

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 39 (1930)  
**Heft:** 22

## Heft

### 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:** 09.01.2026

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

## REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 22  
BASEL, 29. Mai 1930

Nº 22  
BALE, 29 mai 1930

INSERATE: Die einspaltige Nonpareilleiste oder deren Raum 45 Cts. Reklame Fr. 1,50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.  
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jhd. Fr. 12.— Jhd. Fr. 7.— vierteljährlich Fr. 4.— monatlich 1,50.— Zusatz für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug Jhd. Fr. 15.— halbj. Fr. 8,50. viertelj. 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  
Hoteller-Vereins



Organe et propriété  
de la Société Suisse  
des Hôteliers

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

Neununddreissiger Jahrgang  
Trente-neuvième année

Paru tous les jeudis  
avec Supplément illustré mensuel:  
«La Technique Hôtelière»

Postcheck- & Giro-  
Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Aeschengraben No. 35, Basel  
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON  
Safran No. 11.52

Rédaction et Administration: Aeschengraben No. 35, Bâle  
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques  
postaux No. V 85

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1,50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SCHWEIZ: Jhd. Fr. 12.— Jhd. Fr. 7.— trois mois fr. 4.— un mois fr. 1,50.— Abonnements par la poste en Suisse 30 cts. en plus. 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'adresses il est perçu une taxe de 30 centimes.

# DER ZIKA ZUM GRUSS!

Nächsten Samstag öffnet die ZIKA dem Publikum ihre Tore, nachdem Zürich schon seit Monaten unter dem Zeichen dieser grossen Veranstaltung der Gastronomie steht. Zürich ist Fremdenstadt und daher, da diese besondere Eigenschaft allen dortigen Veranstaltungen durch verstärkten Besuch zugutekommt, der geeignete Boden auch zur Durchführung der internationalen Heerschau der Köche, die sich in den nächsten Wochen in Limmatathen zu loyalem Wettkampf begegnen.

„Heerschau zu halten über das Althergebrachte und Bewährte“, mit diesen Worten ist hier in einer früheren Nummer eine der Komponenten umschrieben worden, aus denen sich der innere Gehalt der ZIKA zusammensetzt; die zweite ebenso wichtige heisst: Ausblick nach neuen Wegen zur Förderung und Hebung der Kochkunst. Ein rühriges Organisations-Komitee, mit führenden Fachleuten an der Spitze und gewandten Mitarbeitern zur Seite, ist uns Garant dafür, dass das vorgesteckte Ziel, der Zweck der Veranstaltung restlos erreicht werden dürfen.

Auf Umfang und Aufgabenkreis der ZIKA braucht im Rahmen dieses Aufsatzes nicht mehr den langen und breiten eingetreten zu werden, nachdem hier darüber in Form von Aufrufen und Mitteilungen des Organisations-Komitees nähere Details bereits mehrmals gegeben wurden. Immerhin sei der zu erwartende praktische Nutzen der Ausstellung speziell für das Gastgewerbe erneut unterstrichen, kommt doch dem Kochkunstwettbewerb mit der Schaustellung kulinarischer Werke der Köcheschaft verschiedener Länder der Charakter einer internationalen Veranstaltung zu, wie man ihnen in diesem Ausmass und dieser Bedeutung bisher in der Schweiz noch nicht begegnete. Gerade dieser ihr internationaler Charakter hebt die ZIKA denn auch über alle bisherigen Kochkunstaustellungen unseres Landes hinaus, dank der Zusammenwirkung mit ausländischen Kräften, aus der zweifellos eine wesentliche Steigerung des Ausstellungs-Effektes hervorgehen wird.

Eine wahre innere Freude bereitet so dann auch die Konstatierung, mit welcher Sympathie und welchem Elan die schweizerische Köcheschaft an die Beschickung der Ausstellung herangetreten ist. Sie, die im Gastgewerbe eine so überaus wichtige Aufgabe erfüllt und je und je in hervorragendem Masse mit beigetragen hat zur Mehrung des Ansehens und der Gelung der nationalen Hotellerie im grossen Rahmen des internationalen Fremdenverkehrs sowie unserer Volkswirtschaft. Sie wird auch in Zürich, in der „lebenden“ wie in der „stehenden“ Kochkunstschau, mit erstklassigen Werken aufrücken und all ihren Ehregeiz daran setzen, im Wettbewerb mit der ausländischen Kollegenschaft ihr bestes zu leisten sowie zu den alten wie-derum neuen Lorbeeren zu pflücken.

Neben der Pflege der höheren Kochkunst und des Restaurant-Service soll an der ZIKA aber auch die zweckmässige Ernährung im Gastgewerbe nach neuzeitlichen Gesichtspunkten zur Darstellung gelangen. Die Spezialabteilung „Prak-

tische Ernährungsform“ wird hierüber neue zeitgemäss Ausblicke eröffnen, um die Forderung: rationell, einfach, gesund und kräftig ins helle Tageslicht zurückzurufen, um auch in dieser Hinsicht den fortschrittenen Geist unseres Landes zu markieren. Gerade auf diesem Gebiete, dessen propagandistische und berufsbildnerische Wirkung für das gesamte Gastgewerbe wohl unbestritten sein dürfte, kommt der Ausstellung allerhöchste Bedeutung zu.

Ausser diesen Bestrebungen zur beruflichen Weiterbildung und Höherentwicklung unseres Köchestandes stellt sich die ZIKA ferner noch auf die Aufgabe die Förderung aller der Hotellerie dienenden

menarbeit in den Wirtschaftskörper zurückfluten. Auch in der Hotellerie ist dieser Solidaritätsgedanke heute mehr denn je zum treibenden Element geworden. Die Zürcher Ausstellung darf als sichtbarer Ausdruck und Beweis hiefür gewertet werden.

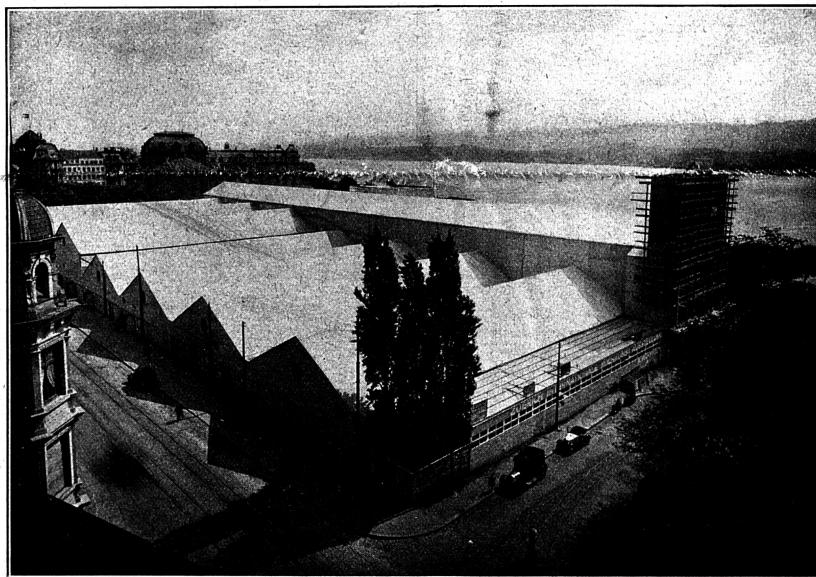
Auf Grund dieser engen Zusammenarbeit von Prinzipal- und Personalkreisen leben wir denn auch der frohen Zuversicht, die ZIKA werde durch den Hochstand der Leistungen ihren vollen Wert auch für die Fachwelt, den gesamten Berufsstand, erweisen und den Ruhm unserer Kochkunst erneut in alle Welt tragen. In diesem Sinne entbieten wir der ZIKA unsern Gruss und wünschen ihr sowie ihrem schaffens-

setzt, in einer gemeinsamen Schau zu vereinen,

damit die ungeheure Bedeutung der Volksernährung für die wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung eines jeden Volkes zum Ausdruck zu bringen und dabei zu dokumentieren, dass die Kochkunst, so wie sie durch die Hotel- und Gaststätten-Küche ausgeübt wird, zum eigentlichen Stimulator unserer gesamten Volksernährung geworden ist, um endlich die neuzeitlichen Grundsätze der Ernährungs-Wissenschaft in einer praktisch allgemein auswirkbaren Form dem Volksgenanen dientbar zu machen.

Es ist naheliegend, dass das überhaupt weitreichende Gebiet der Kochkunst und der Ernährung überhaupt, weder im nationalen noch im internationalen Umkreis über einen Leist geschlagen werden kann.

So verschiedentlich der Geschmack der Menschen ist, so vielseitig sind auch ihre Bedürfnisse und Ansprüche an die Ernährung, und es bleibt unserer Zeit vorbehalten, die Kunst der Küche und die Freuden der Tafel in jeglicher sozialen Schichtung so zu gestalten, dass sie für den Menschen ein Höchstmaß an Bekömmlichkeit und Energiezufuhr bedeutet. In dieser Forderung liegt die bewusste Abkehr von einem Teil der alten Überlieferungen. Unsere Zeit verbraucht, wie nie zuvor, die Kräfte des werktätigen Menschen, woraus sich zwangsläufig ergibt, dass keine frühere Zeit in ihrem Ernährungswesen so sehr auf die Kräfteerhaltung, d. h. auf die Erhaltung der gesamten Volksgesundheit Bedacht nehmen musste. Die ZIKA bringt in möglichst umfassender Weise die verschiedensten Phasen des internationalen Ernährungswesens zum Ausdruck. Sie gliedert sich ihrem Wesen nach in 2 Abteilungen, in die kulinarische Abteilung und in die allgemeine Ausstellung.



Gesamtansicht der ZIKA-Bauten — Photo Ahrens, Luzern

Berufszweige in Gewerbe, Handel und Industrie. Den Lieferantenkreisen ist an der Ausstellung ein breiter Raum reserviert, von der Urproduktion an bis zur gewerblichen und industriellen Verarbeitung. Speziell diese Abteilung der ZIKA wird mit dem besondern Interesse der Fachwelt und der übrigen Besucher rechnen können.

So rundet sich der Ausblick auf die Zürcher Internationale Kochkunst-Ausstellung zu einem Bild tatkräftigen Zusammenspielwirks wesenstlichster Teile des gesamten schweizerischen Wirtschaftskörpers. Sie stellt zugleich das Resultat dar der verständnisvollen Werkgemeinschaft von Arbeitgeber und Arbeitnehmer in unserer Hotellerie im wohlverstandenen Dienste der Allgemeinheit, mit dem Ziele, durch geeignete Belehrung und Aufklärung den Ruf unserer Hotellerie und schweizer. Kochkunst mehrten zu helfen.

Der Gedanke der Solidarität aller Stände und Berufsgruppen hat in den Kriegs- und Nachkriegsjahren in allen Kreisen des nationalen Wirtschaftslebens tief Wurzel gefasst. Er ist das Moment der Einigung und Verständigung oft sehr divergierender Interessen geworden, aus dem wieder starke belebende und vorwärtsstrebende Impulse gegenseitiger Hilfeleistung, Rücksichtnahme und enger Zusam-

freudigen Organisations-Komitee einen durchschlagenden Erfolg.

...ti

## Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung

Kurzer Abriss über die kommende Veranstaltung.

Der Zweck dieser Ausstellung, die von den ermächtigten und beauftragten zürcherischen Sektionen der 4 grossen Landesverbände des schweizerischen Gastgewerbes, dem Schweizer Hotelleriven, dem schweiz. Kochverband und der Union Helvetia (Zentral-Verband schweizerischer Hotel- und Restaurant-Angestellter), gemeinsam organisiert wird, besteht darin,

durch tatkräftige Zusammenarbeit von Arbeitgebern und Arbeitnehmern auf dem Gebiete der fachlichen Fortentwicklung die gemeinsamen Interessen, die für die Aufwärtsentwicklung unseres Hotel- und Gastwirtgewerbes von ausschlaggebender Bedeutung sind, in den Vordergrund zu rücken, die verschiedenen Phasen, aus denen sich der Ernährungsprozess eines Volkes zusammen-

## Kulinarische Abteilung.

### 1. Stehende Kochkunst:

Der Ausdruck „stehende Kochkunst“ kommt daher, weil es sich hier um die Ausstellung von fertig zubereiteten warm- oder kalt-gedachten Gerichten handelt. Ausstellungstechnisch wird diese Schau im Kochkunstpavillon durchgeführt. Gegenüber den bisherigen Gewohnheiten, die Gerichte auf offener Tafel auszustellen, was besonders bei warmer Witterung sehr rasch zur Verdunstung schlechter Gerüche führt und damit dem Grundsatz der Sauberkeit und der Hygiene, welcher einen Bestandteil der Kochkunst bilden muss, zuwiderliegt, hat die Organisation der ZIKA neue Wege eingeschlagen. So werden sämtliche Gerichte unter Glas ausgestellt, hierfür wurden vier grosse gekühlte Vitrinen geschaffen, deren Erstellung grosse Kosten verursachte. In wochenlangen Versuchen mussten diese neuen Konstruktionen auf ihre Bewährung geprüft werden. Sie wurden erstellt von der Glasmanufaktur A.-G. in Schaffhausen, während der Einbau der Küchenelemente durch die beiden Firmen Autofrigor A.-G. Zürich und Applications électriques S. A. „Frigidaire“ Genf und Zürich erfolgte.

Für die Aufnahme von Zuckerarbeiten und ähnlicher Kunstwerke sind im Mittel-

pfeiler des Kochkunstpavillons 4 sogenannte Trockenvitrinen eingebaut worden, deren Unterteil mit ungelöschem Kalk gefüllt wird, damit der Luft in den betreffenden Kästen die Feuchtigkeit entzogen werden kann, ansonst die Kunstwerke aus gezogenem, geblasenem oder sonstwie warm verarbeitetem Zucker sich nur wenige Stunden halten liessen.

Es werden schätzungsweise 5000 einzelne Platten zur Ausstellung gelangen. Deren Einlieferung erfolgt in etwa 15 Etappen, so dass praktisch jeden zweiten Tag die gesamte Ausstellung des Kochkunstpavillons gewechselt wird. Diese Platten werden zum Teil fertig in die Ausstellung eingeliefert und zum Teil in der grossen Ausstellungsküche fertiggestellt und dann eingeliefert. Fachtechnisch gliedern sich diese Platten in besondere Abteilungen, so für Höhere Kochkunst, Hotel-Patisserie, Restaurants-Platten, Kranken- und Diät-Küche, Hausfrauen-Küche, Haushaltungs-Lehrerinnen-Arbeiten, Kochlehrlings-Arbeiten und Militärküche, wobei eine jede dieser Abteilungen wiederum in 1-5 Kategorien zergliedert ist, um allen Ausstellern eine gerechte Beurteilung zu gewährleisten.

Die Beurteilung all dieser Gerichte erfolgt durch ein aus ersten Fachleuten zusammengesetztes Preisgericht, unter Bezug von Spezialisten, wo dies notwendig ist, im besonderen auch von Hausfrauen und Haushaltungslehrerinnen, für die Beurteilung der in jenen Abteilungen ausgestellten Platten.

In Verbindung mit der Ausstellung von solchen fertigen Gerichten geht ein Wettbewerb in der Ausstellung von Tafel-Services. Derselbe wird so durchgeführt, dass in den 6 Wandkiosken des Kochkunstpavillons durch verschiedene Betriebe (Hotels, Restaurants etc.) Tafel-Arrangements mit oder ohne Verbindung von kulinarischen Objekten ausgestellt werden. Auch für diese Abteilung steht ein besonderes fachtechnisches Preisgericht.

Allgemeines Interesse erwecken sodann die grossen Kollektiv-Konkurrenzen, welche anlässlich der ZIKA zum ersten Male in einer reglementarisch scharf umrissenen Form vor sich gehen, wobei voraus zu schicken ist, dass die Ausstellung vom Weltbund der Köche (Union Mondiale des Cuisiniers) offiziell anerkannt wurde. Die grossen Konkurrenzen betreffen daher in erster Linie 3 internationale Meisterschafts-Wettkämpfe und zwar in der „Höheren Kochkunst“, in der kalten und in der warmen Restaurations-Küche. Dieser Wettkampf wird von den offiziellen National-Mannschaften der Köche verschiedener Länder bestritten. Bisher gemeldet sind die Deutschen, die Österreicher, die Italiener, die Holländer und die Schweizer. In Aussicht stehen weitere Mannschaften aus England und aus Frankreich. Alle diese Länder senden eine Elite ihrer Köche (6-7 Mann) her, die während 5 Tagen in der grossen Ausstellungsküche arbeiten. —

Die andere Konkurrenz ist von schweizerischer Ausdehnung und betrifft den Ortswettbewerb schweizerischer Köchegruppen. Sie wird sowohl in der kalten, als auch in der warmen Küche ausgetragen. Hierfür haben sich bis jetzt gemeldet: Basel, Bern, St. Gallen, Lausanne, Luzern, Genf, Montreux, St. Moritz und Zürich. Zweifellos werden in diesem Wettbewerb noch weitere Gruppen konkurrieren. Die Beurteilung dieser Ausstellung fußt auf dem Einzel-Klassement, sodass die Verfertiger gleichzeitig auch in den ordentlichen Einzelwettbewerben mitkonkurrieren.

## 2. Lebende Kochkunst:

Im Gegensatz zur „stehenden Kochkunst“, bezeichnen wir als „lebende Kochkunst“ die Darstellung jener Gerichte, die in der Ausstellung, womöglich vor den Augen des Publikums, zubereitet und in der Regel gegessen werden können. Auf diesem Gebiet bringt die Ausstellung in den sogen. Länderspezialitäten-Restaurants (Vide diesbezügl. Artikel an anderer Stelle dieser Nummer) eine Reihe interessanter Momente.

Die Ausstellungsleitung selbst betreibt durch das Wirtschafts-Komitee in Regie das offizielle Schweizer-Restaurant und die Schweizer-Wirte-Stube. Beide Betriebe stehen unter der Leitung des Präsidenten des Wirtschafts-Komitees, Direktor Schmid vom Hotel Baur au Lac in Zürich, während die Küchenleitung dem bekannten Küchenmeister der St. Moritzer Kulm-Hotels Julien Schneiter übertragen ist und Herr Schwarz, vom Suvretta-House, St. Moritz, als Ober-

kellner walten. Im Schweizer Hotel-Restaurant gelangt das Menu der praktischen Ernährungsform zur Ausführung. Dieses Menu adapté wurde in wochenlangen Beratungen im Schosse eines Spezialkomitees, das aus führenden Ernährungs-Wissenschaftlern und erfahrenen Kochpraktikern zusammengesetzt ist, für die ZIKA kreiert. Seine Bezeichnung als Menu adapté bildet eine Abkürzung der französischen Lesart: Menu adapté aux nouveaux principes de la nutrition. Es handelt sich also um ein Menu, das den neuzeitlichen Ernährungsgrundsätzen angepasst ist, und dessen praktische Vorführung zeigen will, dass die Anwendung solcher Grundsätze keineswegs eine Mehrbelastung des Küchenkontos im Gefolge zu haben braucht. In dieser Schöpfung greift die ZIKA wegweisend über den bisher üblichen Rahmen der Kochkunstaussstellungen hinaus. Das Schweizer Hotel-Restaurant bietet noch eine weitere Attraktion, indem dort die aus- und inländischen Küchen-Mannschaften im Wettkampf der warmen Küche ihre zubereiteten à la Carte-Gerichte servieren. Überdies sind für die ganze Dauer der Ausstellung einige tägliche Spezialitäten im Katalog festgelegt, die im Schweizer Hotel-Restaurant gespien werden können, sodass der Feinschmecker Musse hat, sich auf den erhebenden Genuss seines Leibgerichts gebührend vorzubereiten!

Geradezu eine Attraktion werden die Wettbewerbe in der Zubereitung warmer Speisen bilden, die täglich im Hörsaal der Ausstellung vor den Augen des Publikums vor sich gehen. Dort werden jeweils Vormittags und Nachmittags solche Wettbewerbe ausgetragen, wobei eine Reihe von Teilnehmern das gleiche Gericht zubereiten müssen. Sie kochen hierbei vor den Augen des Publikums, ein jeder auf seinem kleinen Gasherd, worauf die bereiteten Speisen vom Preisgericht absehbar beurteilt werden.

## Die Spezialabteilung

### Neuzeitliche Ernährung

steht unter der Leitung eines Komitees, das aus prominentesten Ernährungs-Wissenschaftlern zusammengesetzt ist. Es hat sich zur Aufgabe gestellt, nach den Methoden moderner, praktischer Darstellungstechnik dem Besucher einen allgemein gültigen Begriff zu vermitteln über die stoffliche Zusammensetzung unserer Nahrung und über die zweckmässige Bereitung der verschiedenen Nahrungs- und Genussmittel, zum Zwecke, damit für den Körper ein Höchstmaß an Energiezufuhr zu erreichen. Diese Abteilung wird nicht etwa durch tote Ausstellungsgegenstände gebildet, sondern sie enthält unter anderem eine Küchenvitrine wie der Kochkunstpavillon, in welcher auf neuzeitliche Art bereitete Gerichte ausgestellt sind. Das Interessante dabei ist nun, dass diese Gerichte an verschiedenen Plätzen vor den Augen des Publikums zubereitet werden. Einen Teil ihrer Aufgaben löst diese Spezialabteilung durch die Veranstaltung eines regelmässigen Vortragsdiestes über ernährungswissenschaftliche, lebensmitteltechnische und praktische Fragen im Hörsaal der Ausstellung.

### Die Regiebetriebe, das Schweiz. Hotel-Restaurant und die Schweiz. Weinstube an der ZIKA

Von H. Schmid, Präsident des Wirtschafts-Komitees der ZIKA.

Das Schweiz. Hotel-Restaurant wie die Schweiz. Weinstube werden vom Wirtschafts-Komitee der ZIKA geführt. Die Innenausstattung der beiden Betriebe besorgten die Ausstellungsarchitekten, HH. Vogel-Sanger und Maurer.

Dank dem ausserordentlich grossen Entgegenkommen einiger zürcher, sowie auswärtiger Firmen können die Restaurants, Küche und Keller beider Regiebetriebe wie auch die grosse Ausstellungsküche aufs Modernste und Schönste eingerichtet werden.

Im Service, in den Küchen und im Keller werden die letzten Neuerungen, sowohl in technischer, als auch speziell in maschineller Hinsicht praktisch ausprobiert. Wir sehen unter anderem Gas und Elektrizität um den Sieg ringen. Die modernsten Herde (Gas und Elektrizität), Universalmaschinen, Ofen, Ing. F. Ernst, Zürich, Economat-Einrichtung, Stero A.G., Zürich, Abwaschmaschinen, Boiler, etc. Maison Louis Roederer, Reims, Champagner.

Die hier noch nicht aufgeführten weiteren Firmen, welchen wir in gleicher Weise zu grossem Dank verpflichtet sind, werden im offiziellen Katalog veröffentlicht.

richtungen, Kühlschränke und so fort gelangen zur Aufstellung. Die rostfreie Stahlbatterie wird in den Küchen mit dem Kupfer um die Wette eifern. — Monatelang hat es gedauert, bis die letzten Schöpfungen auf technischem Gebiet gefunden und für unsere Ausstellung nutzbar gemacht werden konnten. Das Inventar der Regiebetriebe inkl. Küchen repräsentiert die respektable Summe von ca. Fr. 400.000.— Bei dieser Gelegenheit möchten wir schon jetzt auf die einzigartige Kaufgelegenheit des verschiedenen Materials aufmerksam machen, indem die Besitzer des gesamten Inventars und der Maschinen solche mit grösserem Einschlag nach Ausstellungs-Schluss abzugeben geneigt sind.

Für den Service im Hotel-Restaurant und auf der Garten-Terrasse ist eine Kellnerbrigade unter vorzülicher Leitung aus den Kreisen unserer besten Schweizer Fachleute verpflichtet worden. — Hier werden neben einem feinen à la carte-Service, Lunch und Diners à prix fixe serviert. Parallel laufend mit dem üblichen Menu bieten wir den Besuchern ausserdem den Lunch und das Diner adapté (aux nouveaux principes de nutrition).

Im Hotel-Restaurant werden ausserdem täglich auch einige Platten aus dem Wettkampf der warmen Küche der in- und ausländischen Kochequipen zu haben sein.

Der Küchenchef meldet dem Hotel-Restaurant von der Küche aus die fertigen Platten durch Lichtsignal. Die Verständigung zwischen Weinstube und Küche geschieht mittels Rohrpost. Zur schnellen und prompten Bedienung der Gäste werden der Hors d'Oeuvres-Wagen, wie die Voiture das ihrige beitragen. — Die Temperatur in den Restaurationsräumen, auf den Terrassen, in Keller und Küchen usw. wird vom Wirtskomitee durch die Fern-Thermometer-Anlage ständig kontrolliert.

Ein gutes Orchester sorgt Nachmittags und Abends für die Unterhaltung der Gäste des Schweiz. Hotel-Restaurants und der Terrassen.

Die Leitung der Küche wurde einem unerfahrenen schweiz. Küchenchefs anvertraut, welchem ein Stab erfahrener und erprobter Fachleute zur Verfügung steht.

Die fremden Kochequipen werden all das nötige Waren-Material vom Economat der Regiebetriebe beziehen können, was, im Gegensatz zu andern Kochkunst-Ausstellungen, als eine angenehme Einrichtung empfunden werden dürfte.

Die Schweiz. Weinstube stellt ein typisches altes Schweizer-Weinlokal dar. Darin kommen die besten Schweizer Weine offen zum Ausschank, neben Abgabe einer gepflegten Spezialitäten-Küche.

Es wurde keine Mühe gescheut und nichts unterlassen, um die Regiebetriebe modern, praktisch und auf der ganzen Linie instruktiv auszubauen, zu dekorieren und einzurichten. Sie werden aus diesem Grunde nicht nur für die Fachleute aus dem In- und Ausland eine Attraktion darstellen, sondern jedermann wird diese Musterbetriebe gerne besuchen und sich die Einzelheiten genauer ansehen wollen.

Es würde zu weit führen, alle diejenigen Firmen aufzuführen, die die ZIKA, resp. deren Regie-Betriebe mit Gratislieferungen weitgehend unterstützt; einige davon seien jedoch hier erwähnt:

A. Wiskemann-Knecht A.G., Zürich, Silber und rostfreier Stahl.  
A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus, Horgen, Stühle, Fauteuils, Tische.  
Förster & Cie., Zürich, Teppiche, Dekorationsstoffe.  
Autofrigor A.G., Zürich } Frigor-Anlagen.  
J. Spiegel, Zürich, Küper und Küchenmaschinen.  
Schwanenland & Cie., A.G., Zürich, Küper und Küchenmaschinen.  
Applications Electriques S.A., Zürich.  
Frigidaire S.A., Zürich, Keller-Kühlwanlage, Kühl-schränke.  
Kiefer & Cie., Basel, Glaswaren.  
Siemens Elektralitätszeugen A.G., Zürich, Lichtsignal-Rohrpost-Telephon-Fernthermometer-Anlage etc.  
Jelmoli S. A., Zürich, Garten-Mobiliar.  
J. Geissner, Zürich, in Verbindung mit der Porzellanfabrik Langenthal A.G., Porzellan, National Cash Register Co. Ltd., Zürich, Registrier-Kassen.  
Gaswerk der Stadt Zürich, Gasherde, Apparate, Maschinen.  
A.G. Van Berkel's Patent Co., Zürich, Küchen-Maschinen.  
Thera A.G., Schwanden, Elektrische Herde, Apparate.  
Bachmann & Kleiner, Oerlikon, Elektrische Öfen, Ing. F. Ernst, Zürich, Economat-Einrichtung.  
Stereo A.G., Zürich, Abwaschmaschinen, Boiler, etc.  
Maison Louis Roederer, Reims, Champagner.

Die hier noch nicht aufgeführten weiteren Firmen, welche wir in gleicher Weise zu grossem Dank verpflichtet sind, werden im offiziellen Katalog veröffentlicht.

