Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 25

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: 11.08.2025

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

gesellschaft, Nationalbankgeb.
Zürich

SCHWEIZER HOTEL-REVUE
REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 25
BASEL, 19. Juni 1930

Nº 25
BALE, 19 juin 1930

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich 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 Hotelier-Vereins

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

Neununddreissigster Jahrgang
Trente-neuvième année

Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois 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'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

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

Delegierten-Versammlung S. H. V.

vom 12. bis 14. Juni in Zürich

Die diesjährige Landsgemeinde des S.H.V., im erweiterten Rahmen eines schweizer. Hoteliertages durchgeführt, stand in jeder Hinsicht unter günstigen Vorzeichen. Schon die äussere Staffage und die Begleitumstände — ZIKA und Jubiläumsfeier des Zürcher Hotelier-Vereins — verliehen ihr in Verbindung mit der Wichtigkeit verschiedener Verhandlungsgegenstände erhöhte Bedeutung als Berufstagung, während die Witterung die Versammlung in hohem Masse favorisierte und die geschickte Art des Arrangements und der Durchführung der geselligen Anlässe ihr den Stempel eines stimmungsvollen Familienfestes aufdrückte.

Den Auftakt zu der Tagung bildeten die zwei

Geschäftssitzungen des Zentralvorstandes

vom 11. Juni abends und 12. Juni vormittags im Hotel Baur au Lac. Ihre Beratungen galten, neben der erneuten Stellungnahme zu den Geschäften der Delegiertenversammlung, vereinsorganisatorischen Angelegenheiten (Fachschule, Vertretung bei der A. I. H.), den Fragen der Preiskontrolle, des wöchentlichen Ruhetages sowie einer Reihe Internas. Nähere Details hierüber folgen in einer nächsten Nummer; desgleichen über die Verhandlungen des Verbandes schweizer. Badekurorte, der am 12. Juni vormittags im Hotel Habis Royal eine ausserordentl. Versammlung abhielt, in der Hauptsache zwecks grundsätzlicher Stellungnahme zur Frage der Beteiligung an der nächstjährigen Hygiene- und Sportausstellung in Bern.

Die geschäftlichen Verhandlungen

der Delegiertenversammlung begannen am 12. Juni um 14½ Uhr in Anwesenheit von ca. 200 Delegierten und freien Teilnehmern im Kursaal. Unter der gewandten und energischen Leitung von Herrn Zentralpräsident Dr. Seiler konnte schon im I. Teil der Versammlung eine Grosszahl der Traktanden erledigt werden. Die statutarischen Jahresgeschäfte (Bericht und Jahresrechnung 1929 sowie Budget 1930) fanden nach orientierenden Erläuterungen der Herren Boss-Spiez und Butticaz-Lausanne einstimmige Genehmigung unter Décharge-erteilung an den Zentralvorstand für seine Geschäftsführung. — Bezüglich der Frage der Mitgliedschaft und Revision der einschl. Statutenbestimmungen erhielt der Vorstand Auftrag, unter Fühlungnahme mit den Sektionen auf die nächste Delegiertenversammlung eine den heutigen Verhältnissen und Erfordernissen angepasste Revisionsvorlage auszuarbeiten. — In Sachen Trinkgeldfrage wurde dem Antrag des Zentralvorstandes auf Ergänzung der Statuten in dem Sinne zugestimmt, dass jedes Mitglied des Vereins, in dessen Geschäft die Trinkgeldablösung in irgendeiner Form eingeführt ist, die Pflicht hat, dafür zu sorgen, dass die für diesen Zweck eingegangenen Trinkgelder für das trinkgeldberechtigte Personal Verwendung finden. Ein besonderes, von der Delegiertenversammlung zu genehmigendes Reglement wird das Nähere bestimmen. — Ohne Opposition wurde ferner auch dem Ankauf einer Liegenschaft zwecks Unterbringung des Zentralbureaus zugestimmt. Es handelt sich um das Haus Gartenstrasse 46 in Basel. Der Zentralvorstand erhielt Vollmacht zur Tätigung des Kaufes. — Weniger Sympathie begegnete dagegen die Frage der Schaffung einer Veteranen-Urkunde für 25jährige Mitgliedschaft. Sie wurde mit grosser Mehrheit abgelehnt, während der Antrag der Vereinsleitung auf Erstellung einer Mitgliederkarte im Prinzip gutgeheissen, die Beschlussfassung hierüber jedoch vertagt wurde, in der Meinung, die Angelegenheit solle im Kontakt mit den übrigen, die Mitgliedschaft betreffenden Fragen ihre Lösung finden. — Die Versammlung hörte im weitern den Bericht des Herrn H. Gölden über die Neuordnung des Lehrlingswesens auf Grund der einschl. Verhandlungen und Beschlüsse der Schweizer. Fachkommission für das Gastgewerbe. Nach Entgegennahme einiger Wünsche und Anregungen zur Weiterleitung an die Fachkommission wurde das „Regulativ für das Lehrlingswesen im Gastgewerbe" genehmigt und hierauf die Sitzung abgebrochen, resp. auf den nächsten Morgen vertagt.

* * *

In der zweiten Geschäftssitzung der Versammlung vom Freitag, den 13. Juni vormittags, gelangte der Bericht des Direktors des Zentralbureaus über die Reorganisation des Propagandawesens zur Behandlung. Nach anschliessender Diskussion, in der zumteil eine schärfere Formulierung unserer Wünsche an die Adresse der mitbeteiligten amtlichen Stellen gefordert wurde, gelangte unter Akklamation folgende Resolution zur Annahme:

> Die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins nimmt mit Bedauern davon Kenntnis, dass die Vorarbeiten für die Reorganisation unseres Propagandawesens trotz den Bemühungen der Zentralleitung des S. H. V. bisher noch keine Resultate gezeitigt haben. Durch die Verzögerung erleiden die Interessen des Verkehrs und des Tourismus in der Schweiz erheblichen Schaden. Die Versammlung gibt daher eindringlich der Erwartung Ausdruck, dass die Reorganisationsarbeiten in Verbindung mit dem Publizitätsdienst der Schweizerischen Bundesbahnen, der Schweizerischen Verkehrszentrale und der übrigen Verkehrsinteressenten nunmehr zu einem für den gesamten schweizerischen Fremdenverkehr guten Ende geführt werden.

Besonderem Interesse begegnete sodann das nun folgende Wahlgeschäft. An Stelle der statutarisch austretenden H.H. Vizepräsident Th. Wirth-Interlaken und J. V. Dietschy-Rheinfelden, deren hervorragende Mitarbeit in der Vereinsleitung die gebührende Würdigung durch den Vorsitzenden erfuhr, wurden auf Vorschlag der Badekurorte und der Passantenhotels gewählt die H.H. Pflüger, Salinenhotel, Rheinfelden, und K. Höhn, Hotel Glarnerhof, Glarus. Als Revisor-Suppleant für die Vereinsrechnung beliebte Herr Glinz-St. Gallen und als Revisor-Suppleant für die Fachschulrechnung Herr Baehl-Genf.

