

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 19

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.02.2026

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

ertragen könne. Heute, nach zwei Menschenaltern, lächeln wir über diese Sorgen unserer Vorfäder, wie unser Enkel wahrscheinlich über den Windmühlenkampf gegen die Auslandsreisen lächeln werden, wenn sie im Luftschiff der nahen Zukunft in wenigen Stunden von Neapel nach Moskau fahren können.

Naturnotwendige Entwicklungen lassen sich nicht aufhalten. Klüger ist es, sich rechtzeitig der natürlichen Entwicklung anzupassen. Diejenigen Länder Europas, die es nicht machen werden wie seinerzeit die Fuhrherren und Posthalter, werden von dem nicht aufzuhalrenden Ausbau des internationalen Fremdenverkehrs den größten Vorteil ziehen, denn sie gehen mit der natürlichen Entwicklung oder eilen ihr gar voraus.

Aus diesem Grunde ist die zweite von uns geschilderte Tagung von ganz besonderem Interesse. Sie ist es sowohl für Deutschland als auch für die Schweiz. Nicht, weil auch zwei schweizerische Städte beteiligt sind und weil die Schweiz als Endziel genannt wird. Nein, dieses egoistische Moment haben wir nicht im Auge. Vielmehr, weil diese Tagung ganz leise den Weg andeutet, der gegangen werden müsste, um den kommenden Fremdenverkehr so zu gestalten, dass alle international eingestellten Reiselanden daran beteiligt sein und ihre Vorteile daraus ziehen können. Folgendes scheint uns das Gebot der Stunde zu sein:

Ein internationale Übereinkommen

aller Hotels gleicher Kategorie, also gewissermaßen eine nicht an Landesgrenzen gebundene Arbeitsgemeinschaft aller mit internationaler Kundenschaft arbeitenden, nicht nur auf die eigenen Landsleute eingestellten Hotels. Dieses Gebot wird von der Tatsache diktiert, die keine nationale Agitation wegzuwischen oder aus der Welt zu schaffen vermag, dass der heutige Reisende sich nicht mehr auf einen Ort, auf ein bestimmtes Landschaftsgebiet und nicht auf ein einzelnes Land beschränkt oder beschränken lassen wird. Im Zeitalter der Luftschiffe, Flugzeuge, Auto-Triptyks, Luxus- und Expresszüge, der schnellen Riesendampfer, der sich beständig vermehrenden internationalen Reisebüros, sowie der an Zahl und Mitgliedern wachsenden Reisevereinigungen und Reiseparvereine wird und muss die Sitte sich immer stärker einbürgern, auch bei zeitlich beschränkten Reisen mehrere Länder zu besuchen.

Wir glauben, dass eine Propaganda ausichtslos ist, die es sich als Ziel setzt, gegen die hier geschilderte Entwicklung des Fremdenverkehrs anzukämpfen. Richtiger und ausichtsvoller dürfte es unseres Erachtens sein, die für einen Kampf gegen Auslandsreisen nötigen Mittel — sie müssten sehr bedeutend sein, da sie andernfalls wie ein Tropfen auf den heißen Stein wirken würden — auf die Schaffung einer Organisation des internationalen Gästetauschusses zu verwenden. Also im Grossen das, was uns der „Nord-Süd-Ausschuss“ in kleineren Rahmen vormacht. Die Form eines solchen Austausches bezw. der Organisation einer solchen internationalen Stelle mit nationalen Gruppen lässt sich im engen Rahmen dieses Artikels nicht einmal andeutungsweise behandeln. Die richtige Form wird leicht zu finden sein, sobald man sich erst einmal über

vorstellte. Wir blieben nur einen Tag im „Charles Quint“ und zogen nachher in's Hotel Bugeaud an der Rue d'Isly. Dieses Familienhotel besteht schon längst nicht mehr. Uns bot es die Annehmlichkeit der Unabhängigkeit von Zimmer und Kost. Gar oft bestand das Nachtessen aus einem halben Pfund „Petits beurre“ zum Preis von 40 Cts. Gar oft tat es zum Frühstück eine Tasse Kaffee und ein Brötchen. Kostenpunkt 20 Cts.

In erstklassige Hotels sollten wir doch noch hineingelangen. Freilich nur im Monteurkleid. Während Wochen arbeiteten wir im bekannten „Régence“, das damals just elektrifiziert wurde. Mancher Leitung habe ich dort den Weg dadurch gebahnt, dass ich mit Meissel und Hamner die oft metterdicken Mauern durchbohrte. Für das Hotelpersonal waren wir Monteur selbstverständlich. Luft. Für den Hotelbesitzer ebenfalls, obwohl er Landsmann war. Ich hatte es bald mit ihm gründlich verdorben. Denn mein Meissel traf einmal auf eine Gasleitung. Da Gasleitungen damals in Algerien aus Blei erstellt waren, gab es ein Löchlein. Und da dieses Rencontre ungefähr in der Mitte einer metterdicken Mauer erfolgte, wurde es von mir nicht bemerkt. Die Gasrechnung brachte dann die Sache an den Tag. Ein anderes Mal gab mir der Besitzer eine

den Grundgedanken einer solchen Organisation klar geworden sein wird.

