

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 24

Artikel: Musikübertragung für das Hotel
Autor: L.M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541078>

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>

La Selle d'Agneau à la Gastrone; Les Nids d'Artichauds; Nissarde; Les Pommes Annettes; Les Délices de Volaille à la Strasbourg; Les Tartines Westphalienne; La Caille de Bordeaux au suc de Singapore; La Salade Charly; La Surprise glacée Marie-Louise; La Bonbonnière fleurie; La Corbeille de Fruits.

Die Tischdekorationen, das Tafelarrangement und Service entsprachen durchaus den Erinnerungen in „Silber und Gold“, reiches fürstliches Tafelsilber, feinstes Kristall mit Goldrand, Tischdecke mit Silberbrokattdüre, Möbel goldlackiert, goldgelbe Rosen auf dem Tisch und in der Vitrine, Goldrugen als Zimmerschmuck. I. Rang.

No.

Aussteller Dolder Grand Hôtel, Zürich: 13a Les Soles farcies du Père Grenouille, eine dicke Froschfigur, ein Froschgrosswaffel fisch nach Krebsen und Seezungen. I. Rang.

13b Langue à la Bally, ein Herrenschuh aus einer Ochsenzunge. Die Form war nicht elegant gelungen, Überschaff zu klobig. Im Übrigen verweise ich darauf, was ich über diese Schuhimitationen (u. mit mir viele Besucher) denke, auf das früher Gesagte. Das Sujet ist durchaus älteste Schule.

13c Selle de Chevreuil à la Moderne. (Ich beantrage die langen Rippenknochen, auf denen der Rehrücken steht, als unästhetisch.)

13d Poule avec ses Petites. (Der Körper des gefüllten Huhnes ist unnatürlich und unformig, die Saucetropfen an den langen Beinen lassen auf unfertige Arbeit schliessen.)

13e Foie gras truffé au Marsala à la Sicilienne.

13f Mousse de jambon au beau temps. Ein Sonnenschirm aus Mousse de jambon an paprika. (Ebenfalls ein Stück an alte Schule gehmähnend.) Die Objekte konnten sich im I. und II. Rang klassieren.

15 Korb aus gezogenem Zucker mit Fuchsen, gefüllt mit Makronendessert. Korb mit Margueriten, mit verschiedenem Dessert.

16 Eine Serie Hotel-Süßspeisen. Aussteller A. Gredig, Grand Café Astoria und Bündnerstube, Zürich:

17 Eine Serie von 30 praktischen Reisspeisen.

18a Truite Norvégienne, ein Forellenaspic in einem Sockel von Kunstein in Form einer Jardiniere. Das Stück erscheint mir für ein Buffet praktisch nicht anwendbar.

18b Ein Service Hors-d'oeuvres auf einem Eissockel dressiert.

Aussteller O. Nussbaumer, Hotel Limmathof, Zürich:

21 Poulet de grain, Reveille du Printemps.

22 Rindfleisch im Topf nach Zürcher Art, mit Beilagen, dargestellt in drei Etappen. Zwei Gerichte aus der Praxis.

Aussteller Hotel St. Gotthard, Zürich:

20 Tafelservice zum Zunftbuffet (Kämbelzunft). Die Möbel und Tafelgeräte stammen aus einer alten Zürcher Zunft: Schwerer eichener Tisch, hohe Lehnsstühle mit dem Zunft-

wappen, Leuchter, Weinfass, Zinnkannen, Dekorationen und Draperien, Windlaternen, an der Wand ein Bild: „Hans Waldmanns letzter Gang“.

33 „Buffet froid“ (zu obigem Tafelservice), ein Zunftbuffet aus der Praxis des Hotels. Die Platten waren z. T. in hervorragend schöner Ausführung und konnten sich im I. und II. Rang plazieren. Der Rheinsalm war eine gute Leistung, leider die in Trüffel und Eiweiss angeordneten Schuppen jedoch verkehrt angebracht. Der Langousté ist ein hervorragendes Stück.