Im Anschluss an die Wahlhandlung erstattete Zentralpräsident Dr. Seiler einen eingehenden Bericht über die „Alliance Internationale de l'Hôtellerie", deren bisherige Tätigkeit und Arbeitsprogramm für die nächste Zukunft. — Als Ort der nächsten Delegiertenversammlung wurde, einer Einladung der dortigen Sektion Folge leistend, Lugano bezeichnet und alsdann unter Traktandum „Unvorhergesehenes" einige Anfragen und Anregungen (so betreffend Vertrustung des Kohlenhandels, Vertretung der Verkehrszentrale an der französischen Riviera, Preisvergünstigungen an Reisebureaubeamte etc. etc.) zur Prüfung durch den Zentralvorstand entgegengenommen, worauf die geschäftlichen Verhandlungen mit einem Hinweis des Vorsitzenden auf eine Reihe dringend der Lösung harrender Aufgaben des Vereins geschlossen werden konnten. (Detailangaben über die Geschäftssitzungen erfolgen durch Protokollauszug in der nächsten Nummer.)

Die geselligen und festlichen Anlässe.

Wie eingangs unseres Berichtes erwähnt, haben zur Wahl Zürichs als Ort der diesjährigen Delegiertenversammlung zwei Umstände besonders beigetragen. Einmal hat die ZIKA wie ein Magnet gewirkt und sodann die Jubiläumsfeier des Zürcher Hotelier-Vereins den Entscheid ausschlaggebend beeinflusst, wollten der Zentralverein und seine Leitung doch diesen Anlass nicht vorübergehen lassen, ohne der Sektion Zürich an ihrem Ehrentage die volle Sympathie der gesamtschweizerischen Hotellerie zu bekunden. Beide Ereignisse, die ZIKA sowohl wie die Jubelfeier der Zürcher Hoteliers stunden denn auch im Mittelpunkt der geselligen Anlässe der Tagung.

Auf Donnerstag, den 12. Juni, abends, war in der ZIKA eine freie Zusammenkunft mit „buntem Abend" angesetzt. Sehr zahlreich fanden sich die Versammlungsteilnehmer dazu ein; aber auch sonst wies die ZIKA an diesem Abend einen Massenbesuch auf, sodass im „Boulevard Escoffier" wie in den verschiedenen Länderrestaurants ein recht animiertes Festleben pulsierte, die Hoteliers aber — vielleicht mit Ausnahme des Schweizer Hotel-Restaurants — eigentlich nirgends unter sich waren. Das tat der guten Stimmung indessen keinen Abbruch und entsprach übrigens der Idee des „bunten Abends", dessen Unterhaltungsprogramm durch die Kapellen der verschiedenen Restaurants bestritten wurde, ergänzt durch ganz ausgezeichnete Volkslieder- und Jodlervorträge des Doppelquartetts des Turnvereins „Alte Sektion". Der Berichterstatter benutzte den Anlass zum Besuche des Kochkunstpavillons und der Länderrestaurants unter der sachkundigen Führung eines liebenswürdigen Zürcher Hoteliers und konnte auf diesem Rundgange markante Eindrücke sammeln von der Eigenart dieser Betriebe und namentlich von den glänzenden Effekten der modernen Beleuchtungstechnik, wie sie gerade an der ZIKA n hervorstechender Aufmachung und Schaustellung zum Ausdruck gelangt.

Der Freitag (13. Juni) hatte den Charakter eines offiziellen Tages der Ausstellung; er brachte der ZIKA den Besuch der Bundesversammlung und damit eine wohlverdiente Ehrung seitens der obersten Landesbehörde. Eine Kolonne von 50 Autos brachte in der Mittagsstunde die hohen Gäste vom Bahnhof zur Ausstellung, wo sie mit Hochrufen eines zahlreichen Publikums empfangen wurden. Von der Empore des „Boulevard Escoffier" entboten der allzeit beschäftigte Präsident des Organisationskomitee, Hotelier Kracht, und Regierungspräsident Streuli den Ratsmitgliedern herzlichen Willkomm, wobei speziell auf die Bedeutung der Ausstellung für die Hotellerie und der Hotellerie für die gesamte Volkswirtschaft hingewiesen wurde. Zum offiziellen Lunch zu Ehren der Räte im Schweizer Hotel-Restaurant waren neben andern Ehrengästen — darunter Altmeister Escoffier — auch Vertreter des S. H. V. geladen. Für das in Komposition und Zubereitung besonders exquisite Essen durfte die Köchemannschaft des Restaurants auf ihrem Rundgang durch den Saal unter Leitung ihres Chefs, Herrn J. Schneitter, die wohlverdiente Anerkennung der Ratsherren ernten. Das leckere Mahl wurde gewürzt durch eine humorvolle Rede des Vizepräsidenten des Nationalrates, Dr. Sträuli von Winterthur, der dem Organisationskomitee der Ausstellung Einladung und Empfang verdankte. Daneben erfreuten gediegene Produktionen des Jodlerquartetts der „Alten Sektion" und der Hauskapelle die Banketteilnehmer.

Auch für die Hoteliers war der Freitag-Nachmittag zum Besuche der Ausstellung reserviert. Zum Lunch in den verschiedenen Restaurants fand sich eine zahlreiche Hoteliergemeinde ein, die nachher die ZIKA einer eingehenden Besichtigung unterzog. Besondere Beachtung wurde dabei insbesondere dem Kochkunstpavillon und seinen Kühlvorrichtungen geschenkt, aber auch die Stände der Aussteller vermochten das Spezialinteresse der vielen Fachleute zu fesseln. Wie wir hörten, sprach man sich durchwegs über die Leistungen und die Aufmachung der ZIKA, sowie über die ausgestellten Produkte aus der Landwirtschaft, aus Industrie und Gewerbe sehr lobend aus. Damit ist die ZIKA ihrer Aufgabe, Mittlerin zu sein zwischen Produktion und Konsumation, zwischen Lieferantenkreisen und Hotellerie, im vollen Umfange gerecht geworden und sie sicherte daneben, als gastronomisches Ereignis ersten Ranges, gewiss auch dem Hotelgewerbe neue Sympathien, Freunde und Gönner in weiten Kreisen unseres Volkes.

Um 16½ Uhr fand im Demonstrationssaal der Ausstellung ein Vortrag des Schweizer. Bauernsekretärs Professor Dr. Laur statt über das Thema „Hotellerie und Landwirtschaft". Ein interessanter Zwischenakt, der stärksten Besuch aus Hotelkreisen verdient hätte, zumal er die Beziehungen der beiden Berufszweige und die vielgestaltigen Möglichkeiten gegenseitiger Förderung und Unterstützung in ebenso souveräner wie gründlicher und objektiver Art behandelte. Schade, dass der Vortrag dem Präsidium des S. H. V. erst während der geschäftlichen Verhandlungen der Delegiertenversammlung — und leider ohne jede nähere Angabe — signalisiert wurde. Wäre die Meldung früher eingelaufen, so hätte sich zweifellos in Abänderung breits getroffener Dispositionen noch mancher Teilnehmer unserer Tagung zum Besuche des wirklich zeitgemässen Vortrages entschlossen. Um dem Referate in unsern Kreisen die verdiente Publizität und Beachtung zu sichern, haben wir uns um die Beschaffung des Manuskriptes bemüht und werden den Vortrag in einer nächsten Nummer auszugsweise zur Wiedergabe bringen.

Jubiläumsakt des Zürcher Hotelier-Vereins.