Zum Schluss wollen wir noch ganz kurz bei der Kehrseite der Medaille verweilen. Es ist klar, dass eine grosszügige Propaganda gegen Auslandsreisen der eigenen Landsleute in den anderen Reiselanden Europas nicht unbemerkbar bleiben kann. Ebenso klar ist, dass man sie nicht mit Stillschweigen hinnehmen wird. — Wir glauben auch nicht, dass diese Kehrseite der Medaille den deutschen Hotelbesitzern so ganz gleichgültig sein und bleiben kann. Namentlich in jenen deutschen Fremdenplätzen und Hotels wird und muss man der geplanten grosszügigen Propaganda nachdenklich gegenüberstehen, wo man mit einem verhältnismässig starken Ausländerbesuch rechnen kann und wo man infolgedessen auch eine lebhafte Propaganda im Ausland entfalten.

Wir wollen nicht pro domo reden, glauben aber doch auf eine Tatsache hinweisen zu müssen. In Deutschland ist man vielfach der irigen Ansicht, dass der Reiseverkehr zwischen der Schweiz und Deutschland einseitig sei; dass dem Besuch der Deutschen in schweizerischen Fremdenstädten kein entsprechender Besuch von Schweizern in Deutschland gegenüberstehe. Es sei zunächst daran erinnert, dass die Schweiz im Vergleich zu dem grossen Deutschen Reich ein kleines Land ist. Sie hat nur ungefähr den fünftzehnten Teil der Bevölkerungsziffer von Deutschland, und es ist klar, dass die Schweiz nicht ebenso viele Besucher nach Deutschland schicken kann, wie von diesem Lande zu uns kommen. Tatsächlich gibt es aber in Deutschland eine ganze Anzahl Städte und Kurorte, die alljährlich von Schweizern besucht werden.

In der Liste der Städte, die wir als Mitglieder des „Nord-Süd-Ausschusses“ aufgezählt haben, stand in der alphabethisch aufgeführten Reihenfolge Baden-Baden an erster Stelle. Zufällig liegt uns von diesem deutschen Kurorte die Statistik über den Besuch im Jahre 1929 vor. Von insgesamt 95,664 Kurgästen waren nicht weniger als 24,169 aus Ausländern gekommen. Darunter befanden sich 2160 Schweizer. Eine gewiss stattliche Zahl! Auch in anderen deutschen Badeorten nehmen die Schweizer in der Statistik einen beachtenswerten Platz ein und darum könnte es die Schweizer Hoteliers nicht ganz gleichgültig lassen, wenn in Deutschland eine intensive Propaganda gegen Auslandsreisen betrieben wird, während dasselbe Land gleichzeitig eine sehr energische Auslandspropaganda entfaltet.

Wir empfehlen unsere Ausführungen über die Zukunftsentwicklung des Fremdenverkehrs der nachdenklichen Beachtung. Es dürfte, davon sind wir in aller Bescheidenheit überzeugt, ein guter Kern darin stecken. Die schweizerischen Hoteliers sind zur Mitarbeit für die Erreichung des angedeuteten Ziels jederzeit bereit, wie übrigens aus der Teilnahme zweier bedeutender schweizerischer Fremdenstädte am „Nord-Süd-Ausschuss“ klar und deutlich hervorgeht.

* * *

N.B. der Redaktion: Inzwischen hat die im vorstehenden Artikel besprochene Propaganda gegen die Auslandsreisen in Deutschland begonnen. Die Kampagne ergreift in der harmlosen und vorsichtigen Form eines Preisausschreibens unter dem

übrigens verdiente Lektion in Bezug auf das Tragen von Bockleitern: „So treift me e Leitere, mit em obere End vorah, nid mit em untere, wie e Chriesibueb!“

22 Jahre später — der „Chriesibueb“ war zwischenzeitlich Reklamechef einer Weltfirma — betrat ich wieder das „Régence“. Willkommen geheissen von etlichen Kellnern. Sah freundliches Lächeln, wo mir einst stolze abweisende Gesichter entgegengestarrten. Und freute mich kostlich. Monsieur le Chriesibueb ließ sich und seiner Gemahlin ein opulentes Weihnachtsdiner servieren. Er bestellte teuren Algierwein. Er strahlte vor Freude. Monsieur le Chriesibueb gab ein reichliches Trinkgeld. Für Bedienung und — besondere Freude!