## Die Länder-Spezialitäten-Restaurants an der ZIKA

Von H. Kracht,  
Präsident des Organisations-Komitees

Deutsches Restaurant. Das Deutsche Restaurant steht unter dem offiziellen Protektorat des Reichsverbandes Deutscher Hotels, Restaurants und verwandter Betriebe, Düsseldorf. Zur Durchführung desselben hat sich aus den Kreisen der deutschen Aussteller und deutscher Exportfirmen eine Finanzgesellschaft gebildet, die unter dem Ehrenvorsitz der Deutschen Handelskammer für die Schweiz steht. Diese Finanzgesellschaft ist Pächterin des Betriebes. Zu bemerken ist hier, dass die Küche des deutschen Länders-Restaurants allein schon eine Sehenswürdigkeit ist. Die Innenausstattung des deutschen Restaurants besorgt Prof. Breuhaus aus Düsseldorf, einer der prominentesten und bekanntesten deutschen Inneneinrichtern. Dieser arbeitet mit den Ausstellungsarchitekten zusammen, zum Zwecke, modernen deutschen Geschmack zum Ausdruck zu bringen.

Die Führung des deutschen Restaurants wird einem deutschen Fachmann übergeben, der zu seiner Aufgabe vom deutschen Reichsverband bestimmt worden ist. Das Gleiche gilt von dem in Betracht kommenden Küchenchef.

Das Französische Restaurant steht unter dem Protektorat der Chambre Nationale de l'Hôtellerie, Sitz in Paris. Auch hier hat sich zur Tragung der finanziellen Lasten eine Gesellschaft gebildet, bestehend aus französischen Importfirmen und Freunden Frankreichs, darunter auch Vertreter der in Paris ansässigen schweiz. Hotellerie. Die Küche des französischen Restaurants wird von den Schweiz. Kraftwerken ausgestattet und, als einzige ausschliesslich elektrisch betriebene Küche, an und für sich eine Attraktion der Ausstellung bedeuten.

Das Italienische Restaurant. Italien wird ein „Ristorante Italiano“ und eine „Bottega del Vino“ organisieren. Die zwei Betriebe stehen unter dem Protektorat der Federazione Nazionale Fascista dei Commercianti, der Confederazione Nazionale dell'Industria und der Confederazione Nazionale Fascista dell'Agricoltura.

Die allgemeine technische Organisation der Betriebe wurde durch die Camera di Commercio Italiana per la Svizzera in Zürich und die Federazione Nazionale Fascista Commercio Enologico in Rom durchgeführt. — Die Leitung der Betriebe liegt in den Händen der bekannten Restauratoren Fratelli Ferrario, Mailand.

Das Wiener (österreichische) Restaurant steht unter dem Protektorat der österreichischen Hotel- und Cafésäuber, bzw. des Wiener Hotelgremiums, der Geenschaft der Restauratoren und Kaffeierieder. Die Leitung übernimmt der bekannte Wiener Restaurator Karl Leeb.

Das Chinesische Restaurant. Dieses wird mit seiner asiatischen Küche eine Hauptattraktion der Ausstellung sein. Es wurde übernommen und wird geführt vom Besitzer des bekanntesten und ältesten chinesischen Restaurants in Paris „CHUNG“, Chop-Suey-Restaurant: Monsieur Ou-Cha-Foo. Es ist dies das einzige autentische chinesische Restaurant des Kontinents mit ausgesprochener chinesischer Küche.

Wenn man bedenkt, dass auf der andern Halbkugel die chinesischen Köche diejenige Rolle spielen, wie bei uns die Köche und Köchinnen zusammen, und andererseits die chinesische Kochkunst einige tausend Jahre älter ist, als die in Europa geführte Küche französischen Ursprungs, so ist das Interesse begreiflich, das Fachleute und Bevölkerung dieser Vorführung einer ganz fremden kulturellen Art an den Tag legen werden.

Und nun bleibt die allgemeine Feststellung, dass es überaus erfreulich ist, dass unsere 4 Nachbarländer gerade diejenigen Länder sind, die an unserer Ausstellung vertreten sein werden. Sie werden zusammen mit dem offiziellen „Schweizer Hotel-Restaurant“, der Schweiz. Weinstube, der Fischerstube, der Kaffee- und Küchlwirtschaft, der Bierhalle und zusammen mit dem chinesischen Restaurant ein lebendiges Bild geben von der Marmigfaltigkeit und Reichhaltigkeit der kulinarischen Kunst überhaupt und der Eigenart in ihrer Vermittlung in den Restaurantbetrieben der verschiedenen Völker und Länder.

# 50 Jahre Verkehrsverein Zentralschweiz

Am 21. Mai konnte der Verkehrsverein Zentralschweiz auf eine 50jährige segensreiche Tätigkeit zurückblicken. Der Anlass wurde mit einem Vereinsausflug nach Brunnen und einer bescheidenen Jubiläumsfeier daselbst mit Bankett im Hotel Waldstätterhof verbunden.

Diesem Gedenktage hier einige Worte der Erinnerung zu widmen, erscheint uns als Pflichtgebot, ist doch der V. V. Zentralschweiz nicht nur eine der ältesten und bedeutendsten Organisationen dieser Art, sondern in all den vielen Jahren der eigentliche Träger des Gedankens der Fremdenverkehrsförderung im Kerngebiet unseres Landes gewesen, mit dem Ziele, dem bei seiner Gründung im starken Aufblühen begriffenen Hotelwesen durch Bildung einer regionalen Vereinigung einen starken Rückhalt zu geben und dadurch der zentralen Organisation, dem S. H. V., als Bahnbrecher und Wegbereiter zu dienen. — Nennen wir hier aus seiner Gründungszeit und seiner Entwicklung nur einige wenige Daten. So spärlich diese auch sein mögen, gestatten sie doch einen interessanten Rückblick auf das Arbeitsgebiet und die vorbildliche Tätigkeit, die der Verein in der Zeitspanne von 50 Jahren ausübte, Zeitspanne, in welcher der schweizer Hotellerie abwechselnd eine hohe geschäftliche Blüte und dann als Kriegsfolge ein schwerer wirtschaftlicher Niederbruch beschieden war, dessen Wirkungen sie heute noch nicht vollständig überwunden hat. Wir folgen in unserer nachstehenden Darstellung der Jubiläumsrede des derzeitigen Präsidenten des V. V. Zentralschweiz, Herrn H. Häfeli-Luzern, am Festakt in Brunnen, die ein klares Bild über die verschiedenen Etappen der Vereinsgeschichte vermittelte.

Die Gründung entsprang quasi der Initiative der „Ärztlichen Gesellschaft der Zentralschweiz“, ist wenigstens indirekt auf deren Antrieb zurückzuführen. Diese Gesellschaft beschloss am 4. Dezember 1880, eine Interessentenversammlung einzuberufen, zwecks Besprechung der Mittel und Wege, die Gegend des Vierwaldstättersees, die Höhenpunkte und Hochtäler der Urkantone zur verdienten Anerkennung als klimatische Stationen zu bringen und ihnen ihren legitimen Platz im grossen Kranze der andern schweizer Kurorte zu sichern. Die hiefür bestellte Subkommission, bestehend aus den H. H. Dr. med. Fassbind in Gersau, Dr. Steiger in Luzern und Apotheker Suidter in Luzern, lud dann auf den 5. Februar 1881 zu einer Versammlung in den Grossratssaal nach Luzern, an der hauptsächlich Hotelliers der Stadt und der Seeroute teilnahmen. Aus dem Einladungsschreiben ist als besonders interessanter Punkt die Konstatierung hervorzuheben, dass schon damals — vor nunmehr 50 Jahren! — auf die zunehmende Verkürzung der Saisons hingewiesen und zugleich die Befürchtung ausgesprochen wurde, die kaum eröffnete Gotthardbahn könnte die Gäste vielleicht noch rascher wegführen, wenn nichts geschehe, sie stärker an die Gegend zu fesseln.

Die Ärztliche Gesellschaft wies also den Weg zur tatkräftigen Pflege der Verkehrs- und Kurortinteressen in der Zentralschweiz. Am Schlusse der Tagung fiel dann im Kreise der anwesenden Würte und Hotelliers die Anregung zur Gründung eines „Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs am Vierwaldstätter-See und Umgebung“ im Sinne engster Zusammenarbeit mit der „Ärztlichen Gesellschaft“. Ein provisorisches Komitee aus den Hotelliers J. Müller-Gersau, Hauser-Rigischeidegg und Aufdermauer-Brunnen entwarf die Statuten und veranstaltete eine Versammlung auf den 5. März 1881 in Luzern, in welcher die Gründung des Vereins definitiv erfolgte. Dieser Tag bezeichnet demnach die Geburtsstunde des V. V. Zentralschweiz, der seither zu einer achtunggebietenden Organisation aufblühte und reiche Erfolge zu verbuchen hat.

Der erste Vorstand wurde gebildet aus den Herren: J. Müller, Hotel Müller, Gersau, als Präsident; Aufdermauer, Hotel Adler, Brunnen, als Kassier; E. A. Hauser-Hauser, Hotel Rigi-Scheidegg, Sekretär; J. Spillmann, Hotel du Lac, Luzern; M. Truttmann, Hotel Sonnenberg, Seelisberg; E. Cattani, Hotel Tittis, Engelberg und Dianoth, Hotel Oberalp, Andermatt. Die Mitgliederzahl betrug 108 mit rund 7600 Gastbetten. Die damaligen Vorstandsmitglieder sind inzwischen alle aus dem Leben geschieden, da-

gegen weilen deren Nachkommen, die als Erben die altrenommierten Häuser weiterführen, noch heute unter uns.

Aus der weiteren Entwicklung des Vereins seien die folgenden Angaben gemacht: Anno 1884 wurden in den Vorstand gewählt die Herren Häfeli, Hotel Schwanen-Luzern und Major Eberli, Axenstein-Brunnen. 1885 erfolgt der Eintritt in den Schweizer Hotelier-Verein, sowie die Wahl des Barons von Scriba als Redaktor des Fremdenblattes. 1891 treffen wir Herrn Oscar Hauser im Vorstand, dem er lange Jahre angehörte. 1892 wird bei Anlass der Errichtung des Verkehrsgebäude Luzern die erste Subvention von Fr. 5000 ausgerichtet, die später auf Fr. 7000 erhöht wird. Im Jahre 1894 wird Herr A. Th. Pesch zum Sekretär des Vereins ernannt, der seinen Posten während 34 Jahren in vorbildlicher Arbeit und Treue versah. Im Jahre 1907 erfolgt die erste Ausgabe des zentralschweizerischen „Hotelführers“. 1914 belief sich die Mitgliederzahl auf 306 mit 22,000 Gastbetten, welcher Bestand trotz der Rückwirkungen des Weltkrieges bis heute nahezu gewahrt werden konnte.

Als Vereinspräsidenten sehen wir im Ablauf der 50 Jahre nachstehend genannte Herren: J. Müller-Gersau von 1881–1884; M. Truttmann-Seelisberg 1885–1892; J. Döpfner-Luzern 1893–1904; A. Zähringer-Luzern 1905–1906; E. Spillmann-Luzern 1907–1918 und H. Häfeli-Luzern, seit 1919. — Herr Ed. Cattani-Engelberg, Vater des heutigen Vizepräsidenten, gehörte dem Vorstand während 25 Jahren an und wurde in Anerkennung seiner Verdienste zum Ehrenmitglied ernannt. Die gleiche Ehrung erfuhr Herr Fassbind in Brunnen, der letztes Jahr nach zwanzigjähriger Mitarbeit im Vorstand verschied.

Im Verlaufe der Zeit erfolgten mehrere Statutenrevisionen, um die Organisation den neuen Erfordernissen anzupassen. Die heute gültigen Statuten datieren vom Jahre 1919 und fallen zeitlich zusammen mit der Titeländerung in „Verkehrsverein der Zentralschweiz“. Inzwischen hat der „Hotelführer der Zentralschweiz“ eine Auflagenhöhung auf 50,000 Exemplare erreicht. Das 1890 von Druckereibesitzer J. C. Bucher gegründete „Fremdenblatt“ steht unter der vorzüglichen Reaktion des Herrn Dr. Heinemann. Die Haupttätigkeit des Vereins: „Förderung und Mehrung des Fremdenverkehrs“ befindet sich in steter Aufwärtsentwicklung durch Ausbau der gesamten Werbearbeit. Sie findet ihren besonderen Niederschlag in der auf Initiative des Vereins erstandenen „Propagandakommission der Zentralschweiz“, deren Tätigkeit eine weitere Steigerung des Fremdenbesuches mit Verlängerung der Saison erwarten lässt. Selbstverständlich haben die Kriegs- und Nachkriegsfolgen auch dem V. V. Zentralschweiz schwere Zeiten gebracht. Dank der Solidarität der Beteiligten konnte jedoch eine eigentliche Katastrophe vermieden werden, und heute befindet sich die Hotellerie wieder in einer Epoche wirtschaftlichen Aufstieges, dank auch der Tätigkeit der Schweizer Verkehrscentrale und des S. H. V., bei dem die Sektionen Schutz und Halt finden.

Der V. V. Zentralschweiz bekleidet einen Ehrenplatz auch im grossen Rahmen der zentralen Berufsorganisation der Hotellerie, des Schweizer Hotelier-Vereins, dem er bisher in den Herren Hauser, Vater und Sohn, J. Döpfner, Anton Bon und H. Häfeli fünf um das gesamt schweizerische Gastgewerbe hoch verdiente Präsidenten lieferte. Und auch heute noch wie ehedem stehen in seinen Reihen weitblickende Männer, allzeit zu werktätigster Mitarbeit bereit, getreu der Tradition und den Zielen ihrer Vorfahren. Diese 50 Jahre rollen ein Bild zäher und Zielbewusster Arbeit im Dienste eines der wichtigsten nationalen Wirtschaftszweige vor uns an, dessen Interessen beim V. V. Zentralschweiz je und je in treuer Hüt waren. Wir wünschen ihm für das zweite Halbjahrhundert ebenso fruchtbringende Tätigkeit, sowie ferneres Blühen und Gedeihen zu Nutz und Frommen unseres Berufsstandes! ... ti.

## Der Festakt.

Brunnen, der liebliche Kurort am oberen Ende des Vierwaldstättersees, war dazu ausersehen, am 21. Mai den würdigen äussern Rahmen für die schlichte Jubiläumsfeier zu bilden. Die Wahl dieses Mittelpunktes historischen Geschehens und modernen Verkehrs war in jeder Hinsicht eine

## SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

### Einladung zur ordentl. Delegierten-Versammlung und zum Hoteliertag

Donnerstag bis Samstag, den 12./14. Juni 1930 in Zürich

In Verbindung mit der Jubiläums-Feier des Zürcher Hotelier-Vereins aus Anlass seines 50jährigen Bestehens

#### Traktanden:

1. Protokoll der letzten Delegiertenversammlung.
2. Geschäftsbericht des Vereins und seiner Institutionen pro 1929.
3. Jahresrechnung 1929:
  - a) des Vereins und des Tschumifonds (Referent: Herr Boss);
  - b) der Fachschule (Referent: Herr Buttiaz).
4. Budget 1930:
  - a) des Vereins (Referent: Herr Boss);
  - b) der Fachschule (Referent: Herr Buttiaz).
5. Anträge des Zentralvorstandes:
  - a) Mitgliedschaft, Statutenrevision (Referent: Direktor Riesen);
  - b) Trinkgeldfrage; Statutenrevision (Referent: Herr Doepfner);
  - c) Ankauf einer Liegenschaft für das Zentralbüro (Referent: Herr Dietschy);
  - d) Erstellung einer Mitgliederkarte (Referent: Herr Vizepräsident Wirth).
6. Bericht über die Neuordnung des Lehrlingswesens (Referent: Herr Gölden).
7. Bericht über die Reorganisation des Propagandawesens (Referent: Direktor Riesen).
8. Bericht des Herrn Zentralpräsidenten über die „Alliance Internationale de l'Hôtellerie“.
9. Wahlen:
  - a) in den Zentralvorstand\*);
  - b) der Kontrollstellen.
10. Anträge von Sektionen und Einzelmitgliedern.
11. Bestimmung des Ortes der nächsten Delegiertenversammlung.
12. Unvorhergesehenes.

Art. 29 der Statuten: Die Delegiertenversammlung besteht aus den Vertretern der Sektionen und der Einzelmitglieder.

Die jeder Sektion zustehende Vertreterzahl wird in nachstehender Weise bestimmt:

|                     |   |            |
|---------------------|---|------------|
| bis 1000 Gastbetten | 1 | Delegierte |
| 1001–2000           | 2 |            |
| 2001–3000           | 3 |            |
| über 3000           | 4 |            |

Je fünf Einzelmitglieder der eines Verkehrsgebietes können einen stimmberechtigten Delegierten bezeichnen, der dem Zentralvorstand rechtzeitig vor Abhaltung der Delegiertenversammlung anzumelden ist.

Zutritt haben nur Zentralvereinsmitglieder und eventuell vom Zentralvorstand eingeladene Gäste.

Jeder Delegierte hat nur eine Stimme. Die Stimmabgabe erfolgt frei auf Grund der gewaltigen Diskussion. Bei Abstimmungen entscheidet das einfache Mehr der Stimmen. Bei Stimmengleichheit hat der Zentralpräsident Stichentscheid.

Bei Wahlen gilt das absolute Mehr; sie sind geheim, sofern die Delegiertenversammlung nicht offene Abstimmung beschliesst.

Art. 31. Über Gegenstände, die nicht auf der Traktandenliste verzeichnet sind, darf ein endgültiger Beschluss nur auf Antrag des Zentralvorstandes verzeichnet werden.

\* Im definitiven Austritt befinden sich die HH. Vizepräsident Wirth, Interlaken und J. V. Dietschy, Rheinfelden. Für Hrn. Dietschy schlägt der Verband Schweizer Badekurorte seinen gegenwärtigen Präsidenten, Herrn Pflüger, Salinenhotel Rheinfelden, vor.

glückliche Böllerchüsse ertönten, als am Mittwoch gegen 11 Uhr morgens das Schiff mit den auswärtigen Festteilnehmern der Buchti von Brunnen steuerte, und beim Näherkommen freute man sich, am Quai reichen Flaggenschmuck der Gebäude feststellen zu können. Nach herzlicher Begrüssung durch die Herren des Empfangskomitees am Landungsplatz wanderte man hin auf ins Grand Hôtel, wohin der Kurverein zu einem kleinen Imbiss geladen hatte. Dabei war Gelegenheit geboten, von schöner Warte aus das einzigartige Panorama von Brunnen zu genießen. Inzwischen machte das Wetter Miene, aufzuheitern, wodurch sich viele Teilnehmer verleiteten lassen, der Einladung zu einem kurzen Besuch des Axenstein folgen zu lassen. Hier freundlicher Empfang durch die Herren Hürbin, Vater und Sohn, mit Bewirtung auf der einer herrlichen Aussicht eröffnenden Terrasse des Grand Hôtels. Viel Interesse zeigte sich auch für die neue Schwimmbadanlage und den schönen Waldpark. Während dieser Zeit hatte ein anderes Kontingent Festteilnehmer der Forellenzuchtanstalt Brunnen Besuch abgestattet, wo der Besitzer, Herr Gropp, die Aufklärung besorgte.

Um 1 Uhr versammelte sich sodann die ganze, inzwischen auf 120 Personen angewachsene Festgemeinde zum Bankett im Waldstätterhof. Der freundliche Empfang, der hübsch dekorierte Saal, das vorzüglich zusammengestellte und fein präparierte Menu, die rassige Tafelmusik des Kurorchesters, das schuf sogleich eine heimelige, herzlich-frohe Stimmung. Dass auch Tischreden gehalten wurden, ist angesichts des Jubiläumscharakters der Veranstaltung eine Selbstverständlichkeit. Zunächst begrüsste der derzeitige Präsident und Ehrenmitglied des Verkehrsvereins Zentralschweiz, Herr Hermann Häfeli, Luzern, die Gäste und Mitglieder nebst deren Damen, und gab in seinen weiteren Ausführungen interessante

Aufschlüsse über die Gründung und Entwicklung des Vereins, dabei all derer gedenkend, die ihm werktätig zur Seite standen und zum Teil noch mit an der Spitze stehend. Als Gratulanten meldeten sich im westlichen Verlauf des Banketts die Herren akt-Kantonsrat Bühlmann namens des Kurvereins und Hotelier-Vereins Brunnen, Oberst Hürli-mann als Gemeindepräsident von Ingenbohl-Brunnen, Direktor Düring für die Verkehrsanstalten der Zentralschweiz, Dr. med. Stocker für die Ärztekommune Luzern und die Herren Dr. R. Scherer und F. C. Degen für die eingeladene Presse. Die Äusserungen aller Redner liessen erkennen, dass die organisatorischen Leistungen des Verkehrsvereins Zentralschweiz in allen Kreisen verdiente Anerkennung finden.

Eine willkommene Abwechslung in den Gedreßfluss brachten die ganz vorzüglichen gesanglichen Darbietungen des Cäcilienvereins Brunnen, in zweien seiner Vorträge wissentlich unterstützt vom Kurorchester. Nach Schluss des Banketts eröffnete eine flotte Ländlermusik den Reigen zum Tanz mit dem unsterblichen Donauwalzer von Strauss. Wer konnte da widerstehen? Es war eine Freude, zu sehen, wie zahlreich alt und jung sich unermüdlich im Tanz drehen. In gehobener Stimmung verabschiedete man sich am Abend von Brunnen, nur bedauernd, dass die Zeit kein längeres Verweilen gestattete. Dem Verkehrsverein Zentralschweiz und seiner Leitung, dem Organisationskomitee, dem Kurverein Brunnen und allen Helfern sprechen wir den herzlichsten Dank für die gebotenen Genüsse aus. Nicht vergessen dabei seien die Dampfschiffverwaltung des Vierwaldstättersees und die Bergbahnen nach Axenstein und Seelisberg, die entgegenkommend den Festteilnehmern freie Fahrt gewährten und damit ihrer Sympathie gegenüber dem Verkehrsverein Zentralschweiz noch besondere Ausdruck verliehen wollten. F. T.

## Auskunftsdiest Über Reise- bureaux u. Annoncen-Acquisition

### En Route Service, New York.

Berichten aus Amerika zufolge ist die Firma En Route Service, New York, in Konkurs erklärt worden. Wir wollen hoffen, dass dadurch keine Schweizer Hoteliers zu Schaden kommen. In Paris, London und Berlin bestehen Reisebüros gleichen Namens, die, obwohl mit der New Yorker Agentur in Verbindung stehend, besondere Gesellschaften bilden. Ob und welcher Weise der Konkurs der New Yorker Gesellschaft die finanziellen Verhältnisse der europäischen Tochtergesellschaften beeinflusst, wird abzuwarten sein. Jedenfalls hat das Berliner Bureau in einem Brief an ein Mitgliederhotel bereits mitgeteilt, dass die deutsche Organisation von der Zahlungseinstellung von En Route Service in New York nicht betroffen ist, sondern vorerst wie bisher in Anlehnung an die Dresden Bank weiterarbeiten wird.

### American & British Travel Club, Inc. (Mme. Raiole's Educational Tours), New York und Neapel.

Trotz zahlreicher Mahnungen ist es einem Mitgliedshotel nicht gelungen, von diesem Bureau Deckung für eine letzjährige Rechnung im Betrag von Fr. 232.— zu erhalten.

### Travellers' Steamship Corporation, New York.

Auch dieses Unternehmen muss finanziell auf sehr schwachen Füßen stehen, da ein Mitglied noch immer auf Bezahlung einer letzjährigen kleinen Rechnung von Fr. 46.— warten muss.

### Zur Eröffnung der ZIKA

Nur noch wenige Stunden trennen uns von einem Ereignis, das herrliches Zeugnis ablegen soll von unerschöpflicher Tatkraft, Organisationstalent, Opfermut, Arbeitswillen, schöpferischer Gestaltung und künstlerischem Können der schweizerischen Hotellerie, der Köcheschaft und allen denjenigen Berufsweisen, die mit Ernährung, Küchen- und Hoteleinrichtungen und dem Gastgewerbe überhaupt in engstem Zusammenhang stehen und von derselben abhängig sind.

Es ist ein Verdienst der Sektionen Zürich des Schweizer Hoteller-Vereins, des Schweizer Kochverbandes, des Wirtvereins und der Union-Helvetia, sich zu einem grossen internationalen Werk vereint und dazu die Fachleute aus aller Welt eingeladen zu haben.

Wenn wir an dieser Stelle nach der Internationalen Kochkunstausstellung in Frankfurt a. M. 1926 schrieben, dass eine wirklich internationale Kochkunstausstellung nur in

einem neutralen Lande, und zwar in der Schweiz, zustande kommen könne, mit vollständiger internationaler Beschickung aus allen denjenigen Ländern, die eine ausgesprochen nationale Küche mit allen ihren Verschiedenheiten und Eigentümlichkeiten aufweisen, wie die die Schweiz umgebenden Länder, so haben uns die Ereignisse und die seitigeren Ausstellungen Recht gegeben. Es war bisher noch keiner Ausstellung gelungen, Länderbrigaden und Länderrestaurants in dem Umfange zu vereinen, wie es bei der ZIKA in Zürich der Fall ist.

Die Erfolge der Schweizer Köche an den grossen Kochkunstausstellungen in Frankfurt a. M., London und New York und an einer Reihe von lokalen Salons culinaires lassen erwarten, dass sie im eigenen Lande alle Anstrengungen machen und der internationalen Fachwelt und dem grossen Laienpublikum eine glänzende Probe ihres Königs ablegen werden. Wir glauben annehmen zu dürfen, dass die Arbeiten, besonders in Frankfurt, wohl Spitzenleistungen der schweizerischen Kochkunst waren, dass sie aber hierzulande noch recht wohl übertragen werden können. Es ist auch zu erwarten, dass mit den ausländischen Mannschaften die Besten der Auserwählten abgeordnet wurden, um in Zürich Scharten auszuwetzen, um sich zu alten neuen Lorberern und Ruhm zu erringen und um die Kochkunst ihres Landes in glänzender Form zu zeigen. Die Schweizer Köche werden daher keinen leichten Stand haben. Es gilt eine Position zu verteidigen, die Lehren der lokalen Ausstellungen der letzten Jahre auszuwerten. Es darf keine geringwertige Arbeit gezeigt werden. Jury und Kritik sind unerbittlich.

Es soll aber ein friedlicher Wettstreit sein, der uns alle aus dem Hotel-, Gast- und Kochgewerbe in Zürich vereint. Möge er dazu beitragen, Gegensätze zu überbrücken und den Verständigungswillen zu fördern sowie für das Hotelpersonal die frühere Freizügigkeit von Land zu Land wieder herzustellen, neue Arbeitsmöglichkeiten in allen Ländern zu öffnen.

Wir wünschen der ZIKA vollen Erfolg und entbieten herzlichen Gruß allen Teilnehmern und Besuchern.

C. Pfister-Storck, Bern.

## Alliance Internationale de l'Hôtellerie

### Sitzung des Comité Exécutif in Amsterdam

Unter Vorsitz seines Präsidenten, Herrn Dr. H. Seiler-Zermatt, besammelte sich am 21. Mai im American Hotel zu Amsterdam das Comité Exécutif der A. I. H. zu seiner üblichen Halbjahres-Tagung.

Nach Aufnahme des Hoteliere-Vereins der Republik Argentinien und nach Entgegennahme der Berichte der einzelnen Landesverbände über die Ergebnisse in ihren Verbandsgebieten gelangte zu einlässlicher Behandlung die Frage des Achtstundentages in der Hotellerie. Dabei wurde beschlossen, vom Sekretariat der Alliance in Paris ein Schreiben an die verschiedenen Regierungen zu richten, worin neuerdings auf die Unmöglichkeit der Durchführung des Achtstundentages im Gastgewerbe hingewiesen wird. Dieses Schreiben soll namentlich im Hinblick auf die am 10. Juni in Genf beginnende Internationale Arbeitskonferenz erlassen werden. Es wird von den einzelnen Landesverbänden gegenzeichnet und nur dann an die betr. Regierungen abgesandt, wenn dies vom einzelnen Verband für sein Land als opportun erachtet wird.