Den Glanzpunkt der gesellschaftlichen Anlässe der Delegiertenversammlung bildete der Jubiläumsakt, der am Freitag-Abend aus Anlass der Feier des 50 jährigen Bestehens des Zürcher Hotelier-Vereins im Hotel Baur au Lac zur Durchführung gelangte. Die Teilnahme von über 600 Personen (Vereinsmitglieder, deren Familienangehörige und zahlreiche Gäste) mag das Interesse illustrieren, das diesem feierlichen Akt entgegengebracht wurde. Begünstigt vom herrlichsten Wetter konnte die umsichtig organisierte Abendfeier programmgemäss im Garten vor sich gehen. Der Gartenhof des Hotels prangte im Festschmuck, der Glaspavillon und die Hallen des Gartens waren in luftige Speiseräume verwandelt, ein reich beschicktes herrliches

Buffet — eine Hochleistung der Kochkunst — harrte auf geneigten Zuspruch. Kein Wunder, wenn sich bei den harmonischen Klängen von zwei Orchestern im Handumdrehen eine frohgemute Feststimmung einstellte.

Beim Anbruch der Nacht begab sich die Festgesellschaft hinüber in den Garten der nahen Villa Rosau, dessen Wiese durch geeignete Bestuhlung in einen Festplatz verwandelt worden war. Die blumengeschmückte Rednertribüne, zwischen zwei Bäumen vor der Villa aufgestellt, trug in Nelken und Rosen angefertigt das Emblem des S. H. V., daneben das Schweizer und das Zürcher Wappen. Im stillen Dunkel der schönen Vorsommernacht lag erwartungsvolle Spannung über der Teilnehmermenge, als unter Regie des Herrn Töndury das Festprogramm in Szene ging, jede Nummer angekündigt durch einen Tusch kostümierter Posaunenbläser. Eingeleitet wurde der Festakt durch herrliche Heimatlieder des Jodler-Doppelquartett des F. C. Zürich und einen durch Frl. Vent vom Schauspielhaus gesprochenen Prolog von Edgar Chappuis. Hierauf betrat Herr H. Gölden-Morlock, der Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins, die Rednertribüne zu seiner Festansprache. Nach Begrüssung der Ehrengäste, vor allem der Vertreter der Zürcher kantonalen und städtischen Behörden, des Zentralpräsidenten, des Zentralvorstandes und der Direktion des S. H. V., der Vertreter der Verkehrszentrale, des Verkehrsvereins Zürich, der verwandten Berufsverbände, der Personalverbände und der Presse, sowie der Hotelierfrauen als tüchtigen und getreuen Mitarbeiterinnen am gemeinsamen Werk, gab Redner einen gedrängten Abriss über Gründung und Geschichte, Entwicklung und Tätigkeit des Zürcher Hotelier-Vereins. Die gehaltvolle Rede sei in ihrem Wortlaut hier wiedergegeben:

„Fünfzig Jahre sind verflossen seit der Gründung unseres Vereins. Für jeden Menschen ein Lebensabschnitt von grösster Bedeutung — für eine Berufsorganisation ein Abschnitt nur im Verlaufe ihrer Entwicklung. Und doch — umfasst nicht diese Zeitspanne der letzten 50 Jahre eine äusserst bedeutsame Epoche? Eine Zeit gewaltigen Aufstieges der gesamten Hotellerie, des Verkehrs überhaupt? — Aus kleinen Anfängen heraus vollzog sich ein Umschwung von gewaltigen Dimensionen. Das Samenkorn, das damals im Jahre 1880 gesät wurde, hat sich zu einem mächtigen Baum entwickelt und breitet befruchtend seine Zweige aus, sehr viele Gebiete der Volkswirtschaft umfassend.

Eigenartig zwar erscheint uns heute der Grund, der den Anstoss gab zum Zusammenschluss der Zürcher Hoteliers. Im grossen Stadtrat war beantragt worden, die Liste der in den Zürcher Hotels anwesenden Gäste regelmässig im „Tagblatt" zu publizieren. Dieser Vorschlag scheint auf Widerstand gestossen zu sein und veranlasste Herrn Boller-Tschudy (Hotel Hecht), seine Berufsgenossen zu einer Versammlung einzuladen, um gegen diese Veröffentlichung der Gäste Stellung zu nehmen. Einstimmig beschloss die von 14 Hoteliers besuchte Versammlung, die Publikation abzulehnen, mit der Begründung, dass dieselbe in einem Amtsblatt keinen praktischen Wert habe, sondern nur Mühe, Arbeit und Kosten verursache. An dieser Zusammenkunft wurde ferner beschlossen, einen „Verein der Gasthofbesitzer der Stadt Zürich" ins Leben zu rufen und in einer nächsten Versammlung die Statuten zu beraten sowie die Gründung vorzunehmen.

Diese Gründungsversammlung fiel auf den 9. Februar 1880. Als erster Präsident amtete der Initiant, Herr Boller-Tschudy. Aus den Protokollen geht hervor, dass die Vereinsgründung einem tiefinnersten Bedürfnis der Solidarität entsprang. Eingangs des Arbeitsprogrammes standen als leitende Grundsätze: die Förderung des Hotelgewerbes und des Fremdenverkehrs, die Sicherung der gemeinsamen Interessen sowie die Pflege freundschaftlicher Beziehungen unter den Mitgliedern. Noch heute gelten dieselben Grundsätze in unserem Verein und sie werden nach wie vor mit Eifer und Beseelung gepflegt.

Es würde zu weit führen, hier auch nur summarisch der wichtigsten Episoden aus der Entwicklungsgeschichte unseres Vereins zu gedenken. Ich verweise deshalb alle diejenigen, die sich dafür interessieren, auf den Bericht unseres Sekretärs, Hr. Besimo, in der „Hotel-Revue". Dankbar wollen wir uns jedoch am heutigen Tage jener Männer erinnern, die vor 50 Jahren die Initiative zur Schaffung unserer beruflichen Organisation ergriffen haben. Und es geziemt sich, dass wir all derjenigen Männer gedenken, die ihre Arbeitskraft in den Dienst des Vereins gestellt haben. Mit grosser Genugtuung können wir konstatieren, dass dem Vorstand je und je Männer angehörten, die mit Fleiss, Geschick und Ausdauer für die erfreuliche Entwicklung des Vereins eingestanden sind.

Der Zürcher Hotelier-Verein ist zugleich Mitbegründer des S. H. V. Im Jahre 1881 fand im Hotel Schweizerhof zu Olten eine Zusammenkunft von Vertretern der Hotellerie aus allen Gauen der Schweiz statt, an welcher die Gründung des S. V. H. beschlossen wurde. Im Jahre 1903 wurde anlässlich der Generalversammlung des S. H. V. Zürich als Vorort bestimmt. Vier Mitglieder des Zürcher Hotelier-Vereins wurden in die Leitung des Zentralvereins berufen: die Herren Morlock als Präsident, Boller als Vizepräsident, sowie die Herren C. Kracht und J. Moecklin. — Der Zürcher Hotelier-Verein nahm je und je regen Anteil an der Förderung der Bestrebungen des S. H. V. Als 1888 die Einführung des Sektions-Systems aufgeworfen wurde, unterstützte der Z. H. V. diesen Vorschlag und erklärte im Falle der Annahme den Beitritt als Sektion. Und 1918 setzte sich Zürich neuerdings mit aller Energie für das Sektions-System ein. Je und je hat der Z. H. V. all seine Kräfte eingesetzt, wenn es galt, einzutreten für die Förderung gemeinsamer Interessen zur Hebung des Berufes und der Berufsbildung. — So werden wir es aber auch in Zukunft halten und das lokale Interesse den gemeinsamen Zielen unterordnen. —

50 Jahre bedeuten in unserer schnell lebenden Epoche, in welcher eine Erfindung die andere jagt, immerhin eine beträchtliche Zeitspanne. Ist es da verwunderlich, dass das Hotelwesen mit der fortschreitenden Entwicklung stets Schritt zu halten suchte? Aus ersten kleinen Anfängen heraus entwickelte sich das Hotelwesen in den letzten 50 Jahren zu einem Machtfaktor von imponierender Grösse. Alle neuen Erfindungen und technischen Errungenschaften befruchteten das Hotelwesen. Aus der behaglichen Zeit der Postkutsche und des Reisewagens ist heute die rastlose Zeit der Eisenbahn, des Autos und des Luftfahrzeuges, des Telephons und des Radio geworden. Kontinente und Meere werden im Fluge überquert. Es berühren sich die Kulturen verschiedenster Art im täglichen Verkehr und befruchten gegenseitig Sitten und Gebräuche, dergestalt in ihrer Art der Völkerverständigung dienend.