Und im Erinnern wurde die Zeit gar schön, wo ich mit Meissel und Hamner im Régence hantierte und mich über die Mittagszeit in einem unmobilierten Zimmer auf dem Kachelplättchenboden zum Schlummern hinstrakte. Das Erinnern kennt ja Schlacken so selten, wie der Frühling Pelzmäntel. So erhalten auch die untersten Stufen nachträglich einen goldenen Schimmer, trotz primitiven Quartieren und Wanzenstichen.

Motto „Deutschland will entdeckt werden“, stellt also die Förderung des internen Reiseverkehrs voran, obschon eigentlich die Aktion den Auslandsreisen gilt. Wir messen der Sache vorderhand keine grosse Bedeutung zu, möchten aber den Veranstaltern der Aktion doch die Frage vorlegen, ob sie wirklich glauben, dem Wohle ihres Landes zu dienen oder ob sie über gewissen Sonderinteressen nicht doch die allgemeinen volkswirtschaftlichen Rücksichten zu sehr aus den Augen verlieren. Hiezu sei nur ein Punkt erwähnt: Die Schweiz bezog im Jahre 1928 von Deutschland Handelswaren im Betrage von 623 Millionen Franken, während ihre Ausfuhr nach Deutschland nur 387 Millionen betrug. Der Exportüberschuss Deutschlands belief sich demnach auf nahezu eine Viertel-Milliarden, ein hübscher Posten, der zweifellos in der Handelsbilanz unseres grossen Nachbarstaates keine nebenschäliche Rolle spielt. Auf alle Fälle ist die Schweiz in den gegenseitigen Handelsbeziehungen durchaus die gebende Partei. Nun ergibt aber eine einfache Überlegung, dass die Einfuhr der Schweiz naturgemäß in dem Umfang sich reduzieren muss, als ihr Fremdenverkehr zurückgeht, woraus erhellst, dass die Kampagne gegen die Auslandsreisen, volkswirtschaftlich gesprochen, Deutschland nicht die Vorteile eintragen dürfte, die man sich offenbar an gewisser Stelle davon verspricht.

„Unerträgliche Fleischpreise“

Von einem Vereinsmitglied in der Zentralschweiz wird uns geschrieben:

Wir können die Ausführungen (vide Nr. 17 „H.-R.“) über die enormen „die Existenz der Hotellerie in hohem Maße gefährdenden Fleischpreise“ nur voll und ganz unterstützen. Wir zahlen in der Zentralschweiz, sozusagen im Produktionslande des Fleisches, z.B. für Filet bis Fr. 8.— per kg. — Die Ursache dieser übersetzten Preise wird wohl in erster Linie in der fast hermetischen Einfuhrabsperzung zu suchen sein.

Während die Hotellerie aller umliegenden Staaten durch billigeren Lebensstandard, durch reduzierte Eisenbahntaxen die Unterstützung des Staates in weitestem Masse geniesst, wird die schweizerische Hotellerie durch Schliessung der Grenzen oder hohe Eingangszölle auf wichtigsten Lebensmitteln, durch hohe Eisenbahntaxen, Monopolgebühren und neulicher durch die Alkoholpreiserhöhung in ihrer Existenz auf's schwerste bedroht. Während andere Berufswege die weiteste Unterstützung von Seiten der Landesbehörden erhalten, scheint man die Hotellerie ganz stiefmütterlich zu behandeln und ihr das Leben noch saurer zu machen, was umso schwerer in die Wagschale fällt, als gerade jetzt die Aussichten für dieselbe, infolge der wirtschaftlichen Depression verschiedener Länder, nicht günstige sind. Hoffen wir, dass diese berechtigten Klagen zuständigenorts baldmögliche Beachtung finden.

Zum Hotelbaugesetz

(Korr.)

In ihrer letzten Nummer verurteilt die „Union Helvetia“ sehr scharf und ganz richtig die eigenartige Stellungnahme einiger Persönlichkeiten im Verband Schweizerischer Transportanstalten, die durch Vermittlung eines Zeitungskorrespondenten gegen die Verlängerung des Hotelbaugesetzes Stimmung machen möchten. Die Hotellerie bedauert das Vorgehen dieser Herren sehr. Dem Vernehmen nach betrifft es einige leitende Personen bei der Lütschbergbahn und bei der Furka- und Zermattbahn, Leute, die unseres Erachtens allen Grund hätten, mit der Hotellerie zusammenzuarbeiten. Die Herren vertreten den einseitigen Standpunkt, je mehr Hotels gebaut würden, desto mehr würde dadurch auf die Hotelpreise gedrückt und also von Seiten der Reisenden mehr Geld für die Bahnen ausgegeben. Ob die Hotellerie durch eine solche Wirtschaft, ähnlich wie vor dem Kriege, zu Grunde geht, scheint diesen Herren nebensächlich zu sein. Allerdings wird etwa noch ausgespielt, es komme vor,