Längerer Diskussion rief die Frage der Schaffung eines besondern Abzeichens für die der Alliance angehörigen Hotels. Diese Angelegenheit hängt mit der Bezeichnung "Hotel" überhaupt zusammen. In der Aussprache wurde mit Recht auf die grossen Schwierigkeiten hingewiesen, eine juristisch einwandfreie Ausscheidung dahin zu treffen, welche Häuser als „Hotels“ angesprochen werden können und welche nicht. Unter diesen Umständen hielt man es auch für ausserordentlich schwierig, geeignete Abzeichen, Schilder etc. für die Mitgliederhotels der Alliance zu erstellen. Die Frage ist noch nicht abgeklärt und soll daher erneut auf die Tagesordnung der nächsten Sitzung des Comité Exécutif gesetzt werden.

Wichtig war sodann die Erörterung der Konventionsbasis, welche das Komitee für die weiteren Verhandlungen mit der „Fédération internat. des Agences de Voya-

## Mitglieder-Bewegung Mouvement des membres

| Neuanmeldungen.<br>Demandes d'admission.                             | Betten<br>Lits |
|--|----------------|
| Hr. Jos. Escher jr., Hôtel Couronne<br>& Poste, Brig . . . . .       | P.M.           |
| M. Paul Droz, Hôtel des Trois Rois,<br>Vevey . . . . .               | 30             |
| M. J. A. Spalek, Hôtel du Château,<br>Vevey . . . . .                | 50             |
| Hr. Joseph A. Seiler, Dir., King David<br>Hotel, Jerusalem . . . . . | P.M.           |

ges“ genehmigte. Diese Konventionsbasis, die mit einem explikativen Schreiben an die genannte Fédération geht, hat folgenden Wortlaut:

Article 1. — L'Association Internationale des Agences de Voyages remettra à l'Alliance Internationale de l'Hôtellerie, une liste des Agences de Voyages professionnellement reconnues.

Article 2. — L'Alliance Internationale de l'Hôtellerie et la Fédération Internationale, établiront entre elles un contact permanent en vue d'obvier aux abus et aux surprises dont trop souvent leurs membres sont victimes.

Article 3. — Il est admis, en principe, que l'hôtel a droit sur toutes commandes au paiement un mois à l'avance avant l'arrivée à l'hôtel, d'un acompte de 25 à 50%, le soldo devant être payé au plus tard dans les 15 jours de la présentation des relevés de comptes, étant entendu que celui-ci serait restitué sous réserve d'un préavis de 6 jours pour les hôtels ouverts toute l'année et en dehors de la saison, et de 20 jours pendant la haute saison. Exceptionnellement, en cas de force majeure, si l'Agence était forcée de rendre tout ou partie des sommes qu'elle-même aurait reçues, l'hôtelier restituera une part proportionnelle.

Article 4. — La remise à payer par les hôteliers aux Agences ne doit pas excéder 10% au maximum; cette commission n'est due qu'en cas de commande conforme au contrat ou de recommandation notifiée préalablement. Dans ce cas, le voyageur doit être porteur d'une présentation spéciale.

Article 5. — L'établissement des relations professionnelles entre les Agences et les Hôteliers ne peut être subordonné à la conclusion d'un contrat d'annonce.

Article 6. — Dans l'intérêt général du Tourisme, les Agences de voyages,

1<sup>o</sup> — demandent aux hôteliers de s'efforcer de limiter l'action de leurs portiers qui trop souvent sortent de leur rôle,

2<sup>o</sup> — s'engagent à défendre à leurs employés d'accepter des pourboires ou des avantages, sous une forme quelconque.

**Luzern Hotel Wagner** 

Carl Wagner, Eigentümer

# TELEPHON & LICHTSIGNAL ANLAGEN



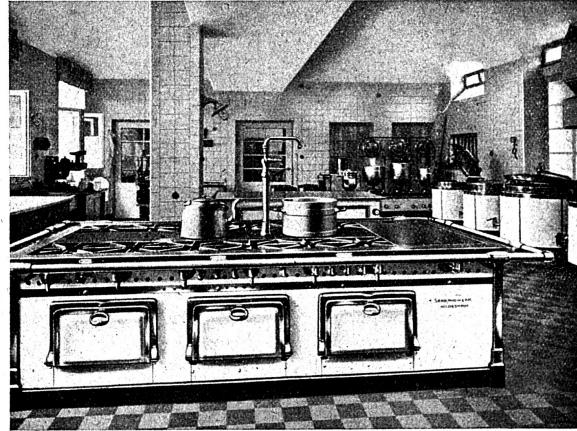
INSTALLIEREN SIE AM BESTEN DURCH  
DIE ERSTE SCHWEIZERISCHE SPEZIAL-  
FABRIK AUF DIESEM GEBIETE. SIE BIE-  
TET IHNEN GEWAHR FÜR SACHE-  
MÄSSE DAUERHAFTE AUSFÜHRUNG.

IN DEN LETZTEN  
WOCHEN WURDEN UN-  
TER ANDEREN VON UNS  
EINGERICHTET:

**GRAND HOTEL MONTREUX PALACE MONTREUX**  
**APPARTEMENT-HAUS**  
**GRAND HOTEL VILLA D'ESTE**  
**SANATORIUM BELVEDERE (IM BAU)**

**ZÜRICH**  
**CERNOBIO (COMO)**  
**LEYSIN**

**AUTOPHON A.-G. SOLOTHURN**  
HERRENWEG 410-11 TELPHON 11.24 UND 11.25



# SENKING

liefert in weltbekannter Qualität:

**Grossküchen** Kochherde für Kohlen-, Gas-, Pressgas-, Dampf- und elektr. Heizung, Kochkessel, Grillapparate, Rostbräter, Wärmeschränke, Geschirrspülmaschinen etc.

**Schlächterei-Kochanlagen** in jeder gew. Grösse u. Bauart

**Wäscherei-Einrichtungen** Waschmaschinen, Wäschetrockner, Trittfugen, Muldenplättmaschinen, Muldenabsaugmängeln, Zylinderdampf-mangeln

**Bäckerei-Einrichtungen** Backöfen für alle Beleuchtungsarten, Knetmaschinen, sowie sämtliche Bäckereimaschinen und Geräte

 Ausführliche Druckschriften und Ingenieurbesuch kostenlos 

# SENKING-VERKAUFSBÜRO ZÜRICH Walchestr. 34, Tel. Limmat 2104

Älteste, grösste und leistungsfähigste Spezialfabrik des Kontinents für Koch-, Brat- und Backapparate

Besichtigen Sie bitte unseren Stand No. 1631 sowie das Deutsche Länderrestaurant, welches ausschliesslich mit unseren neuesten Apparaten in Betrieb ist.

**ZIKA**

Besondere Bedeutung kommt ferner auch den Besprechungen zu, die das Exekutivkomitee mit dem Generalsekretär der Automobile-Clubs Reconus in Paris abhielt zwecks Beseitigung der Missstände und Doppelspurigkeiten, welche sich bezüglich der Herausgabe von Führern, Klubschildern etc. sowie hinsichtlich der Verlangen von Preisvergünstigungen seitens der Hotels ergeben. Der Vertreter der Automobil-Klubs wird die einschl. Begehren und Wünsche der Hotellerie seinen Organisationen vorlegen.

Schliesslich wurde neben einer Reihe anderer kleinerer Geschäfte noch eine neue Textfassung der bisher vom J. H. V. herausgegebenen „Internationalen Hotel-Ordnung“ beschlossen. Der neue Wortlaut wird den Landesverbänden und dem Internationalen Hotelbesitzer-Verein zur Verbreitung bei ihrer Mitgliedschaft zuge stellt.

Die Behandlung verschiedener auf der Tagesordnung figurierender Gegenstände musste nach neunstündigen Beratungen auf die nächste Sitzung verschoben werden.

Im Anschluss an die geschäftlichen Verhandlungen fanden verschiedene Empfänge durch die holländische Hotellerie statt. Die dabei zu Tage getretene, ebenso liebenswürdige wie glänzende Gastfreundschaft sei namens des S. H. V. auch an dieser Stelle herzlichst dankt. Sodann boten uns die holländischen Hoteliers Gelegenheit zu zwei Auto-Car-Rundfahrten in verschiedene landschaftlich hervorstechende Teile ihrer schönen Heimat. Dabei besichtigten die Teilnehmer eine Edamer-Käsefabrik, das durch seine malerischen Kostüme bekannte, typische Fischerdorf Volendam an der Zuidersee, eine Diamanten-Schleiferei in Amsterdam, die allerliebsten Gartengebiete von Haarlem und dem Haag, sowie zum

Schluss das führende Seebad Hollands, das herrliche Scheveningen. M. R.

## Bundesbahnen und ZIKA

Die S. B. B. haben zum Besuche der ZIKA nun doch noch einige Fahrpreisvergünstigungen gewährt, indem die am Samstag und Sonntag gelösten Billets einfacher Fahrt zur Gräfrücksprungfahrt jeweils am Sonntag berechnet werden. Es betrifft dies den 31. Mai/1. Juni, sowie die sämtlichen Samstage und Sonntage im Monat Juni mit Ausnahme von Pfingsten.

Die „S. B. B.-Revue“ erscheint mit ihrer letzten Nummer in festlicher Aufmachung zu Ehren der ZIKA. Der Bilderschmuck des Heftes und die der Zürcher Ausstellung gewidmeten Artikel und Notizen stellen eine wirklich gediogene Reklame für die Veranstaltung dar.

## Kongresse und Veranstaltungen an der ZIKA

29./30. Mai: Offizieller Pressetag.  
31. „: Eröffnung der Ausstellung durch Bundespräsident Musy.  
Abends: Lamponkorso des T.C.S., Sektion Zürich.  
31. Mai/1. Juni: Verbilligte Spezialbillette der SBB.\*  
Schweiz, Jodlerverbandsfest in der Tonhalle.  
2. Juni: Schweiz, Metzgermeistertag.  
4. „: Schweiz, Kächetag.  
5. „: Schweiz, Bäckermeistertag.  
5./8. „: Deutscher Tag.  
7./8. „: Genfer Tag mit verbilligtem Extrazug ab Genf.

\* Die Billete für einfache Hinfahrt nach Zürich, welche an Samstagen und Sonntagen mit Ausnahme der Pfingstfeiertage — gelöst werden, berechtigen, wenn sie in der ZIKA abgestempelt wurden, zur freien Rückfahrt an den Sonntagen.

- 10. „: Tage der Hotel- und Wirtsfachschulen.
- 11.-14. „: Schweiz, Hoteliers-Tage und 50-jähriges Jubiläum des Zürcher Hotelvereins.
- 12. „: Schweiz, Hausfrauenfest, Waadtlandertag mit verbilligtem Extrazug.
- 13. „: St. Gallertag mit verbilligtem Extrazug.
- 14. „: St. Moritzes Tag.
- 14./15. „: Verbilligte Spezialbillette der SBB.\*
- 16./17. „: Kongress der Leiter der Spitäler, Heil- und Pflege-Anstalten und Sanatorien der Schweiz.
- 17. „: Kantonal Zürcherischer Wirtetag.
- 18. „: Holländer Tag.
- 19./20. „: Luzerner Tage mit verbilligten Extrazügen.
- 21.-23. „: Jahresversammlung des Schweiz. Spezerhändlerverbandes.
- 21./22. „: Verbilligte Spezialbillette der SBB.\*
- 24./25. „: Berner Tage.
- 26. „: Österreichischer Tag.
- 28./29. „: Verbilligte Spezialbillette der SBB.\*
- 28. „: Grosses Seenachtfest.

## Kleine Chronik

**Bad Passugg.** Wie uns mitgeteilt wird, sind im Kurhaus Passugg im Laufe des Winters verschiedene Erneuerungsarbeiten durchgeführt worden, darunter im Neubau die Installation des fließenden Kalt- und Warmwasser, mit Kabinett und Toilette in den meisten Zimmern.

**Tenigerbad im Somvixertal.** Mit Ende Mai ist die neue Strasse von Rabius ins Somvixertal verkehrsreif (auch für Personenautos), und damit der längste und schwierigste Teil der Strasse Rabius-Tenigerbad beendet. Der primitive Einspanner tritt nun ausser Kurve und die fast geführten Rüttel- und Schüttelexerzitien für Damen und alte Leute in diesen Vehikeln gehören der Vergangenheit an. An ihrer Stelle verkehren nun täglich 3 Postautokurse, von deren Einführung sich der Kurraion eine neue erfreuliche Entwicklung verspricht.

## Fragekasten

**Frage betr. Herstellung von Joghurt.** Kann mir ein Kollege Auskunft erteilen oder mit Rezepten an die Hand gehet betr. Herstellung von Joghurt-Milch. J. G.

## Briefkasten der Redaktion

Der Schluss des Artikels „Grosse Schweizer Alpenroute“ muss zufolge Platzmangels auf die nächste Nummer verschoben werden.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

**BASEL VICTORIA NATIONAL**

RENOVATED

## Haben Sie Rekonvaleszenten in Ihrem Hotel?

Dann vergessen Sie nicht das kleine, aber für Sie wichtige und praktische Bichlein: Die Diätetische Behandlung der Zuckerkrankheit. Von Dr. med. Ryser, Chefarzt, Biel. Kart. Fr. 3.—

**BENNO SCHWABE & CO, VERLAG, BASEL**

## Verchromung

in dauerhaftem Hochglanz von allen Metallgegenständen

## Rostfrei machen

von gebrauchten Stahlmessern garantiert scharf geschliffen, spiegelglanz poliert  
nach amerikanisch bewährtem Spezialverfahren

## Metall-Verchromung

Aktiengesellschaft

Oerlikon

Telefon: Limmat 84—35

## Maître d'hôtel

Suisse français: 40 ans, énergique, présentant toujours un courant un service soigné, ainsi que parfaitement couru de son travail, bilingue parlant les cinq langues principales, cherche place de saison ou à l'année. Premières références de Suisse et de l'étranger. Offres sous chiffre H. M. 2831 à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

Junger, tüchtiger Schreiner sucht Stelle als

## Hotelschreiner

in Jahresstelle. Zeugnisse vorhanden. Offertern an Hans Rohr, Schreiner, bei Imhof, Schlossberg, Romanshorn.

## Gesucht

### Sekretärin

### Chasseur

### Rest.-Töchter

für Grossrestaurant. Offertern von nur bestqualifizierten Bewerbern unter Chiffre Y 5785 0 an Publicitas Basel.

*Der Tod des echten Dienstteppichs*  
wird immer und immer wieder von Erzeugern mechanischer Tapete proklamiert, die ihn gerne von der Bildfläche verschwinden lassen möchten. Nur steht es allen die berechtigte Vorliebe unserer Frauen für schöne Handarbeit. Lebenshaltung und Arbeit sind im Orient 5 mal billiger als hierzulande. Es sind deshalb hohe Werte, die sie im echten Teppich für bescheidenes Geld erwerben.

**Schuster & Cie.**  
St. Gallen — Birsig

**Schuster**

**LONDON**  
Englischer Sprachunterricht  
in Klassen von 3—8 Schülern mit voller Konversation und mündlichen Prüfung. jeder Konsultation. Zinsen je 10.— mit einem kalten u. warmen Wasser, Zentralheizung, Bilder. Prospekte durch „English School of Languages“ 6. Nicoll Road London N. W. 10

**Gesucht**  
**Alleinkoch oder Chefköchin**  
in mittleres Kurhotel der Zentralschweiz. Lohn Fr. 300.— oder nach Überenkunft. Offertern an Hotel Schönfels, Feusisberg

## Zündhölzer

Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schuhcreme, Ideal Bodenkreide, Bodenkreide, Ideal-Ess-Ess, Ess-Ess 80% etc. liefern in bester Qualität billigst

**G. H. Fischer,**  
Schweizer Zündholz- und Fettwaren-Fabrik Fehraltorf (Zch.)  
Geogr. 1860. Gold. Medaille Zürich 1894. Verlangen Sie Preisliste und Prospekte.

## Küchenchef

Entremetakundig, sucht auf 1. Juni Saisonstelle, Alter 35 J. Zeugnisse zu Diensten. Offizielles Chiffre JHG. 3406 Z an die Bahnstrecke-Annoncen A-G., Bahnhofstrasse 100, Zürich.

**Barman-Restaurateur**  
qualifié et sérieux cherche emploi. Ires références à disposition.  
Offizielles Chiffre JHG. 3406 Z an die Bahnstrecke-Annoncen A-G., Bahnhofstrasse 100, Zürich.

## Konditorgehilfe

In allen Arbeiten der feinen Konditorei bewandert, perfekt im Dekor, Karamell, Fachschule Linzach, sucht eine saubere, wissenschaftliche Arbeits, sucht sofort oder später Stellung in guter Konditorei, oder auch Hotel, wo Gelehrtes gegeben wird, sich in der Patisserie zu qualifizieren. Werbung Angeb. mit Gehaltsangabe Werb. an Erich Brenken, Herbede (Ruhr), Vormholz 106.

Wünsche 18jährigen Jingling, der die Hotel- und Wirtsfachschule in Neuchâtel absolviert hat, für ein Jahr zu tüchtigen Diensten. Gehaltsangebote in der franz. Schweiz als

**Kochvolontär**  
zu platzieren. Offizielles Chiffre P. 649 R. an Publicitas Burgdorf.

## Ia. Orchester

(Schweizer) klass. u. mod. Repert., bei Tanz-, Jazz- und Saxophonesetzung. Beschleidene Ansprüche. Offertere an Kapellmeister, bei Wallin, Kirchgasse 24, Zürich I.  
Gesucht von geb. Fräulein, 40 J.

**Teilhaberin**

zur Übernahme einer Fremden-Pension. Offertern unter Chiffre OF 5210 Lz an Orell Füssli Annoncen, Basel.

Gesucht von geb. Fräulein, 40 J.

**Confiserie Rohr, Schaffhausen 2**



**Tadellose Kopien**  
Sauber. Arbeit. Einfache Handhabung  
**Marcoprint Fr. 160.-**  
der rotierende Vervielfältiger  
für Menükarten, Zirkulare etc. in Hand- und Maschinenschrift, für Zeichnungen  
Verlangen Sie Prospekt Nr. 105  
**GEBRÜDER SCHOLL**  
POSTSTRASSE 3 · ZÜRICH

**RÉNOVATION DE BILLARDS**  
de tous systèmes. Accessoires, bandes, drap de billards, billes, queues etc. Premières références. Se recommande:  
**P. BAERISWYL**  
SALENWIL (ARGOVIE)

**Rheinweinflaschen**  
1/4 und 1/2 Liter in schöinem, grünem Glas. Grosses Vorräte in Bourdeaux und Burgunder sowie Liqueur- und Mineralwasserflaschen.  
**Glashütte Bülach A.G. in Bülach**  
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste

## Unser Service

ist absolut zuverlässig und unser Erzeugnis, die „Schaffhäuser Mandelschnitte“, erstklassig. Auch Sie sollten stets etwas „Schaffhäuser Mandelschnitte“ in Reserve halten, wie so viele andere gute Häuser, die das wochenlang haltbare, im Preise so vorteilhafte Gebäck nicht mehr missen möchten. Ihre Karte bringt Ihnen sofort und unverbindlich Muster und alles Nähere ins Haus.

**Confiserie Rohr, Schaffhausen 2**

# Überzeugen Sie sich

## von der Leistungsfähigkeit der elektrischen Therma-Großküchen-Apparate

im Ausstellungsstand, in der Küche des französischen Restaurants  
und in der Ausstellungsküche der „ZIKA“ in Zürich

„Therma“ Fabrik für elektrische Heizung A.-G., Schwanden-Glarus

### Hotel-Reklame

Unsere fein parfümierte Toilettenseife, Stückgrösse 30 und 50 Gramm mit unabwaschbarem Texl resp. Hotelansatz, ist unstrittig eine ganz vorzügliche Reklame. Bitte verlangen Sie Muster und Preise.

Chemische- und Seifenfabrik  
Stalden (Emmenthal)

### “BUCHANAN'S BLACK & WHITE WHISKY”

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE  
FRED. NAVAZZA — GENÈVE



**Rolladen**  
Rolljalousien  
allerSysteme  
empfiehlt als Spezialität

**WILH.  
BAUMANN  
HORGEN**

### Eine zuverlässige Bezugsquelle

für Kaffee, Tee, Konserven aller Art  
Öle, Kochfett, Geflügel, Fleisch  
gefrorene Eiprodukte  
Coniserieartikel  
etc.

**HANS GIGER, BERN**  
Gutenbergstrasse 3  
Telephon Bollwerk 27.35 Telegr. Gigerius



# Montreux

### On vendrait

éventuellement pour l'automne

# Hôtel de 65 lits

Tout le confort moderne, appartements avec bains, 8 salles de bains, eau courante dans toutes les chambres, vacuum cleaner, grande terrasse ombragée au bord du lac avec restaurant, parc de 1500 m<sup>2</sup> de beau terrain pour agrandissement ou construire villa. La plus belle situation de Vevey à Chillon: vue unique sur passage le plus fréquenté par autos et promeneurs. Magasins de rapport, tea-room-pâtisserie (pas de location). Capital nécessaire pour traiteur, de 230.000 à 260.000 frs. Seuls amateurs sérieux disposant de capitaux peuvent écrire sous chiffre S.A. 2812 à la Revue suisse des Hôtels, à Bâle 2.

Fachkundiges Ehepaar sucht rentables, gut frequentierte

### hotel zu pachten

oder event. zu kaufen in der Südschweiz. Off. unter Chiffre Y 2242 G an Publicitas, St. Gallen.

### In berühmt. Kurort der Südschweiz ist krankheits-frei vom Gründer seit 20 Jahren mit grossem Erfolg in schönster Blüte stehende

### Fremden-Pension

zu übergeben. Hervorragende Aussichtslage, schatt. Garten, Terrassen, Balkone. Kompl. neues Inventar, 30 Betten, wird preiswert verkauft. Ernstige Offeranten erbeten unter Chiffre E. N. 2955 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### Occasion Castagnola - Lugano

#### Grosse herrschaftliche Villa

mit 20 Herrschaftsräumen, Keller, Dienstzimmer, mit allem modernen Komfort, Stall, Treibhaus, Zufahrt zum See, Bootshaus, Garten von 5000 m<sup>2</sup>, Wert Fr. 1500.000.— Für 800.000.—, mit luxuriösem Mobiliar Fr. 1.000.000.— Eignet sich für luxuriöses Hotel oder Pension. Wir Unterhandlungen sich gefl. wenden an Adv. Piero Giardi, Lugano.

Krankheitshalber ist

### Hotel-Pension

am Thunersee sofort zu verkaufen: 22 Betten, Restaurant und Konditorei in sehr schöner Lage, samt Inventur u. Umschwing Fr. 80.000.— Anzahlung Fr. 17.000.— Offeren unter Chiffre W.R. 2950 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

An der „Zika“ wird nur Schuler's Spülmittel „Lav“ verwendet.

Seifenfabrik Kreuzlingen.

Infolge Altersrückschichten ist in erstklassiger Schweizer Kurort  
**Hotel**  
mit 80 Betten, 140.000 Fr. Umsatz zum drosseren Preis  
**zu verkaufen.**  
Nötiges Kapital 90—100.000 Fr. Antritt baldigst erwünscht. Offeren unter Chiffre I.I. 2976 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Ascona**  
in prachtvoller Lage u. unverbaubarer Ansicht, grosser, in Vollendung begriffen.  
**NEUBAU**  
am See, fast ein Hotel-Restaurant oder als „Hotel meublé“ u. Geschäftshaus geeignet, zu vermieten. Off. unter Chiffre Z. B. 1409 befördert Rudolf Moser A. G., Zürich.

Grosse  
Lorbeerren u. Palmen  
billig zu verkaufen

Blumenhalle  
Eichenberger - Bern

Wegen Krankheitsfall ist in Wengen

**Blumen Pension**  
50 Betten, über 50.000 Fr. Umsatz, günstig u. billig für sofort zu verkaufen.

Anzahlung 25.000 Fr. Nur Interessenten wollen Offeren und Chiffre V.O. 2977 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2, einsenden.

**Chr. Berger, Bern,**  
Schwälzer, Bern, Neuengasse 39  
Tel. Chr. 17.39

In verkehrreichem Marktstädtchen der Ostschweiz ist am Hauptplatz gelegenes, altrenomiertes

**Hotel**  
mit schönem Restaurant und gr. Saal an tüchtige Geschäftleute

preiswert zu verkaufen  
Existenz nachweisbar. Auskunft Nr. 989 Theophil Zollinger & Cie, St. Gallen.

Zu mieten oder kaufen gesucht

**Hotel oder Pension,**

30 bis 40 Betten, Lugano oder Montreux. Möglichst zentrale Lage mit Aussicht. Offeren unter Chiffre Uc. 14543 Publicitas Basel.

die führende, seit über 25 Jahren bestehende Spezial- und Vertrauens-Firma:

**G. Kuhn, Zürich**

Hotel-Immobilien

56 Bahnhofstrasse 56

Feinste Referenzen

Strenge Diskretion

vermittelt

die führende, seit über 25 Jahren bestehende Spezial- und Vertrauens-Firma:

**G. Kuhn, Zürich**

Hotel-Immobilien

56 Bahnhofstrasse 56

Feinste Referenzen

Strenge Diskretion

Im Fremdenverkehr bewanderter Herr mit weiten Verbindungen und anderweitig gesichertem Einkommen sucht Mitarbeiter in von einer Dame mit Erfolg geleiteter

**Fremdenpenzion**

Wäre auch bereit, in Verbindung mit tüchtiger

Direktrice eine nachweisbar gut gehende bestehende

Pension mietsweise zu übernehmen. Detaillierte Off.

unter Chiffre E. H. 2971 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Bündnerisches Kantonal-Sängerfest 8. bis 9. Juni 1931 in Davos

**Die Vermietung der Festwirtschaft**  
wird unter öffentlichen Konkurrenz ausgeschrieben. Interessenten mit Angabe der Referenzen belieben sich zu wenden an das Wirtschaftscomité Postfach 1 Davos-Platz.

Kapitalkräftige Hoteliers-Familie mit Frühjahr- und Herbstgeschäft sucht kleineres  
**Sommer- ev. Winter-Hotel oder Restaurant**  
zu übernehmen. Kauf, Pacht oder Verwaltung, einerlei. Sofortige Übernahme. Offeren mit bestimmten Angaben unter Chiffre F. A. 2940 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### Verkauf oder Tausch Zweisaison-Hotel

(Kategorie II A) 80 Betten in Welt-Kur- und Sportplatz Gräubünden gelegenlich zu verkaufen od. zu vertauschen gegen tiefer gelegenes, gutes Jahresgeschäft. Fachleute. Ausgewiesene gute Rendite und grüsstige Übernahmebedingungen. — Offeren unter Chiffre T.E. 2936 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen am Lago Maggiore  
**Gemütliche Villa**  
in bestem Zustand, enthaltend 5 Zimmer und grossen Saal, Küche, Waschküche, Badzimmer, 2 W.C. Prachtvolle Lage, 4 Minuten vom Ort, 800 m<sup>2</sup> schöner Garten. Leicht an- und aufzubauen. Für Pension mit Tea room sichere Existenz. Preis Fr. 30.000. Adresse: Frau Dr. Dietzi, Brissago (Tessin).

### Pour cause de santé à vendre

dans station de montagne du Valais, (pouvant faire les deux saisons été et hiver) à prix avantageux un HOTEL bien meublé et bien achalandé, avec installation de deux « Frigidaires », pouvant loger 100 personnes. Situation unique, clientèle assurée. Grandes facilités de paiement. Eventuellement le propriétaire vendrait le fonds de commerce et consentirait à un bail à très long terme. Peut être immédiatement visité, tout étant prêt pour l'exploitation. Écrire sous chiffre R. B. 2947 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

A vendre, à Lavaux, près Lausanne immeuble pour pension famille et institut

15 pièces, terrasses, balcons, ombrages, chauffage central. 12.000 m<sup>2</sup> de terrain, arbres fruitiers, gare à deux minutes. Vue magnifique sur le lac Léman et les Alpes. Prospectus gratis; facilités de paiement. La Rue, Mérinat et Dutoit, Alé 21 à Lausanne.