Die Schweiz, frühzeitig dem Verkehrswesen sich anpassend — Durchgangsland im West-Ost und Nord-Südverkehr —, war seit langer Zeit als berühmtes Gastland bekannt. Von Dichtern besungen, von Malern verherrlicht, lenkte sich die Aufmerksamkeit des Auslandes mehr und mehr ihr zu. Handel und Industrie halfen mit, den Verkehr zu fördern. Aus den Tavernen der guten alten Zeit entwickelten sich die Gasthöfe zu Hotels und Palästen. Die Schweizer Hotellerie wuchs aus einfachen Verhältnissen heraus, die jungen Generationen übernahmen den Beruf der Eltern und es entwickelte sich eine traditionelle Berufsgruppe, die voller Freudigkeit das Erbe der Vorfahren übernahm, es ausbaute, um es schliesslich in grosszügiger Weise zu einer Landeszierde zu gestalten. Handel und Verkehr, ja die ganze Volkswirtschaft ziehen Nutzen aus dem Blühen und Gedeihen der Hotellerie und unzählige Existenzen finden durch sie willkommenen Verdienst.

Einzigartig gestaltet sich das Verhältnis zwischen Prinzipal und Angestellten. Bedingt durch die Hausgemeinschaft stehen sich beide viel näher als in irgendeinem andern Berufe. Es entwickelt sich der Geist der Zusammengehörigkeit, dessen Erfolge allen Beteiligten zum Wohle gereichen. Ein lebendiger Beweis hiefür ist u. a. auch die ZIKA, die sich drüben, auf der andern Seite unseres schönen Sees erhebt als ein modernes Denkmal dieser Arbeitsgemeinschaft und dieser Zusammengehörigkeit. Möge sie ein Symbol für die Zukunft sein und das gegenseitige Vertrauen stärken! — gleichwie sie heute Zeugnis davon ablegen will, was Arbeitsgemeinschaft und gegenseitiges Sichverstehen vollbringen können. Wahrlich, die ZIKA darf sich blicken lassen und das dort Gebotene offenbart Tüchtigkeit und zielbewusstes Schaffen.

Gibt es einen Beruf, welcher der Familie mehr Spielraum zur Entfaltung lässt, als das Gastgewerbe? Wo die Glieder ganzer Familien, jedes nach seinem Können, ihr Auskommen finden, wo Pflichtbewusstsein, ideale, künstlerische und praktische Erfahrung der Betriebsleiter besser zur Geltung kommen? Wo die ideale und individuelle Auffassung von Mann und Frau sich prägnanter widerspiegeln? — Der Hotelberuf ist geradezu der Idealberuf für die Frau! Hier entfaltet sich für sie das schönste Arbeitsfeld, das ihren natürlichen Gaben freien Spielraum lässt, sei es als Mutter, Hausfrau, Fürsorgerin, Beraterin, Dame und Repräsentantin. In sehr vielen Fällen gibt gerade die Frau einem Hause das Gepräge! Sie ist mitbestimmend auf Rang und Klasse eines Hotels je nach ihrer gesellschaftlichen Einstellung. — Wohl dem Hause, in dem eine sittliche und ideale Lebensauffassung der Besitzer und Leiter sich im Betriebe widerspiegelt! — Diese hohe Auffassung des Schweizer Hoteliers von seinem Berufe ist aber zugleich seine Stärke. Ein guter Hotelier ist nämlich auch ein guter Diplomat und als solcher kann er viel beitragen zur Verständigung der Völker.

Und nun gestatten Sie mir, verehrte Herren der Presse, Ihnen meinen Dank auszusprechen für Ihr Erscheinen und für das Interesse, das Sie stets unserer Arbeit entgegengebracht haben und entgegenbringen. Bewahren Sie uns auch fernerhin Ihre wertvolle Unterstützung, die wir notwendig brauchen im Kampfe um das Gedeihen unseres Berufes zum Wohle und Gedeihen des ganzen Volkes!

Über all der Worte zur Feier unseres Jubiläums wollen wir aber auch dankbar unseres lieben Vaterlandes gedenken! Dankbar wollen wir auch gedenken der Fürsorge unserer Behörden während der kritischen Zeiten und vertrauensvoll hoffen auf fortdauerndes Verständnis auch in der Zukunft. Wir wollen treu sein unserem Berufe, ihn fördern und heben und damit gleichzeitig dem Vaterlande dienen. — In diesem Gedanken, mit Freude erfüllt und Glück im Herzen, wollen wir diese Jubiläumsfeier begehen, die allen, so hoffen wir, unauslöschliche Stunden der Erinnerung schenken möge!

Zum Schlusse noch herzlichen Dank allen für ihre gütige Mitwirkung. Der heutige Tag möge uns Mut geben, weiter zu wirken auf dem eingeschlagenen Wege. Er soll uns anspornen, unermüdlich weiter zu gehen in Erfüllung unserer Pflicht gegenüber dem Zentralverband und gegenüber unsern Mitgliedern — zu Ehren unseres schönen Berufes und zu Ehren des Vaterlandes!

Weitere Ansprachen.

Nachdem der rauschende Beifall verklungen, überbrachte als zweiter Festredner Herr Regierungspräsident Streuli den Gruss und die Glückwünsche der kantonalen und städtischen Behörden. Er verwies sodann auf den Wandel der Zeiten, der Gebräuche und Hilfsmittel namentlich des Verkehrs, sowie auf die stetig steigenden Anforderungen der Gästewelt an die Hotellerie. Rückblickend erinnerte Redner an den Niederbruch des Reiseverkehrs während der Kriegsjahre und gab im Anschluss der freudigen Genugtuung Ausdruck, dass die Schäden der damaligen schweren Krise im Gastgewerbe zum Grossteil überwunden und die Hotellerie wieder ihre frühere Stellung im Rahmen der Volkswirtschaft einnimmt. An diesem Wiederaufstieg aber gebühre ein grosses Verdienst dem S. H. V., dem Redner auch für die Zukunft initiative Führer wünscht, allzeit bereit, den guten Ruf, das Ansehen des Gastgewerbes zu heben und zu mehren.