dass grössere Plätze wie beispielsweise Zermatt usw. nicht alle Reisenden aufnehmen können. Ganz richtig. Danken wir Gott, dass es so ist und dass diese Plätze wenigstens ein paar Tage im Jahr angefüllt sind. Dafür sind sie wiederum während ungefähr 300 Tagen des Jahres fast vollständig leer und ohne Verdienst. Die paar Tage Stossverkehr rechtfertigen also in keiner Weise Bauten, die heute sofort in die Milliarden gehen.

Die Transportherren, die in dieser Weise ihre Bahninteressen oben- und die Hotellerie hinteranstellen, vergessen natürlich auch, gleichzeitig ihre eigene Tarifpolitik zu erwähnen. Die Hotellerie musste ihre Preise während des Krieges stark gedrückt halten und hat sich nachher noch zu einer wesentlichen Preisermässigung verstehen müssen. Die Bahnen aber, wir meinen hier speziell eine Anzahl Sekundärbahnen, haben die Gelegenheit dazu ihre Preise während des Krieges der Teuerung reichlich angepasst, und sie sind auch seither noch bei der Kriegsteuerung geblieben. Wenn also die Herren, die wir hier im Auge haben, ihre liebenswürdige Beschießungstaktik aus gedeckter Stellung gegenüber der Hotellerie fortsetzen, werden sie es dem Hotellerie sicher nicht übelnehmen, wenn er seinerseits dann ein bisschen Bahntarif-Politik treibt. D.

Vom neuen Zolltarif

Letzte Woche besammelte sich die nationalrätliche Zollkommission zur zweiten Lesung des Entwurfes für den neuen Zolltarif, nachdem die Kommissionsbeschlüsse erster Lesung dem Bundesrat zur Gesamtprüfung überwiesen worden waren. In der zweiten Lesung gelangten vorläufig die Abschaffung Brennstoffe, Getränke, und tierische Nahrungsmittel auf die artikulierten Behandlung, wobei die neuen Anträge des Bundesrates fast ausnahmslos angenommen wurden. So u. a. der Zollsatz von Fr. 40 für Schweinschmalz entgegen dem Vorschlag eines Vertreters der Landwirtschaft, der wesentlich höher gehen wollte. In bezug auf den Butterzoll schlugen die Vertreter der Landwirtschaft vor, diesen auf 120 Fr. (per 100 kg) statt 80 Fr. wie der Bundesrat vorschlägt, festzusetzen. Auf Antrag von Bundesrat Schulthess wurde dieser Vorschlag als Volkswirtschaftsdepartement zum Studium zurückgewiesen. Ferner wies die Kommission einen bürgerlichen Antrag, der den Bundesrat ermauert, den Milchzoll von 50 Cts. auf 5 Fr. zu erhöhen, wobei allerdings diese Erhöhung die normale Versorgung der Grenzbezirke nicht treffen soll, an das Departement zurück.

Fr. 120.— Butterzoll! Die Hotellerie wird aufhorchen, wenn sie von diesem Verlangen der Bauernschaft hört. Immerhin darf angenommen werden, der Bundesrat werde dieser Forderung ein kräftiges Nein entgegensezten.

Hotellerie und Fremdenverkehr

(O. T.) Die französischen Blätter publizierten letzthin einen Appell an die Hotellerie von Gaston Gerard, Hochkommissar des Tourismus. Wir entnehmen demselben die folgenden Stellen, welche ebensogut unsere schweizerischen Hotellerie als ihre Kollegen jenseits des Jura interessieren könnten. Man braucht nur das Wort Frankreich durch das Wort Schweiz zu ersetzen:

„Schlage Deine Preise an; Du wirst dadurch Beanstandungen vermeiden.“

„Der Reisende soll im bescheidensten Hause ein Zimmer, ein Appartement vorfinden, ausgestattet nach seinem Geschmack.“

„Erkläre dem Lärm den Krieg: Das Hotel, in dem man schlecht schläft, verleiht seine Gäste. Ermahn in aller Höflichkeit die Lärmenden zur Ordnung und zur Rücksichtnahme auf die Ruhe anderer. Sei verträglich, aber positiv. Es ist besser, einen Klienten zu verlieren, als hunderte zu belästigen.“

