

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 23

Artikel: Das Preisgericht der ZIKA
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541058>

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: 18.02.2026

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

Versammlungs- und Sitzungs-Anzeiger

Gruppe der Passanten-Hotels.

Versammlung

Donnerstag, 12. Juni
nach der Delegierten-Versammlung im Kursaal,
Zürich.

- Nomination eines Kandidaten für den Zentral-Vorstand.
- Ersatz für die verstorbenen Mitglieder des Ausschusses.
- Verschiedenes.

Alle Inhaber von Passanten- und kleinen Hotels sind zu dieser Versammlung freundl. eingeladen.

Namens des Ausschusses:
A. P. Boss.

sich 35 Verwaltungen, worunter auch die SBB, befähigend aus 5 Verwaltungen, worunter die Italienischen Staatsbahnen, verneinten die gestellte Frage, und 12 Verwaltungen, worunter Belgien und Holland, antworteten ausweichend. Die zweite Frage ging dahin, ob wenigstens eine Festlegung des Osterfestes wünschbar sei. Sie wurde von 36 Verwaltungen bejaht. Seine wurde sie einzig von den Estnischen Eisenbahnen, während 15 Verwaltungen, worunter Schweden, China und Japan, ausweichend antworteten. Die SBB bejahten.

Die piece de résistance lag in der dritten Frage: „Wenn sich Ihre Regierung für eine Teilung des Jahres in 13 gleiche Monate einsetzen sollte, würden Sie dann diese Bestrebungen Ihrer Regierung begrüssen und unterstützen?“ Hier waren die Meinungen sehr geteilt, 20 Verwaltungen bejahten die Frage, 8 Verwaltungen, worunter die SBB, die Bundesbahnen Österreichs und die Finnlandischen Staatsbahnen, antworteten mit „Nein“, während 24 Verwaltungen eine ausweichende Stellungnahme bezeugten, so die Belgier und die Franzosen. Die Hauptgründe zum „Nein“ lagen einmal in der Notwendigkeit, 13 mal statt nur 12 mal jährlich einen Abschluss machen zu müssen, sodann in der Befürchtung, dass eine Teilung in 13 Monate erhöhte Kosten an Personalbezügen nach sich ziehen könnte, — eine Befürchtung, die für die Schweiz sicher nicht zutrifft und seitens der SBB wohl auch nicht geltend gemacht werden sein dürfte.

In seiner Sitzung von Ende März in Nizza hat der Internationale Eisenbahnverband beschlossen, dass angesichts der Rolle, welche die Kalenderreform spielt, nochmals die Frage gründlich geprüft werden solle, aus welchen rein technischen Gründen die Teilung des Jahres in 13 Monate oder in 12 Monate mit vergleichsfähigen Vierteljahren anzunehmen oder abzulehnen wäre. Ausserdem sind die Verwaltungen ersucht worden, für beide Pläne anzugeben, welches Datum ihnen für die Festlegung des Osterfestes am günstigsten zu sein scheine. Der Sonderausschuss des Völkerbundes zur Prüfung

der Kalenderreform hat für die Stabilisierung des Osterfestes vorgeschlagen, Ostern solle stets auf den Sonntag nach dem zweiten Samstag im April fallen. Die Einigung bleibt abzuwarten.

ZIKA Internationale Kochkunst-Ausstellung, Zürich 1930

Der Kochkunst-Pavillon.

Verschiedene kurze Mitteilungen und der Prospekt des Organisationskomitees liessen erwarten, dass der Konstruktion und Einteilung des Kochkunstpavillons besondere Sorgfalt zu gewendet würde. Alle Erfahrungen über lokale, schweizerische und internationale Kochkunstausstellungen des letzten Jahrzehnts wurden auf ihre Nutzanwendung geprüft und alle technischen Errungenschaften der Neuzeit zur praktischen Anwendung gebracht. — Vorerst imponeert dem Besucher die Disposition und Höhe des Raumes, die hohe Fensterwand, welche volles Tageslicht (leider auch zuviel Sonnenwärme) in den Raum ergießt; dann die praktische Einteilung, eine freie, fließende Zirkulation der Besucher gestattet. An den beiden Seitenwänden sind je drei Salons-Kojen eingebaut, welche bequem die Aufstellung einer gedeckten Tafel bis zu 8 Personen gestatten und gleich zur Eröffnung die Ausstellung von 6 führenden Etablissements der Stadt Zürich brachte: Hotel Baur au Lac, „Erinnerungen in Silber und Gold“; Hotel Baur en Ville: „Diner d'Administratrices“; Huguenin, Gattiker & Co. A.-G.; Un Thé „Chez-soi“; Hotel St. Gotthard: „Zunftbuffet“, Grand Hotel Victoria: „Diner für 5 Couverts“. Diese 6 Tafelarangements mit ihren prächtigen Gedecken in Damast, Porzellan, Kristall, Silber und Blumenschmuck, jedes im Charakter des besonderen Anlasses, verschieden in Auffassung und Darstellung, fanden brechigegegnete Bewunderung. Alle sechs Firmen konnten sich im 1. Rang plazieren.