Herr Zentralpräsident Dr. Seiler sprach im Namen des Zentralvereins, indem er nach einem Rückblick auf die Flüchtigkeit der Zeit an die Rolle erinnerte, welche die Sektion Zürich bisher im S. H. V. spielte. Für die stets bewiesene Treue und eifrige Mitarbeit gebührt ihr aufrichtiger Dank der gesamtschweizerischen Hotellerie. Redner würdigte sodann die ZIKA, die aus einer hohen Pflichtauffassung der Zürcher Hoteliers entstanden ist, welche ihr Jubiläum nicht bloss mit Worten, sondern mit einer Tat begehen wollten. Die Sektion Zürich hat diese Aufgabe in Angriff genommen und vollendet in enger Arbeitsgemeinschaft mit den Personalverbänden, gemäss den Grundsätzen der schweizer. Hotellerie, die in den Angestellten ihre Mitarbeiter erblickt. Ausdruck dieser Arbeitsgemeinschaft ist heute die ZIKA und es ist angesichts dieses schönen Werkes zu wünschen, auch in den führenden Kreisen der Arbeitnehmerschaft möchte die Überzeugung restlos durchdringen, dass nur gemeinsame Arbeit zum Ziele führen kann. — Redner sprach sodann von der international bedeutungsvollen und völkerversöhnenden Rolle der Hotellerie, die in der Internat. Kochkunst-Ausstellung ebenfalls zur Dokumentierung gelangt. Anderseits ist aber die schweizer. Hotellerie auch national gesinnt bis in die Knochen hinein. Speziell in wirtschaftlicher Beziehung ist mit Ausnahme der Landwirtschaft kein anderer Erwerbszweig national derart verankert. Auch da ist die ZIKA überzeugender Beweis für die gegenseitige Abhängigkeit und gegenseitige Unterstützung der verschiedenen Berufskreise. Es erscheint daher moralische Pflicht, den Männern, welche die schöne Ausstellung organisiert, die verdiente Anerkennung zu zollen. Insbesondere dem Präsidenten des Organisations-Komitees, Herrn Kracht, der unter Einsetzung seiner ganzen Persönlichkeit sich der ZIKA zur Verfügung stellte und dafür den Dank der ganzen schweizer. Hotellerie verdient. — Zum eigentlichen Anlass des Tages, der Jubelfeier des Zürcher Hotelier-Vereins übergehend, führte Herr Dr. Seiler aus, der Zentralvorstand wünsche, dass dieses Ereignis bleibend festgehalten werde und überreichte dem Präsidenten der Sektion zum Andenken eine Ehrenurkunde, ein von einem Zürcher Künstler erstellter Kupferstich mit Bild von Zürich (Blick vom alten Hotel Schwert auf die Stadt), mit der Bitte, das Dokument als äusseres Zeichen der Dankbarkeit des Zentralvereins entgegenzunehmen. Mit dem Wunsche, der Z. H. V. und das stadtzürcherische Gastgewerbe möge weiterhin blühen und gedeihen, verband Redner zum Schlusse den wärmsten Dank für den liebenswürdigen und glänzenden Empfang, welcher den Versammlungsteilnehmern allüberall von den Zürcher Kollegen bereitet wurde.

Im Namen des schweizerischen, des kantonalen und des städtischen Wirtevereins brachte Herr Müller-Munz herzliche Glückwünsche, indem er zugleich auf die weitere kollegiale Zusammenarbeit und gute Kameradschaft toastierte, sowie dem Jubelverein als Präsent ein schönes Landschaftsgemälde überreichte.

Zum Schlusse des Festaktes feierte noch Herr E. Manz, als Sprecher des Vorstandes der Sektion, die grossen Verdienste des derzeitigen langjährigen Präsidenten des Z. H. V., Herrn Gölden-Morlock, um den lokalen Verein sowie dessen Mitarbeit im Zentralvorstand des S. H. V. und übergab ihm als Ausdruck allseitiger Anerkennung und hohen Dankes eine prachtvolle Silberschale mit dem Wunsche ferneren Wohlergehens für sich und Familie.

Mit dem Absingen der Vaterlandshymne schloss die stimmungsvolle Geburtstagsfeier, worauf sich die Festgesellschaft wieder in

Generalagentur f. d. Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A. G.
BASEL
PORTO DELAFORCE alt fein rassig

den Garten des Hotels zurückbegab, der inzwischen in eine glanzvolle, farbenfrohe Beleuchtung gesteckt worden war und bei sämtlichen Festgästen fast den Eindruck eines Zaubermärchens aus „Tausend und einer Nacht" auslöste. Eine Reihe geschickter Künstler bestritt in der Folge ein ganz hervorragendes Unterhaltungsprogramm vom Charakter eines Nachtkabaretts, dargeboten von den Kräften des Palais Mascotte. Und ein Ball bei rassiger Musik, der sich in den prachtvoll erleuchteten Hallen und Gartenräumen bis in die Tageshelle ausdehnte, bildete sodann den harmonischen Abschluss des eindrucksvollen Familienfestes, das wohl bei allen Teilnehmern in unauslöschlicher Erinnerung haften dürfte.

* * *

Für einen Teil der Festgäste, darunter auch den Berichterstatter, bedeutete die Jubiläumsfeier im Baur au Lac, die alle Teilnehmer im Hochgefühl wahrer innerer Befriedigung verliessen, den Endtermin der schönen Zürcher Tagung. Auf dem Programm figurierte allerdings noch der „Thé dansant" im Dolder Grand Hotel, der, wie man uns sagte, ebenfalls einen glänzenden Verlauf nahm. — So bleibt uns denn nur noch übrig, dem Zürcher Hotelier-Verein und seinem umsichtigen Vorstand für die musterhafte Organisation und Durchführung der Versammlung, mit all den geselligen Anlässen und Erfrischungen während der Geschäftssitzungen, hier den herzlichsten Dank auszudrücken, speziell auch den Zürcher Hotels für ihre wirklich splendide Gastfreundschaft. Der gleiche warme Dank richtet sich vor allem an Herrn Kracht vom Hotel Baur au Lac, der mit seinem „Buffet dinatoire" die herrlichsten Gerichte in geschmackvoll-raffinierter Aufmachung aufmarschieren liess und dank der überragenden Leistungsfähigkeit seiner Küchenbrigade den Respekt aller Festteilnehmer erntete. Nicht vergessen seien sodann Herr Furrer vom Kursaal für die Bereitstellung des Versammlungssaales, sowie Herr Direktor Krähenbühl vom Dolder Grand Hotel für das gediegene Arrangement des „Thé dansant" — und schliesslich: die Herren Steiger vom Hotel Neptun und H. Besimo, Sekretär des Z. H. V., denen die Organisation der Versammlung und geselligen Veranstaltungen oblag.

Ein weiteres Wort des Dankes gebührt im fernern auch der Worb & Scheitlin A.-G., Leinenweberei in Burgdorf, der Confiserie Rohr in Schaffhausen, der Kunsthandlung Geiser-Bruhin A.-G. in Zürich und der Alpenkäse-Fabrik Gerber & Cie., A.-G. in Thun, welche Firmen den Teilnehmern an der Jubiläumsfeier im Baur au Lac Proben ihrer Produkte und Erzeugnisse in Form allerliebster Geschenksortiments verehrten.

Die glanzvollen Tage in Zürich werden wir allzeit in dankbarem Andenken behalten. Sie stunden in jeder Hinsicht, bezüglich der festlichen Anlässe sowohl wie des geschäftlichen Teils auf der Höhe der Zeit und markieren wiederum eine erfreuliche Etappe in der Aufwärtsentwicklung der schweizerischen Hotellerie und ihrer zentralen Berufsorganisation, Etappe, von der ein neuer Ansporn ausgegangen ist im Sinne kollegialer Weiterarbeit zum Wohle unseres gesamten Gastgewerbes. ...ti.