„Kontrolliere sorgfältig das Verhalten Deines Personals: Saubere Hände, blanke Tischtücher, reines Bettzeug, Kleidungen ohne Flecken.“

„Verwende alle Sorgfalt auf die Speisen: Die gute Mahlzeit erzeugt den guten Humor.“

„Mache Dir eine Ehre daraus, Deine Landesprodukte zu servieren.“

„Mit Deiner Prosperität ist eng verbunden diejenige des Handels, der Industrie, des Lebens von ganz Frankreich. Indem Du Deine Klienten so gut als möglich bedienst, leitest Du Wohlthaten einen guten Franzosen und wirst Du gute Geschäftes machen.“

„Bereise die Länder der Fremden, die zu Dir kommen. Indem Du Dich der Annahmehitigkeit ihres Wohnmötes erinnerst, werden sie ihre Gedanken nach uns richten und ihre Erkenntlichkeit wird ihnen Angehörigen, ihren Freunden, ihren Nachbarn das Losungswort erteilen: „Reiset nach Frankreich!““

Vorteile der Korinthe gegenüber den übrigen Südfüchten: eine zarte Überhaut, ist frei von chemischer Behandlung, ist aromatisch und erfrischend.
GRIECHISCHES KORINTHEN-SYNDIKAT IN GENF

Technische Bilder von der diesjährigen Mustermesse

a) Fortschritte im Bau des elektrischen Kochherdes.

Das nähere Betrachten der Stände führenden Firmen zeigte deutlich zwei Kategorien von konstruktiven Verbesserungen: solche, die sozusagen gemeinsame Errungenschaften sind, und andere, die lediglich von der einen oder andern Firma erzielt wurden und also als Individualprodukt zu bewerten sind. Gerne wird man vernehmen, dass allgemein die einzelnen Kochstellen eines Herdes mit jeder beliebigen grossen Kochplatte durch einfaches „Einsticken“ besetzt werden können. Ob die Platte nun 114 oder 220, 118 oder 140 mm Durchmesser hat: die Kontaktseinrichtungen sind nun durchwegs normalisiert. Jede Kochplatte kann also in denkbar kürzester Zeit gegen eine andere von grösserer oder kleinerem Durchmesser ausgetauscht werden, immerhin in dem überwältigenden Grenzbereich. Bei den Platten mit kleinerem Durchmesser als 220 mm können konzentrische Herdringe den ebenen Abschluss mit der Herdplatte bilden und folglich das einfache Verschieben der Pfannen ermöglichen. Fast allgemein wird die Herdplatte aufklappbar gemacht und aus gepresstem Blech hergestellt, um praktisch die Bruchsicherheit (Fallenlassen!) zu erhalten.

Die Emailierung umfasst vereinzelt den ganzen Herd, also ebenfalls die Herdplatte und das Ausziehblech (dieses auf der Innen- wie auf der Aussenseite) sowie die neuendrings bei kleineren Herden angebrachte rückseitige, etwa 40 cm über die Herdplatte geführte Abschlusswand, die das Beschmutzen der Küchenwand verhindern soll. Die Emailierung ist nicht nur ein vor trefflicher Rostschutz, sondern hat auch ästhetische Wirkung, indem sie in der Farbe ganz dem Küchenanstrich angepasst werden kann. Wir bemerkten z. B. im Stand der „Therma“ blau und grünmaillierte Herde, die in diesem Kleid keineswegs befreimend wirkten.

Allgemein hat der Bratofen seinen Platz unterhalb der Kochplatten verlassen und ist seitwärts neben diesen gerückt, derart, dass die Bratofendecke die Fortsetzung der Herdplatte ist und als Abstellereinrichtung ausgenutzt werden kann. Kümmler & Matter nützen den Raum unterhalb der Kochplatten als verschließbare Tellerwärmer aus. Eine andere Firma (Maxim, Aarau) lässt die Schaltergriffe nicht mehr vor einer vertikalen, sondern vor einer etwas schräg aufwärts verlaufenden Rückwand drehen, um die Sicht auf die Schalterstellungen zu erleichtern. Die „Therma“ baut die Herdsicherungen in den Herd selbst ein und verbindet sie mit optischer Signalisierung eines allfälligen Durchbrennens, derart, dass ein dicker Druckknopf vorspringt.

