

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

Werbung

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 19.02.2026

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

Versammlungs- und Sitzungs-Anzeiger

Gruppe der Passanten-Hotels.

Versammlung

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

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

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

Namens des Ausschusses:
A. P. Boss.

sich 35 Verwaltungen, worunter auch die SBB, bejahend aus. 12 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. Verneint wurde sie einzig von den Estnischen Eisenbahnen, während 13 Verwaltungen, worunter Schweden, China und Japan, ausweichend antworteten. Die SBB bejahte.

Die pièce 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 bezogen, 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 Personalbezug nach sich ziehen könnte, — eine Befürchtung, die für die Schweiz sicher nicht zutrifft und seitens der SBB wohl auch nicht geltend gemacht worden sein dürfte.

In seiner Sitzung von Ende März in Nizza hat die 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 Vierteln 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 scheint. 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 zugewendet würde. Alle Erfahrungen über lokale, schweizerische und internationale Kochkunstausstellungen des letzten Jahrzehntes wurden auf ihre Nutzenanwendung geprüft und alle technischen Errungenschaften der Neuzeit zur praktischen Anwendung gebracht. — Vorerst importiert 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, die eine freie, fließende Zirkulation der Besucher gestattet. An den beiden Seitenwänden sind je drei Salon-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'Administrateurs“; Huguenin, Gattiker & Co. A.-G.: „Un Thé, Chez-soi“; Hotel St. Gotthard: „Zunftbuffet“; Grand Hotel Victoria: „Diner für 5 Couverts“. Diese 6 Tafelarrangements mit ihren prächtigen Gedecken in Damast, Porzellan, Kristall, Silber und Blumenschmuck, jedes im Charakter des besonderen Anlasses, verschieden in Auffassung und Darstellung, fanden berechtigte ungeteilte Bewunderung. Alle sechs Firmen konnten sich im 1. Rang platzieren.

Für die Ausstellung der Kochkunstobjekte wurde in Anbetracht, dass diese Schaustücke mehrere Tage nacheinander ausgestellt bleiben sollten, zum System der Glaskästen gegriffen, die sich s. Z. an der Ausstellung in Luzern 1923 bewährt hatten und nun vervollkommen wurden. Die dreifache Verglasung der Schränke gestattet, die Temperatur bis auf unter 0 Grad Celsius zu bringen, die Objekte bleiben 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 Säule 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. Strebel-Muth, Luzern;

als Vizepräsidenten die Herren

F. Ehrsam, Zürich
Wyss, Zürich
Henggeler, Zürich.

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

Für das Preisgericht der Abteilung Tafel-service amte als Präsident Herr Direktor Schmid, Hotel Baur au Lac, Zürich, als Vizepräsident Herr Direktor Justin Baumgartner vom Lausanne-Palace.

Das Präsidium für die Wein- und Getränkeabteilung wurde Herrn Dr. Schellenberg, Reb-baukommissär, Wädenswil, übertragen. Das umfangreiche Preisgericht für die sogenannte „Allgemeine Ausstellung“ (Landwirtschaftliche Produkte, gewerbliche und industrielle Aussteller, Ausstellungsbetriebe usw.) präsidiert Herr Dr. Lienert, Direktor der schweizerischen Zentrale für Handelsförderung, Zürich.

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 Detail durchgeprüft und kann, da nur bestes Material verwendet wird, volle Garantie gegeben werden. Das Fenster benötigt keine Kurbel, Griffe 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 Regulierung der Schnelligkeit zum Öffnen und Schliessen der Fenster; auch können diese in beliebiger Höhe geöffnet werden.

Der nötige Betriebsstoff für die Fensterregulierung wird einer Luftflasche entnommen. Die Erfindung ist in allen Kulturstaaten 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, Rum Bacardi, Champagne Giesler, Liqueur Wijnand Fockink, Porto Finklader, Punch von Bergen, Wodka Wolf-schmid, Aalborg Tafel Akavit, 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 ausgesetzt, dagegen in verschiedenen Ausstellungsrestaurants, wie im Restaurant francais und dessen Bar und im schweizerischen Hotel-Restaurant.

Die Firma W. Krefft, Aktiengesellschaft, Gevelsberg i. W., Filiale Zürich, Stafelstrasse 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-Geschirrwäsche-Automaten aus. Die Krefft-Automaten, deren hervorragende Qualität in die Augen fällt, werden von sämtlichen Besuchern der ZIKA als Qualitäts-Geschirrpilsmaschinen bezeichnet. Auch das Preiskomitee der ZIKA hat sich dieser Ansicht angeschlossen, indem es den Krefft-Automaten die höchste Auszeichnung „Goldene Médaille“, 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-Geschirrwäsche-Automaten ausgestattet ist.