Wegen vorgerücktem Alter ist in einem bestbekannten Kurort am Vierwaldstättersee

**Hotel u. Pension**

mit alter, treuer Kundschaft und in schönster Lage mit grossem Umschwung und nötigen Ökonomiegebäuden, in Verlauf dieses Jahres zu verkaufen. Rendite nachweisbar. Nachfragen und Offeren von Reflektanten, die eine grössere Anzahlung machen können, unter Chiffre A. Z. 2975 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

# REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 29 mai 1930

N° 22

SCHWEIZER H HOTEL-REVUE

Basel, 29. Mai 1930

N° 22

## SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

### Convocation à l'Assemblée ordinaire des délégués et à la Journée des hôteliers

du jeudi 12 au samedi 14 juin 1930 à Zurich

combinées avec la célébration du cinquantenaire de la fondation de la Société des hôteliers de Zurich

#### Ordre du jour de l'Assemblée des délégués:

1. Procès-verbal de la dernière Assemblée des délégués.
2. Rapport de gestion de la Société et de ses institutions pour 1929.
3. Comptes annuels de 1929:
  - a) de la Société et du Fonds Tschumi (Rapporteur: M. Boss);
  - b) de l'Ecole professionnelle (Rapporteur: M. Butticaz).
4. Budgets pour 1930:
  - a) de la Société (Rapporteur: M. Boss);
  - b) de l'Ecole professionnelle (Rapporteur: M. Butticaz).
5. Propositions du Comité central:
  - a) Qualité de membre de la S. S. H.; révision des statuts (Rapporteur: M. le directeur Dr Riesen);
  - b) Question du pourboire; révision des statuts (Rapporteur: M. Doepfner);
  - c) Achat d'un immeuble pour le Bureau central (Rapporteur: M. Dietschy);
  - d) Etablissement d'une carte de membre (Rapporteur: M. le vice-président Wirth).
6. Rapport sur la nouvelle réglementation des *apprentissages* (Rapporteur: M. Goelden).
7. Rapport sur la réorganisation de la *propagande* (Rapporteur: M. le directeur Dr Riesen).
8. Rapport de M. le président central sur l'*Alliance Internationale de l'Hôtellerie*.
9. Elections:
  - a) au Comité central\*;
  - b) des revisseurs des comptes.
10. Propositions des sections et des membres.
11. Désignation du lieu de réunion de la prochaine Assemblée des délégués.
12. Imprévu.

*Art. 29 des statuts:* L'Assemblée des délégués est formée par les représentants des sections et des membres individuels.

Le nombre des délégués auquel a droit chaque section s'établit de la manière suivante:

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| jusqu'à 1000 lits de maître . . . . . | 1 délégué  |
| 1001 à 2000 " " " . . . . .           | 2 délégués |
| 2001 à 3000 " " " . . . . .           | 3 "        |
| au-dessus de 3000 " " " . . . . .     | 4 "        |

Les membres individuels d'une même région peuvent désigner des délégués ayant droit de vote à raison de un délégué par cinq membres; ces délégués doivent être annoncés au Comité central à temps avant l'Assemblée des délégués.

Les membres de la Société centrale et éventuellement des hôtes invités par le Comité central peuvent seuls participer à l'Assemblée des délégués.

Chaque délégué n'a qu'une seule voix. Il émet son vote librement en se basant sur la discussion qui a eu lieu. Les décisions sont prises à la majorité relative des votants. En cas d'égalité de voix, le président central départage.

Les élections ont lieu à la majorité absolue et au scrutin secret, à moins que l'Assemblée des délégués ne décide qu'elles se fassent à mains levées.

Une votation définitive sur des objets ne figurant pas à l'ordre du jour ne peut avoir lieu que sur la proposition du Comité central (art. 31 des statuts, alinéa 3).

\* Sont définitivement sortants M. Wirth, vice-président, à Interlaken, et M. J. V. Dietschy, à Rheinfelden. L'Association des stations balnéaires, en remplacement de M. Dietschy, pose la candidature de son président actuel, M. Pflüger, Hôtel des Salines, Rheinfelden.

Zermatt et Bâle, le 19 mai 1930.

Le président central: Dr H. Seiler.

Le directeur du Bureau central: Dr M. Riesen.

## L'ouverture de la ZIKA

A la fin de la semaine, l'Exposition internationale d'art culinaire à Zurich ouvrira ses portes. Ce sera le couronnement de longs mois d'efforts et il faut espérer que tant de travail persévérant recevra sa juste récompense.

L'Exposition de Zurich veut tout d'abord nous donner une large vue d'ensemble sur l'art culinaire traditionnel, tel qu'il est encore en honneur, heureusement, parmi les grands maîtres des préparations culinaires de haute tenue. Puis l'exposition fera entendre également la note moderne, c'est-à-dire qu'elle montrera, à côté de la cuisine classique, les tendances les plus nouvelles dans l'encouragement et le développement de l'art culinaire.

En ce qui concerne plus particulièrement l'hôtellerie, il est évident que la manifestation de Zurich sera d'une utilité pratique incontestable et très grande. Les concours où se mesureront les meilleurs artistes culinaires de plusieurs pays comme l'exposition de leurs chefs-d'œuvre prendront des proportions que l'on n'a encore jamais vues en Suisse et ne pourront manquer d'exercer une forte influence sur l'avenir de notre cuisine hôtelière.

C'est avec un véritable enthousiasme que nos cuisiniers de toutes les principales régions et villes d'hôtellerie de la Suisse se sont préparés à participer à la compétition de Zurich. Ils ne négligent aucun effort pour tenir dignement leur place parmi les as des pays concurrents, pour faire honneur à leur corporation en particulier, à l'hôtellerie suisse en général, comme à notre industrie de la restauration.

Le public s'intéressera vivement, on peut le croire, à la démonstration des nouveaux principes appliqués dans la cuisine qu'on pourrait appeler scientifique, une cuisine qui s'efforce de devenir de plus en plus rationnelle, simple et surtout hygiénique. La propagande qui sera faite à Zurich à ce genre de gastronomie raisonnée et méthodique servira avantageusement les intérêts de nos établissements qui veulent être de leur temps et tirer parti des innovations les plus récentes, à la condition qu'elles représentent un réel progrès.

L'industrie et le commerce trouveront aussi à Zurich une occasion bienvenue de mettre sous les yeux des hôteliers, des restaurateurs et du grand public les installations techniques les plus modernes pour la cuisine, comme tous les genres de produits alimentaires. Cette importante partie de l'exposition ne sera pas la moins visitée.

Ces brèves indications suffisent pour faire comprendre que l'Exposition internationale d'art culinaire à Zurich représente l'un des plus magnifiques efforts de collaboration qui aient été réalisés jusqu'à présent chez nous: professionnels de la cuisine, hôteliers, restaurateurs, employés, industriels, commerçants, producteurs ont uni leurs capacités et leurs moyens pour conduire au succès une entreprise d'une importance considérable pour un pays de tourisme comme la Suisse; l'exposition sera en même temps une grandiose manifestation pratique de notre esprit de solidarité dans le domaine social comme dans le domaine économique.

Nous souhaitons à la ZIKA une réussite pleine et entière; ses organisateurs méritent d'être récompensés de leur dévouement et de leurs peines.

## Pour un Guide illustré des hôtels

On nous écrit d'une station de la Suisse romande:

Vous avez publié dans votre numéro 17 du 24 avril une correspondance signée M. G., dont l'auteur préconise la reprise de l'édition, par la Société suisse des hôteliers, de son ancien guide illustré « Les Hôtels de la Suisse », en l'adaptant aux progrès de la technique moderne. Cette opinion est celle d'un bon nombre d'hôteliers du pays romand.

Votre correspondant relève que le guide illustré est réclamé avec toujours plus d'insistance par tous les représentants et agents du tourisme suisse à l'étranger, comme par les grands hôtels internationaux dont la clientèle en voyage demande à être informée sur des maisons suisses.

Il fait observer que, connaissant ces requêtes incessantes, des éditeurs privés cherchent à combler la grosse lacune en question et à publier pour leur compte des guides illustrés; il ajoute que l'hôtellerie suisse ne peut pas voir ces efforts d'un œil indifférent, du moment qu'elle y est directement intéressée. Il dit fort bien que la S. S. H. est le mieux placée pour éditer un guide fournissant des renseignements sûrs, élaboré d'une manière impartiale, c'est-à-dire non influencé par des considérations de bénéfices financiers.

Nous avons, mes collègues et moi, constaté non sans plaisir qu'une note de la rédaction de votre organe est conçue dans un esprit favorable à la reprise des études pour la publication du grand guide.

C'est un fait indéniable que le petit guide, si commode et si utile qu'il soit, ne remplace jamais complètement le guide illustré. Le remplacement du grand guide par le petit a été pour l'hôtellerie suisse l'une des nombreuses restrictions imposées par la guerre et l'après-guerre. Or les restrictions ont disparu ou disparaissent les unes après les autres et celle-là doit finir à son tour. De même que les hôteliers ont été forcés, coûte

que coûte, de moderniser leurs établissements, de même notre propagande, coûte que coûte, doit s'adapter elle aussi aux exigences des temps actuels.

Maintenons le petit guide comme instrument de propagande de large diffusion, pénétrant partout et à la portée de tous. Conservons-le comme un *vade mecum* du touriste et du voyageur. Mais l'heure est venue de mettre enfin notre propagande à la hauteur de celle de nos concurrents. Aujourd'hui plus que jamais, on laisse le moins possible au hasard. Le touriste, l'alpiniste, l'amateur de sports, le malade, l'homme d'affaires comme l'intellectuel qui cherchent un séjour de vacances, aussi bien que l'automobiliste qui prépare ses futures étapes, tous veulent être renseignés avant leur départ et d'une manière aussi détaillée que possible. A cet effet, en ce qui concerne la Suisse, ils s'adressent aux agences et bureaux de voyages en relations d'affaires avec notre pays, à nos consulats et sociétés suisses à l'étranger, aux représentations des C. F. F. et de l'Office national suisse du tourisme. Il faut que toutes ces institutions, en tout cas et le plus tôt possible, disposent elles-mêmes des renseignements indispensables, qu'elles ne possèdent pas aujourd'hui avec le seul petit guide. Notre hôtellerie modernisée a absolument besoin d'un instrument de propagande modernisé comme elle, indiquant par une illustration fidèle et non truquée les caractéristiques de chaque établissement au point de vue de l'architecture et de la situation, et par un texte succinct les caractéristiques « réceptives » de l'hôtel en ce qui concerne les confort de tous genres, avec les occasions de divertissements et de sports, les avantages divers pour les séjours ou les cures, les possibilités de logement des automobiles, etc. Les petits hôtels eux-mêmes, s'ils ont moins de confort à signaler, sont fort recherchés par toute une catégorie de visiteurs et trouveront leur avantage dans le grand guide aussi bien que les maisons de premier ordre et les palaces.

Il ne faut pas se figurer que la S. S. H. si elle continue à ajourner d'année en année la reprise de la publication du grand guide,

pourrait indéfiniment et avec succès conseiller à ses membres de refuser leur participation à une publication privée, si celle-ci répond à une nécessité de notre propagande et si elle est établie sur des bases sérieuses.

Il est certain qu'un guide illustré pourrait dans bien des cas remplacer le prospectus qui sert aux représentants de notre tourisme suisse à renseigner notre clientèle possible. Ceci permettrait à beaucoup d'hôteliers de restreindre dans une certaine mesure leurs éditions de matériel de réclame et de consacrer au guide illustré, sans aucun désavantage, au contraire, l'argent ainsi économisé.

On nous a dit, avec chiffres à l'appui, que le guide illustré coûterait fort cher. Les hôteliers, qui savent à combien reviennent leurs propres publications de propagande, ne s'étonnent nullement de rencontrer cet obstacle. Nous sommes persuadés cependant qu'une fois la décision prise en principe de recommencer la publication du grand guide, on trouvera indubitablement les fonds nécessaires. La dépense pourrait du reste être répartie sur une certaine période, comme on l'a déjà suggéré, en ne faisant paraître le guide illustré que tous les deux ou trois ans, et en renvoyant au petit guide annuel pour les modifications apportées éventuellement aux tarifs d'hôtels. Le tirage ne serait pas nécessairement considérable, puisque l'ouvrage serait destiné avant tout à l'usage des agences de voyages et des représentants à l'étranger de notre tourisme suisse. Le petit guide étant délivré gratuitement au public voyageur, il serait parfaitement possible de faire payer au moins au prix coûtant, aux personnes privées qui le désireraient, le grand guide illustré. L'essentiel est de mieux renseigner nous-mêmes ceux que leurs fonctions appellent à renseigner sur notre compte.

Il serait déplorable que l'hôtellerie suisse se privât d'un pareil instrument de propagande faute de pouvoir se mettre d'accord sur des questions de détail. Qu'on fasse d'abord une édition aussi bonne que possible. L'expérience aidant, les améliorations et les perfectionnements pourront toujours être apportés aux éditions subséquentes. Mais il importe d'agir! Si nous attendons que toutes

les difficultés aient disparu, nous nous laissons distancer à tel point par la concurrence qu'il sera finalement trop tard pour regagner le temps et le terrain perdus.

## La musique à l'hôtel

Nous recevons la lettre suivante:

Dans la *Squilla Italica* du 16 mai, je lis la réponse à un article du No 9 du *Bulletin du Syndicat suisse (ou international) des musiciens*, mettant à l'index la place de Berne. Je n'approuve ni l'un ni l'autre de ces articles, peu avantageux dans la crise professionnelle actuelle. Jamais nous ne pourrons imposer à l'hôtelier des orchestres qui lui déplaisent et le forcer ainsi à atténuer lui-même la crise que nous traversons. Les exigences de ses clients l'oblige à veiller à la sauvegarde de ses intérêts. Mais je crois, d'après mon expérience de trente ans dans le métier, qu'avec un peu d'estime réciproque et en laissant de côté toute intrigue personnelle, chacun pourra trouver un bénéfice. Joindre à un orchestre italien demandé par l'hôtelier de bons éléments suisses serait une solution avantageuse pour tous. Mais imposer au patronat hôtelier des orchestres contraires à ses désirs, c'est provoquer des chicanes. On sait que le répertoire italien est le plus convenable pour le petit orchestre, pourvu qu'il soit interprété selon les habitudes de nos anciens grands maîtres.

Si le Syndicat suisse veut bien examiner mon idée, laissant de côté tout intérêt personnel et ne cherchant qu'à travailler pour le bien des hôtels, les jeunes musiciens suisses et étrangers qui font partie du syndicat local y trouveront tous et certainement leur avantage. *Urbano Calligari.*

Voir suite p. 15

**Vos Hôtels sont habitués dans leur pays aux... Raisins de Corinthe. Ils seront heureux de les retrouver à votre table.**

\* COMPTOIR CENTRAL D'URSINUS DE CORINTHE, GENÈVE

*Die Gräfinzäpfelwäsche*  
KREFFT  
*Jetzt ist sie billiger und billiger!*  
Notizum für Sie selbst:  
W. KREFFT A.-G. GEVELSBERG

Besuchen Sie unseren Stand Nr. 1668, Halle 5  
oder  
den modernsten KREFFT Geschirr-Wasch-Automat  
im französischen Muster-Restaurant auf der  
**ZIKA 1930**

**Schweizer Eier**  
Tägl. frisch gesammelte hiesige Landeier erhalten Sie stets jedes Quantum am billigsten bei A. Hurni, Villarepos. Avenches.

**NUR ECHT VON EMEYER BASEL**  
APERITIF Burgermeisterli

**Putztücher**  
konkurrenzlos  
H. SPRING Postfach - THUN

**Schlüssele**  
Jeder Art  
Hanf- und Gummischläuche  
Feuerlösch - Einrichtungen  
Sprengwagen, Mech. Leitern etc.  
**Ehrsam-Denzler & Co.**  
Wädenswil — Telefon 56

**Frische Delikatessen Fische Wild Geflügel**  
rasche Lieferzeit jederzeit durch unseren Hotel-Special-Dienst

**CHAMPAGNE GEORGE GOULET, REIMS**  
LE PRÉFÉRÉ DES CONNAISSEURS  
Agents généraux pour la Suisse:  
**RENAUD Frères** - Bâle - St-Moritz

**SALAMI-FABRIK**  
**Secondo Carmine**  
Bellinzona  
Teleg.-Adresse: Carminesec / Telefon 1.28  
Postcheck-Konto XI. 3.81  
offeriert gegen Nachnahme

**Salame Ticino**  
extra Winterware Fr. 6.- per Kg.  
Bei Bezügen von 15 Kg. an Pakete franco-  
5004

**Neuchâtel Châtenay**  
se trouve dans les bons Hôtels

**ARAM** **MOLA** ed AFFILA alla perfezione i Coltelli, Temperini, Trincetti ecc.  
Fabb: ARTÈS. Ginevra. Vendita: nei negozi principali: Fr. 75

**SPARGELN**  
von Martinach (Wallis) Produzenten-Genossenschaft Extra-Qualität v. Fr. 1.70 an. Mittlere Qualität v. Fr. 1.20 an Telefon 239 Telegrame: Asperges, Martigny

**Rhabarber**  
feinen rostigen. Jedes Quantum zu den billigsten Tagespreisen sofort lieferbar. Grösste Kulturen d. Schweiz. An unbekannte Firmen Nachnahme. Maier & Burkhardt, Kreuzlingen (Thurgau) Tel. 151.

**Christeng** A  
BASEL-Heumattstrasse 21  
Das grosse Lebensmittelgeschäft  
Delikatessen - Comestibles

**w. Geelhaar** Bern GEGR. 1869  
THUNSTRASSE 7

**TEPPICHE · DECKEN**  
**DEKORATIONSSTOFFE**  
ASSORTIERT GESCHMACKVOLL

# REGULATIV

## für das Lehrlingswesen im Gastgewerbe

Entwurf der Techn. Subkommission vom 25. November 1929

### A. Allgemein verbindliche Bestimmungen.

#### I. Aufnahmeverbestimmungen.

*Art. 1.*

Die Ausbildung von Lehrlingen und Lehrtöchtern im Koch-, Köchinne- und im Kellnerberuf ist nur solchen gastgewerblichen Betrieben gestattet, die für eine gute gesundheitliche und sittliche Entwicklung und für fachgemäße und ununterbrochene Ausbildung im Betrieb Gewähr bieten.

In Zweifelsfällen entscheidet nach Be-gutachtung durch die Fachkommission die zuständige kantonale Aufsichtsbehörde.

*Art. 2.*

Im Kochberuf: Im Einzelbetrieb und in Betrieben bis zu sechs Gehilfen (kleine Brigade) dürfen zwei Lehrlinge gehalten werden. In Betrieben mit mehr als sechs gelernten Gehilfen (große Brigade) dürfen drei Lehrlinge gehalten werden. Die Einstellung der einzelnen Lehrlinge soll in der Regel in Abständen von 1 Jahr erfolgen.

Im Kellnerberuf: Es dürfen nicht mehr als drei Lehrlinge gehalten werden. Die Einstellung der einzelnen Lehrlinge soll in der Regel in Abständen von  $\frac{1}{2}$  Jahr erfolgen.

Ausnahmen für beide Berufe kann die zuständige Amtsstelle nach Anhörung der Fachkommission bewilligen.

*Art. 3.*

Im Kochberuf: Das Mindestalter bei Beginn der Lehre ist für Lehrlinge das zurückgelegte 15. Altersjahr, für Lehrtöchter das zurückgelegte 18. Altersjahr.

Im Kellnerberuf: Voraussetzung für die Aufnahme in die Lehre sind die erfüllte obligatorische Schulpflicht und Vorkenntnisse in einer zweiten Landessprache.

In beiden Berufen hat sich der Lehrling vor Ende der Probezeit ärztlich untersuchen zu lassen.

Der Lehrmeister hat sich vor Beginn der Probezeit mit den Eltern oder dem Vormund über die Lehrvertragsbedingungen zu verständigen.

#### II. Lehrzeit.

*Art. 4.*

Für den Kochberuf: Die Lehrzeit für den Kochberuf (Lehrlinge und Lehrtöchter) beträgt mit Einschluss einer 6wöchigen Probezeit mindestens 2 Jahre. Der zufriedenstellende Besuch einer von der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe anerkannten Fachschule (Kochschule) wird mit der durchlaufenen Kurszeit auf die praktische Lehrzeit, im Maximum für ein Jahr, angerechnet.

Konditoren, die eine Lehrzeit von mindestens 3 Jahren nach den Vorschriften des Schweiz. Konditorverbandes beendigt haben, können nach einer Ergänzungslehrzeit von mindestens einem Jahre in einer Küche zur Abschlussprüfung als Koch zugelassen werden.

Für den Kellnerberuf: Die Lehrzeit beträgt unter Einschluss der 6wöchigen Probezeit  $\frac{1}{2}$  Jahre. Für Lehrlinge, die sich über 2-3monatigen befriedigenden Fachschulbesuch (Servierunterricht) an einer von der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe anerkannten Fachschule ausweisen, beträgt die ergänzende praktische Lehrzeit 1 Jahr.

#### III. Lehrvertrag.

*Art. 5.*

Das Lehrverhältnis ist durch schriftlichen Vertrag zu regeln, es sei denn, dass dem Betriebsinhaber zugleich die elterliche Gewalt über den Lehrling zusteht.

Der Lehrvertrag wird vom Betriebsinhaber, vom Lehrling und vom Inhaber der elterlichen Gewalt, oder vom Vormund des Lehrlings, in letzterem Falle unter Zustimmung der Vormundschaftsbehörde,

unterzeichnet. Er ist in 4 Exemplaren auszufertigen, wovon je eines den beiden vertragschliessenden Teilen zu überlassen und je eines vom Betriebsinhaber der zuständigen kantonalen Behörde und der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe innerst 14 Tagen nach Ablauf der Probezeit einzurichten sind.

Ist der Betriebsinhaber zugleich Inhaber der elterlichen Gewalt, so hat er der zuständigen kantonalen Behörde innerst sechs Wochen nach Beginn des Lehrverhältnisses davon schriftlich Kenntnis zu geben.

#### IV. Ausbildung.

*Art. 6.*

Die Ausbildung des Lehrlings erfolgt auf Grund eines systematischen, theoretischen und praktischen Unterrichts. Für diesen Unterricht sind folgende Lehrprogramme massgebend:

##### a) Im Kochberuf:

###### I. THEORIE.

###### i. Allgemeine Einführung in das Gastgewerbe.

Volks- und privatwirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes. Ausdehnung und Gliederung (Kuorte, Bäder, Jahres- und Saisonbetriebe, Sportzentren, Rangklassen etc.). Organisation des Einzelbetriebes. Die Stufen des Kochberufs. Arbeitsräume.

###### 2. Berufshygiene.

Folgen hygienischer Nachlässigkeit. Gesundheits- und Leistungsgefährdungen, wie Fuss- und Beinleiden, Hautkrankheiten, Rheumatismen und sonstige Erkältungs-krankheiten, Magenleiden, Schädigung des Geschmacksorgans und andere Folgen des Alkohol und Nikotinmissbrauchs.

Ratschläge für zweckmässige Körperpflege: Waschen (Ganzabwaschungen, häufige Hand- und Fussreinigung, Bäder), Mund- und Zahnpflege, Kleider und Wäscheunterhalt, Regelmässige Gymnastik. Rationelle Verwendung der Freizeit. Mässige Lebensweise. Ordnung im Zimmer.

Ausserer Reinlichkeit bei der Berufsausbildung (Lebensmittelverarbeitung, technische Einrichtungen) zur Vermeidung von Gefahren für Drittpersonen.

###### 3. Warenkunde (Nahrungsmittel).

Benennung in- und ausländischer Rohprodukte, deren Herkunft, Eigenschaften, Qualitätsunterschiede. (Schlachtfleisch, Geflügel, Wildpfeß, Fische, Krustentiere, Eier, Gemüse, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Pilze, Salate, Früchte, Kräuter, Gewürze, Fette, Öle, Kaffee, Tee, Müllerei- und Molkereiprodukte, Konservern, Süßstoffe.)

###### 4. Die elementarsten Begriffe der Lebensmittel-Chemie und der Physik.

Chemische und physikalische Prozesse beim Zuriüsten, während des Kochens und bei fertigen Speisen (Aufbewahren). Von der Hygiene des Geschirrs; Verhütung des Verwesens von Speisen.

###### 5. Lebensmittelgesetz und Verordnungen.

Die auf die Küche bezüglichen Vorschriften.

###### 6. Ernährungskunde.

Nähr- und Genusswerte, Diätküche (Régime).

###### 7. Fachaussdrücke.

Die Küchen-Fremdwörter; Erklärung der gebräuchlichen Fachaussdrücke und fremdsprachigen Bezeichnungen.

###### 8. Menulehre und Rechtschreibung der Menus.

Zusammenstellung von Menus, Speise-karte, Vermeidung von Wiederholungen jeder Art. Bestimmte Ordnung der Gänge.

###### 9. Kocharten.

Die methodische Verarbeitung: Blan-chieren, Sieden, Pochieren, Dämpfen, Braten (am Spiess, im Ofen, in der Pfanne, auf dem Rost), Backen, Gratiniieren, Braisieren, Ra-

(am Spiess, im Ofen, in der Pfanne, am Rost), Backen, Ragout, Sautés, Sautieren, Braisieren, Gratiniieren, Rösten, Farcen, Soufflées, Salate.

Die Herstellung von Fonds, Suppen, Saucen, deren Einteilung und Ableitungen.

###### 10. Rationelles Kochen.

Die richtige Verwertung der Materialien und der Resten. Anleitung zur Sparsamkeit.

###### 11. Konservierungsarten.

Kälte, Eiskasten, Frigor, Marinaden, Salzlake, Räuchern, Essig, Oel, Alkohol. Trocknen, Sterilisieren, Einkochen (Glace), Eier: Wasserglas, Kalk.

###### 12. Quantenlehre.

Der Einkauf, Menge und Gewicht der Rohmaterialien und Zutaten in Berücksichtigung der Personenzahl und der Speisefolge, der Jahreszeit und der Preislage.

###### 13. Küchenberechnung.

Die Grundlagen der Küchen- und Menuberechnung:

###### I. Kosten des Rohmaterials;

###### II. Zubereitungskosten;

###### III. Allgemeine Geschäftskosten;

###### IV. Gewinn;

###### V. Verkaufspreis.

###### 14. Anschauungs-Unterricht.

Durch Tabellen, Gewürz- und Kräutersammlung. Besichtigung von Betrieben, wie Schlachthaus, Comestiblesgeschäfte, Teigwarenfabrik, Fachaustellungen, grössere Hotel- und Restaurantsbetriebe und dergleichen, Lehrfilms und Diapositive.

#### II. PRAXIS.

##### 1. Allgemeines.

a) Berufspflicht und Berufstreue. Erziehung zur Ordnung, Reinlichkeit und Pünktlichkeit. Exaktes Arbeiten, Sparsamkeit. Das Verhältnis zu Vorgesetzten und Personal.

b) Die technische Einrichtung und deren Unterhalt. Der Ofen. Sorgfältige und zweckmässige Benützung der technischen Installationen, Geräte und sonstigen Utensilien. Ordnung und Reinlichkeit, sofortiges Wegräumen aller unverwendbaren Abfälle. Alles hat seinen Platz; alles an seinen Platz.

c) Arbeitsteilung. Die Zusammensetzung der Brigade und deren Aufgabe.

##### 2. Menulehre und Rezepte.

Eintragen der Menus und Rezepte während der ganzen Lehrzeit. Einteilung: Hors d'oeuvre, Suppe, Fisch, Grosse-pièce, Entrée oder Relevé, Gemüse, Braten, Salat, Entremet oder Dessert.

##### 3. Bereitstellung und Zurüstarbeiten (mise en place).

Vorbereitungen für den täglichen Bedarf und Zurüstarbeiten (marquieren), Bereitstellung der Rohmaterialien und Zutaten zum Zweck der Herstellung eines Gerichtes.

##### 4. Übrige Handlungen in der Küchenpraxis.

Das Ausbeinen und Zerlegen der verschiedenen Fleischarten und Fische. Filettieren. Geflügel dressieren. Spicken. Bar-dieren. Lardieren. Panieren. Passieren. Arrosieren. Klarifizieren. Glacieren. Napieren. Fouetter. Legieren. Frappieren, etc.