Für die Ausstellung der Kochkunstobjekte wurde in Anbetracht, dass diese Schaustücke mehrere Tage nacheinander ausgestellt bleiben sollten, zum System der Glaskästen geprägt, die sich s. z. an der Ausstellung in Luzern 1923 bewährt hatten und nun vervollkommen wurden. Die dreifache Verglasung der Schauvitrinen gestattet, die Temperatur auf bis unter 0 Grad Celsius zu bringen, die Objekte bleibend relativ gleich gut und ansehnlich erhalten. Veränderungen im Aussehen zeigen sie nur dem geübten Auge des Fachmannes, üble Gerüche, die sich am zweiten Tage bei der offenen Schaustellung in der Regel bemerkbar machen, werden vermieden. Die Zuckerarbeiten sind in den Glas-Schränken einer mächtigen Wärme ausgestellt, in deren Innern ungelöschter Kalk die Feuchtigkeit absorbiert. Dieser Kochkunstpavillon wird für Fachleute, Hoteliers und Hausfrauen sicher einer der interessantesten und lehrreichsten Räume sein. — Die Besetzung der Schaukästen am ersten Tag war gut. Wir werden auf eine knappe Besprechung und Kritik der Objekte zurückkommen.

C. Pfister-Storck, Bern.

Das Preisgericht der ZIKA

Für die ZIKA, Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung, 31. Mai bis 30. Juni 1930, mussten für die verschiedenen Abteilungen getrennte Preisgerichte gewählt werden.

Für die Kochkunst-Abteilung, welche während der ganzen Dauer der Ausstellung die fortlaufend angemeldeten Ausstellungsarbeiten zu beurteilen hat, wurde gewählt als Präsident des Preisgerichtes

Herr J. Strelbel-Muth, Luzern;

als Vizepräsidenten die Herren

F. Ehrsam, Zürich
Wyss, Zürich
Hengeler, Zürich.

Der letztere amtet zugleich als Obmann für die Gruppe dieses Preisgerichtes, welches täglich die Wettbewerbe in der Zubereitung warmer Gerichte im Hörsaal der Ausstellung zu beurteilen hat.

Für das Preisgericht der Abteilung Tafelservice amtet als Präsident Herr Direktor Schmid, Hotel Baur au Lac, Zürich, als Vizepräsident Herr Direktor Justin Baumgartner vom Lan-

Der nötige Betriebsstoff für die Fensterregulierung wird einer Luftflasche entnommen. Die Erfindung ist in allen Kulturstäaten angemeldet. Es ist den Interessenten Gelegenheit geboten, sich das Fenster an der ZIKA im Schweizer Hotel-Restaurant unverbindlich vorführen zu lassen.

Die Firma Henry E. Huguenin A. G., Luzern, (Stand No. 1803 der Abteilung für Spirituosen und Liqueure) verleiht ihrem Stand den Charakter einer Bar. Als schweizerische Generalvertreter führender ausländischer Marken, wie Johnnie Walker, Canadian Club & Bourbon Whiskies, Cognac Meukow, Rhum Bacardi, Champagne Giesler, Liqueure Wijnand Fockink, Porto Findlater, Punch von Bergen, Wodka Wolfenschmid, Alalborg Taffel Akvavit, etc. somit Produkte, welche in jeder Bar geführt werden, fand es die ausstellende Firma für zweckmäßig, ihre Marken den ZIKA-Besuchern im Rahmen einer Bar zu präsentieren.

Die erwähnten Marken werden am Stand selbst nicht ausgeschenkt, dagegen in verschiedenen Ausstellungsräumern, wie im Restaurant français und dessen Bar und im schweizerischen Hotel-Restaurant.