Ein Artikel im „Journal de Genève", der uns freut

Ein Mitarbeiter des in der Überschrift genannten grossen Genfer Blattes nimmt in kritischer Weise Stellung zu der von der Generaldirektion der S. B. B. auf die bekannten Postulate des Schweizer Hotelier-Vereins betreffend Taxabbau erteilten Antwort, indem er das Vorgehen des S. H. V. als im Interesse der Volkswirtschaft liegend bezeichnet und dessen Begehren mit allem Nachdruck unterstützt. Zugleich wird in dem Artikel der Hoffnung Ausdruck gegeben, unser Verein werde sich durch die ablehnende Antwort der Generaldirektion nicht davon abschrecken lassen, die in Sachen als richtig erkannten Ziele weiter zu verfolgen, — wozu wir dem betreffenden Einsender die Zusicherung geben können, dass der S. H. V. auch in diesem Punkte durchhalten wird.

„Frankfurter Würstchen"

Im Jahresbericht des Verband Schweizer Metzgermeister pro 1929 begegnen wir folgendem Entrefilet:

„In Deutschland hat je ein Gericht erster und zweiter Instanz entschieden, dass der Name „Frankfurter Würstchen" Herkunfts- und nicht Gattungsbezeichnung sei. Der Beschluss soll noch das deutsche Reichsgericht beschäftigen. Der Entscheid mag ausfallen, wie er will, wir halten daran fest, dass in der Schweiz das „Frankfurterli" mit Frankfurt a./M. als Herkunftsort nichts zu tun hat. Frankfurterli sind bei uns seit Jahrzehnten hergestellt worden, und niemandem wäre es je eingefallen, dagegen Einspruch zu erheben. Wenn der Prozess auch in der Schweiz aufgerollt werden sollte, so findet man uns dafür gewappnet."

Für die Konsumentenkreise ist es recht interessant, von dieser Einstellung zu hören. Danach könnten also „Frankfurterli" allüberall fabriziert werden? — Was sagt man aber anderseits dazu, wenn in Ostpreussen hergestellter Käse in Deutschland als „Schweizerkäse", in Amerika angefertigte Schokolade dort als „Schweizerschokolade" verkauft wird? Bekanntlich sind wir Schweizer bei solchen Vorfällen gleich mit Reklamationen zur Hand. Aber für uns selbst ...?, Ja, halt Bauer, das ist ganz was anderes!

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

Der uns soeben zugehende Geschäftsbericht 1929/30 dieser Organisation enthält recht interessante Ausführungen über die Gestaltung der letztjährigen Saison. Danach wies die Vorsaison im allgemeinen kein günstigeres Bild auf als im Vorjahr. Vereinzelt und besonders bei grossen Hotels war sogar ein wesentlicher Frequenzrückgang zu verzeichnen. Auch die Hochsaison blieb hinter derjenigen des Jahres 1928 zurück. Insbesondere wurde der gewohnte Stossverkehr von Mitte Juli bis Mitte August vermisst. Für vorwiegend auf Schweizergäste eingestellte Betriebe hat sich das Eidgen. Schützenfest in Bellinzona nachteilig ausgewirkt. Desgleichen hat sich für die speziell mit deutscher Klientele rechnenden Saisonhotels die rückläufige Geschäftslage im Reich draussen in entsprechenden Einnahmeausfällen recht fühlbar gemacht. Eine erfreuliche Verbesserung des Saisonverlaufes brachte dann die auf Ende August einsetzende Schönwetterperiode, doch haben speziell die Bergkurorte von der guten Nachsaison wenig Vorteil gehabt, da die Besserung des Witterungscharakters für sie zu spät eintrat. — Insgesamt verzeichnet die Besuchsstatistik für die Monate Mai bis September 236,398 abgestiegene Gäste mit 1,132,234 Logiernächten. Das ergibt bei der Gästezahl einen Rückgang von 15,000 oder 4,5%, bei den Logiernächten einen Ausfall von 75,000 oder 5%. — Bessere Resultate ergab dagegen die Wintersaison 1929/30, die mit 23,280 Arrivées und 328,191 Logiernächten ihre Vorgängerin um einige Prozent übertraf.

Der Bericht äussert sich sodann zu den Fragen der Preispolitik und Preiskontrolle, über die Beziehungen zur Oberländischen Hülfskasse, zum S. H. V. etc. und orientiert über die Stellungnahme der Genossenschaft zu einer Reihe weiterer aktueller Probleme wie Hotelbaugesetz, wöchentliche Ruhezeit usw. usw. Der Genossenschaft sind nunmehr 95 Prozent aller Gastbetten im Berner Oberland angeschlossen.

Zürcher Hotelier-Verein.

Bei Anlass unserer Jubiläums-Feier sind uns schriftlich und telegraphisch zahlreiche Gratulationen zugegangen, die wir auf diesem Wege bestens verdanken.

Der Vorstand.

Versammlungs- und Sitzungs-Anzeiger

Oberländische Hülfskasse. Die XII. Ordentliche Generalversammlung dieser Institution wird soeben durch Zirkular an die Genossenschafter auf den 21. Juni 1930, vormittags 11 Uhr, ins Hotel du Lac nach Interlaken einberufen. Auf der Tagesordnung figurieren: Protokoll der letzten Versammlung, Entgegennahme des Jahresberichtes, Genehmigung der Jahresrechnung und Entlastung der leitenden Organe, sowie Diverses und Unvorhergesehenes.

Sektionen

Hotelier-Verein Beatenberg. An der Generalversammlung vom 5. Juni wurde der Vorstand wie folgt neubestellt: Präsident Herr O. P. von Siebenthal, Grand Hotel & Kurhaus; Vizepräsident Herr Chr. Gafner, Hotel Oberland; Sekretär Herr A. Wullimann, Hotel Beatus.

Saison-Eröffnungen

Griesalp (Kiental): Grand Hôtel & Kurhaus, 15. Juni.

BASEL
VICTORIA
NATIONAL
RENOVIERT

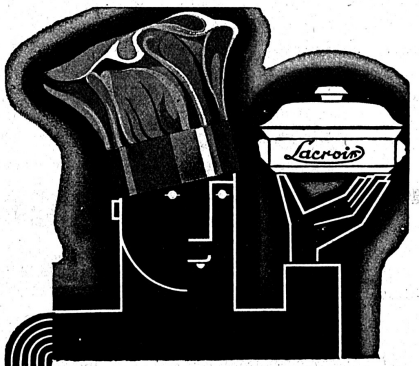
Zum **Besuche**
unserer Kellereianlagen sind **Sie**
jederzeit freundlichst eingeladen
Swiga SCHWEIZER. A.-G. für WEINE & SPIRITUOSEN **Basel**

Wenn Sie
Hotel-Mobiliar oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen od. zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

Tafelkunsthonig
„Wolrowe exquisit"
für den soignierten Frühstückstisch. Verlangen Sie ihn bei Ihrem Grossisten od. direkt beim Fabrikanten
C. Münzenmeier, Wolrowewerke, Pfäffikon
(Kt. Schwyz) Tel. 13 Verlangen Sie bemust. Offerte!

