Aigle AG

Erfolgreiche Werbung durch Fretz Drucksachen Verlangen Sie Muster!

Gebr. Fretz AG Zürich

Buch Stein Offset Kupferdruck

noch zu den alten Preisen erhältlich! **noch zu den alten Preisen erhältlich!**

King George IV Scotch Whisky
in Kisten von 6, 12 und 24 Flaschen
durch

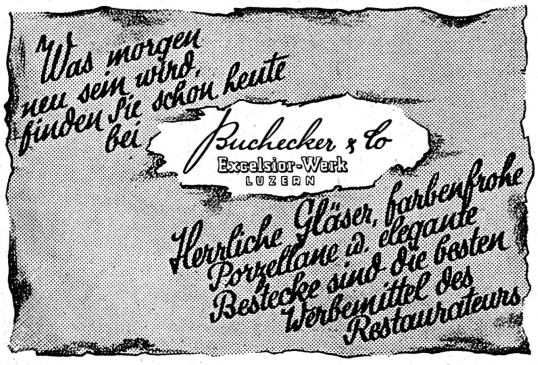
VOSS & CIE
Wein-Handlung
ZÜRICH 5 Tel. 51.541

Für Ihre Gäste

nur gute Musik mit gutem Verstärker - Apparat und den besten Platten Columbia.

„Rena"

J. Kaufmann, Zürich
Theaterstr. 12



FÜR IHREN TENNISPLATZ

roter Sand

FÜR IHRE STRASSE

vorzügliches **Staubbekämpfungsmittel**

G. Hostettler & Cie.
Bern
Kohlen- und Brennmaterialien
Tel. 27.021 — Freiburgstrasse 70

WEINE

Weinspezialitäten sind im Keller der Walliser Staatsreben:
«Malvoisie, Pinot blanc, Johannisberg, Aligoté, Rhin, Dôle, Chenin Blanc, 36 plants.»
Ein Versuch kann nur Reklame machen.
Nähere Auskunft erteilt das kantonale Weinbauamt beim Depart. des Innern in Sitten.

FEINSCHMECKENDE GLACEN AUS
LUCULLUS
EISCREMEN

J. BUSER, STEIN-AARG.
CONSERVENFABRIK „LUCULLUS"
TELEPHON No. 32

Gummi-Troxler AG
Zürich Badenerstrasse 140/42
Filiale Sonnenquai 18

Schläuche
für Garten, Garage etc. in nur garantiert prima Qualität. Äusserst preiswert.

Eine Additionsmaschine zu Fr. 650

1. Schreibend mit Sicht-Kontrolle
2. Mit Sicht-Kontrolle nicht schreibend
3. Ohne Sicht-Kontrolle nicht schreibend (Schnelladdition)
4. Direkte Subtraktion
5. Multiplikation
6. Schreibend, ohne Addition

3 Maschinen in EINER vereinigt

Auf Wunsch bequeme Ratenzahlung

Generalvertretung für die Schweiz:
Theo Muggli, Zürich
Gessnerallee 50, Telephon 36756

Vertreter für Basel-Stadt u. -Land:
Gebr. Grieder, Basel
Freiestrasse 2, Telephon 28215

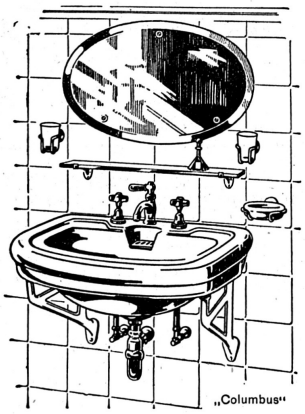
Schweizer Kursbuch
NATIONAL
Sommerausgabe
15. Mai/7. Okt. 1933
überall erhältlich!

Fr. 1.80

Ihr Hotel ist stets besetzt

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fliessendem temperiertem Wasser haben

BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH
Aktien - Gesellschaft
Fabrik sanitärer Einrichtungen



Votre hôtel sera toujours au complet

si les lavabos avec eau courante et tempérée sont installés dans toutes vos chambres

BAMBERGER, LEROI & CO., ZURICH
Société Anonyme
Fabrication d'appareils sanitaires

Der beste billigste u. profitabelste Schinken ist der

Bell-Schinken

in Dosen

Verlangen Sie Preisliste bei

BELL A. G.
BASEL
Telephon 21.680

Tennisplätze

Erstellung spielfertiger Anlagen — Renovationen bestehender Plätze — Lieferung von Tennissand, rot und grün — Tennisspezialmergel bester Qualität

TENNIS-ZUBEHÖRDEN

Netze, Pfosten, Walzen, Linienfarben, Einfriedigungen, in vorteilhafter Preislage — Beste Referenzen — Langjährige Erfahrungen — Offerten bereitwilligst und kostenfrei.

E. SUTTER TENNISBAUGESCHÄFT, **BASEL**
LEHENMATTSTRASSE 122 — TELEPHON 42408

Körper- u. Schönheitspflege
Preislista sämtlicher kosmetischer, sanitärer und hygienischer Artikel, gegen 30 ₰ für Spesen, diskret, verschlossen. Casa Darn, Nice 430, Genf.