Der Bratofen hat an und für sich verschiedene Vervollkommenungen erfahren. Allgemein ist er mit Belüftungseinrichtungen versehen. Ist auch das Belüftungssystem je nach Firma verschieden, so erkennt man doch durchwegs das erfolgreiche Bestreben der leichten Sichtbarkeit der Stellung der Luftzutrittsregulierung. Ein Konstrukteur (Maxim) fasst die Innenwände des Bratofens zu einem vorn natürlich offenen Kasten

zusammen, der zum Blosselegen der Heizkörper wie zu Reinigungszeiten leicht herausgezogen werden kann. Vornehmlich durch Verbesserung der Wärmeisolation ist es der „Therma“ gelungen, die Anheizzeit des Bratofens auf die Hälfte und für höhere Temperaturen sogar auf einen Drittel zu reduzieren. Eine Errungenschaft, die sich betriebswirtschaftlich in um mindestens 50% niedrigeren Stromrechnungen auswirkt. Die Temperatur von 200°C wird beispielsweise bereits 7 1/2 Minuten nach dem Einschalten erhalten, anstatt erst in 15 Minuten wie bisher. 400°C werden nach etwa 21 Minuten erreicht (anstatt nach 70).

Der typische freistehende Hotelherd hat durch die „Therma“ noch eine Verbesserung durch einen von beiden Seiten her bedienbaren Bratofen erhalten.

Dass durch alle diese technischen Verbesserungen der Herd nicht nur praktischer, sondern auch „langlebiger“ geworden ist (woraus verchromte Kochplatten nicht unbeteiligt sind), liegt auf der Hand. Dazu kommt das durch die Rostfreiheit und den Emailleanstrich erzielte, in heutigen Zeitalter auch in der Küche nicht zu vernachlässigende gefällige Äusserre.

b) Andere elektrische Küchengeräte.

Zu erwähnen sind etliche Verbesserungen des Kippkessels. Die „Therma“ baut Modelle, die sich um 180° drehen lassen, so dass der Boden nach oben kommt und nach dessen leichtem Entfernen die Heizkörper freilegen. Wir sahen im Stand der gleichen Firma ein Modell für nur 30 Liter. Die Kippvorrichtung wird durch Stechgriffen betätigt. Mit diesen kleineren Modellen, die auch von einer andern Firma (Bachmann & Kleiner) gezeigt wurden, für Kaffeezubereitung sogar in einer Grösse von nur 15 Litern für Wandmontage, überträgt man die Vorteile des Kippkessels ebenfalls auf kleinere Hotels. Für leichtenbrennbare Substanzen, wie Milch und Reis, baut die gleiche Firma einen Kippkessel nach dem Prinzip des Bain-Marie. Die Heizkörper erwärmen in diesem Fall den eigentlichen Kessel umhüllenden Wassermantel. Erstmals bemerkten wir auf der Messe Kippkessel mit vom Grund abzweigendem Auslaufhahn.

Ein Hotelgrill ist so gebaut, dass jeder einzelne Teil des Rostes elektrische Eigenheizung hat. Anders ausgedrückt: der Grillrost ist gleichzeitig als Heizkörper durchgebildet. Er ist zudem lediglich als Einsatz gedacht. Normalerweise funktioniert der Apparat mit gewöhnlichem Rost und die aufgelegten Speisen werden dann auf bekannte Weise durch Unter- und Oberhitze grilliert.

Im Stand der „Therma“ bemerkten wir noch einen Patisseriesofen mit an der Aussenseite angebrachtem und mittels Hahn abschließbarem Wassergefäß. Es dient dazu, den eigentlichen Backraum leicht mit Wasser beschicken und darin Einschliessen der Ware durch Verdampfen den typischen und angenehmen Glanz des Backwerkes erzielen zu können.

Als weitere Neuheit nennen wir den so kräftig gebauten Heizkörper einer Gross-Bratpfanne, dass auch das „Trockenbrennen“ kein Zerstören bewirkt.

Der Bratofen hat an und für sich verschiedene Vervollkommenungen erfahren. Allgemein ist er mit Belüftungseinrichtungen versehen. Ist auch das Belüftungssystem je nach Firma verschieden, so erkennt man doch durchwegs das erfolgreiche Bestreben der leichten Sichtbarkeit der Stellung der Luftzutrittsregulierung. Ein Konstrukteur (Maxim) fasst die Innenwände des Bratofens zu einem vorn natürlich offenen Kasten

zusammen, der zum Blosselegen der Heizkörper wie zu Reinigungszeiten leicht herausgezogen werden kann. Vornehmlich durch Verbesserung der Wärmeisolation ist es der „Therma“ gelungen, die Anheizzeit des Bratofens auf die Hälfte und für höhere Temperaturen sogar auf einen Drittel zu reduzieren. Eine Errungenschaft, die sich betriebswirtschaftlich in um mindestens 50% niedrigeren Stromrechnungen auswirkt. Die Temperatur von 200°C wird beispielsweise bereits 7 1/2 Minuten nach dem Einschalten erhalten, anstatt erst in 15 Minuten wie bisher. 400°C werden nach etwa 21 Minuten erreicht (anstatt nach 70).

c) Andere elektrische Apparate.