##### 5. Schnittarten.

Die gebräuchlichsten Schnidearten: Julienne, Brunoise, Chiffonade, Macédoine, Salpicón, Pailles, Emincé, Ciclé, Olive, Château, Parisienne, Tourner, Bâton, etc., Osange, Noisette, Escalope, Steak, Chop, Tranche, Entrecôte, Tournedos, Côtelette, Grenadin etc.

##### 6. Kocharten und Kochzeit.

Die methodische Verarbeitung: Blan-chieren, Sieden, Pochieren, Dämpfen, Braten (am Spiess, im Ofen, in der Pfanne, auf dem Rost), Backen, Gratiniieren, Braisieren, Ra-

gouts, Sautés, Sautieren, Farcen, Soufflés, Salate.

##### 7. Fonds.

Die hauptsächlichsten Fonds, weisse und braune: Fleischbrühe (Marmite), Consommé, Gallerich, Kalbfleisch, Kalbskopf, Geflügel, Wild, Fisch. Deren Zubereitung, Garnituren und Behandlung.

##### 8. Suppen und Saucen.

###### SUPPEN

###### Klare Suppen:

###### Bouillon, Consommé.

###### Einlagen:

###### Teigwaren — Eier — Gemüse, Pilze

###### Quenelles — Leguminosen.

###### Spezial-Suppen

###### sog. Consommés riches, wie:

Oxtail, Real oder Mockturtle soup, Minestra, Muttonbroth etc.

###### Gebundene Suppen:

###### Crème, Velouté, Purées

###### Coulis, geröstete

###### Leguminosen, magare

###### Bisque

###### Spezialsuppen diverser Nationalitäten.

###### GRUND-Saucen

###### Weisse:

###### Velouté, Béchamel, Hollandaise,

###### Mayonnaise, Essig- und Ölsaucen

###### und deren Ableitungen.

###### Braune:

###### sog. Espagnol, Demiglace, Tomaten

###### und deren Ableitungen.

###### Buttermischungen.

##### 9. Fleischspeisen. Gemüse, Cerealien, etc.

Die Einteilung der Fleischküche, Bou-cherie und Comestible. Haar- und Federwild. Süss- und Salzwasser-Fische. Benennung der zerlegten Stücke. Kartoffel, Gemüse, Ce-realien, Salate.

##### 10. Garnituren.

Die bekanntesten Garnituren zu Grosses-pièce, Vol-au-Vent etc. z. B.:

###### à la Flamande

###### à la Paysanne

###### à la Bernoise

###### à la Milanaise

###### à la Napolitaine

###### à la Toulouse

###### à la Financière

###### à la Chipolata etc.

##### 11. Eierspeisen und Entremets.

Die Zubereitungsarten der Eier: Coque, mollet, dur, poché, moulé, sur plat, frit, Rühreier, Omelette, Pfannkuchen.

Teige: Murbe, Hefe, Brand, Back, Nudeln, Knöpfli, Ravioli,

Entremets: Crème, Crème renversée (Carambel), Bavaroise, Parfait, Glacen, Biscuits, Torten, Puddings, Soufflés, Gelée, Komposte, und Salate.

##### 12. Konservierungsarten.

Das Einsalzen von Fleisch (Zunge) und Marinieren (Pfeffer).

##### b) Im Kellnerberuf:

###### I. THEORIE.

###### 1. Allgemeine Einführung in das Gastgewerbe:

Volks- und privatwirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes. Ausdehnung und Gliederung (Kuorte, Bäder, Jahres- und Saisonbetriebe, Sportzentren, Rangklassen etc.). Organisation des Einzelbetriebes.

Die Stufen des Kellnerberufs (Saalkellner, Commis de rang, Commis d'étagé, Kurierkellner, Hallenkellner, Barman, Chef de rang, Chef trancheur, Chef d'étagé, 2. und 1. Oberkellner).

###### Erläuterung der Arbeitsräume.

##### 2. Berufshygiene:

Folgen hygienischer Nachlässigkeit. Gesundheits- und Leistungsgefährdungen, wie Fuss- und Beinleiden, Hautkrankheiten, Rheumatismen und sonstige Erkältungs-krankheiten, Magenleiden, Folgen des Alkohol- und Nikotinmissbrauchs.

Ratschläge für zweckmässige Körperpflege: Waschen (Ganzabwaschungen, häufige Hand- und Fussreinigung, Bäder), Mund- und Zahnpflege. Kleider und Wäscheunterhalt inkl. Schuhwerk. Regelmässige Gymnastik. Rationelle Verwendung der Freizeit. Mässige Lebensweise. Ordnung im Zimmer.

Ausserste Reinlichkeit bei der Berufsaarbeit zur Vermeidung von Gefahren für Drittpersonen.

### 3. Anstandslehre. Empfang der Gäste im Hotel, Restaurant und Speisesaal:

- a) Bulletin d'arrivée.
- b) Zimmeranweisung, Begleitung ins Zimmer, Platzweisung im Saal und Restaurant.
- c) Höflichkeits- und Anredeformen.
- d) Verhalten gegenüber dem Gaste. (Serviettuch.)
- e) Verhalten gegenüber dem Vorgesetzten.
- f) Verhalten gegenüber den Mitangestellten.
- g) Hausordnung.

### 4. Allgemeine Einführung in die Servicelehre:

Erklärung und Handhabung der im Service notwendigen Gegenstände incl. Wäsche und Maschinen. — Die Reinigungs- und Officearbeiten. (Lokaleinigung, Behandlung und Reinigung der Servicegegenstände, Instandhaltung der Zeitungen, Reinigung der Aschenbecher, technische Einrichtungen, Wäschebehandlung etc.) — Allgemeines über Saal-, Restaurant-, Etagenservice.

### 5. Tischdecken und Abräumen:

Frühstück, Table d'hôte, Platten für den Zimmerservice, à la carte Service, Afternoon-Tea, Schwarzkaffee-Service, Festtafel, Spieltisch, Dekoration und Serviettenbrechen, Wechsel von Tischtüchern, Mise en place, Serviertisch, Buffet froid.

### 6. Servicearten:

Frühstück (schweizer und englisches), Table d'hôte, Restaurant, à la carte, Grill, Bankette und besondere Anlässe, Zimmerservice, Service der Extras, französischer, englischer und russischer Service, Getränke (auch Bar), Tranchieren.

### 7. Fachaussdrücke:

Erklärung der gebräuchlichen Fachaussdrücke und fremdsprachigen Bezeichnungen.

### 8. Die Bestellung:

Empfehlen der Speisen und Getränke. Entgegennahme der Bestellungen. Weitergabe an Küche und Keller.

### 9. Warenkunde.

Kenntnis der gebräuchlichsten Rohmaterialien, ihre Verwendung und Preise.

### 10. Allgemeine Einführung in die Lebensmittelgesetzgebung.

### 11. Speisekunde.

Menukunde in deutscher und französischer Sprache (Orthographie), Menu maigre, table d'hôte, Festmenu, Régime. Kenntnis der Speisekarten. Die hauptsächlichsten Platten und ihre Garnituren. Nationalgerichte, Kochzeiten einzelner Gerichte. Die Ordnung der Gänge. Saisongerichte.

### 12. Getränkakunde.

Kenntnis der Weinkarte, der Weine, der Mineral- und Heilwässer, der gebräuchlichsten Liqueure und American drinks.

Weinservice: Art des Servierens, offene und Flaschenweine, Decantieren, Gläser, Anpassung der Weine an die Speisen, Barservice.

Das Bier: seine Behandlung, sein Ausgang, Bierpression, ihre Handhabung und Reinigung, Temperatur.

13. Kellararbeiten: Weinabziehen, Flaschen sortieren und spülen, korken, etikettieren, Kellertemperatur und Lüftung.

### 14. Die Buchhaltung:

Grundlage der Speise- und Menuberechnung (Rohmaterial und allg. Unkosten, Gewinn, Verkaufspreis). Der Bon, seine Eintragung, die Eintragung der Mahlzeiten, die Hotelrechnung, die Passantenrechnung, die Betriebsbuchhaltung in grossen Zügen.

### 15. Anschauungsunterricht:

Durch Tabellen, Besichtigung von Betrieben, Fachaussstellungen, Lehrfilm und Diapositive. Praktische Demonstrationsarbeiten (Tafel- und Weinservice).

## II. PRAXIS.

### 1. Allgemeines.

- a) Berufspflicht und Berufstreue. Erziehung zur Ordnung, Reinlichkeit und Pünktlichkeit.
- Exaktes, gewandtes Arbeiten und Sparsamkeit.
- Das Verhältnis zu Vorgesetzten und zum Personal.
- b) Die technische Einrichtung und deren Unterhalt.
- Sorgfältige und zweckmässige Benützung der Installationen, Geräte und sonstigen Utensilien.
- Sofortiges Wegräumen der Abfälle usw. Alles soll auf seinem Platze sein.
- c) Arbeitsteilung. Die Zusammensetzung des Personals.

### 2. Servicelehre:

In der Regel 2 Monate Officearbeiten, 12 Monate Saal, 4 Monate Restaurant unter Zugzug zum Etagenservice, mit entsprechender Reduktion gemäss § A. II., Art. 4, Absatz 3 des Regulativs. — Tischdecken. — Service. — Bestellungen (siehe Theorie, praktische Übungen).

### 3. Speisenkunde.

Regelmässige Eintragung der Menus während der ganzen Lehrzeit, deutsch und französisch. Aufstellung von Menus in verschiedenen Preislagen. Genaue Kenntnis der einzelnen Gänge mit ihren Garnituren. Einprägung der Menus und Tagesplatten vor dem Service.

### 4. Getränk- und Kellerkunde.

Praktische Tätigkeit bei Kellerarbeiten.

## V. Pflichten des Lehrlings und des Lehrherrn.

### Art. 7.

Die Pflichten des Lehrlings und des Lehrherrn sind im Lehrvertrag festgelegt.

## VI. Prüfungen.

### Art. 8.

Jeder Lehrling im Koch- und im Kellnerberuf hat sich der Lehrabschlussprüfung zu unterziehen.

## B. Gemeinsame Vorschriften der beteiligten Berufsverbände.

### I. Arbeitsprogramm.

#### 1. Berufsberatung.

Verbesserte Aufklärung über die einschlägigen Berufsverhältnisse durch Vermittlung geeigneten Materials zu Handen der Berufsberatungsstellen und der Presse.

Erstellung einer den Gesamtberuf umfassenden, aber die gelernten Berufskategorien besonders berücksichtigenden Berufswahlchrift zu Handen der Eltern und der in Betracht fallenden Jugend.

Betriebsbesuche und berufskundliche Vorträge in Abschlussklassen und Elternabende, ev. Wandervorträge.

#### 2. Berufsausbildung.

Ausarbeitung von einheitlichen Lehr- und Prüfungsprogrammen für die einzelnen Berufskategorien.

Zweckmässige Organisation des beruflichen Fortbildungsunterrichtes durch Fachklassen, Wanderkurse, zusammengelegte Zwischen-Saisonkurse, Fremdsprachenkurse.

Obligatorium der Abschlussprüfungen für praktische und, soweit vorkommend, auch für Fachschullehren.

Sorgfältige Auswahl geeigneter Prüfungsexperten. Einheitliche Instruktionen an die Experten (Instruktionskurse).

Prämierung guter Prüflinge und erfolgreichen Lehrpersonals.

Mithilfe des Lehrherrn bei der Weiterplazierung des Prüflings.

Bevorzugung von Personal, das ausreichend in- oder ausländische Lehr- und Prüfungsausweise beibringen kann.

#### 3. Fachkommission.

Bildung einer aus den Berufsverbänden der Arbeitgeber und der Arbeitnehmer zusammengesetzten Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe. Die Fachkommission bereitet zu Handen der beidseitigen Organisationen die grundlegenden Beschlüsse vor und sorgt mit Unterstützung der Berufsverbände für deren Ausführung.

Die Kommission konstituiert sich selbst. Es bleibt ihr überlassen, zur Prüfung von

Spezialfragen Subkommissionen zu bilden oder sich vorübergehend durch Bezug von Experten zu ergänzen; ebenso entscheidet sie über Schaffung und Organisation lokaler und regionaler Fachkommissionen.

#### 4. Aufgaben der Fachkommission.

- a) Beobachtung der Berufs- und Lehrverhältnisse. Hinsichtlich der Eignung von Lehrstelle und Lehrling angemeldeter Lehrverhältnisse ist die Fachkommission zur Prüfung und Antragstellung an die kantonalen Aufsichtsbehörden berechtigt.
- b) Vorschläge für Lehrschriften zu Handen der Lehrmeister, für eine Berufswahlchrift und für Lehrverträge.
- c) Bestimmung von Mindestanforderungen an Lehrstellen; Festsetzung der zulässigen Maximalzahl von Lehrlingen in den einzelnen Betrieben.
- d) Einheitliche Ordnung der Fachschullehre für die Berufskategorien, für welche sie zugelassen ist; Förderung des beruflichen Fortbildungsunterrichts.
- e) Regelung der Ergänzungslehre für Überänger aus verwandten Berufskategorien.
- f) Aufstellung einer Lehrordnung für das weibliche Bedienungspersonal.
- g) Vorschläge für Lehrprogramme und Prüfungsnormen.
- h) Vorschläge für einheitliche Prüfungsausweise und einen einheitlichen Lehrbrief (Diplom).
- i) Veranstaltung von Instruktionskursen für Prüfungsexperten und Mitglieder der Unterkommissionen.
- k) Beobachtung der Tätigkeit der öffentlichen und privaten Lehrstellen- und Arbeitsvermittlung, namentlich auch vom Standpunkt der Lehrerinnen aus.
- l) Gewinnung von Stipendien zur Ermöglichung und Erleichterung von Berufsstudien.
- m) Vorschläge für den Erlass von Gesetzen und Verordnungen, insbesondere Herbeiführung der Anerkennung von Lehrordnungen durch die zuständigen Behörden.
- n) Ausführung der Beschlüsse, welche auf Grund von Zustimmungserklärungen seitens der beteiligten Verbände von der Fachkommission gefasst worden sind.

## II. Organisationsstatut.

### Art. 1.

Die im vorstehenden Regulativ für das Lehrlingswesen im Gastgewerbe vorgesehene Schweiz. Fachkommission setzt sich zusammen aus je 6 Vertretern der Arbeitgeber und der Arbeitnehmerverbände und aus einem vom Schweiz. Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge zu bezeichnenden neutralen Vorsitzenden.

Die Verteilung der Vertretung geschieht wie folgt:

Arbeitgebergruppe: Schweizer Hotel-Verein und Schweiz. Wirtverein je 3 Vertreter.

Arbeitnehmergruppe: Union Helvetica 3 Vertreter, Internat. Verband der Hotel- und Restaurantangestellten, Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter der Schweiz und Verband weiblicher Haus-, Hotel- und Wirtschaftsangestellter je 1 Vertreter.

Jede Gruppe bezeichnet ihre Supplanten.

Die Kommissionsmitglieder und Supplanten werden auf eine dreijährige Amtszeit gewählt.

### Art. 2.

Fachkommissionssitzungen finden ordentlichweise alljährlich mindestens zweimal, je im Frühjahr und Herbst, an einem zentralen gelegenen Orte statt. Die Einladungen zu den Kommissionssitzungen und die Traktandenliste müssen mindestens 14 Tage vor der Sitzung zugestellt werden. Selbständige Anträge zu einer Sitzung sind spätestens 8 Tage vor derselben den Mitgliedern zur Kenntnis zu bringen, ansonst sie an der Sitzung der Eintretensfrage unterliegen.

Die Fachkommission hat das Recht, weitere Experten zu ihren Beratungen beizuziehen. In erster Linie kommen in Betracht solche der Schweiz. Kommission für das Lehrlingswesen, der Berufsberatung und den kantonalen Lehrlingsämtern.

Der Präsident stimmt nicht mit, hat aber bei Stimmengleichheit den Stichentscheid.

### Art. 3.

Die Beschlüsse der Fachkommission werden unter Mitteilung allfälliger Minderheitsanträge den beteiligten Verbänden zur Genehmigung unterbreitet. Die Ausführung der endgültig zustandegekommenen Beschlüsse kann den angeschlossenen Verbänden, einzelnen Mitgliedern der Fachkommission oder einem Verbandssekretariat übertragen werden. Diese Arbeitsverteilung ist jeweilen Sache der Fachkommission, die zugleich die notwendigen Anweisungen gibt.

### Art. 4.

Die Delegationskosten zu den Sitzungen werden von den abordnenden Verbänden bestritten.

Die Administrativkosten übernimmt der Schweiz. Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge. Ausserordentliche Aufwendungen werden auf die angeschlossenen Organisationen nach Massgabe ihrer Vertraterzahl umgelegt.

Der Aktuar der Kommission legt alljährlich in der Frühjahrsitzung Rechnung ab.

Die beteiligten Verbände leisten eine erstmalige Einzahlung von Fr. 50.— als Betriebsfonds.

### Art. 5.

Treten durch Rücktritte beteiligter Verbände Verschiebungen im Vertretungsverhältnis ein, so ist dieses neu zu ordnen nach dem Grundsatz, dass beide Gruppen gleich stark vertreten seien.

### Art. 6.

Ein allfälliger Rücktritt eines Verbandes aus der Fachkommission bedingt 6monatige Kündigung auf Ende des Kalenderjahres.

## III. Besondere Bestimmungen.

### Inhalt:

- Bildung von regionalen Fach- und Prüfungscommissionen.
- Deren Aufgabenkreis.
- Festsetzung der Regionen.
- Einsetzung der Regionalsekretariate.
- Deren Funktionen
- Oberexperten.
- Vergütung für die Experten und Oberexperten.
- Experteninstruktion.

All dies nach den Feststellungen der techn. Subkommission in ihrer Sitzung vom 11. September 1928.

## IV. Prüfungsprogramm und Wegleitung an die Experten für die Abnahme von Koch- und Kellnerlehrlingsprüfungen.

### 1. Vorbemerkung.

Die Aufstellung einer einheitlichen Lehrordnung und eines Lehrvertrages, sowie eines Lehrprogrammes bezweckt in den verschiedenen Kantonen oder Prüfungskreisen eine auf möglichst übereinstimmenden Anschauungen beruhende Durchführung der Lehrabschlussprüfungen und das Halten von Lehrlingen nach denselben Bedingungen. Die Fachprüfungen sind dazu bestimmt, die praktischen und theoretischen Kenntnisse der Lehrlinge, derer sie zur Ausübung des Koch- oder Kellnerberufes bedürfen, festzustellen.

### 2. Organisation.

a) Prüfungsorgane. Die Leitung der Lehrabschlussprüfungen besorgen nach Massgabe der Vorschriften unter eventueller Aufsicht der zuständigen kantonalen Behörden besondere Prüfungskommissionen, welche für bestimmte Kreise bezeichnet werden. Als Experten sind nur fach tüchtige und erfahrene Meister und Arbeitnehmer in Vorschlag zu bringen. Angehörige, Vormünder, der Lehrherr oder Lehrchef, sowie der Fachlehrer des Prüflings sind zur Mitwirkung als Experten nicht zulässig. Die Amtsstellen sind ersucht, die Vorschläge der Schweiz. Fachkommission in erster Linie zu berücksichtigen.

Überdies können durch die Schweiz. Fachkommission Oberexperten ernannt werden, die die notwendigen Anleitungen für die Abnahme der Lehrabschlussprüfungen ertheilen. Die Vorschläge unterliegen der Bestätigung der zuständigen Amtsstellen.

Der Obmann der lokalen oder regionalen Prüfungskommission wird von den Experten aus ihrer Mitte gewählt. Die Prüfungskommission ist paritätisch und besteht aus je zwei Vertretern der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerschaft, soweit die Gesetzgebung keine abweichende Bestimmung enthält.

Der Lehrabschlussprüfung sollen 2-3 Experten bewohnen. Die Entschädigung an





Die Experten richten sich nach den Vorschriften der entsprechenden Amtsstelle oder dem Reglement der Schweiz. Fachkommission.

b) Zulassung zur Lehrabschlussprüfung. Der Lehrmeister hat, anders lautende gesetzliche Bestimmungen vorbehalten, die Lehrlinge rechtzeitig beim zuständigen Anmeldeamt anzumelden.

Der Obmann der Prüfungskommission setzt die Termine fest und erlässt die Einladungen.

Der Lehrling ist für die obligatorische Lehrabschlussprüfung spätestens einen Monat vor Schluss der vertragsmässig beendeten Lehrzeit anzumelden.

Die Auslagen für Beschaffung der notwendigen Materialien für die Prüfung sind Sache des Lehrherrn. Für den Lehrling ist die Prüfung unentgeltlich.

### 3. Prüfungsverfahren.

Vor Abnahme der Prüfung sollen sich die Experten über die Art der Lehrzeit erkundigen und auf die Ausdehnung, Rang etc. des Betriebes, in welchem der Lehrling seine Lehrzeit absolviert hat, angemessene Rücksicht nehmen.

Nach erfolgter Prüfung und vor Festsetzung der Schlussnoten haben sich die Experten über Führung, Fleiss und Leistungen sowohl beim Lehrherrn als auch beim zuständigen Fachlehrer zu erkundigen.

Die Prüfung dauert einen Tag und soll wenn immer möglich im Lehrhause stattfinden. Ausnahmen können von der Prüfungskommission entschieden werden.

Die Prüfung zerfällt in einen praktischen und einen theoretischen Teil.

Die dem Prüfling zu stellenden Aufgaben in Theorie und Praxis ergeben sich aus dem Lehrprogramm. Als Prüfungsunterlagen dienen ferner die Hefte der Fachschule, Menu- und Rezeptbücher.

### 4. Feststellung der Noten.

Für jede einzelne Abteilung in Theorie und Praxis werden laut dem reglementarischen Prüfungsprotokoll Punkte von I—4 nach folgender Wertung erzielt:

1 Punkt, sehr gut, nur für qualitativ vorzügliche Leistungen, bzw. rasche und geschickte Lösung der Fragen.

2 Punkte, gut, entsprechen einer sauberen, mit geringen Mängeln behafteten regelrechten Arbeit, oder zutreffenden, beinahe fehlerfreien Antworten.

3 Punkte, genügend, können erteilt werden, wenn das Prüfungsergebnis in Theorie und Praxis noch annehmbar ist und der Lehrling in der Handfertigkeit den Anforderungen, die an einen jugendlichen Arbeiter gestellt werden dürfen, entspricht.

4 Punkte, ungenügend, für in jeder Beziehung fehlerhafte, unbrauchbare Leistungen.

Das Prüfungsergebnis kann für jede einzelne Abteilung nur in ganzen Punkten ausgedrückt werden. Um eine möglichst genaue Notenerteilung zu erzielen, haben sich die Experten an das von der Fachkommission anerkannte reglementarische Prüfungsprotokoll zu halten und in dessen einzelnen Abteilungen jeweils das Punktergebnis einzutragen. Die Durchschnittsnote ergibt sich aus der Summe der einzelnen Punkte, die in Theorie und Praxis durch 9 zu dividieren ist.

Beispiel:

Theorie, Punkte: 1 2 2 3 2 1 2 3 1  
= 17:9 = 1,8

Praxis, Punkte: 2 1 2 2 3 1 1 2 1  
= 15:9 = 1,6

Muss aus irgend einem triftigen Grunde das Punktern einer Abteilung, z. B. bei Ausfall der Fachschulnote, unterlassen werden, so wird die Summe der einzelnen Punkte durch die Zahl der punktierten Abteilungen dividiert.

Wenn der Durchschnittsnotenwert von Theorie oder Praxis die Ziffer 3 übersteigt, so darf der Lehrbrief nicht erteilt werden. Der betreffende Lehrling ist innerhalb 6 Monaten zu einer Nachprüfung zu verhälten.

Das endgültige Ergebnis der Lehrabschlussprüfung ist sowohl im kant. Lehrbrief als im Berufsausweis der Schweiz. Fachkommission einzutragen. Beide Ausweise dürfen erst nach vollendeter Lehrzeit ausgestellt werden. Mehr als zwei Mal darf die Prüfung nicht vorgenommen werden.

### Reglementarisches Prüfungsprotokoll.

Das Protokoll (in Tabellenform nach Art der amerikanischen Buchhaltung gedruckt) hat zu enthalten:

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Datum der Prüfung              |  |
| Name des Lehrlings             |  |
| Jahrgang                       |  |
| Heimat und Wohnort der Eltern  |  |
| Ort und Name des Lehrbetriebes |  |
| Beginn und Ende der Lehrzeit:  |  |

### a) Prüfungsfächer für Kochlehrlinge:

| THEORIE  | Punktzahl |
|--|-----------|
| 1. Warenkunde. Kücheneinrichtung und ihre Reinhalterung . . . . .                                  |           |
| 2. Fachaussdrücke. Die Hitzegrade. Die verschiedenen Partien. Das tägliche Arbeitssystem . . . . . |           |
| Zubereitung der Speisen.   |           |
| 3. Küchenfonds und Grundmassen . . . . .   |           |
| 4. Rezepte der verschiedenen Abteilungen. . . . .  |           |
| 5. Die Krankenküche. Menuaufstellungen. Das Tranchieren und Anrichten . . . . .                    |           |
| 6. Ökonomie. Menusberechnungen . . . . .   |           |
| 7. Führung des Rezeptbuches . . . . .  |           |
| 8. Fachschulnote . . . . .   |           |
| 9. Aufführung während der Lehrzeit . . . . .   |           |
| Total Punkte . . . . .   |           |

| PRAXIS   | Punktzahl |
|--|-----------|
| 1. Boucherie, Potage, Hors d'oeuvres . . . . . |           |
| 2. Potage . . . . .                            |           |
| 3. Hors d'oeuvres. . . . .                     |           |
| 4. Entrée (Viande) . . . . .                   |           |
| 5. Légumes. Salade . . . . .                   |           |
| 6. Entremets . . . . .                         |           |
| 7. Aufmachung. Ökonomie . . . . .              |           |
| 8. Handfertigkeit , . . . . .                  |           |
| 9. Mise en place . . . . .                     |           |
| Total Punkte . . . . .                         |           |

| Durchschnittsnoten bzw. Diplomnoten |        |
|-------------------------------------|--------|
| Theorie                             | Praxis |
| Unterschrift der Experten           |        |

### b) Prüfungsfächer für Kellnerlehrlinge:

| THEORIE  | Punktzahl |
|--|-----------|
| 1. Werdegang und Arbeitstag des Kellners.<br>(Einteilung und Zweck der Arbeitsräume. — Tägliche und wöchentliche Reinigungsarbeiten. — Behandlung der Servicegegenstände. — Körperpflege, Dienst- und Hausordnung. — Empfang und Platzierung von Gästen, Höflichkeiten und Anredeformen, Benehmen gegenüber Gästen und Personal. — Die Bestellung [Bon], deren Eintragung. — Die Passantenrechnung.)   |           |
| 2. Servicekunde.<br>(Frühstück, Table d'hôte und à la carte-Service, Bankette, Anlässe, Zimmerservice, Service der Extras. Französischer, englischer, russischer Service.)   |           |
| 3. Menu- und Speisekunde.<br>(Das Rohmaterial und seine Verwendung. — Menuaufstellung: deutsch-französisches Tagesmenu, Menu maigre. Festessen. Diätspeisen und ihr Zweck. — Die Speisekarte, einzelne Gerichte und deren Herstellung.)  |           |
| 4. Getränke- und Kellerkunde.<br>(Kenntnis der Weinkarte, Herkunft, Behandlung und Lagerung der Weine. — Die hauptsächlichsten Mineralwässer [Tafel- und Mineralwasser]. — Der Weinservice: Art des Serviceiens [offen und in Flaschen]. Weintemperaturen, Gläser und Flaschen. — Das Bier: Lagerung, Kühlung, Ausschank, Die Pression, ihre Handhabung und Reinigung. Temperatur des Bieres. — Die Liqueure, Apéritifs, Dessertweine: Herkunft, Lagerung, Service.) |           |
| 5. Fachschulnote.  |           |
| 6. Aufführung während der Lehrzeit.  |           |

| PRAXIS  | Punktzahl |
|---|-----------|
| 1. Menuzusammenstellung; Table d'hôte und à la carte.   |           |
| 2. Mise en place.   |           |
| 3. Tafel- und Tischdecken.<br>(Frühstück, Table d'hôte und Restaurant [à la carte], Festessen, Bankett. — Plateaux: Frühstück, Menu, à la carte.) |           |
| 4. Ordnungssinn.  |           |
| 5. Aufmachung.  |           |
| 6. Geschicklichkeit im Service.   |           |

### 5. Besondere Bestimmungen.

Bei den Prüfungen sind die Lehrlinge von den Experten sachlich und ruhig zu behandeln. Die Aufgaben sind bestimmt und klar aufzugeben. Ängstliche Lehrlinge sollen ermuntert werden. Der Prüfling ist auf unzutreffende Antworten aufmerksam zu machen.

