

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.

- 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 sollte 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 lassen erwarten, dass der Konstruktion und Einteilung des Kochkunstpavillons besondere Sorgfalt zugewandt 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 gestaltet. 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'Administrateurs“; 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 breitgezeichnete Bewunderung. Alle sechs Firmen konnten sich im 1. Rang plazieren.

Für die Ausstellung der Kochkunststücke 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 bezeichnet. 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-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!
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

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!



EGLISANA
EGLISAUER TAFLWASSER
MIT FRUCHTSIRUP.
DAS GESENDE GETRÄNK!

RESTAURANT in Zürich zu verkaufen
Selten wiederkehrende Gelegenheit bietet sich ernststem 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. 2x4-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

otel-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
event. auch 20 Sessel für Saal
Off. erbeten an Hotel Baumgarten, Aesch b. Spiez.

otelbetrieb

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 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, Ritterstr., Zürich

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

Centralstrasse 6

Fürst & Co., Zürich

Bahnpostfach 13036

, MEIKO“ Maschinen- und Apparatebau, Ingenieure Meier und Konrad, Offenburg in Baden



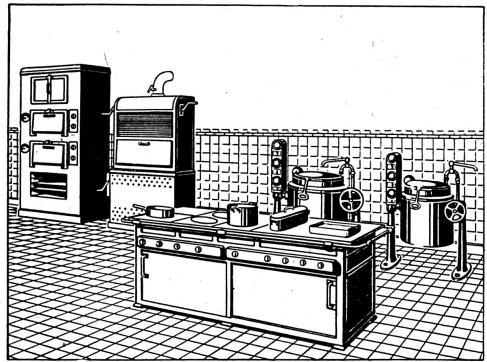
Chamer-Chäs-Chnusperli

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 Emmentalerkäse. 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



Spezial-Firma
für
Garten-Schirme

in noch nie dagewesener Auswahl.
A parte, ges. gesch. Spezialdessins.

Garten-Möbel

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

Mertzlufft 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 Zuber 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!

Elektrische

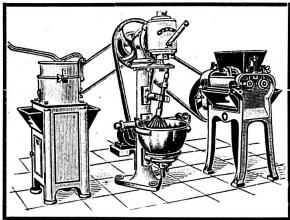
Grosskochherde
Brat-Backöfen
Patisserieöfen
Hotelgrills
Kippkessel
Heisswasser-
Erzeuger
usw.

Prospekte
und Referenzen
zu Diensten

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-ZURICH

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 Rheinal-
der höchste Auszeich-
nungen.
Goldene Medaillen



Teller- und
Plattenabwaschmaschine
TORNADO

Telephon:
Bollwerk 22.52

Geschirrabsch- Maschinen

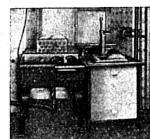
„TORNADO“ und „SIMPLON“

- Neue Modelle -

Vorwasch-Maschinen

„TORNADO“

mit rotierenden Bürsten f. Flach- u. Hohlgeschirr



Kombinierte Anlage
TORNADO-SIMPLON
Grösse 1

TORSIM A.-G. BERN

Spezialfabrik für
Geschirrabsch-
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

SCHLAGRAHM

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
Menü
Carte du Jour
Programme
Circular etc.

in Schreibmaschinen-
und Handschrift

liefern mehrere Tausend Exemplare von einem Original.

Preisliste A und Auskunft gratis
durch den Erfinder und Patentinhaber

Siegfried Cohnheim

vormalig in Firma A. Gestetner & Cie.
Gerbergasse 8
Zürich Tel. Selau 8217
Spezialist i. Vervielfältigungsapparaten seit 1898



Zentral-Heizungen

als Spezialität

JOH.

Chur: Tel. 160

MÜLLER - RÜTI (zch.)

Filiale Zürich: Telefon Hottingen 0324 — Gegründet 1878