(Fortsetzung siehe Seite 23)

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

SANDEMAN, Ports & Sherries

ST-MARCEAUX

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!

Essigfabrik Märstetten A.-G., Märwil (Thurgau)



Schindler & Cie., Luzern
Gegründet 1874

M. M. les Sociétaires

sont priés de réserver leurs commandes aux Maisons qui soumettent notre journal par leurs annonces.

DIE ORIGINAL „MEIKO“

Geschirrwash- 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, kalkhaltigsten Wasser. Einige Referenzen a. d. Schweiz:

Vertretungen für die Schweiz:

F. Glauser & Co., Interlaken
Centralstrasse 6

Fürst & Co., Zürich
Bahnhofstrasse 130/36

Führen Sie Diätetiken 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

Russtattungen für Hotels und Restaurants

Gegründet 1820

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

Theodor Meyer, Bern

32 Marktgasse 32

Verlangen Sie Offerte und un-
verbindlichen Vertreter-Besuch

Insertieren bringt Gewinn!



EGLISAUER TAFELWASSER

MIT FRUCHTSIRUP

DAS GESUNDE GETRÄNK!

RESTAURANT in Zürich zu verkaufen

Selten wiederkehrende Gelegenheit bietet sich einem Käufer durch Übernahme eines Grossrest, 15 Min. vom Hauptbahnhof. Nachweisbare Rendite vorhanden. Gedeckte Terrasse mit über 100 Sitzplätzen, Aussicht über die ganze Stadt. Neue Morgenstern-Kegelbahn, 2 Garagen, 30 Aren anst. Land. 2-4-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, Verwaltungsab., Stampfenbachpl. 4, Zürich.

Zu vermieten

Neu renoviertes, gut gehendes

Hotel-Restaurant

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

Mehr als 100 erstklassige Hotels

servieren zum Tee und zur feinen Flasche Wein unser Qualitätszeugnis, die „Schaffhuser Mandelschnitte“. Wenn Sie Ihren Gästen etwas mehr als die obligaten Fabrikbiscuits bieten wollen, so werden Sie in unserer vorteilhaften, haltbaren Spezialität das finden, was Sie suchen. Ihre Karte bringt Ihnen sofort Muster und alles Nähere verbindlich 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 Preisliste

Schweizer A.-G. für
WEINE & SPIRITUOSEN Basel

Zu kaufen gesucht:

Gebrauchte, doch saubere einschlägige

Eisenbetten

Gartenische u. Stühle

event. auch 20 Sessel für Saal

Off. erbeten an Hotel Baumgarten, Aeschi b. Spiez.

Hotelbetrieb

zu übergeben

mit Café, Restaurant und Terrasse in grösserer Stadt d. franz. Schweiz. Wunderbare Lage direkt am See. Erstklassiges Geschäft. Nötiges Kapital Fr. 110.000.-. Für jegliche weitere Auskunft wende man sich an Etude Henri Geneux, Notar, St. Imier.

COGNAC DENIS MOUNIÉ

Fondée en 1838

Grande Champagne
en Magnums

Demandez conditions spéciales

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





KÄSEROLLEN
MARKE BLUME

Grosse Original-Büchsen zu 150
Düten zu 3 Rollen Fr. 21.—

Kleine Original-Büchsen zu 100
Düten zu 3 Rollen Fr. 14.—

Auch als Düten von 3, 4, 10, 20
Rollen, gemischt in kombinierten
Büchsen erhältlich.

Lieferung franko per Post.



Der Chäs-Chueri ist die
volkstümliche Reklame-
figur, die wir in unserer
Publikumsreklame ver-
wenden.

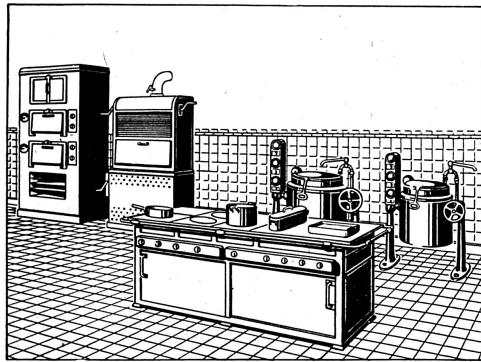
Chamer-Chäs-Chnusperli

Mit dieser im Publikum schon ausserordentlich beliebtgewordenen Delikatesse bringen wir für Hotellerie und Gastgewerbe etwas Praktisches auf den Markt. Die Chamer-Chäs-Chnusperli sind rösche Waffelrollen mit einer Füllung von feinem Emmenthalerkäse. Die hygienisch einwandfreie Packung macht den Artikel appetitlich und handlich. Für den „packed lunch“, als Bouillon-Zugabe, als Dessertgebäck zu den Mahlzeiten sind die Dreierdüten zu 14 Rappen äusserst vorteilhaft. Doch auch im Gebäckkörbchen auf den Tischen in Bar, Restaurant oder Gaststube sind die Chamer-Chäs-Chnusperli, die zu Wein oder Bier, Tee oder Kaffee munden, eine begehrte und darum vorteilhafte Delikatesse.