Die Fachexperten sind verpflichtet, Beobachtungen, welche auf eine mangelhafte oder ungenügende Ausbildung seitens des Lehrmeisters schliessen lassen, dem Obmann zu melden. Diese Mitteilungen sind an die zuständige Aufsichtsstelle weiterzuleiten.

Es wird sich empfehlen, dass die Prüfungsausschüsse in der ersten Zeit nach Inkrafttreten der Prüfungsordnung nicht zu hohe Anforderungen stellen. Es wird ihre Aufgabe sein, durch allmähliche Steigerung der Anforderungen die Lehrlinge und Lehrmeister zur vollen Ausnutzung der Lehrzeit zu erziehen. Die Schweiz. Fachkommission erlässt hierüber die nötigen Weisungen.

Zur Prüfung werden im Kochberuf auch solche Töchter zugelassen, welche in Erman gelung genügender Lehrstellen folgenden Lehrgang durchlaufen haben: 6 Monate Spezialkurse an einer anerkannten Berufsschule und ein Jahr Ausbildungsstelle. Vorherige hauswirtschaftliche Tätigkeit ist wünschenswert.

Jugendliche Arbeiter, welche ihre Ausbildung in der Schweiz durchlaufen, aber an keiner Prüfung teilgenommen haben, bedürfen für die Zulassung zur Prüfung einer besonderen Genehmigung der Schweiz. Fachkommission.

### V. Wortlaut der Lehrverträge.

#### Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

(Schweizer Hotelier-Verein, Schweiz. Wirtverein, Union Helvetia, Schweiz. Kochverband, Schweiz. Servierpersonal-Verband, Internationaler Verband der Hotel- und Restaurantangestellten, Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter der Schweiz, Verband der weiblichen Haus-, Hotel- und Wirtschaftsangestellten.)

### A. LEHRVERTRAG für Köche und Köchinnen

#### I. Vertragsparteien und Berufsbezeichnung.

Art. 1. Die nachstehenden Vertragsparteien schliessen miteinander den vorliegenden Lehrvertrag ab:

##### Lehrbetrieb.

Lehrherr: .....  
Hotel — Restaurant: .....  
Ort und Strasse: .....

##### Lehrling.

Name .....  
Geburtsdatum: .....  
Heimat: .....  
Vater Vormund: .....  
Mutter Vormund: .....  
Beruf des Vaters: .....  
Wohnort und Strasse: .....

##### Lehrberuf und Berufsspezialitäten.

#### II. Lehrzeit und Probezeit.

Art. 2. Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit ..... Jahre\*, nämlich vom ..... bis .....

Art. 3. Die Probezeit dauert 6 Wochen. Innerhalb der Probezeit ist es jedem Vertragschließenden freigestellt, unterschriften.

\* Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit mindestens 2 Jahre. Der zufriedenstellende Besuch einer von der Schweiz. Fachkommission anerkannten Fachschule (Kochschule) wird gemäss dem Lehrungsregulativ für das Gastgewerbe mit der durchlaufenen Kurzzeit auf die praktische Lehrzeit eingerechnet und zwar im Maximum für 1 Jahr. Eine allfällige Kürzung ist in Abschnitt XIII, „Besondere Bemerkungen“, zu begründen.

licher Anzeige an den andern Vertragschließenden mit wenigstens drei Tagen Kündigungsfrist zu künden.

Art. 4. Der Lehrherr verpflichtet sich, für genügende und gesunde Kost, sowie für einen den gesundheitlichen und sittlichen Anforderungen entsprechenden Schlafraum mit Einzelbett zu sorgen. Dagegen ist die Anschaffung und der Unterhalt der Kleider und Wäsche Sache des Lehrlings, d. h. dessen Eltern oder Vormundes. Die Kochwäsche wird nicht unentgeltlich besorgt.

Art. 5. Als Entschädigung für Kost und Wohnung gilt die Arbeitsleistung des Lehrlings und eine von seinem gesetzlichen Vertreter zu leistende Vergütung von Fr. ....\*), zahlbar wie folgt:  
Fr. .... nach Beendigung der Probezeit, Fr. .... am Ende des ersten Lehrjahres.

### III. Pflichten des Lehrherrn.

- Art. 6. Der Lehrherr verpflichtet sich:  
a) den Lehrling nach bestem Vermögen in einer planmässigen Stufenfolge in den Kenntnissen und Fertigkeiten des in Art. 1 bezeichneten Berufes oder Berufszweiges fachmässig auszubilden und, sofern der Lehrherr die Ausbildung nicht persönlich leitet, für einen geeigneten Vertreter zu sorgen. Massgebend ist das Lehrprogramm der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe. (Siehe Anhang.)  
b) dem Lehrling keine nicht zum Berufe gehörenden Dienstleistungen zu überbinden;  
c) für eine humane Behandlung des Lehrlings zu sorgen, erzieherisch auf ihn einzuwirken und über seine sittliche Aufführung zu wachen;  
d) bei pflichtwidrigem Verhalten des Lehrlings den Vater, resp. Vormund zu benachrichtigen, damit auch dieser seinen Einfluss geltend machen und die geeigneten Mittel zur Besserung anwenden kann;  
e) den Lehrling zum Besuche des fachlichen Fortbildungskurses anzuhalten. Wenn am Lehrort kein solcher Unterricht durchgeführt wird, hat der Lehrherr dem Lehrling den Besuch allfälliger von der Fachkommission oder von den Behörden durchgeführter Sammelkurse innert der Lehrzeit zu ermöglichen;  
f) dem Lehrling zur Teilnahme an der Lehrabschlussprüfung die erforderliche freie Zeit zu gewähren und die dazu erforderlichen Materialien unentgeltlich zu verabfolgen, sowie den Lehrling spätestens einen Monat vor Ablauf der Lehrzeit an der zuständigen Stelle für die Prüfungsabnahme anzumelden;  
g) dem Lehrling nach vollendet Lehrzeit ein Zeugnis auszustellen, das sich auf Verlangen des Lehrlings auch über dessen Leistungen und Verhalten ausspricht.

### IV. Pflichten des Lehrlings und seines gesetzlichen Vertreters.

- Art. 7.  
a) Der Lehrling ist seinen Vorgesetzten zu Gehorsam, Aufmerksamkeit und Treue, und zu gutem Benehmen verpflichtet. Er hat sich in allen Teilen der Arbeits- und Hausordnung des Lehrherrn zu unterziehen. Durch die Vertragsunterzeichnung wird anerkannt, dass der Lehrling und sein gesetzlicher Vertreter von einer allfälligen bestehenden Arbeits- und Hausordnung Kenntnis genommen haben.  
b) Der Lehrling ist während der ganzen Lehrzeit zum fleissigen Besuche der gewerblichen Fortbildungsschule oder, wo keine solche besteht, der ev. an ihrer Stelle eingerichteten Fachkurse verpflichtet. Die Schulpflicht beginnt sofort mit dem Eintreten in die Lehre.  
c) Für absichtlich oder fahrlässig verursachten Schaden ist der Lehrling, ev. seine Eltern oder sein Vormund nach Massgabe von Art. 323 O. R. schadenersatzpflichtig.  
d) Ergibt sich im Betrieb des Lehrherrn für den Lehrling mangelhafte Ausbildungsmöglichkeit, oder ergeben sich be-

\* Das Lehrgeld für Kochlehrlinge beträgt in der Regel Fr. 400.—.

züglich Kost und Unterkunft begründete Aussetzungen, so hat der Vater oder der Inhaber der elterlichen Gewalt den Lehrherrn auf diese Übelstände aufmerksam zu machen und deren Behebung zu verlangen.

#### V. Arbeitszeit und Ferien.

Art. 8. Der Lehrling darf nicht über das gesetzliche oder übliche Mass der täglichen Arbeitszeit hinaus beschäftigt werden.

Wo keine weiter gehenden gesetzlichen Bestimmungen bestehen, hat der Lehrling in der Woche einen halben Tag frei, welche Freizeit mit dem Pflichtschulbesuch nicht verrechnet werden darf.

Art. 9. Der Lehrherr gewährt dem Lehrling während der Lehrzeit jährlich 10 Tage Ferien. Der Zeitpunkt der Ferien wird vom Lehrherrn bestimmt.

#### VI. Schulbesuch.

Art. 10. Für den beruflichen und allgemeinen Schulunterricht kommt die Gewerbeschule in ..... und die Berufsklasse für ..... in ..... in Betracht. Der Lehrherr gibt dem Lehrling für den Besuch der Schule die gesetzlich vorgeschriebene Zeit frei. Für die Kosten des Fortbildungsunterrichtes hat der Lehrherr aufzukommen.

#### VII. Krankheit und Unfall.

##### Art. 11.

a) Im Krankheitsfalle des Lehrlings gewährt ihm der Lehrherr gemäss Art. 344 O. R. für eine verhältnismässig kurze Zeit (2 Wochen im Dienstverhältnis bis zu 6 Monaten Dauer)

(3 Wochen im Dienstverhältnis von 6-12 Monaten Dauer)

(1 Monat im Dienstverhältnis von über 1 Jahr Dauer)

Unterhalt mit Inbegriff der Pflege und ärztlichen Behandlung. Der Lehrling wird bei der Krankenkasse ..... für Pflege und ärztliche Behandlung versichert. Die Prämie zahlt der Lehrherr.

b) Der Lehrherr versichert den Lehrling bei einer Versicherungsgesellschaft gegen die Folgen von Unfall.

- c) Der Lehrherr hat im Falle von Krankheit oder Unfall des Lehrlings Anzeige an dessen Eltern oder Vormund zu machen.

#### VIII. Bestimmungen über das Werkzeug.

Art. 12. Die Anschaffung des Werkzeugs, d. h. ..... ist nach Ablauf der Probezeit Sache des Lehrlings.

#### IX. Versäumnisse während der Lehrzeit.

Art. 13. Versäumte Lehrzeit infolge Krankheit, Unfall oder aus anderen nicht vom Lehrherrn verursachten Gründen ist nach Ablauf der festgesetzten Lehrzeit nachzuholen. Das entsprechende Begehren ist dem Lehrling spätestens einen Monat vor Ablauf der Lehrzeit schriftlich bekannt zu geben.

#### X. Lehrabschlussprüfung.

Art. 14. Am Ende der Lehrzeit hat der Lehrling sich der Lehrabschlussprüfung gemäss den einschlägigen Gesetzesbestimmungen, resp. dem von der Schweiz, Fachkommission vorgeschriebenen Prüfungsreglement, zu unterziehen. Die Prüfung ist für den Lehrling kostenlos.

#### XI. Streitigkeiten, Auflösung des Vertrages und deren Folgen.

Art. 15. Entstehen aus dem Lehrverhältnis Streitigkeiten irgend welcher Art, so ist von der klagenden Vertragspartei bei der zuständigen kantonalen Amtsstelle Anzeige zu machen, welche ihrerseits die Angelegenheit an die zuständige regionale Fachkommission als Schlichtungsstelle weist.

Art. 16. Ergeben sich während der Lehrzeit berechtigte Zweifel über die Eignung des Lehrlings für den Beruf, über die Fähigkeit des Lehrherrn, Lehrlinge auszubilden, oder über die Eignung des Lehrgeschäftes für die Ausbildung von Lehrlingen, so kann jede Vertragspartei bei der zuständigen kantonalen Amtsstelle um eine Zwischenprüfung nachsuchen.

Art. 17. Aus wichtigen Gründen können die Vertragskontrahenten jederzeit den Vertrag auflösen (O. R. Art. 352);

- a) bei Nichterfüllung des Vertrages, nachdem die fehlbare Partei erfolglos zu deren Erfüllung schriftlich aufgefordert worden ist;

b) wenn durch körperliche und geistige Unfähigkeit des Lehrlings die Fortsetzung der Lehre unmöglich ist, bei Unredlichkeit, unsittlichem Betragen oder grober Widersetzlichkeit des Lehrlings;

- c) wenn der Lehrherr aus geschäftlichen oder anderen Gründen nicht mehr in der Lage ist, für eine ununterbrochene und richtige berufliche Ausbildung und Erziehung des Lehrlings zu sorgen.

Art. 18. Vertragswidriges Verhalten verpflichtet den fehlenden Teil zu besonderem Schadenersatz (O. R. Art. 353).

Art. 19. Bei vorzeitiger Auflösung des Vertrages ist das festgesetzte Lehrgeld in der Regel bis zum Tage der Auflösung in der Weise zu berechnen, dass  $\frac{2}{3}$  desselben für den ersten Drittel,  $\frac{1}{2}$  für den zweiten Drittel und  $\frac{1}{6}$  für den letzten Drittel der Lehrzeit zu zahlen ist.

Art. 20. Bei Aufgabe oder Verkauf des Geschäfts verpflichtet sich der Lehrherr, diesen Lehrvertrag seinem Nachfolger zu überbinden, ev. dem Lehrling für den Rest der Lehrzeit eine andere gleichwertige Lehrstelle zu besorgen. Ist dies aus irgend welchem Grunde nicht möglich, so ist das Befreiung des Lehrgeldes zurückzubezahlen nach Massgabe der in Art. 19 genannten Ansätze, vorbehältlich ev. weiterer Schadensansprüche.

Art. 21. Können sich die Parteien über die durch Auflösung des Vertrages sich ergebenden finanziellen Folgen nicht einigen, so entscheidet darüber ..... Der Lehrort gilt als Gerichtsstand.

#### XII. Ausfertigung.

Art. 22. Vorliegender Vertrag ist in vier gleichlautenden Exemplaren ausgefertigt, allseitig unterzeichnet, den vertragsschliessenden Parteien, der zuständigen kantonalen Amtsstelle und der Fachkommission\*) in je

\*) Adresse der Geschäftsstelle der Schweiz, Fachkommission für das Gastgewerbe .....

einem Exemplar zugestellt worden. Letzteres ist von einer allfälligen Änderung oder Auflösung des Lehrverhältnisses Kenntnis zu geben.

#### XIII. Besondere Bemerkungen.

.....  
.....  
.....

Die Vertragsparteien bezeugen durch ihre Unterschrift gleichzeitig, vom Inhalt des diesen Verträgen angefügten Lehrlingsregulativen Kenntnis genommen zu haben.

So vereinbart: ..... den ..... 19..

Der Vater, die Mutter oder der Vormund: .....  
.....  
Der Lehrmeister: .....

Die Vormundschaftsbehörde (im Falle bestehender Vormundschaft über den Lehrling): .....

Der Lehrling: .....

#### B. Lehrvertrag für Kellner:

Dieselbe Fassung wie für Köche, abgesehen von Art. 2, welcher für Kellner wie folgt lautet:

Art. 2. Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit ..... Jahre\*), nämlich vom ..... bis .....

#### Fussnote zu Art. 5:

Das Lehrgeld soll, soweit ein solches vereinbart wird, in der Regel Fr. 100. — nicht übersteigen.

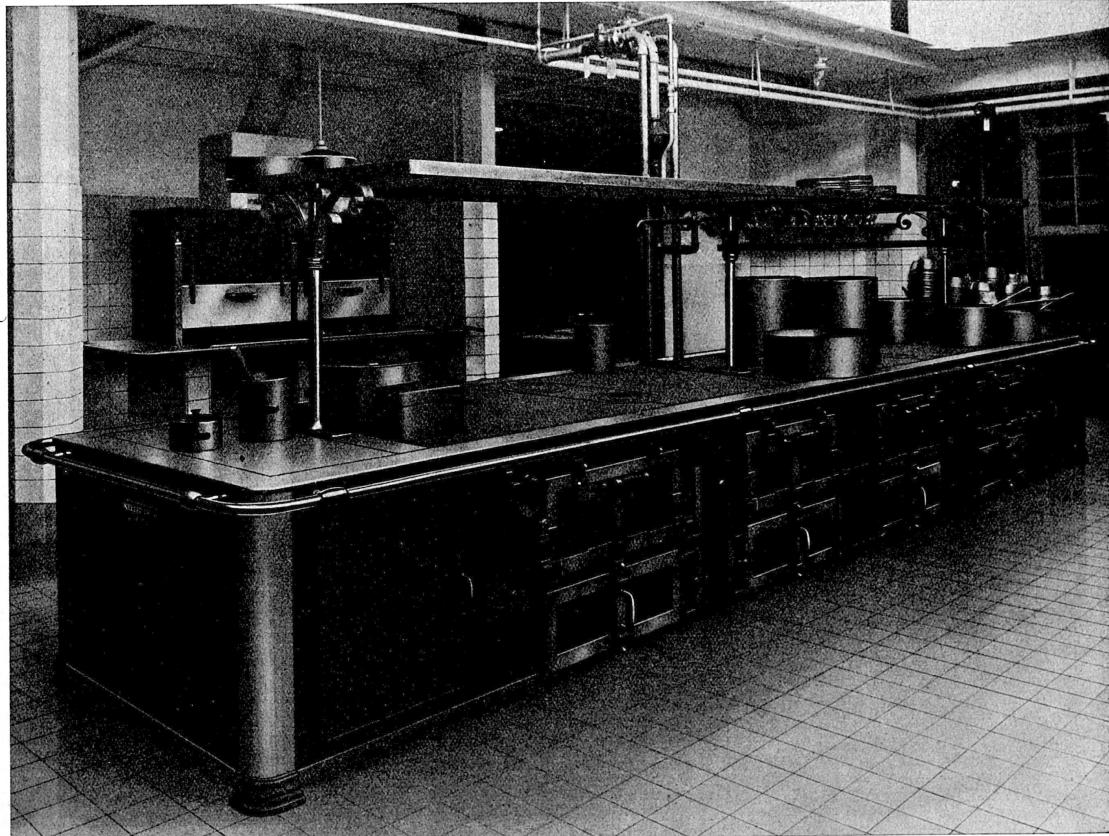
\*) Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit mindestens 1½ Jahre. Für Lehrlinge, die sich über mindestens 2-3monatigen befriedigenden Fachschulbesuch (Service-Unterricht) an einer anerkannten Fachschule ausweisen, beträgt die ergänzende praktische Lehrzeit 1 Jahr.

# Keller-Trüb Sohn, Kochherd-Fabrik, Zürich

**Spezialfabrik für  
Kochherdanlagen  
für Hotels  
und Restaurants.**

**Grill-  
u. Spiessanlagen  
für Koks- und  
Holzkohlenfeuerung.**

**Wärmestische  
mit Warmwasser  
vom Kochherd  
oder durch die  
abgehenden  
Rauchgase erwärmt.**



Kochherdanlage Suvretta-Haus St. Moritz

# L'hôtellerie de Lausanne-Ouchy en 1929

Nous tirons les renseignements suivants du rapport du comité de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy sur l'exercice 1929, présenté à l'assemblée générale annuelle du 16 mai 1930.

Le comité était composé l'année dernière de MM. Ad. Haeberli, président, O. Egli, vice-président, E. Heer, E. Lenz, J. Baumgartner, E. Petoud et A. Steudler, membres, Ami Pfleger, secrétaire-caissier. Il a siégé à neuf reprises. Le bureau, composé du président et du secrétaire, a eu une activité ininterrompue et a tenu 165 séances durant l'année. Plusieurs membres de la section ont participé en outre à de multiples assemblées, au Groupe de publicité hôtelière, à la Commission de propagande, à la Commission pour l'étude de la loi sur la protection ouvrière, etc.

Les congrès suivants ont eu lieu à Lausanne en 1929: en avril: le Comité international olympique; en mai: la Fédération suisse des médecins et le Congrès sténographique suisse; en juin: le Congrès des boulangers; en août: la Fédération romande des sociétés de secours mutuel et l'*Anglo-American Music Conference*; en septembre: le Congrès des pharmaciens et en octobre: le Congrès des ingénieurs en béton armé. Pour plusieurs de ces congrès, la Société des hôteliers a eu à intervenir à propos des logements et les hôtels ont été appelés à répondre à des questionnaires.

En ce qui concerne les *réceptions diverses*, le comité, suivant la ligne de conduite habituelle, a estimé utile et opportun de recevoir, en mars, 13 directeurs d'agences de voyages belges; en mai, 16 journalistes allemands; en septembre, 11 directeurs des agences d'Europe de l'*American Express*; le 1er octobre, 31 directeurs d'agences de voyages américaines et le 2 octobre, 28 directeurs de diverses succursales de l'agence anglaise Pickfords. Ces visiteurs ont été reçus à titre gracieux par plusieurs hôtes, qui ont compris tout l'intérêt qu'il y avait pour Lausanne en général et pour l'hôtellerie de cette ville en particulier de montrer aux agents de voyages, lesquels sont en relations directes avec la clientèle, les beautés et les possibilités touristiques de Lausanne-Ouchy et de notre pays.

Grâce aux efforts réunis des sociétés des hôteliers de Lausanne, Vevey et Montreux, le premier avant-projet de loi cantonale concernant la protection des salariés a été entièrement transformé et élaboré de façon à donner, dans la mesure du possible, satisfaction à l'hôtellerie vaudoise. L'autorité a comprise la situation exceptionnelle de la main-d'œuvre hôtelière et a tenu compte dans une large mesure des vœux qui lui ont été présentés.

Chaque trimestre a été communiquée la statistique sur les fluctuations de l'hôtellerie lausannoise. D'après la statistique annuelle, l'augmentation de la clientèle en 1929 a été d'environ 3% comparativement à 1928 et de 15% comparativement à 1927. L'occupation des lits a passé de 48% en 1927 à 53% en 1928 et 56% en 1929. Si elle compare ces chiffres à ceux d'autres stations similaires, l'hôtellerie de Lausanne-Ouchy peut se déclarer satisfait des résultats obtenus.

Il est certain que l'industrie hôtelière lausannoise avance; mais il faut reconnaître cependant qu'actuellement encore il serait dangereux de songer à la construction de nouveaux hôtels, ceux qui existent aujourd'hui étant encore amplement suffisants pour assurer le logement des hôtes. Durant les mois de janvier, février et mars, novembre et décembre, l'hôtellerie lausannoise a plus de 50% de lits inoccupés. La prolongation de la loi fédérale restreignant la construction d'hôtels est nécessaire pour permettre aux établissements actuels de reprendre leur stabilité.

En ce qui concerne la *propagande et la publicité*, la société a fait paraître à trois reprises, comme d'habitude, les listes des hôtels, qui ont été expédiées aux bureaux de renseignements et aux agences de voyages. Le prospectus-dépliant de la plage a été également édité à nouveau, avec en annexe la liste des hôtels et leurs prix. Ce prospectus a été rendu encore plus artistique et plus attrayant pour 1930. Pour cette année également, la Société des hôteliers, en collaboration avec la Société des tramways, la Commission de propagande et la Société de développement, a préparé une nouvelle carte améliorée des tramways. La *Gazette des étrangers* paraît également sous une forme perfectionnée. La subvention de la Société des hôteliers servira à l'élaboration de numéros illustrés spéciaux. En outre, la Société a fait paraître dans divers journaux des annonces qui étaient surtout destinées à appuyer des articles rédactionnels. Elle s'est fait mentionner dans le Guide de l'Automobile-club de Suisse avec la liste complète des hôtels, dans le Guide des agences de voyages (autocars) et dans le Guide en hongrois et en allemand paraissant à Vienne. Si l'on considère que la *Gazette des étrangers* est envoyée à la plupart des grands hôtels de la Suisse et qu'environ 300 exemplaires partent régulièrement pour l'étranger chaque semaine, on peut admettre que l'hôtellerie lausannoise fait un effort considérable pour attirer le flot touristique. — Le président de la société a continué à la représenter au sein de la Commission de propagande de Lausanne. Celle-ci, durant l'année 1929, a dépensé environ 57.000 francs, auxquels il y a lieu d'ajouter les 38.000 francs dépensés par le Groupe de publicité hôtelière de la Société des hôteliers. Le budget annuel de publicité touristique de Lausanne-Ouchy est donc près d'atteindre 100.000 francs. L'amélioration régulière de la fréquentation des hôtels permet de constater que ces efforts de publicité et de propagande ont largement porté leurs fruits. Du reste, de nombreux hôtels ont, pour leur propre compte, un budget privé de publicité qui joue certainement aussi un rôle important. — Le Groupe de publicité hôtelière a réuni 19 participants. Encouragé par les succès obtenus, il continue son activité en 1930. Pour une somme modique, proportionnée à leur chiffre d'affaires, les hôteliers membres du groupe ont la possibilité de se faire connaître dans un grand nombre de pays. En supprimant du budget de publicité personnelle tout ce qui n'est pas d'un rendement réel et certain, chacun serait à même de trouver la somme nécessaire pour participer à cette efficace publicité collective.

Les résultats obtenus en 1929 par *Lausanne-Ouchy-Plage* ont dépassé toutes les prévisions. La plage amène certainement à Lausanne un grand nombre d'hôtes stables. Au point de vue publicitaire, cette entreprise a permis de faire passer un peu partout des articles rédactionnels qui ont eu, à n'en pas douter, des résultats beaucoup plus effectifs que des insertions.

A trois reprises, la société a été appelée à préparer les *examens d'apprentis cuisiniers*. Grâce à la collaboration de quelques hôtels, ces examens ont pu avoir lieu dans les meilleures conditions.

La société a été invitée à examiner le nouveau programme d'exams dans cette branche et s'est ralliée à la plupart des propositions faites par le Département cantonal de l'agriculture, de l'industrie et du commerce.

Afin d'assainir la situation créée par le *courtage abusif de publicité*, la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy a édité un petit tableau spécial pour présenter aux trop nombreux agents et représentants. Avec cet écriture, chaque membre de la société peut se débarrasser des courtiers marrons qui sont constamment à sa porte. Il est bien entendu qu'en éditant cette plaquette on n'a nullement songé à créer des difficultés aux vrais agents de publicité, connus depuis de nombreuses années par les hôteliers. Chacun a intérêt à entendre de temps à autre les représentants des grands journaux; mais par contre personne ne peut s'offrir le luxe de perdre son temps à écouter des individus qui n'ont qu'un but: garnir leur poche au détriment de l'hôtellerie.

La Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy a eu à de multiples reprises des tractations avec le Bureau central de la Société suisse des hôteliers à Bâle. « Ces relations, dit le rapport, ont toujours été empreintes du meilleur esprit et nous ne pouvons que nous féliciter de l'appui que nous trouvons auprès de nos dirigeants ».

Outre les nombreuses questions ci-dessus énumérées, le comité et plus spécialement le bureau ont eu à s'occuper d'une multitude d'affaires concernant le Comité international olympique, l'option locale, les télégrammes de nuit, la Revue C. F. F., les concerts militaires, les fêtes de nuit à Ouchy, la Fête nationale du 1er août, l'Office suisse du tourisme, le golf (qui sera de 18 trous dès 1931), le délocalisation à la gare de Lausanne, les daily rates, les pourboires, l'assemblée des délégués à Bâle, la loi sur les constructions hôtelières, le rapport du contrôleur de la S. S. H., le guide suisse des hôtels, etc.

En terminant, les auteurs du rapport se plaignent à reconnaître que si Lausanne devient de plus en plus une ville de séjour et de tourisme, le fait en est dû pour beaucoup au courage qu'ont manifesté les hôteliers lausannois. Dans l'énorme majorité des hôtels, on a dépensé des sommes considérables pour améliorer les installations, spécialement les installations sanitaires, ainsi que les locaux publics. La saine émulation qui règne dans l'hôtellerie lausannoise est l'une des principales causes des bons résultats obtenus.