Die Firma W. Krefft, Aktiengesellschaft, Gevelsberg i. W., Filiale Zürich, Staffelstrasse 8, Telefon Uto 62.10, die durch Lieferung einer Grosszahl von Gasküchen sich einen Weltnamen gemacht hat, stellt in der Halle 5, Stand 1643, den vollständig neuen, selbsttätigen Krefft-Geschirrwasch-Automaten aus. Die Krefft-Automaten, deren hervorragende Qualität in die Augen fallt, werden von sämtlichen Besuchern der ZIKA als Qualitäts-Geschirrwaschmaschinen gezeichnet. Auch das Preisgericht der ZIKA hat sich dieser Ansicht angeschlossen, indem es den Krefft-Automaten die höchste Auszeichnung „Goldene Medaille“, nebst Ausweis, verliehen hat. Niemand sollte versäumen, sich diese Neuerung erklären zu lassen. Ergänzend soll noch bemerkt werden, dass die Musterküche des Restaurant Français mit dem neuen Krefft-Geschirrwasch-Automaten ausgestattet ist.

(Fortsetzung siehe Seite 23)

Geschäftliche Mitteilungen und Neuerungen von der ZIKA

Eine wirklich sinnreiche Erfindung wird von einer Zürcher Firma an der ZIKA praktisch vorgeführt und verdient die volle Aufmerksamkeit der Interessenten: Das Fenster der Zukunft für Hotels, Restaurants, Villen, Grossbauten, Eisenbahnen, Flugzeuge, Autos etc.

Es handelt sich hier um eine Erfindung von umwälzender Bedeutung, um ein Erzeugnis langer Studien und Proben. Die Funktionen sind bis in das kleinste Détail durchgeprüft und kann, da nur bestes Material verwendet wird, volle Garantie gegeben werden. Das Fenster benötigt keine Kurbel, Griff oder Riemen mehr, dasselbe wird automatisch reguliert und auf bequemste Weise durch leichten Druck auf einen Knopf bedient. Die Bedienungs-Zentrale kann gleich einem Schalter auch hinter dem Buffet oder sonst irgendwo sein; dabei arbeitet sie spielend rasch und zuverlässig. Ermöglicht beliebige Regularierung der Schnelligkeit zum Öffnen und Schliessen der Fenster; auch können diese in beliebiger Höhe geöffnet werden.

Verlangen Sie in den Restaurants der ZIKA die Spezialitäten unserer Häuser:

SANDEMAN, PORTS & SHERRIES
ST-MARCEAU
Grands Vins de Champagne
DEINHARD & CO., COBLENZ
Rhein- und Moselweine
ESCHENAUER, BORDEAUX
feine Bordeauxweine
CHAMPY PÈRE & CIE., BEAUNE
feine Burgunderweine

BERGER & CO., LANGNAU (BERN)

MÄRWILER



ist besser und billiger!
Eissigfabrik Märstetten A.-G., Märwil (Thurgau)

Spezialfabrik für Hotel-Aufzüge
jeder Art.
15 Patente schützen unsere Ausführung
Über 15.000 Anlagen ausgeführt
Aufzüge-Fabrik

Schindler & Cie., Luzern
Gegründet 1874

M. M. les Sociétaires
sont près de réservé leurs commandes aux Maisons qui soutiennent notre journal par leurs annonces.

DIE ORIGINAL „MEIKO“

Geschirrwasch- und Spülmaschinen

D. R. P., D. R. G. M. und Auslandspatente

sind kein Problem

denn mehrere hundert Kunden aus allen Ländern bezeugen ihre unvergleichlichen Leistungen und absolute Betriebssicherheit selbst beim härtesten, kalkhaltigem Wasser. Einige Referenzen a. d. Schweiz:

Vertretungen für die Schweiz:
F. Glauser & Co., Interlaken

Centralstrasse 6

Fürst & Co., Zürich
Bahnpostfach 13036

Führen Sie Diätkuren in Ihrem Hotelbetrieb durch?

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

BENNO SCHWABE & CO., VERLAG, BASEL

Ausstattungen für Hotels und Restaurants

Gegründet 1820

Hotel-Porzellan
Engl. Hotel-Fayencen
Glas- und Kristall-Service
Hotel-Silber und -Bestecke
Spezialitäten für Hotels aus Cromargan - Kupfer - Nickel

Theodor Meyer, Bern
32 Marktgasse 32

Verlangen Sie Offerie und unverbindlichen Vertrieb-Besuch

Inserieren bringt Gewinn!