Benutzen Sie Ihren Z I K A -Besuch zu einer Kostprobe an unserem Stand No. 1650 in Halle VI.

Maurice Lustenberger's Söhne & Gebr. Dürst A.G., Zürich

Salvis Grossküchen-Anlagen



Besuchen Sie uns an der ZIKA, Stand No. 1552

Elektrische

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

SALVIS A. G. LUZERN

FABRIK ELEKTR. APPARATE

Prospekte
und Referenzen
zu Diensten



Spezial-Firma für Garten-Schirme Garten-Möbel

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

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

Mertzkluft Zürich
29 Spiegelg. Rindemarkt 26. Tel. H. 22. 84

Markisen-, Storen- und Gartenschirmfabrik
Gegründet 1865

Das anerkannt beste

Reinigungsmittel
für den Hotelbedarf ist

**KELLER'S
Sandschmierseife**
in Zubern von 50 Kg. an zu Fr. 65.— ab
(Bei grösseren Bezügen Spezialpreise)

**Chemische und
Seifenfabrik Stalden**
(EMMENTAL)

Goldene Medaillen: Basel 1921, Luzern 1923,
„Hors Concours“ Burgdorf 1924, Zürich 1927.

Grands vins mousseux

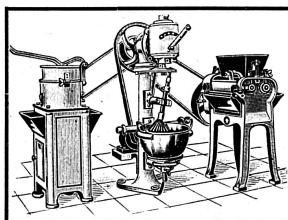


ZIKA Zürich, Dégustation Stand No. 1790

Revue-Inserate haben Erfolg!

JAKOB LIPS, URDORF-ZÜRICH

Spezialfabrik für Konditorei- und Hotel-Maschinen



„ZIKA“
Zürich
Stand 1670
Halle VII

„ZIKA“
Zürich
Stand 1670
Halle VII

JACOB LIPS, URDORF-ZÜRICH

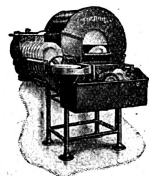
Fabrique spéciale pour machines de pâtisserie et d'hôtel

Eine Annonce

in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche
Geschäftsempfehlung



Gebr. Fehr
Schaffhausen
Weinhandel - Weinbau
Für Weine der eigenen
Rebberge Fischerhäu-
serberg und Rheinhal-
der höchste Auszeich-
nungen.
Goldene Medaillen



Teller- und
Plattenabwaschmaschine
„TORNADO“

Telephon:
Bollwerk 22.52

Geschirrabwasch- Maschinen

„TORNADO“ und „SIMPLON“

— Neue Modelle —

Vorwasch-Maschinen

„TORNADO“

mit rotierenden Bürsten f. Flach- u. Hohlgeschirr

Für jeden Betrieb ein vorteilhaftes Modell — Referenzen erster Häuser



Kombinierte Anlage
„TORNADO-SIMPLON“
Grösse 1

TORSIM A.-G. BERN

Spezialfabrik für
Geschirrabwasch-
Maschinen

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

SCHLAGGRAHM

in bekannter Qualität liefern

Gebr. Burger, Rahmmolkereien, Gisikon

Bitter-Martinazzi

feinstes Apéritif
Goldene Medaille

FERNET LUGGA

erstes Schweizer Fernet
Goldene Medaille

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

Allein-Vertrieb E. Luginbühl-Bögli, Aarberg (Schweiz)

Vervielfältigungs-Apparat „Sicograph“

Schweizer Patent
No. 115720 und 124477
Eing. Schutzmarke No. 59976

Zur Vervielfältigung
von
Menu
Carte du Jour
Programme
Circulars etc.
in
Schreibmaschinen-
und
Handschrift



Liefert mehrere Tausend Exemplare von einem Original.

Preisliste A und Auskunft gratis
durch den Erfinder und Patentinhaber

Siegfried Cohnheim
vormals in Firma A. Gestetner & Cie.
Gerbergasse 8 Zürich Tel. Selnau 8217
Spezialist i. Vervielfältigungsapparaten seit 1898

Zentral-Heizungen

als Spezialität

JOH. MÜLLER - RÜTI (Zch.)
Chur: Tel. 160

Filiale Zürich: Telephon Hottingen 0324 — Gegründet 1878