Bewundern Sie auf der ZIKA den gediegenen Spannteppich und die geschmackvollen Vorhänge im **französischen Restaurant**
Sie wurden geliefert von der Firma

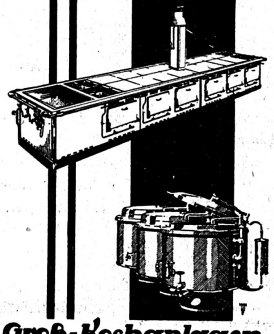
Teppichhaus
Schuster
Schuster & Co, Zürich, Bahnhofstrasse 18
St. Gallen, Multergasse 14



LACROIX SPEZIALITÄTEN:
getrüffelte GÄNSELEBER-PASTETEN
in Krusten, Madeira Gelee, Terrinen und Blocks
Tafelfertige echte SCHILDKRÖTENSUPPE
und andere exotische Suppen
Zu beziehen durch die schweizer. Hotelbelieferungsfirmen
GÄNSELEBERPASTETEN- UND KONSERVENFABRIK
Eugen Lacroix & Co., A.-G., Frankfurt/M.

Hoteliers!
Kennen Sie die staubsaugende
BODENPUTZ-MASCHINE
„UNIVERSAL"
Ein bedeutender Hotelier schreibt darüber: „Seit einem Jahr benütze ich Ihre Späne- und Blochmaschine und habe diese in meinen grossen und oft schmutzigen Lokalen erprobt und möchte sie nur allen Kollegen aufs Wärmste empfehlen. Sie erspart Arbeit, Sorge und Material."
Verlangen Sie Referenzliste und kostenlose, unverbindliche Vorführung durch:
SUTER-STRICKLER SÖHNE, MASCHINENFABRIK, HORGEN

Küppersbusch



Groß-Kochanlagen
für Gas, Kohle, Elektrizität, Oel und Dampf sind
führend
in Qualität, Leistung und Wirtschaftlichkeit
F. Küppersbusch & Söhne A.G., Geisenkirchen
Weitaus grösstes und führendes Werk Europas für Koch- und Heizapparate aller Art
Ingenieurbureau für die Schweiz:
Albert Surber, Ing., Zürich - Wollishofen
Seestrasse 291 Telephon Uto 43,68

ARAM SCHÄRFT
tadellos alle Messer, Taschen- und Radiermesser, Schustermesser etc.
Fab: ARTéS, Genf. Zu haben in den Hauptgeschäften Fr. 3.75

Ihr Kohlenherd
umgestellt auf Gasbetrieb!
Oelvergaser (Patente angemeldet) absolut gefahr-, geräusch-, geruch-, rauchlos, Gaserzeuger u. Brenner kombiniert im Herd, regulierbar wie am Gasherd, geschlossene, glühende Herdplatte.
Erfinder (Schweizer) sucht finanz. Mitarbeiter. Anfragen unter Chiffre B J 2053 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Schweizerhof, Zürich

B Das am Bahnhof Zürich gelegene und seit letzten Oktober geschlossene Hotel „National" wurde nach vorzüglich durchgeführter Renovation am 1. Juni neuerdings dem Betrieb übergeben. Mit dem Umbau war ein Namenswechsel verbunden. „Schweizerhof" lautet nun die offizielle Bezeichnung, während die Ausdrücke „National" und „Terminus" noch sekundär in entsprechend kleinerer Schrift geführt werden.

Äusserlich erhält der nach den Plänen von Architekt Honegger und unter der Bauführung von Arch. Frischknecht vollzogene Umbau seine besondere Betonung durch die im Parterre untergebrachten Verkaufsläden, die in der Rendite des Betriebes eine grösse Rolle spielen dürften. Von diesem Standpunkt aus sind ebenfalls die im Entrée beidseitig in den Wänden ausgesparten Ausstellungskasten zu bewerten, die sehr rasch vermietet werden konnten. Diese Kasten erhöhen aber ausserdem die ästhetische Wirkung des Einganges. Die Verwertung der Parterrefronten zu Verkaufsmagazinen war insofern für die technische Seite des Hotelbetriebes von Wichtigkeit, als den Ladengeschäften entsprechende Lagerräume zur Verfügung gestellt werden mussten, die aus leichtverständlichen Gründen nur senkrecht darunter, d. h. im Kellergeschoss, reserviert werden konnten. Dadurch wurde die Hotelküche in den ersten Stock verwiesen. Nachts hebt sich die Eingangstüre des Hotels vortrefflich von der Fassade ab, indem die Seiten durch Licht säulen gebildet werden, die in der Höhe des ersten Stockwerkes durch einen langen, röhrenartigen Beleuchtungskörper eine gute lichttechnische Verbindung erfahren, so dass von einem leuchtenden Tor gesprochen werden kann.

Bemerkenswert sind nachstehende typische Anordnungen: Die Korridore jedes Stockwerkes sind in anderer Farbe gestrichen. Abgesehen von der Wirkung der Abwechslung erleichtert dieser Umstand dem Gast das Suchen seines Zimmers. Im ersten Stockwerk beginnt die Zimmer-Numerierung mit 101, im zweiten mit 201, im dritten mit 301 usw. Ferner ist die Anordnung derart getroffen, dass alle Zimmer mit gleichen Endstellen in der gleichen vertikalen Linie liegen. Unterhalb des Zimmers 406 befindet sich also No. 306, unter diesem 206 usw. Die Orientierung ist derart für das Personal wie die Gäste überaus leicht. Die Lichtrufanlage steht in Verbindung mit den in sämtlichen Etagenoffices angebrachten Summersignalen und mit sogenannten Etagenanzeigern. Letztere bestehen aus 5 nebeneinander angebrachten und in jedem Stockwerk gut sichtbar an der Korridordecke montierten Lampen. Sie tragen die leuchtenden Bezeichnungen der Etagen. Das Personal sieht also sofort, in welchem Stockwerk seine Dienste begehrt werden. Die unterste Lampengruppe befindet sich im Bureau des Direktors, zur Kontrolle. Mit dieser untersten Gruppe ist — ebenfalls zu Kontrollzwecken — eine Klingel verbunden. Von der Erstellung einer Weckeranlage hat man vorläufig abgesehen, von dem Gedanken ausgehend, dass die Klingeln der in jedem Zimmer vorhandenen Telephone den Zweck auch erfüllen. Vom Bureau, bezw. von der Haustelephonzentrale wird eben am frühen Morgen zur gewünschten Zeit dem Gast so lange angeklingelt, bis er den Höhrer abhebt. Immerhin ist in jedem Zimmer ein besonderer Steckkontakt vorhanden, um nachträglich doch noch Wecker anschliessen zu können. Mit der Lichtrufanlage sind ferner der Portieranruf nach Torschluss und die Rückmeldung verbunden. Betätigt der Gast den Knopf der Nachtglocke und ertönt im Portierzimmer die Nachtklingel, so drückt der Portier auf einen Knopf, der unten bei der Türe die Inschrift „Ich komme" zum Aufleuchten bringt.

In allen Korridoren sind kleine Wandlampen mit Wachskerzen als Notbeleuchtung installiert. Jedes Etagenoffice enthält zudem die erforderliche Anzahl von Kerzenstöcken zur Notbeleuchtung der Gastzimmer. Jedes Gastzimmer hat allgemeine Beleuchtung, Waschtisch und Nachttischlampe. Einer ganzen Reihe von Gastzimmern konnten eigene Badanlagen zugeteilt werden. Der Raum wurde an einigen Stellen dadurch gewonnen, dass ein früheres Gastzimmer in eine vordere und eine hintere Hälfte unterteilt wurde. Die vordere Hälfte wurde ausgebildet als Badzimmer für das rechtseitig anschliessende Gastzimmer und die hintere dient dem linksseitigen Gastzimmer als Bad oder umgekehrt.