Das Preisgericht der ZIKA

Für die ZIKA, Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung, 31. Mai bis 30. Juni 1930, mussten für die verschiedenen Abteilungen getrennte Preisgerichte gewählt werden.

Für die Kochkunst-Abteilung, welche während der ganzen Dauer der Ausstellung die fortlaufend angemeldeten Ausstellungsarbeiten zu beurteilen hat, wurde gewählt als Präsident des Preisgerichtes

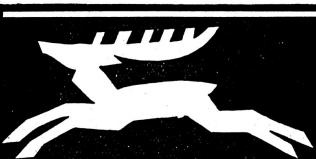
Herr J. Strelbel-Muth, Luzern;

als Vizepräsidenten die Herren

F. Ehrsam, Zürich
Wyss, Zürich
Hengeler, Zürich.

Der letztere amtet zugleich als Obmann für die Gruppe dieses Preisgerichtes, welches täglich die Wettbewerbe in der Zubereitung warmer Gerichte im Hörsaal der Ausstellung zu beurteilen hat.

Für das Preisgericht der Abteilung Tafelservice amtet als Präsident Herr Direktor Schmid, Hotel Baur au Lac, Zürich, als Vizepräsident Herr Direktor Justin Baumgartner vom Lan-



EGLISANA
EGLISAUER TAFLWASSER
MIT FRUCHTSIRUP.
DAS GESENDE GETRÄNK!

RESTAURANT in Zürich zu verkaufen

Seitens wiederkehrende Gelegenheit bietet sich ernstes Käufer durch Übernahme eines Grossrest., 15 Min. vom Hauptbahnhof. Nachweisbare Rendite vorhanden. Gedeckte Terrasse mit über 100 Sitzplätzen. Aussicht über die ganze Stadt. Neue Morgenthaler Kegelbahn, 2 Garagen, 30 Aran. an Land. 2x Zimmerwohnungen mit gross, sonn. Zimmern. Haus in bestem, baul. Zust. Preis Fr. 190.000. -- Anz. Fr. 45--50 Mill. Nähere Ausk. erteilt der Beauftragte: J. Germann, Verwaltungsb., Stampfenbachpl. 4, Zürich.

Zu vermieten

Neu renoviertes, gut gehendes

Hotel-Restaurant

in Bellinzona, an sehr günstiger Lage, prächtiger Garten, Nähe Kaserne. Für tüchtige Fachleute günstige Gelegenheit. Preis n. Vereinbarung. Antritt 15. Juni 1930. Gef. Offerten an Signora Vedova Curioni, Bellinzona.

Mehr als 100 erstklassige Hotels

servieren zum Tee und zur feinen Flasche Wein unter Qualitätserzeugnis, die „Schaffhauser Mandeln“. Wenn Sie Ihnen Gäste etwas mehr als die obligaten Fabrikbiscuits bieten wollen, so werden Sie in unserer Vorteilehalben, halbtarben Spezialität das finden, was Sie suchen. Ihre Karte bringt Ihnen sofort Muster und alles Nähere unverbindlich ins Haus.

Confiserie Rohr, Schaffhausen 2

Verlangen Sie Proben

auch in Inlandsweinen von den Sie näher interessierenden Sorten entsprechend der in den letzten Tagen versandten Preise.

Swiga WEINE & SPIRITUOSEN Basel

Zu kaufen gesucht:
Gebrauchte, doch saubere einschlägige Eisenbetten
Gartentische u. Stühle eben, auch 20 Sessel für Saal
Off. erbeten an Hotel Baumgarten, Aesch b. Spiez.

Hotelbetrieb

zu übergeben

mit Caf., Restaurant und Terrasse, in grösserer Stadt i. Franz. Schweiz. Wunderschöne Lage direkt am See. Erstklassiges Geschäft. Nötiges Kapital Fr. 110.000. -- Für jegliche weitere Auskunft wende man sich an Etude Henri Genux, Notar, St. Imier.

COGNAC

DENIS MOUNIÉ

Fondée en 1838

Grande Champagne en Magnums



Demandez conditions spéciales

Agence générale pour la Suisse:
A. STEINBRUNNER
48, Ritterstr., Zürich