Aussteller Grand Hotel Victoria, Zürich:

34 Consommé en surprise, Filets se Sole à l'Orléans, Selle de Mouton Prince Orloff, Salade fantaisie, Idylle Sicilienne Friandise, konnten nur mit broncener Medaille bedacht werden.

Aussteller Savoy Hotel Baur en ville, Zürich:

35 Diner d'Administrateurs: Canapés fantaisie, Consommé à la Bohémienne, Paupiettes de Filet de Sole Savoy, Selle d'Agneau de Présalé aux Primeurs, Fraises des bois à l'Oriental, Petits fours glacés. Zu diesem Diner war in einer Kojje in einfach-vornehmer Art das Tafelservice aufgestellt. Den Tisch schmückte eine Schale mit Orchideen.

Die Darbietungen im Kochkunstpavillon vom 2. und 3. Juni:

Aussteller Kurhaus Passugg:

39 Dîne Diabétique für 3 Personen. II. Rang.

40 Gemüsetag für Diabetiker. II. Rang.

41 Dîne für Magenkränke. I. Rang.

42 Tafelservice in den Kojen zu vorgenannten Menus, deren Rezepte und Darstellungen überaus lehrreich sind.

Aussteller Primus Bon, Bahnhofbuffet III. Klasse, Zürich:

43 Variationen von Restaurationsplatten im Bahnhofbuffet III. Klasse. Eine gute Ausstellung, die sich z. T. im I. Rang klassieren konnte.

Aussteller Savoy Hotel Baur en ville:

44 Suprêmes de Volaille « Mon Désir ». I. Rang.

45 Langousté « Ma Façon ». I. Rang.

Aussteller H. Dür, City-Excelsior Hotel, Zürich:

48 Baron d'Agneau Béatrice (Plateau zu klein). II. Rang.

51 Wiener Apfelstrudel, sehr gute Lehrlingsarbeit. I. Rang.

52 6 Sorten Crêpinettes, interessante Restaurationsplatten:

Aussteller Restaurant Zunfthaus zu Zimmerleuten:

63 Serie von Spärgelgerichten, eine Lehrlingsarbeit, die sich in den I. Rang plazieren konnte.

Leider ist eine Ausstellung des Hotels

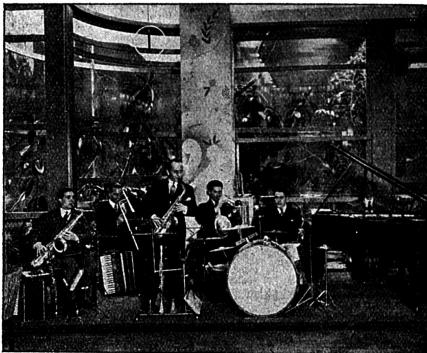
Esplanade in Prag am 2. und 3. Juni aus gefallen, die Schauschränke waren etwas leer und enttäuschten. Dafür sind einige Zürcher Hotels erfreulicher Weise mit Objekten, die nicht für diesen Tag bestimmt waren, eingesprungen.

Musikübertragung für das Hotel

Bei der gegenwärtigen, hohen Einschätzung musikalischer Unterhaltung ist die Darbietung guter Musik in Gaststätten ein wirksames Mittel, um Gäste zu werben und ihnen den Aufenthalt angenehm zu machen. Gute Musik wird aber

Die Darbietung von Musik durch Kapellen ist aber sehr kostspielig, besonders dann, wenn man Musik in mehreren Räumen braucht. Oft spielt auch die Platzfrage eine Rolle, denn der Raum, den die Musik einnimmt, wird dem Wirtschaftsbetrieb entzogen oder geht auf Kosten der Tanzfläche.