Le rapport se termine ainsi:

« Si, comme nous l'espérons, les Chambres fédérales accordent encore à l'hôtellerie une prolongation de la loi concernant les restrictions de constructions d'hôtels, prolongation qui ne devrait pas être inférieure à trois ans, nous sommes quasi certains que l'hôtellerie lausannoise aura, d'ici là, retrouvé sa situation financière d'avant-guerre. »

# Le golf en Suisse

En 1900, il n'existe en Suisse qu'un seul golf: celui de Samaden, dû à l'initiative des Anglais, qui passaient leurs vacances dans l'Engadine; en 1920, on en compte sept; aujourd'hui, soit dix ans après, le nombre des parcours s'élève à vingt-six, auxquels il faut ajouter deux golfs miniature. C'est dire que, lente à se mettre en mouvement, l'Helvétie a lentement rattrapé le temps perdu; peu de pays ont proportionnellement autant de links. On constate que l'essor s'est manifesté immédiatement après la guerre, et il faut l'attribuer moins à l'engouement subit que les Suisses auraient subi pour le noble jeu, qu'aux exigences des étrangers.

Jadis, la Suisse était presque sans rivale dans le domaine du tourisme; aujourd'hui, cela n'est plus le cas, la France et d'autres Etats ont fait des efforts considérables pour attirer l'étranger. Cette concurrence a obligé nos hôteliers à lui offrir les distractions qu'il trouvait ailleurs, et parmi celles-ci le golf figure au premier plan. Cela explique pourquoi tant de modestes stations ont construit un parcours et pourquoi, au cours des années prochaines, d'autres seront obligées de suivre leur exemple.

Actuellement, si l'on tient seulement compte de leur longueur, les golfs suisses peuvent se classer comme suit:

18 trous: a) *Plus de 6.000 yards*: Crans-sur-Sierre, Samaden.

b) *Au-dessous de 6.000 yards*: Genève, Lucerne, Locarno.

12 trous: Axenstein.

9 trous, a) *Au-dessus de 2.500 yards*: Bâle, Engelberg, Lausanne, Lugano, Maloja, Montreux, Ragaz, Thonon.

b) *De 2.000 à 2.500 yards*: Axenfels, Les Rasses, San Gian, Zürich.

c) *Moins de 2.000 yards*: Bex, Burgenstock, Flims, Gstaad, Kullm (St-Moritz), Neuchâtel, Villars, Vulpera.

Trois parcours sont en construction: Engelberg, Flims et Locarno.

Sont aussi en construction actuellement: Zurich-Zollikon (18 trous); Bad-Schinzach; Davos; en projet, le Pont. Il est aussi question de créer un golf à Zermatt. Quant à Berne, toutes les tentatives faites pour trouver des terrains appropriés sont restées infructueuses et l'une des plus grandes villes du pays, résidence du corps diplomatique, est toujours privée de links.

On voit par le tableau ci-dessus que les parcours de 18 trous ne sont qu'en nombre de 9 et que la majorité des 9 trous ont une longueur inférieure à la moyenne. Il est certain que la difficulté de trouver des terrains assez vastes dans



## Wolldecken, Steppdecken, Daunen - Steppdecken, Duvetsdecken u. Kissen



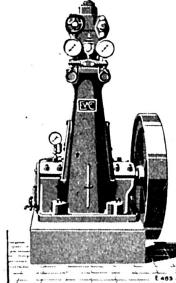
Umarmen von Duvels in la. Steppdecken, ebenso Neuüberziehen von alten Steppdecken etc.

Steppdecken u. Bettwaren-Fabrik  
A. Staub & Cie.  
Seewen (Schwyz)

## Nerven-Heilanstalt „Friedheim“ Zürich

Zürich (Thurgau)  
Eisenbahnenstation: Amriswil, Bischofszell Nord  
Nerven- u. Gemütskrankheit  
Sorgfältige Pflege - Gegründet 1891  
Drei Ärzte - Telefon Nummer 3  
Chefarzt und Besitzer:  
Dr. Krayenbühl

## ESCHER WYSS & CIE Zürich



Eis-, Kühl- u. Gefrier-Anlagen

39/30

## COGNAC MARTELL

Gegründet im Jahre 1715



Fred. Navarra  
Genf

Verlangen Sie überall die Reise-FLASCHE MARTELL \*\*\*

## Spezial - Maschinen und Apparate

für Hotels, Restaurants, Pensionen, Sanatorien, Spitäler, Anstalten etc.

## ZEHNDER & Co. ZÜRICH

Telephon: Hottingen No. 0719

Für Maschinen und Apparate die wir nicht führen, nennen wir Ihnen gerne „kostenfrei“ gute, seriöse Lieferanten

## Für Fruchtglacen



## Fruchtmark Lenzburg

Himbeermark  
Johannisbeermark  
Erdbeermark

Erdbeermark  
Aprikosenmark

Als weitere Spezialitäten empfehlen wir

für Erfrischungen: Himbeer-Sirup  
Grenadine-Sirup  
Orangen-Sirup  
Citronen-Sirup

für Kuchenbelag: Zwetschgen, halbe Kirschen rote, ohne Stein  
Kirschen schwarze, ohne Stein

Heidelbeeren  
Mirabellen, ohne Stein  
Weichseln, ohne Stein

für Backzwecke: Himbeermarmelade  
Aprikosenmarmelade  
Johannisbeergelée

## Conserven Benzburg

## Musikschränke

mit Radioempfang und Grammophonplatten-Verstärkung. Ganz einfache Bedienung. Für grössere Räume geeignet. Zum billigen Reklamepreis von Frs. 1200.—

Musikhaus Beutler  
Konolfingen-Stalden  
Tel. 115

## Aus Herrschaftsgarten

sind 2 grosse Pausen & im Wege 1-20 m. Wedellänge billige zu verkaufen. Ausk. durch J. Schäuble, Gärtner, Villa Alma, Männedorf.



## Spezial-Firma für Garten-Schirme

in noch nie dagewesener Auswahl, Aperte, ges. gesch. Spezialdessins.

## Garten-Möbel

in jeder Preislage, in Holz u. Eisen Stets Eingang neuester Modelle

## Mertzluft Zürich

29 Spiegel-Rindermarkt 26 Tel. H.22.84

Markisen-, Stores- und Gartenschirmfabrik Gegründet 1865

certaines régions est la cause principale du nombre élevé de petits golfs ; en outre, certaines stations ont voulu simplement offrir une distraction à leurs hôtes et n'ont pas envisagé le côté sportif du problème. Peu au courant des conditions qui requiert l'exercice du golf, des comités locaux mal renseignés, ou ne disposant pas de ressources suffisantes, ont eux-mêmes procédé à l'établissement de leurs liens au lieu de solliciter le concours de personnes qualifiées. Cet « amateurisme » dans la construction est fort regrettable ; nous savons qu'il préoccupe le Comité de l'Association suisse. Il ne convient pas que le désordre puisse être jeté sur les golfs helvétiques, parce que certains parcours sont de médiocre qualité. L'Association a été saisie de diverses propositions tendant à remédier à cet état de choses et quelques clubs ont déjà entrepris des réformes nécessaires ; nous pensons qu'il ne sera pas difficile de déterminer d'autres clubs à améliorer leurs parcours, et pour l'avenir il faudra engager les stations qui veulent établir des liens à recueillir des avis compétents.

Du reste, l'amélioration des parcours sera facilitée par le grand développement que prend le golf et, par conséquent, par l'augmentation des moyens financiers. La saison dernière a été très brillante ; grâce à un automne exceptionnel, on a pu jouer tard, et nous connaissons nombre de clubs qui ont double ou triple leurs recettes. Cet essor ne s'arrêtera point ; tant que le mouvement touristique durera, nos golfs seront très fréquentés, et il faut dire aussi que le « noble jeu » commence seulement de s'implanter dans la population indigène. Faute de statistiques, nous ne pouvons pas estimer exactement le nombre des joueurs suisses ; il n'est pas encore très considérable, quelques centaines peut-être, mais il est en progression.

Il croitra, d'ailleurs, dans la mesure où l'on réussira à rendre populaire le golf. Jusqu'à présent on le considérait comme un divertissement de gens riches et on le trouvait trop coûteux. Sera-t-il possible de le mettre à la portée des bourses modestes et de démocratiser son exercice ? C'est une question délicate à résoudre. Les municipalités, qui dépensent de grosses sommes pour les stades, ne paraissent point décidées à construire des parcours populaires ; d'ailleurs, le public n'en réclame pas. Il faudra attendre que son éducation soit faite et qu'il comprenne l'intérêt varié que présente ce jeu ; actuellement, il demeure indifférent et les journaux, qui consacrent des comptes rendus détaillés au moindre match de football, acceptent à peine des nouvelles relatives au golf. Il faut dire aussi que l'on peut compter sur les doigts des hommes politiques qui pratiquent ce sport. Aucun conseiller fédéral n'a manié un masbie, et au Parlement, sur 240 membres, je crois bien qu'il n'y en a que cinq qui ont un sac de clubs ; un Tessinois, M. Dolfus, l'éminent spécialiste des questions internationales, qui est président du golf de Lugano, deux Genevois, MM. Moriaud et Martin-Naef, tous deux conseillers d'Etat, un Neuchâtelois, M. Pierre de Meuron, et un Vaudois, à qui un séjour en Angleterre a donné le feu et le fer sacrés !

*René Payot,  
Président du Golf de Crans.*

**Alliance Internationale de l'Hôtellerie**  
**Réunion du Comité exécutif à Amsterdam** — Le Comité exécutif de l'Alliance internationale de l'hôtellerie a tenu le 21 mai à Amsterdam, à l'American Hôtel, sous la présidence de M. le Dr H. Seiler, sa réunion semestrielle ordinaire. Après avoir procédé à l'admission dans l'Alliance de la Société des hôteliers de la République argentine et après avoir entendu les rapports des différents groupements hôteliers nationaux sur la marche de l'hôtellerie dans leurs pays respectifs, le Comité a délibéré sur la question de la journée de huit heures dans l'hôtellerie. Il a décidé que le Secrétariat central de l'A. I. H. à Paris rédigera à l'intention des divers gouvernements une circulaire attirant de nouveau leur attention sur l'impossibilité de l'application pratique de la journée de huit heures à l'industrie hôtelière. Cette circulaire sera lancée notamment en vue de la Conférence internationale du travail qui doit s'ouvrir à Genève le 10 juin. Elle sera contresignée par les organisations hôtelières nationales, qui la transmettront à leur gouvernement si elles le jugent opportun. — La question de la création d'un signe distinctif spécial pour les hôtels membres de sociétés nationales ayant adhéré à l'Alliance a provoqué une assez longue discussion. Ce problème est du reste en corrélation avec celui de la protection officielle du mot « hôtel ». Plusieurs orateurs ont souligné avec raison la grande difficulté de trouver une définition irréprochable au point de vue juridique, des conditions requises pour qu'un établissement puisse s'appeler « hôtel ». Dans ces conditions, le Comité a estimé qu'il serait extraordinairement difficile d'établir un signe distinctif, par exemple un panonceau, réservé aux seuls hôtels faisant partie de l'Alliance. L'affaire n'ayant pas pu être complètement élucidée, elle sera portée de nouveau à l'ordre du jour de la prochaine réunion du Comité.

Une autre question de haute importance a été la recherche d'une base de négociations pour la continuation des pourparlers avec la Fédération internationale des agences de voyages. Les principes de la future convention, qui seront communiqués avec un commentaire explicatif à la Fédération précitée, sont publiés en français dans la partie allemande de ce journal. — Des pourparlers ont eu lieu entre le Comité exécutif de l'A. I. H. et le secrétaire général de l'Association des automobile-clubs reconnus, à Paris, en vue de supprimer les abus résultant de la multiplication exagérée des guides, des panonceaux, etc. et de la demande de prix de faveur à consentir par les hôtels aux membres des clubs d'automobilistes. Le représentant des automobile-clubs reconnus transmettra aux organisations intéressées les voeux

de l'hôtellerie. — Après avoir liquidé une série d'affaires secondaires, le Comité a étudié un projet de nouveau texte pour le Règlement international des hôtels élaboré en son temps par l'Union internationale hôtelière de Cologne. Ce nouveau texte sera remis aux organisations hôtelières nationales et à l'Union internationale, en vue de sa distribution aux membres de ces associations. — Après neuf heures de délibérations, le Comité a dû ajourner à sa prochaine réunion l'examen de diverses questions figurant encore à l'ordre du jour. — Les séances de travail étaient suivies de plusieurs réceptions offertes par l'hôtelier hollandais, qui a ménagé à ses hôtes un accueil aussi cordial que brillant. Au nom de la S. S. H., nous en remercions ici encore une fois les organisateurs. Deux excursions en autocars ont conduit les participants dans les plus belles régions touristiques du pays. Ils ont visité également un établissement modèle pour la fabrication du fromage, une taillerie de diamants à Amsterdam, le typique village de pêcheurs de Volendam sur le Zuydersee, les magnifiques plantations de fleurs de Haarlem et de la Haye, ainsi que la célèbre station de bains de mer de Scheveningue.

## Questions professionnelles

**Pour les enfants en voyage.** — Une enquête est faite actuellement dans l'hôtellerie américaine en vue d'établir une liste des hôtels qui ont pris des mesures spéciales pour loger des familles ayant avec elles des enfants, qui disposent de locaux de jeux pour enfants à l'intérieur de l'établissement comme d'installations de jeux en plein air aux abords de l'hôtel, qui servent des menus spéciaux pour enfants, qui mettent à la disposition des parents, pour les enfants en bas âge, des sièges appropriés, des couchettes, etc. et qui font une publicité spéciale attirant l'attention du public sur leurs aménagements pour les enfants. L'enquête demande également s'il serait possible d'établir actuellement une statistique pour savoir si le nombre des familles voyageant avec des enfants est en augmentation ou en diminution. Les hôtels reçus dans la liste projetée auront le droit de s'intituler « hôtels installés spécialement pour enfants ». Des démarches sont entreprises en même temps auprès des chemins de fer, afin qu'ils procurent aux parents voyageant avec des enfants des facilités en ce qui concerne les wagons-restaurants et les wagons-lits. D'après la statistique des billets de chemins de fer, on a constaté que le nombre des enfants emmenés en voyage aux Etats-Unis est en augmentation.

## Informations économiques

**Nos arbres fruitiers.** — Nous avons en Suisse 12.080.000 arbres fruitiers, qui se répartissent comme suit : pommiers 41,3%, poiriers 28,5%, cerisiers 11,2%, pruniers et pruniers 10,8%. Le reste est représenté par les noyers, les châtaigniers, les abricotiers, les cognassiers et les pêchers. Les cantons les plus riches en arbres fruitiers sont ceux de Berne, Zurich, Thurgovie, Argovie, St-Gall, Lucerne et Vaud.

**Le régime de la bière.** — Une information de Berne au Journal de Genève rappelle qu'en 1927 les Chambres fédérales votèrent un arrêté d'urgence augmentant pour une période de trois ans les droits d'entrée sur le malt et sur l'orge, ainsi que sur la bière importée. Cet arrêté arrive à échéance le 30 septembre de cette année. Les brasseurs se déclarant satisfait du régime actuel, le Département des finances proposera au Conseil fédéral de recommander aux Chambres la prorogation de l'arrêté pour une nouvelle période de quatre ans. On fait valoir que la majoration des droits d'entrée a rapporté 14 millions sans que la consommation de la bière ait diminué ; au contraire, le débit a passé de 2,1 millions d'hectolitres en 1926 à 2,5 millions d'hectolitres en 1929. Mais ce qui dépasse les bornes permises, c'est de prétendre que la charge fiscale a été entièrement supportée par les brasseurs, alors qu'il saute aux yeux qu'elle est payée intégralement par le consommateur, sous forme du maintien du prix de guerre dans la vente au détail. Le fisc et les brasseurs étant d'accord, les consommateurs doivent l'être également !

**Le coût de la vie.** — L'indice suisse (denrées alimentaires, combustible, habillement et logement) établi par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, était, à la fin d'avril, à 158 (juin 1914 = 100), contre 150 à la fin de mars 1930, de même qu'à la fin d'avril 1920. La régression qu'il marque de fin mars à fin avril due à des nouvelles baisses sur diverses denrées alimentaires, elle provient aussi, d'après le relevé des prix de détail des articles d'habillement, effectué en avril, d'une baisse en ce qui concerne ces articles. L'indice du coût de l'alimentation était à 152 à la fin d'avril 1930, contre 153 à la fin du mois précédent et 154 à la fin d'avril 1920. L'indice des prix de gros établi par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, était, à la fin d'avril 1930, à 99,4 (1926-1927 = 100), ou à 129,4 (juillet 1914 = 100). Il n'est malaisé de descendre aussi bas depuis 1926. Il a baissé de 7,6 pour cent par rapport à avril 1929 et de 1,2 pour cent par rapport à mars 1930. Cette baisse est moins importante que celle notée pour les mois précédents.

**Aux Bains d'Henniez.** — Le 15 mai s'est ouvert l'Hôtel des Bains, situé à 10 minutes du village d'Henniez, dans la Broye vaudoise. La direction de l'établissement a été reprise par M. Jean Marguet, ancien propriétaire de l'Hôtel Bellevue, à Estavayer-le-Lac.

**Entre la Suisse et la Hongrie.** — La Suisse et la Hongrie ont décidé de supprimer dès le 1er juin 1930, le visa des passeports pour leurs relations reciproques. Les prescriptions internes concernant le chômage subsistent toutefois. C'est ainsi qu'un Hongrois, par exemple,

qui désire venir en Suisse pour y travailler, devra obtenir au préalable une autorisation spéciale, à demander avant l'entrée en Suisse.

**A la Chambre valaisanne de commerce.** — Nous avons déjà signalé que M. Walther Perrig, secrétaire actuel de la Chambre valaisanne de commerce, a été nommé à un poste supérieur. Suivant une information particulière de la Gazette de Lausanne, de nombreux candidats postulaient la place qu'il abandonne. Son successeur a été choisi en la personne de M. Pierre Darbelley, docteur en droit, à Martigny. Le nouveau secrétaire est âgé de 27 ans.

**Des cures de bains de vase marine.** — L'Institut balnéologique de Wilhelmshaven a découvert une couche de vase de cinq mètres d'épaisseur, située dans une entrée du port aujourd'hui délaissée et qui aurait des vertus curatives très actives. Elle contient du carbonate de chaux, du sulfure de fer et différents sels qui en font un excellent remède contre les rhumatismes, les maladies des femmes, la goutte, etc. La ville se propose de faire ériger près de la plage un établissement de bains utilisant les propriétés curatives de cette boue.

**La Fête des narcisses à Montreux** (31 mai-1er juin) se déroulera suivant un programme copieux de musique, de danse, de cortèges fleuris, de cors lumineux, de batailles de confettis, de fêtes nocturnes, etc. Le soir, la foule en liesse dansera au Kursaal, dont les spacieux locaux sont animés par deux orchestres. Au Pavillon des sports, il y aura une fête japonaise. Au Perroquet, ce sera l'entrain habituel dans un décor de féerie. Après la fête vénitienne, les fêtes de nuit, le cors lumineux et la bataille nocturne, des trains spéciaux ramèneront les spectateurs vers Lausanne. Le dernier convoi quittera Montreux à trois heures du matin.

**Pour les fêtes de Montreux.** — A l'occasion de la Fête des narcisses de samedi et dimanche, des cartes de fêtes seront mises en vente à un prix modique. Elles permettront au porteur de voir le cors fleuri d'excellentes conditions et d'entendre le concert symphonique du dimanche matin à 11 heures, qui sera donné par la Stadt-musik de Berne. D'autre part, sur présentation de cette carte, les chemins de fer de la région accordent pendant trois jours des rabais allant jusqu'au 50%. L'entrée au château de Chillon sera également réduite pour les porteurs de la carte et ils bénéficieront d'une entrée gratuite à Montreux-Plage.

## Trafic et Tourisme

**A Athènes**, selon les renseignements recueillis par le Service officiel de tourisme, le mouvement des étrangers a augmenté cette année de façon très sensible comparativement aux années précédentes. Dernièrement encore, 2000 touristes amenés au Pirée par trois transatlantiques sont montés à l'Acropole dans l'espace d'une seule semaine.

**Itinéraires d'excursions.** — L'Office national suisse du tourisme a établi divers projets pour des excursions en automobile, en moto-cyclette ou à bicyclette et les envoie gratuitement sur demande. Ces itinéraires comportent des voyages circulaires et permettent de parcourir les routes alpines les plus connues de la Suisse. Ces excursions partent de Bâle, Vallorbe-Lausanne, Genève, Grand St-Bernard, Chiasso, Buchs, Martinsbrück, Schaffhouse et Zurzach.

**Le trafic à la Fête des narcisses.** — A l'occasion de la Fête des narcisses à Montreux le 31 mai et le 1er juin, un grand nombre de trains sont en service. Ces itinéraires comportent des voyages circulaires et permettent de parcourir les routes alpines les plus connues de la Suisse. Ces excursions partent de Bâle, Vallorbe-Lausanne, Genève, Grand St-Bernard, Chiasso, Buchs, Martinsbrück, Schaffhouse et Zurzach.

**Pour le tourisme dans les montagnes neuchâteloises.** — Un correspondant de l'Impartial, à propos des efforts qui sont faits actuellement à La Chaux-de-Fonds dans le domaine de la propagande touristique, recommande d'étendre cette action et de la porter sur le terrains régional. On pourrait conserver les guides et prospectus locaux, mais il faudrait fonder une entreprise collective pour la réclame et chercher à attirer l'étranger par le Jura neuchâtelois dans son ensemble, plutôt que par telle ou telle ville. Si l'on vient dans l'une, il visitera l'autre aussi immédiatement. D'autre part, il serait extraordinairement important de créer un terrain de golf.

Ce ne seraient pas les endroits favorables qui manqueront dans les pâturages. — Voilà de bonnes idées, qui mériteraient de passer le plus tôt possible dans la phase des réalisations, d'autant plus que le développement du tourisme dans les montagnes neuchâteloises contribuerait à atténuer les conséquences de la crise horlogère.

**Le mouvement touristique à Zurich.** — Les résultats du mois d'avril ont dépassé cette année ceux du même mois des années précédentes. Les hôtels et les pensions ont enregistré durant ce mois 29.033 arrivées et 75.616 nuitées, au lieu de 27.823 arrivées et 75.057 nuitées en avril 1929. L'augmentation de l'affluence a été surtout favorable aux hôtels de 1<sup>er</sup> rang, à ceux du 2<sup>me</sup> rang B et C et aux pensions, tandis que les hôtels du 3<sup>me</sup> rang accusent une légère diminution. L'occupation moyenne générale des hôtels a monté de 61,6 à 65,1%. On a compté en avril parmi ces visiteurs 14.750 Suisses, soit un millier de moins qu'en avril 1929. Par contre, on a reçu à Zurich en avril 8550 Allemands au lieu de 6600 durant le mois correspondant de l'année précédente. Le surplus d'accroissement du nombre des visiteurs a été fourni surtout par la Grande-Bretagne, l'Autriche, la Belgique et la France. On a enregistré notamment 1000 Français, 950 Autrichiens, 650 Anglais, 600 Italiens et 550 Américains du Nord.

**Les routes sont faites pour la circulation.** — Les hôtels qui font partie des sociétés de développement ou des autorités locales ne sauraient assez veiller à empêcher l'encombrement des routes, qui se produisent de toutes façons et gêne parfois considérablement la circulation. Ce sont des scieries, des charrois, des marcheurs-ferrants, des mécaniciens pour autos et bicyclettes qui accaparent pour leur entreprise une bonne partie de la chaussée. Même s'ils n'occupent que les trottoirs, ce sont les piétons qui à leur tour doivent pénétrer sur la route et gêner les véhicules. Devant certains hôtels, les autos demeurent sur la voie publique pendant les repas au lieu de se ranger à l'écart. Les matériaux d'entretien des routes sont trop souvent laissés longtemps sur la chaussée et provoquent des accidents. Des marchés, des foires, des cortèges, des manifestations diverses ont lieu dans des rues à grand trafic au lieu d'être transportés en des endroits moins fréquentés. Aujourd'hui, la route n'est pas trop large pour la réservoir entièrement à la circulation moderne de plus en plus intense.

## Bibliographie

**Un Album illustré « Pro Leman ».** — L'Union Romande du Tourisme (Pro Leman) vient d'édition un Album illustré, du plus bel effet. Sous sa couverture rigide, ornée d'un original dessin en six couleurs, il constitue un luxueux ambassadeur de nos villes et stations de la Suisse romande. Chaque région est représentée par un choix d'excellentes photographies qui donnent une idée exacte de notre pays. Une liste de nos stations, une carte géographique avec correspondances internationales, les tarifs de nos hôtels, une liste de pensionnats, instituts, cliniques, des articles en anglais, allemand, italien, hollandais, etc., complètent cette artistique publication de propagande.

**Recettes pratiques**  
**Nettoyage des tonneaux.** — Le meilleur moyen de nettoyer les tonneaux ayant contenu des boissons à forte odeur, comme le vermouth et les liqueurs, c'est de les exposer à la vapeur pendant au moins une demi-heure. Si l'on n'a pas la possibilité d'utiliser de ce procédé, on peut les nettoyer par les lavages suivants : Préparer un liquide composé de 100 grammes de chlorure de calcium pour 10 litres d'eau et agiter vigoureusement cette solution dans le tonneau. Pour éloigner ensuite l'odeur de chlore, on lave le tonneau avec une lessive de soude, à raison d'un kg. de soude pour 10 litres d'eau. On rince ensuite le tonneau avec une solution de 50 grammes d'acide sulfurique pour un litre d'eau.

**VEVEY HOTEL DES TROIS ROIS**  
2<sup>me</sup> ordre. Complètement rénové. Eau courante. Bains

N<sup>o</sup> 1 direction : PAUL DROZ,  
anciennement Hôtel Touring Balance, Genève

**Libby's Asparagus**

Eine Platte LIBBY'S Spargeln gibt selbst dem einfachsten Menu das vornehmste Aussehen. Verlangen Sie ausdrücklich LIBBY'S Fruchtconserven und LIBBY'S Spargeln und achten Sie darauf, dass man Ihnen wirklich diese Marke gibt. Garantie: Blaues Dreieck auf weissem Grunde, darüber der Name LIBBY in rot.

Wenn Ihr Lieferant keine LIBBY-Produkte liefern kann, so schreiben Sie eine Postkarte an „Cie Libby Mc Neill & Libby, rue des Tanneurs 54, Antwerpen“, welche Ihnen dann eine Liste der regelmässigen Importeure der unvergleichlichen LIBBY-Konserven zustellen wird.

# ZIKA

## LA CENTRALE TÉLÉPHONIQUE DE L'EXPOSITION, H.7350

SE CHARGE DE FAIRE DES COMMISSIONS AUX VISITEURS. LES INTÉRESSÉS SONT CORDIALEMENT INVITÉS À VISITER CETTE INSTALLATION TÉLÉPHONIQUE, EXPLOITÉE D'APRÈS LE SYSTÈME DES CENTRALES D'HOTELS MODERNES.



### Wie zu Hause fühlen

sollen sich Ihre Gäste. Das ist für Sie von grossem Vorteil. Sie tun alles, um es zu erreichen, weil Ihr geschäftlicher Erfolg davon abhängt.

So werden Sie klugerweise auch coffeinfreien Kaffee Hag auf Verlangen servieren. In je besserer Zubereitung es geschieht, desto nachhaltiger ist der Nutzen für Sie, für Ihr Unternehmen.

Jeder Kaffee Hag-Liebhaber bezahlt gerne 5 Cts. per Tasse mehr als für den gewöhnlichen Kaffee, denn er der vielfach schädlichen Coffeinwirkungen wegen nicht verträgt und ihn daher meidet.

Mit dieser Mehreinnahme bezahlen Sie zu 1/2 die Kaffeerechnung.

Die grössten Verdienstchancen und die beste Möglichkeit, das Renommee Ihres Hauses zu festigen, bietet Ihnen Kaffee Hag, der echte, hochfeine, coffeefreie Bohnenkaffee von wirklichem Weltruf.

Verlangen Sie Spezialofferte für direkte Lieferung des Kaffee Hag, täglich frisch geröstet. Café Hag S. A. Feldmeilen.