Die vom Schreiber dieser Zeilen erstmals auf der letzten Leipzigermesse bemerkten zweistrahligen elektrischen Händetrockner waren in Basel ebenfalls vertreten und zwar in der Sonderausführung einer Schweizerfirma (Prometheus). Ein anderer einheimischer Konstrukteur (Favarger, Neuenburg) verbindet die in den einzelnen Hotelzimmern installierten elektrischen Nebenuhren mit Weckeinstellungen. Unterhalb des Ziffernblattes kann mittels leichtverschiebbarer Kontakt auf besonderer Skala die gewünschte Weckzeit auf die Minute genau eingestellt werden. Eine weitere Neuheit der gleichen Firma beweckt, zu bestimmten vorher durch „Stöpseln“ festzusetzenden Zeiten akustisch an sofort vorzunehmende Handlungen erinnert zu werden. Werden beispielsweise am Vormittag mehrere am Nachmittag zu verschiedenen Zeiten auszuführende Aufträge erledigt, so macht das Bureau wohl die entsprechenden Notizen. Gleichzeitig aber werden auf dem unterhalb des Ziffernblattes der elektrischen Mutteruhr montierten zweireihigen Kontakttableau (eine Reihe für die Stunden, die andere für die Minuten) die verschiedenen Zeiten „gestöpselt“. Dann ertönen in jedem einzelnen Fall beliebig viele akustische Signale. Die Erstaufführung dieser „Memento-Mutteruhr“ war für ein Taxiuhrunternehmen bestimmt. Doch scheint die Idee praktisch in mehreren Formen ebenfalls im Hotelbetrieb verwertbar.

d) Gasherde.

Die Bestrebungen des Gasherdes nach gefalliger Gestaltung gehen erfreulicherweise parallel zum elektrischen Herd. Wir finden hier ebenfalls die rostschützenden und in der Färbung der Küchenwand angepassten Emaillestriche. Einen interessanten Grosskochherd sahen wir im Stand von Sursee. Er wird mit Gas und Pressluft betrieben. Die Pressluft wird erzeugt durch einen elektrisch angetriebenen Kompressor. Sie sorgt für richtige Verteilung der Gasflamme und Intensivierung des Brennprozesses. Der Herd weist zwei in Wirkung und Betrieb verschiedene Kochstellen auf. Solche, bei denen die Flammen unmittelbar eine flache, die Pfannen tragende Eisenplatte erwärmen (sogenannte „Ankochstellen“) und solche, bei welchen die durch die Flammen erwärmte Chromstahlplatte („Forkoch“) bewirkt. Der obere Herdausschluss stellt praktisch eine ebene Platte dar, auf der sich die Pfannen leicht und auf gewohnte Weise von einer Kochstelle nach der andern verschieben lassen.

Im Stand der Gasherdafabrik Solothurn sahen wir einen für Betrieb mit selbstzuerzeugendem Gas eingerichteten Hotelherd. Für 4 Kochstellen sollen sich die reinen Rohmaterialkosten („Aerogasolin“ ist Ausgangsprodukt der Gaserzeugung) wöchentlich auf nur Fr. 5.— stellen. Die Gaserzeugungsanlage hat eine sehr gedrängte Bauart und lässt sich leicht neben dem Herd aufstellen. Deren Betrieb erfolgt elektrisch. Aus Aerogasolin erzeugtes Gas bedingt besondere Brenner. Doch sind diese nur aufgesetzt. Falls

solche Herde also später an ein Gaswerk angeschlossen werden, sind lediglich die Sonderbrenner durch einfaches Abheben zu entfernen und durch normale zu ersetzen.

Es mag etwas seltsam erscheinen, einen Gasherd in Verbindung mit einer elektrisch betriebenen Gaserzeugungsanlage aufzustellen. Der Gedanke, in solchen Fällen elektrische Herde anzuschaffen, liegt ja näher. Immerhin können solche Lösungen nicht nur persönlicher Vorliebe für Gasherde entgegen, sondern sie ermöglichen (im Fall der eigenen Gaserzeugungsanlage) die Aufstellung einer leicht zu bedienenden Schnellkochstelle in etwas abseits gelegenen Hotels und Pensionen, deren Anschluss an den Kochstrom eine kostspielige Zuleitung bedingen könnte, während der elektrische Betrieb der Gaserzeugungsanlage nur einige hundert Watt erfordert, die ohne weiteres der Leitung entnommen werden können.

e) Verschiedene Einrichtungen.