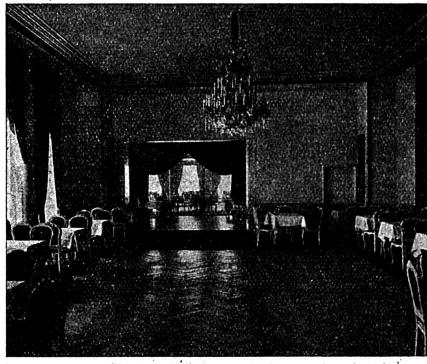
Die elektrische Musikübertragungseinrichtung (Bild 1) bietet hier ein Mittel, mit geringen Kosten



Kapelle vor dem Mikrofon

nicht nur den einheimischen Gasthausbesucher anziehen, sondern ganz besonders auf Fremde einladend wirken. Denn gerade diese sind in der Regel auf das Hotel angewiesen und werden solche Gaststätten bevorzugen und weiterempfehlen, in denen gute Musik die Stunden verkürzt.

die Musik einer Kapelle durch das Mikrofon auf Lautsprecher in beliebig viele Räume zu übertragen oder Schallplattenmusik und Rundfunk-Darbietungen in allen Räumen einer Gaststätte zu verbreiten. Ferner ermöglicht sie es, die Akustik dort, wo die Musik schlecht zu hören ist, zu verbessern. Fast jeder grössere Raum



Lautsprecher an den Wänden

Das Preisgericht an der ZIKA

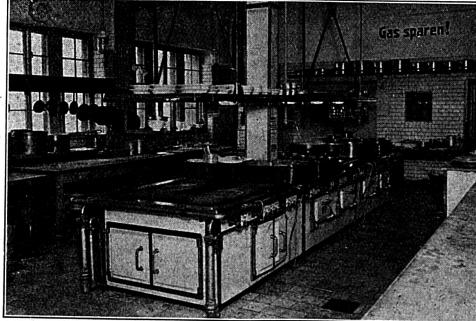
verlieh die höchste zu vergebende Auszeichnung, die

Gold. Medaille und den Großen Ehrenpreis

an

SURSEE

als hohe Anerkennung der Spitzenleistung in der Fabrikation moderner Koch-Anlagen



Besichtigen Sie an der ZIKA

die prächtigen Gasgrossapparate
der Schweizer-Hotel-Küche
der Küche Italienisches Restaurant
des Sursee Standes 1543 A

Befragen Sie die Besitzer

der neuesten Grosskochanlagen
Hotel Schweizerhof Zürich
Hotel Résidence Genf
Hotel Hecht St. Gallen

Wärum die Sursee-Fabrikate heute als die besten anerkannt sind erklären und belegen Ihnen die Fachleute der:

A.G. der Ofenfabrik Sursee

weist solche Stellen auf und oft gehören dazu die von den Gästen so bevorzugten Ecken und Winkel. Stellt man an solchen Orten einen Lautsprecher auf, dann ist dieser Überstand behoben.

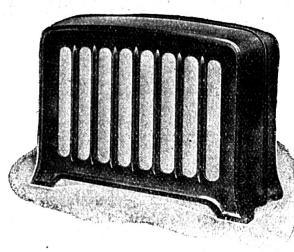
Die Hauptforderung, die der Besitzer einer Gaststätte an eine Musikübertragungsanlage stellen muss, ist die, dass die Musikwiedergabe gut ist. Man will ja nicht nur Musik zum Tanz haben, sondern darüber hinaus auch erstklassige Konzertmusik hören. Die Wiedergabe muss also klangtrennend und verzerrungsfrei sein. Die moderne Technik kann diesen Forderungen in jeder Weise gerecht werden. Man darf heute mit Fug und Recht behaupten, dass die übertragene Musik auch für musikalisch empfindsame Ohren einen wirklichen Genuss bedeutet.

Die Lautsprecher können in den einzelnen Räumen jeweils der Architektur angepasst werden, sodass man sie an solche gar nicht erkennen (Bild 2).

Die Verschiedenartigkeit der Gaststätten bringt es mit sich, dass die Verstärkerleitung der einzelnen Musikübertragungs-Anlagen verschieden sein muss. Auf Grund ihrer Erfahrungen im Bau von Verstärkereinrichtungen hat Siemens & Halske eine in ihrer Leistung praktisch lückenlos abgestufte Reihe von Netzschlussverstärkern, ferner Mikrophone, elektrische Tonabnehmer und für jeden Zweck den geeigneten Lautsprechern geschaffen.