# ZIKA

### Die Bar-Möbel

welche wir an der ZIKA (Abteilung für Spirituosen und Liqueure)

### STAND No. 1803

ausstellen, sind verkäuflich. Mit näheren Details stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung

### HUGUENIN A. G. LUZERN



Eine Revolution in der Backstube bedeuten

### ORIGINAL-GUMPERTS-PRODUKTE

In Crémens, Eis, Kuchen und Kleingebäck, bringen unsere backfesten Früchtearomen Arbeitsparis und höheren Gewinn. (Nicht zu verwechseln mit Essensen.)

GENERALVERTRIEB FÜR DIE SCHWEIZ:

BECO A.-G., ZÜRICH 2, Seestrasse 321

Telephone Uto 41.34 Verlangt, Sie Gratismuster. Vor Nachahmungen wird gewarnt

**„KUMAG“** Küchenmaschinen- u.  
Apparate A. G.

Tel. Selinau 41.17

**ZÜRICH**  
Schützengasse 29

### Geschirrspülmaschinen „PRIMUS“ & „PRIMETTE“

ZIKA Stand No. 1550



### WIE KANN MAN NUR...

Hätt' ich mir doch nur schon längst einen „REGINA“ Siphon- und Mineralwasseraufbereiter angeschafft statt all die Jahre hindurch Tausende und Abertausende für Siphon, Limonaden, Mineralwasser etc. auszugeben, ich hätte mir ein schönes Häufchen Geld und dazu viel Ärger und Unannehmlichkeiten gespart!

Jetzt muss unbedingt einer her, ich wart nicht länger!

### SO SAGT

sich heute manch Hotel- und Wirtsh. mit vollem Recht, denn es lässt sich wohl nirgends mehr einsparen als gerade mit dem, dank dem „REGINA“ Apparat so bequem und absolut gefahrlosen Selbst-Erzeugung von kohleheissen Getränken aller Art.

**VERLANGEN SIE**  
heute noch unverbindliche Offerte von

**FURST & Co  
ZÜRICH**  
Teleph.: Hottingen 50.30

### National-Kassen (o.c.c.)

verkauft mit alter Garantie. Reparaturen schnell u. zuverlässig. Eigene Papierbeschneiderei für Kassenrollen. Retournahme der Holzkerneln bei Rücksendung. M. SING, Klosterstrasse 15, Zürich. Telephon Limmat 4512.

An  
**Hotel**  
billig zu verkaufen:  
**Handtuchstoff**  
rein Leinen 50 breit,  
per Meter Fr. 2.10  
**Halbleinen**  
16 breit, schwere Qualität,  
per Meter Fr. 4.50  
Muster franko zu Diensten.  
Wer Glanz spürt will und  
gut... Wäre besessen, der  
genießt diese Golgentheit.  
Zur gefl. Abnahme empfiehlt  
sich höh. B. Gantebeln-Ruf,  
Handlung, Grabs (St. Gall).

### Aus Privathaus

sind Salon-, Dienststzimmer-, Gartenmöbel, sowie Flaschenzimmers, Appel- und Kartellfürdörden abzugeben. Anfragen unter Chiffre F. R. 2956 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## ZUM TANZ...

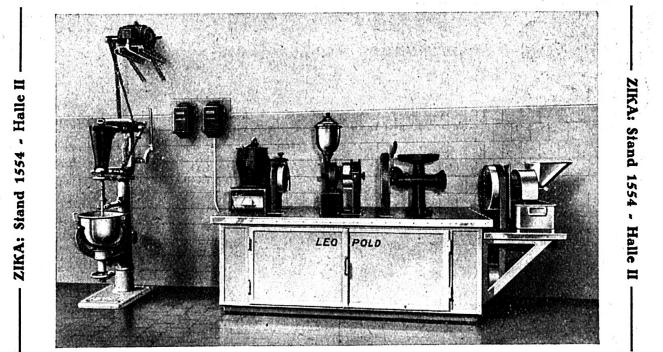
Rhythmische Musik, mit fröhlichen Klängen zum Tanz auffordernd, tönt durch den Saal . . .

Das tanzfreudige Publikum verlangt heitere, anregende Musik, die bis zum letzten Ton das richtige Tempo einhält.

Mit einer Philips Verstärkeranlage können Sie alle Wünsche Ihrer Besucher erfüllen.

**PHILIPS  
RADIO**

**LEOPOLD's Küchenmaschinen-Anlagen gelten als vorbildlich, sie sparen Zeit, Arbeit und Geld.**  
Lieferung betriebsfertig in jeder gewünschten Zusammenstellung. Jede Maschine auch einzeln erhältlich, auf Wunsch mit eingebautem Motor. Verlangen Sie unsere Vorschläge und Offeren. Unsere gründlichen Fachkenntnisse und grossen Erfahrungen bieten Ihnen Gewähr für gute, zweckdienliche Lieferung.



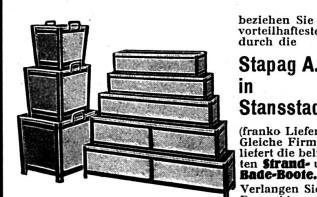
**Leopold & Cie., dont les installations aux machines culinaires marchent en tête depuis plus de 30 ans, mettent à la disposition des intéressés, qui voudront bien les consulter, leur connaissance et expérience approf. pour les guider dans le choix d'une installation moderne, économique, efficace et hygiénique.**

**ZIKA: Stand 1524 - Halle II**

**FR. LEOPOLD & CIE. S. A.** THOUNE („Maison Born“)

Berücksichtigt bei Euren Einkäufen stets die Inserenten der „Schweizer Hotel-Revue“

### Eternit-Pflanzen-Kasten



beziehen Sie am vorteilhaftesten durch die  
**Stapag A.G.** in Stansstad  
(franko Liefert)  
Gleiche Firmen produzieren  
Strand- und  
Bade-Boote.  
Verlangen Sie Prospekte.



**NEUKOMM & Co**  
Steppdeckenfabrik  
Oerlikon  
Neufertigungen Reparaturen

# Die Seele des Hotels ist die Küche!



Die grössten Restaurants an der

**ZIKA**

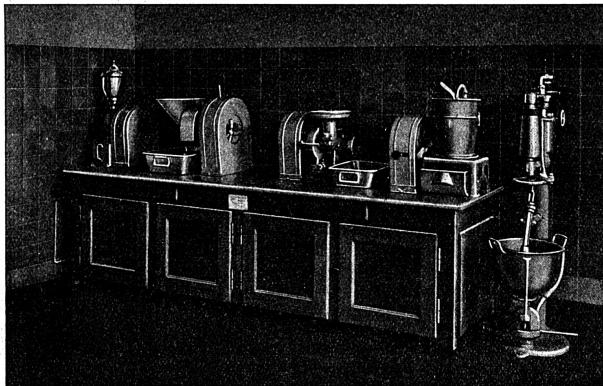
arbeiten mit den modernsten

**Gasherden**

Besuchen Sie diese Küchen!



**Die Gasküche ist die rationelle Küche**



Moderne

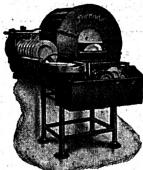
## Küchenmaschinen-Anlagen

Fachmännische Ausführung, la. Referenzen

**Christen & C. A. G. Bern**

Besuchen Sie uns an der „ZIKA“ Halle I, Stand 1508

Telephon  
Bollwerk  
5611



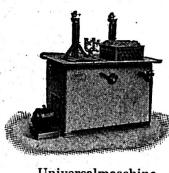
### Geschirrabwasch-Maschinen

„TORNADO“ und „SIMPLON“

— Neue Modelle —

Teller- und  
Plattenabwaschmaschine  
„TORNADO“

Für jeden Betrieb ein vorteilhaftes Modell — Referenzen erster Häuser



### Vorwasch-Maschinen

„TORNADO“

mit rotierenden Bürsten f. Flach- u. Hohlgeschirr

Telephon:  
Bollwerk 22.52

**TORSIM A.-G. BERN**

Spezialfabrik für  
Geschirrabwasch-Maschinen

**STUAG**

**SCHWEIZ-STUAG.STRASSENBAU-UNTERNEHMUNG**

### Wochen-Rechnungen

(Notes de semaine)

**Couverts Note de semaine  
Rechnungs-Einlagebücher**

erleichtern die Rechnungsstellung.  
Sie bezahlen sie am vorteilhaftesten beim Spezial-Geschäft

**KOCH & UTINGER, CHUR**

*Der flotte appetitliche Service*



mit dem ges. gesch.

### Hors d'oeuvre-Wagen Ditting

wird Ihren Gästen imponieren. Für Sie selbst bedeutet die Anschaffung des hübschen Wagens bei Gleichheit der Grösse und Einfüllung nur zirka ein Drittel des bisher üblichen Preises. Bedenken Sie auch die Einsparung an Arbeitsmaterial. Dabei kommt auch der Guest, der selbst bestimmt was und wieviel ihm behagt, auf seine Rechnung. Preise schon von Fr. 150.- an (netto). Ein Spezial-Typ ist mit vorzüglich wirkender Kühlung ausgerüstet. Orientieren Sie sich durch meinen Spezial-Prospekt oder an der ZIKA Stand 1527 und im französischen Restaurant.

**Carl Ditting**

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

**Orfèvrerie et Service de table**  
des Fabriques Georges Montibert et Joh. Vuillet

Lyon

MÉTAL EXTRA BLANC ARGENTÉ  
REMISE A NEUF DE TOUTES PIÈCES  
D'ORFÈVRERIE — RÉARGENTURE

**GUSTAVE ZOBRISS**  
ARGENTEUR-ORFÈVRE MAISON FONDÉE EN 1906  
COULOUVRENIÈRE 40 GENÈVE TÉLÉPHONE 4098

### Kokosmatten

Extraanfertigung grösserer  
Matten für  
**Hotels, Grossrestaurants,  
Kurhäuser, Sanatorien etc.**

**Treppenstufenmatten**  
mit Befestigungsringen;  
**Automatten**

Führer- und Rücksitz, mit sauber  
eingefassten Ausschnitten für  
Schaltung und Handbremse;  
für jede Wagenmarke und Modell  
genau abgepasst lieferbar;

### Fussmatten

in Rips natur und gefärbt und  
India natur

**Paul Schiller**  
Tapezierer-Artikel en gros  
**Frauenfeld**

### ALPNACH

Bahnhofplatz  
Tel. 7

### LAUSANNE

Rue d'Etraz 20  
Tel. 22.028

### FRAUENFELD

Sigestrasse  
Tel. 7.11

### NEUCHATEL

Rue St-Honoré 7  
Tel. 9.98

### BERN

Laupenstrasse 8  
Tel. Bw. 34.33

### BASEL

Markthalle  
Tel. Safran 23.90

### LUGANO

CORSO Pestalozzi 5  
Tel. 11.58

### SOLOTHURN

Bürenweg 174  
Tel. 8.58

### ZURICH

Steinwiesstr. 40  
Tel. H. 43.81

### CHUR

U. Bahnhofstrasse 230-231  
Tel. 1.47

### SITTEN

Rue du Midi  
Tel. 4.61

### SCHWYZ

Igelwald 22  
Tel. 15.33

**OLten**  
Römerstrasse 14  
Tel. 7-89

**Biel**  
Neuengasse 6  
Tel. 20.77

**AaraU**  
Igelwald 22  
Tel. 15.33



Der sichere Erfolg  
der Sommersaison 1930!

Die schmackhaften, preiswerten



Feine  
Walliser Weine  
oft oder in Flaschen.  
Damien Antille, Besitzer  
Siders

MONT  
D'OR



Rohrmöbel



von  
Cuenin-Hüni & Cie.  
Rohrmöbelfabrik  
Kirchberg (Kt. Bern)  
Filiale in Brugg (Aargau)  
Gegründet 1884. Kataloge



Allbekanntes Tee-Spezialhaus  
für feine und feinste Mischungen für Hotels  
und Tea-Rooms  
Neue elektr. Misch-, Sieb-, und Vakuum-  
entstaubungsanlage (800 kg Tageskapazität)



Bitter-Martinazzi  
feinstes Apéritif

FERNET LUGGA

erstes Schweizer Fernet

MARTINAZZI-SYPHON-APPARAT

Mit dem Apparat von Fr. 85.— und 10 Kilo Kohlensäure erzeugen Sie 600 Liter Syphon (1—2 Cts.)

Vorführ.-Degustation St. 1783 Zika-Zürich

Sprüngli Pulver-  
Chocoladen

waren von jeher eine  
besondere Spezialität der Marke Sprüngli.  
Wir können uns als Lieferanten von Hunderten der  
feinsten Confiserien und Hotels für diesen speziellen Artikel  
ausweisen. Machen auch Sie einen Versuch und  
verlangen Sie Muster.

Chocolats Lindt & Sprüngli  
Kilchberg bei Zürich

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Besichtigen Sie während der  
ZIKA-Ausstellung im Stand Nr. 1528, Halle I  
die

vollautomatischen  
Kaffeemaschinen - Anlagen

mit  
Gas-, Dampf- und elektrischer Heizung  
der Firma

W. M. STILL & SONS, LTD., LONDON

GENERAL-VERTRETUNG:

ARDA A.-G. LAUSANNE



Johannisberg

ORSAT  
Martigny



Grossverkauf  
von orientalischen  
**Teppichen**  
an Hotels  
und Pensionen

Grosse Lager in allen Grös-  
sen. Übermasse für Hallen  
stets vorhanden. Verlangen  
Sie Besuch od. Offerten v. der

Teppich-Aktiengesellschaft  
Zürich, Gotthardstraße 25  
Telephon Seinau 93.91

ZÜRICH  
1927



GOLDENE  
MEDAILLE

„Mocca“ - Kaffeemühlen

Mühlen für Café turc.

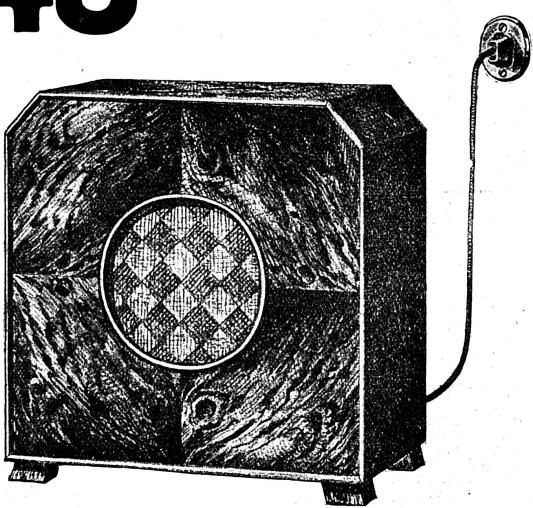
Aufschneidschneide-  
maschinen

Brotschneidemaschinen  
mit automat. Vorschub

liefern als Spezialität

OTTO BENZ, Eidmattstr., ZÜRICH 7  
oder durch bekannte Hotelküchenlieferanten

L48



Der elektrodynamische  
**LAUTSPRECHER**  
mit eingebautem Netzanschuß u. Kraftverstärker

Das ideale Konzertinstrument für Hotels, Restaurants, Cafés usw.  
An jeden Grammophon- und Radioapparat anschliessbar, ohne  
Batterien, nur für Lichtnetzanschluss. Zu beziehen durch die Fach-  
geschäfte. Verlangen Sie Prospekte. Unverbindliche Auskunft  
durch die General-Vertretung für die Schweiz:

**BANSI-AMMANN · Zürich 2**

Spezial-En gros-Haus für elektrodynamische Konzert-Anlagen,  
Todistrasse 9 (beim Kursaal) - Telephon Uto 76.66 - Dasselbst;  
Permanente Ausstellung

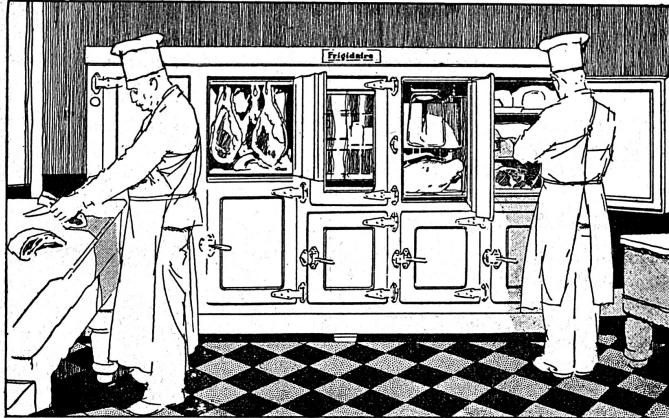
Naturgetreue Musik

Katalog: „Unsichtbare Musik“ und „Elektrodynamische Konzerte“  
soeben erschienen

TEE RIKLI

Firma: A. Rikli-Egger, Tee-Import en gros, Frutigen  
Direktste Verbindung mit den Produzentenländern

Verzolltes Schweizerlager: Frutigen  
Transitlager: Hamburg Freihafen  
Original-Kisten ab Hafen franco verzollt jede  
S.B.B. Station  
Mischungen ab Lager Frutigen - Telephon 111



## TROTZDEM ES 1,300,000 FRIGIDAIRE-BENÜTZER GIBT

und obgleich diese grosse Zahl für sich allein spricht, ziehen Sie doch vor, auf Ihr eigenes Urteil abzustellen. Bevor Sie sich aber für ein bestimmtes Kühlssystem entscheiden, erkundigen Sie sich über Frigidaire und vergleichen Sie Ihr Produkt mit jedem anderen. Vergleichen Sie Material und Konstruktion, beachten Sie wie sparsam, einfach und zuverlässig Frigidaire arbeitet. Sie finden bei ihm dieselbe gediegene Qualitätsarbeit, welche alle Produkte der General Motors, zu denen auch Frigidaire zählt, auszeichnet. Diese 1,300,000 Frigidaire-Benutzer umfassen jede Art Betrieb vom grössten Ozeandampfer bis zur kleinsten Lebensmittelhandlung und alle sind zufrieden mit Ihrer Wahl. Verlangen Sie Prospekte und nähere Angaben.

APPLICATIONS ELECTRIQUES S.A.  
GENF: Bd Helvétique 17  
ZÜRICH: Bahnhofstr. 58

# Frigidaire

ELEKTRISCH-AUTOMATISCHE KÜHLUNG

VERTRETER IN ALLEN GRÖSSEREN STÄDTCEN DER SCHWEIZ

# Bachmann & Kleiner

Aktien-Gesellschaft  
Oerlikon

Spezialfabrik für den Bau elektrotherm. Apparate u. Anlagen



## Elektrische Grossküchen - Anlagen für Hotels, Pensionen und Restaurants

Elektrische Grossbäckereiofen  
Elektrische Pâtisserieöfen  
Elektrische Boiler jeder Grösse  
Elektrische Haushaltungsherde mit Brat-Backöfen  
Elektrische Heizöfen

Besichtigen Sie unseren Stand in der „ZIKA“ Stand 1509, Halle I, und Apparate im Betrieb in diversen Restaurants-Küchen

*Harry Nitsch*  
Reklame-Beratung

An Grand-Hotel, Gardone-Riviera  
Wir bitten um gefl. Zusendung einer Anzahl Ihrer grossen Prospekte „Grand Hotel Gardone-Riviera, Kosmopolitische Wanderungen durch schöne Hotels“, zur Auslage in unserem Büro und zur Ausgabe an die Kundschaft. Hochachtungsvoll

Thüringisch-Fränkisches Reise- u. Verkehrsamt Coburg.  
Herr Generaldirektor Max Hässler teilt mir bei Einsendung obiger Karte mit, dass die apart und künstlerisch ausgeführten Sonderdrucke meiner bekannten „Kosmopolitischen Wanderungen durch schöne Hotels“, die im HOTEL erscheinen, allgemeinen Anklang finden, weshalb Herr Hässler eine neue Auflage bestellen wird.

Mit vorzüglicher Hochachtung

*Harry Nitsch*  
pr. Adr. Redaktion des „Hotel“, KÖLN, Am Hof 41-45

**ROTHRISTER**  
ROHRMÖBEL  
OTTO WEBERS WVE, ROTHRIST (AARG.)

Versandgeschäft  
**G.BIANCHI \* ZÜRICH**  
Comestibles  
Telegrammadresse : Comestibles Zürich  
Telephon : Limmatt 16.40-16.44

## Wenn das Essen schmecken soll



Das altbewährte Küchenhilfsmittel in allen Hotel- und Restaurationsbetrieben.

## MAGGI<sup>®</sup> WÜRZE

muss es auch sorgfältig und richtig gewürzt sein. Die ideale Würze zur augenblicklichen Verbesserung noch nicht ganz vollkommener Suppen, Saucen, Gemüse und Salate ist



## PATES DE FOIE GRAS REAL TURTLE SOUP „ARSO“

Edouard Artzner, Strasbourg  
depuis 1803  
„ZIKA“ STAND 1593

## Geschirr-Spülmaschine

ist Verfranessadie

deshalb nur

die hunderfach bewährte

**MARTIN**

Stand Nr. 1634, Halle 5

Unsere Maschinen sind im Betrieb  
im Deutschen Musterrestaurant  
im Wiener Musterrestaurant  
im Italienischen Musterrestaurant  
bei Fa. Otto E. A. Weber, Zürich  
Stand Nr. 1632

**Alles  
für  
die  
Wäsche**  
**ESWA**  
ZÜRICH

z. B.  
garantiert reine, erstklassige  
Seifen:  
Sticksseifen, weisse, gelbe,  
grüne, melierte  
Flocken mit Borax, geben  
rasch gute Lauge  
Kochseifenmischung, spez.  
für Waschmaschinen  
ENKA: Laugen Zusatz  
Schmierseifen, gelbe und  
weisse, 38%ig rein  
Spezialseifen, Seifenschuppen,  
Fettlaugenmehl  
Handseifen; Toilettenseifen  
flüssig u. in Stücken  
zu billigen Preisen, ab  
50 kg franko Bahnhofstation

Einkaufs-Centrale für  
schweizerische  
Wäscherei-Betriebe

Dreikönigstraße 10

**K. Martin, Offenburg in Baden**

gegründet 1865

Filialen in Frankfurt a. M. und Hamburg-Altona  
Schweiz: Alb. Storzer, Senking-Verkaufsbureau, Zürich



*Im Betrieb der ZIKA-Küche*

*Original  
Schwabenland's*

## Aufsteckmotor, fahrbare



zum

Aufstecken von Passier-, Fleischhack-, Reibmaschine, Dünklischneider, Kaffeemühle, Glacemaschine. Für die geräumige, wie für die kleine Küche geeignet

**Schwabenland & Co. A.-G. Zürich**

St. Peterstrasse 17

Telephon Uto 37.40

ERSTES HAUS FÜR MODERNE GROSSKÜCHEN-EINRICHTUNGEN

ZIKA: STAND 1545, HALLE II

### **Le fournisseur d'hôtels est en danger**

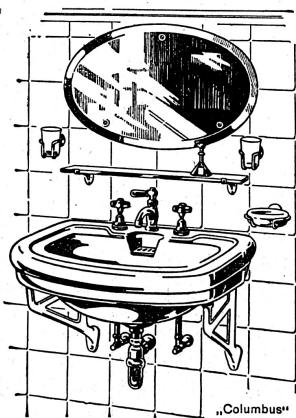
d'être dépassé par la concurrence  
s'il ne fait pas de la publicité.

### **Ihr Hotel ist stets besetzt**

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische  
mit fließendem temperiertem Wasser haben

**BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH**

Aktion - 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



**Grösstes  
Schweizer  
Forellengeschäft**  
Wirth & Cie. Tel. 66

Bei Bedarf von  
**Hotel-**  
**papieren**  
verlangen Sie Offerte bei

**Maison  
WAP**  
Lausanne  
wo man Sie prompt und zuverlässig bedient.

Prächtige alte Ansichten der  
ganzen Schweiz, Trachtenbil-  
der und andere Stiche. Billig-  
kunstbilder, Zürich, Paulstrasse 1, Auswahl-  
sendungen auf Wunsch.



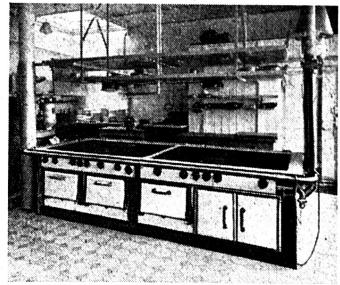
Die  
**HOTEL-GARAGE**  
braucht Rolladen oder  
Parket „Hartmann“ -  
Tore, festen Holztor-  
Hausschaltern. Wenn  
Sie eine neue Garage  
bauen oder eine alte mo-  
dernisieren, so verlangen  
Sie von uns Prospekte u.  
Referenzen.

**HARTMANN & CO.**  
Biel - Biel

## *Ihre Küche*

spricht sich herum, das wissen  
Sie aus Erfahrung. Gute Platten  
allein aber machen den Ruf  
Ihres Hauses nicht aus, der Gast  
wünscht heute außerdem

**rasche  
Bedienung!**



„PHAROS“ Preßluft-Großgasherd

## *Sind Sie in der Lage...*

Stoßbetriebe mühselig zu bewältigen?  
Mit Ihrer Anlage Höchstleistungen zu erzielen?  
Bei Hochbetrieb rationell zu kochen?

## **ZIKA-Stand 1543 A**

wird Ihnen in allen Sie interessierenden Punkten  
wegweisend sein. Besiegen Sie dort bitte die

**Sursee-Pressluft-Gasherde „Pharos“**  
**Sursee-Niederdruck-Gasapparate**

in hervorragend moderner und technisch voll-  
endet Ausführung.

Die  
Schweizer Hotelküche u. das Ital. Restaurant in der ZIKA  
arbeiten mit SURSEE-Gasapparaten.  
Rationalisieren auch Sie Ihre Küche mit den  
neuzeitlichen Apparaten der

**SURSEE**

## **A.G. DER OFENFABRIK SURSEE**

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

Wir halten Lager in

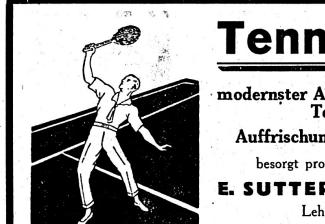
## **Hotel- Journalen**

(Reisetabellen) für Pen-  
sions- und Passantenhäuser.  
Extra-Anfertigungen in kür-  
zester Frist.

KOCH & UTINGER, CHUR

## **Tafelkunsthonig**

„Weitere exquisit“  
für den sogenannten Frühstückstisch. Verlangen Sie  
ihn bei Ihrem Grossisten od. direkt beim Fabrikanten  
**C. Münzmeier, Woluwewerke, Pfäffikon**  
(Kt. Schwyz). Tel. 13 Verlangen Sie bemust. Offerte!



## **Tennisplätze**

modernter Ausführung mit Spezial-  
Tennismerkel

Auffrischung bestehender Plätze

besorgt prompt das Spezialgeschäft

**E. SUTTER, Gartenbau, BASEL**

Lehmannstrasse 122

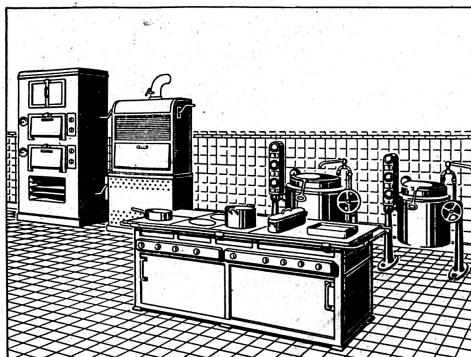
Verlangen Sie bitte Offerte und Prospekte

**L** E R AUF PROPAGANDA VERZICHTET  
GLEICH DEM MANNE OHNE HUML  
NIEMAND KANN IHN FINDEN!

## **Salvis Grossküchen-Anlagen**

### **Elektrische**

Grosskochherde  
Brat-Backöfen  
Patisserieöfen  
Hotelgrills  
Kippkessel  
Heisswasser-  
Erzeuger  
usw.



Besuchen Sie uns an der ZIKA, Stand No. 1552

**SALVIS A. G. LUZERN**  
FABRIK ELEKTR. APPARATE

Prospekte  
und Referenzen  
zu Diensten