Wir nennen einen originellen, allerdings nur für kleinere Betriebe in Frage kommenden Kühlenschrank. Er wird in der Küche vorteilhaft oberhalb des Wasserhahns montiert und die Kühlwirkung beruht ganz einfach darauf, dass sämtliches für die verschiedenen Küchenzwecke benötigte Wasser zwangsläufig zuerst die Schrankwandungen zu durchströmen hat, bevor es ausfliesst. Nach Angaben der Konstruktionsfirma (Alpha A.G., Nidau) kann man auch im Sommer eine Schranktemperatur von ca. 10°C erhalten. In besonderen Fällen kann man das Leitungswasser immerhin auf sehr einfache Weise direkt ausströmen lassen, d. h. ohne vorheriges Durchfliessen des Schrankes.

Ein Küchentabouret, mit oder ohne Schublade geliefert, lässt sich durch Umklappen des halben Sitzes und unter Benützung eines in halber Höhe angebrachten, und ebenfalls umklappbaren Zwischenbodens in einem kleinen Steg verwandeln. Die dann mit den Füssen zu betretenden Flächen liegen bei reiner Tabouretverwendung stets nach unten. Die Oberseiten des Tabourets bleiben also immer sauber.

Eine mit Uhr versehene Küchenwage hat doppelte Skala: für Kilo und Gramm. Jede Skala hat eigenen Zeiger, so dass im Messbereich von 10 Kilo jedes Gewicht mit einer Genauigkeit von 10 Gramm abgelesen werden kann. Die Übersicht wird dadurch erhöht, dass die Kiloskala links, die Grammskala rechts angeordnet ist.

Eine motorlose Geschirrwaschmaschine beruht darauf, dass das Geschirr perforierte Blechgefassen übergeben und diese in heisses Seifenwasser getaucht werden. Nach ethlichen Eintauchungen (die durch einfache Hebelbetätigung geordnet ist).

Geschäftsbücher für Hotels Bonbücher

liefert in bester Qualität und zu vorteilhaften Preisen das

Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.

THE BREAKFAST IS DELIGHTFUL SIR . . .

Worte, die Sie immer wieder hören,
wenn auf den Frühstückstischen Ihres Hotels der

CREME ZWIEBACK SUISSE

(Swiss Cream Rusks) in der Portionenpackung zu 3 Zwiebacks serviert wird. Ankauf 7 1/2 Cts. per Paket.
ZWIEBACK SUISSE NON SUCRE in ähnlicher Packung erhältlich. Spezialität für Zuckerkranke.
Lunchpackungen mit u. ohne Chocolat zu 10, 12, 16, 20 u. 21 Cts. Dessertbiscuits in allen Preislagen.

Hotels, Schiffahrts- und Eisenbahngesellschaften von vier Weltteilen sind regelmässige Grosskonsumenten.

J. P. RYTZ A. G., BISCUITS- UND ZWIEBACKFABRIKEN, LAUPEN-BERN



Radikalvertilgung

aller Arten von
Ungeziefer
Motten-
vertilgung
ohne Gasen, gefahrlos

J. Bürgisser, Künzli-Zürich

ARAM SCHÄRFIT
tadellos alle
Messer, Taschen- und
Radiermesser, Schustermesser etc.
Fab. ARTS, Genf. Zu haben in den Hauptgeschäften Fr. 3.75

Zum feinen Gedeck Christofle- Besteck

Das Fabrikat, das in führenden Hotelküchen stets verlangt wird. Verwendung von zäffester und weisester Alpacca-Unterlage mit schwerem Hotel-Versilberung (Basis 90 Gramm) Garantie für Handpolierung mit Stahl und Blutstein

Carl Ditting
HOTEL- UND
WIRTSCHAFTS-EINRICHTUNGEN
RENNWEG 35 / TELEPHON: SELNAU 2766
ZÜRICH

Locarno-Muralt — Zu verkaufen per sofort
PENSION
mit 20 Betten. Für tücht. Loute gutes Geschäft.
Anfragen an Giuseppe Guglielmoni, Locarno,

Bessere Geschäfte

wenn Sie es verstehen, Ihren
Gästen ruhige, ungestörte
Aufenthalte im Hotelzimmer
zu bieten. Sie erreichen das
durch Erstellen meiner ges.
gesch.

schalldichten Türen
ohne Polster.
Auch bestehende Türen können
leicht auf Schalldichtigkeit
abgeändert werden.

Höllmüller, ZÜRICH, Dufourstrasse 97
Tel. L. 27.34

SALAMI-FABRIK Secondo Carmine Bellinzona

Teigr.-Adresse: Carmineser / Telefon 1.28
Postcheck-Konto XI. 3.81
offeriert gegen Nachnahme.

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

extra Winterware Fr. 6.- per Kg.

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500

Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

500