In erster Linie sind die sogenannten „Prototypen“ zu nennen. Man versteht darunter kleine Musikübertragungsanlagen, die in einem Schrank untergebracht sind und aus einem Röhrenverstärker und aus einer Schallplatten-Übertragungs-Einrichtung bestehen. Auch ein Mikrophon kann zur Übertragung von Sprache und Musik angeschlossen werden.

Große Gaststätten, die in vielen Räumen Lautsprecher anschliessen müssen, benötigen allerdings eine grosse Musikübertragungsanlage. Auch diese bestehen aus einem Verstärker, einem Schallplattenapparat mit elektrischem Tonabnehmer, einem oder mehreren Mikrofonen und den Lautsprechern, deren Anzahl die Größe der Verstärker bestimmt. Diese Verstärker, die von 1,5 Watt bis zu mehreren hundert Watt Leistung gebaut werden, sind genormt, ebenso wie etwa Glühlampen oder Motoren. Man braucht sich also nur über die Zahl der anzufließenden Lautsprecher (z. B. Bild 3) im Klaren zu sein, um den richtigen Verstärker zu erhalten, der für den gegebenen Zweck am wirtschaftlichsten arbeitet.



Luxuslautsprecher

Für die Bedienung der Musikübertragungsanlagen sind Vorkenntnisse nicht erforderlich. Ohne weiteres kann der Hotelier, Wirt oder einer ihrer Angestellten die Anlage nebenbei bedienen. Sie ist durch besondere Einrichtungen ganz besonders vereinfacht. Beispielsweise wird die richtige Drehzahl des Plattentellers, die für eine gute Schallplattenwiedergabe wichtig ist, genau und leicht regulierbar. Am Lautstärkeregler wird die für jede Platte vorteilhafte Lautstärke eingestellt. Eine andere Vorrichtung schaltet den Motor nach Ablaufen des Schallplatten selbstständig ab.

Der gesamte Strom und die nötige Spannung zum Antrieb des Schallplattenstellers und zur Speisung der Röhren wird dem Lichnetz entnommen. Man braucht sich also nicht um das Aufladen der Akkumulatoren zu kümmern, oder angedrehte Akkumulatoren durch neue zu ersetzen.

wältigen hatten. Dass dabei das Problem der Ventilation eines der wichtigsten war, das eines eingehenden Studiums bedurfte, ist klarlich, wenn wir uns darüber Rechenschaft geben, dass wir der wärmsten Jahreszeit entgegen und die Ausstellung teilweise in diese fällt. Es gehört sich daher, dass wir von dieser „Wettermacherin“, der Ventilation, und den ventilationstechnischen Einrichtungen dem Leserkreis etwas eingehender Bericht erstatten.

In die 7 nord-nordostwärts liegenden Giebelhallen ist je ein Schraubenventilator von 1500 Millimeter Durchmesser eingebaut. Ein gleich grosser Schraubenventilator entlüftet den wissenschaftlichen Vortragssaal gegen die Seeseite hin. Für die Entlüftung der Restaurants und der Küchen sind 2 Zentrifugal-Ventilatoren, darunter 2 solche von 1100 Millimeter Ansaugöffnung diskret in die Dachböden eingebaut. Von diesen weg führen die Ansaugleitungen zu den Kochherden und über die Restaurationsräume, wo die rauchgeschwängerte und schlechte Luft geholt und über Dach geführt wird. An Leitungen in den verschiedensten Dimensionen sind ungefähr 700 Meter verlegt. Die totale Fördermenge der 27 Ventilatoren beträgt stündlich rund 650.000 Kubikmeter Luft. Auffallen muss es dem Besucher, dass diese respektable Luftumwälzung vermittelst der erwähnten mechanischen Einrichtungen sozusagen geräuschlos vor sich geht. Es zeugt von der Leistungsfähigkeit der Ersteller dieser Einrichtungen, der Ventilator A.-G. in Stäfa, wenn das ventilationstechnische Problem gut gelöst und die Arbeit in der kurz bemessenen Frist von 4 Wochen, vom Tage der Auftragserteilung an gerechnet, durchgeführt werden konnte.

Technisches von der ZIKA

650,000 Kubikmeter Luftzufuhr
in der Stunde.

Wir haben unsere Leser bereits mit verschiedenen Einrichtungen der ZIKA vertraut gemacht und darauf hingewiesen, welche umfangreichen Vorbereitungen für den Ausbau der Ausstellungshallen, der Restaurants und der Küchen die bauleitenden Architekten zu be-

Auszeichnungen an der ZIKA

Wie uns mitgeteilt wird, hat die „Therma“ Fabrik für elektr. Heizung A. G., Schwanden-Glarus, an der „ZIKA“ Zürich, 2 grosse Ehrenpreise mit goldenen Medaillen erhalten, die höchste Auszeichnung, die an der Ausstellung verabfolgt wird. Der eine Preis wurde ihr zuerkannt für die im Stand ausgestellten Apparate und der andere für die in der Küche des französischen Restaurants sowie in der Ausstellungsküche im Betrieb befindlichen Apparate.

Passagier Wasser. Die A. G. Passagier Heiquelle und das Kurhaus haben an der ZIKA einen glänzenden Erfolg davongetragen. Den Heiquelle wurde der grosse Ausstellungspreis mit goldenen Medaillen zugesprochen, während sich das Kurhaus mit seiner Diätmenü-Kollektion sowohl in der Abteilung „Tafelservice“ im I. Rang plazierte.

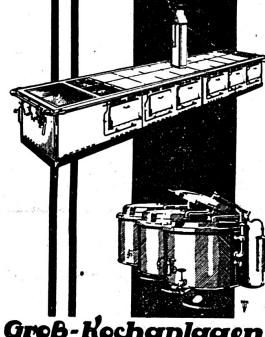
Sektionen

Hotellerverein Glarnerland und Walensee.

-w- Am 30. Mai hielt der Hotellerverein Glarnerland und Walensee im bergumstallten Kurort Elm (Hotel Elmer) seine Frühjahrshauptversammlung ab, die recht gut besucht war. In seinem Eröffnungswort stellte Präsident Höhn (Glarnerhof, Glarus) kurz den Existenzkampf der schweizerischen Hotellerie, die es nicht immer leicht hat, dem Ausland gegenüber zu standzuhalten. Es ist darum sehr notwendig, dass wir die Kräfte zusammenfassen. Die Zersplitterung des Mittel in der schweizerischen Hotellerie bringt es mit sich, dass wir gegenüber der ausländischen Propaganda vielfach zurückbleiben. Wir müssen nach Einigung und Konzentration streben. Dabei ist aber nötig, dass neben dem Gastwirtschaftsgewerbe auch die übrigen Verkehrsinteressenten mehr als bisher mitmachen. Das gilt ganz besonders auch für das Kurgebiet Glarnerland und Walensee.

Nach der Genehmigung des Protokolls (O. Schärli, Hotel Alpina, Elm) und der Rechnungsvorlage (Revisor E. Durrer, Grand Hotel Braunwald) folgte der ausführliche Jahresbericht des Vorsitzenden, die Festsetzung des Beitrages an den kantonalen Verkehrsverein und an den Gewerbeverband. Herr Schärli dankte Herrn Höhn für die viele uneigennützige Arbeit, die leider von einzelnen Mitgliedern zu wenig gewürdigt und nicht erkannt wird. Über die Propaganda 1930 sprachen Präsident Höhn, E. Durrer, O. Schärli und der Leiter des Verkehrsbüros E. Wyler. Es ist unbedingt nötig, dass für eine durchgreifende Propaganda mehr Mittel zur Verfügung gestellt werden, was möglich wird, wenn eine Belastung der Lieferanten erfolgt. Über die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotellervereins referiert einlässlich Herr Höhn. Die Reorganisation der Propaganda

Küppersbusch



Groß-Kochanlagen
für Gas, Kohle, Elektrizität, Öl und Dampf sind
führend
in Qualität, Leistung und Wirtschaftlichkeit

F. Küppersbusch & Söhne A.G., Gelsenkirchen
Weitaus grösstes und führendes Werk Europas
für Koch- und Heizapparate aller Art

Ingenieurbüro für die Schweiz:
Albert Surber, Ing., Zürich-Wollishofen
Seestrasse 291
Telephon Ulo 43.68

Weinhandlung

JOS. STUDER A.-G.

Interlaken

Depot und Vertretung von
Jules Regnier & Co., S. A., Dijon
Schröder & Schyler & Co., Bordeaux
Renault & Co., Cognac
Berliner Gilka-Kümmel
Direkt und ab Lager — Spezialpreislisten

Zu verkaufen HOTEL

In Bahnhofnähe einer mittelgrossen Industriestadt mit prima Bahnhofverbindungen und regem Passantenverkehr. Sehr gutes Tages- und Platzgeschäft mit ca. 40 Betten, flott und modern eingerichtet. Preis Fr. 500.000. Anz. mindestens Fr. 100.000. Auskunft gegen 40 Cts. in Marken erteilt. Rob. Bawald, Olten.

Schlüssele
jeder Art

Hand- und Gummischlüssele
Feuerlösch - Einrichtungen
Sprengwagen, Mech. Leitern
Schieb- u. Anstall-Leitern etc.

Ehrsam-Denzler & Co.
Wädenswil — Telephon 56



Der flotte
appetitliche Service



Hors d'oeuvre-
Wagen Ditting

wird Ihnen Gästen imponieren. Für Sie selbst bedeutet die Anschaffung des hübschen Wagens bei Gleichheit in Grösse und Einteilung nur zirka einen Drittel des bisher üblichen Preises. Bedenken Sie auch die Einsparung an Arbeitsmaterial. Dabei kommt auch der Gast, der selbst bestimmt, was und wieviel ihm behagt, auf seine Rechnung. Preis schon von Fr. 150.- (netto). Ein Spezialtyp ist mit vorzüglichem Kühlsystem ausgestattet. Orientieren Sie sich durch meinen Spezial-Prospekt oder an der Zita Stand 1527 und im französischen Restaurant.

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

Revue-Inserate haben Erfolg!

**KÄLTE
GEGEN: WÄRME
SCHALL**
KORK
PLATTEN
SCHALEN
SCHROT
KORKSTEINWERKE A.-G. KÄPFNACH-HORGEN

Zufriedene Gäste

schätzen vor allem die tadellose
Sauberkeit Ihres Hauses. —
Nichts kann sie leichter erhalten und pflegen als

«Blitzblank Spezial»

das wunderbar wirkende und doch schonende Putzpulver für alle feinen
Putzarbeiten. — Ihr Lieferant wird Ihnen gerne praktische Eimer
von 5, 10 und 20 kg. besorgen. Sie sind viel billiger als die kleine
Dosenpackung — extra gemacht für Sie!

van Baerle & Cie., Münchenstein-Basel



Société privée possédant grands locaux, cherche
Restaurateur

(chef de cuisine) à l'année. Chiffre d'affaires important
réalisé depuis plusieurs années. Entrée si possible de suite.
Adresser offres détaillées avec références etc. sous
chiffre G 7563 X à Publicitas, Genève.

**PIC-NIC-PAKETE
BRICELETS
PETIT BEURRE
MÉLANGE HOTEL**
**GRIBB & Co.
GROSSHÖCHSTETTEN**

Vorteilhaft!

Sehr schöne

Limousine

Innenlecker mit allen Chicanen
und grossen Komfort. Neu. Erste
amerikanische Marke. 7 Plätze mit
bequemem Notzsitzen. Vorn Leder.
Separation. Gepäckträger etc.
Wunderbare Linie. 8 Cyl. Linien-
Motor. Federung. Strassenhalternd,
Bremsen prima. Zu sehr günstigen
Bedingungen.

G. Beck, Rue Warnery 3, Lausanne

**„AKO“
Chlorfreies Bleichwaschmittel**
garantiert unschädlich, vorteil-
haft und arbeitsparend. Entfernt
alle Flecken. Prima Referenzen.
**CHEMISCHE- U. SEIFENFABRIK
STALDEN (EMMENTAL)**