Das oberste Stockwerk enthält neben einigen Gastzimmern die Direktorswohnung, die Räume für die Dienstboten sowie Lingerie, eine Waschküche für die Küchenwäsche mit elektrisch angetriebener Waschmaschine und Zentrifuge, zugleich auch das Bügelzimmer mit 2 elektrischen Bügelmaschinen.

Neben dem Personen- ist auch ein Gepäck- und ein Speiseaufzug vorhanden. Letzterer passiert direkt die einzelnen Etagenoffices und wird von ihnen aus gesteuert. Der Schacht des Personenaufzuges hat Glasverschalung. Die 20 elektrischen Uhren sind an das städtische Lichtnetz angeschlossen. Die Gesellschaftsräume und Speisezimmer sind im ersten Stock untergebracht. Man gewann eine Etage durch das Unterteilen des frühern maurischen Saals. Salon (Hall) und Schreibzimmer sind vom Treppenhaus aus direkt zugänglich, weil alle Zwischenwände fehlen. Man vermied dadurch nicht nur einen künstlich zu beleuchtenden Korridor, sondern gewann auch Raum.

Die Küche hat mit Pressgas betriebenen Grossherd, die neuesten Arbeitsmaschinen und individuelle Beleuchtung der einzelnen Arbeitsstellen. Unmittelbar an die Küche schliesst sich ein Kühlschrank für den Tagesbedarf an, in mehrere unabhängige Abteilungen unterteilt, mit eigener Kälteerzeugungsanlage. Ferner sind von der Küche aus 2 Essräume für das Personal zugänglich. Das Parterre enthält als einzigen Gesellschaftsraum eine Austernbar, die auch Nichtgästen des Hotels zugänglich ist. Bemerkenswert ist die in warmem Rot gehaltene Wandbemalung dieser Bar. An die Empfangshalle, in der das Nussbaumholz dominiert, schliesst sich das Bureau des Direktors an mit Safes für die Gäste. Die Farbenharmonie der Empfangshalle wird etwas gestört durch das eidgenössische Grün des staatlichen Briefkastens.

Im Kellergeschoss treffen wir auf eine gemeinsame Kälteerzeugungsanlage für eine ganze Reihe von Kühlschränken. Das Ökonomat hat eigenen Lieferantenzugang (Schalter). Die Ökonomat-Gouvernante verfügt über ein eigenes kleines Bureau.

Der Heizraum hat sowohl einen Kessel für Ölfeuerung wie einen solchen für Kohlenbeschickung. Es wird hier nicht nur Warmwasser für die allgemeine Heizung erzeugt, sondern auch solches für den Bedarf der 32 Badezimmer. Das Warmwasser wird in 2 Behältern von je 4000 Liter, beide mit vorzüglicher Wärmeisolation versehen, aufbewahrt und durch Pumpen in Zirkulation gesetzt. Die Pumpen verleihen dem Wasser eine grössere Durchflussgeschwindigkeit, so dass ein verhältnismässig geringes Temperaturgefälle in der Heizanlage entsteht und somit zum Aufheizen des zurückkehrenden Wassers nur ein kleiner Wärmeaufwand erforderlich ist. Der Normalbetrieb erfolgt mittelst Ölfeuerung. Der Kohlenkessel ist als Reserve gedacht.

Die Belüftung erfolgt durch ein System von Abzugventilatoren, wobei die Gesellschaftsräume vollständig unabhängig von der Küche, den Badzimmern und den W. C. sind. Hingewiesen sei schliesslich noch auf die vorzügliche Schallisolierung der Küchen- und Waschküchenmaschinen. Unter letztern ist beispielsweise ein Gastzimmer installiert, dessen Ruhe durch die Arbeit in keiner Weise gestört wird.

Der Umbau des Hotels „Schweizerhof" war sehr tiefgreifend, so dass von den letzten Errungenschaften der Technik recht weitgehend Gebrauch gemacht werden konnte. Hier ist der Grund zu suchen, weshalb wir glaubten, die Einrichtungen dieses Hotels etwas eingehender beschreiben zu sollen.

Die Technik an der ZIKA

Von E. Bütikofer, Ing., Zürich

Die Ausstellung ist naturgemäss fast restlos auf die Hotellerie eingestellt. Das allgemeine Bild weicht insofern stark von dem der Schweizer Mustermesse in Basel ab, als der Gasherd in den Ständen und den Küchen ungemein stark hervortritt und der Besucher den Eindruck erhält, der elektrische Grossküchenherd sei lediglich ein Dekorationsstück einiger Stände. Zweifelsohne haben die deutsche und die schweizerische Gasindustrie auf die „Zika" hin eng zusammengearbeitet, während sich die einheimischen Elektrizitätswerke einer entschieden deplazierten Zurückhaltung beflissen haben. Im grossen Ausstellungsrestaurant überwiegt der Gasherd bei weitem. Das französische Restaurant, bezw. dessen Küche, funktioniert ausschliesslich elektrisch, hat aber keine Fensterfronten, durch welche das Publikum den Betrieb beobachten könnte. Die Deutschen arbeiten ausschliesslich mit Gas. Im chinesischen, dem Wiener- und dem italienischen Restaurant werden die Herde mit Gas betrieben, während die Grills und die Warmwasserversorgung elektrisch sind. Vollelektrisch sind wiederum Metzgerei und Bäckerei. Man mag sich zur Frage, ob Gas- oder elektrischer Herd, stellen, wie man will: bedauerlich ist und bleibt es, dass im ausgesprochenen Lande der weissen Kohle der bereits in 300 Grossküchen vertretene elektrische Herd auf der „Zika" nur ein Schattendasein führt.

1. Die Elektrizität.

Sie kann in ihrer Vielseitigkeit im Rahmen dieses Aufsatzes unmöglich die richtige Würdigung finden. Dieser käme zudem grösstenteils nur problematische Bedeutung zu, da ja viele Apparate und motorische Antriebe längst der Hotellerie bekannt sind. Es kann auch nicht die Aufgabe sein, die etwa 20 verschiedenen Geschirrwaschmaschinen zu beschreiben. Wir würden damit gewiss niemand, auch nicht den Konstruktionsfirmen, einen Dienst erweisen. Bei der Betonung der Qualitätsware — die immer mehr zu einer internationalen Parole der Konstrukteure wird — und einer praktischen Ebenbürtigkeit der meisten Firmen weiss fast jede irgend einen besonderen Vorteil zu zeigen, so dass wohl auf alle Fälle die Wahl schwer fallen dürfte. Gleiche Erwägungen gelten für die vielen Waschmaschinen und für die nicht weniger zahlreichen Systeme von elektrisch betriebenen Kühlanlagen. Wenn nachstehend vorwiegend die typischen Neuheiten näher erwähnt werden, so sollen damit die bereits bekannten Apparate und Einrichtungen in keiner Weise zurückgesetzt werden und es mag noch betont sein, dass über die Grenzlinien zwischen Bekanntem und Neuem nirgends eindeutige Bestimmungen festgelegt sind. Damit sei gesagt, dass wir uns bei allfälligen Unterlassungen gerne belehren lassen und Nachträge bringen.

a) Apparate für Küche und Buffet.

Wir sahen im Stand der „Therma" einen Zuckerkocher, der speziell bei der Herstellung von Konditoreiwaren Verwendung findet und mit Temperaturen von 900—950° C arbeitet. Im gleichen Stand sahen wir eine Grossbratpfanne mit Handradantrieb, so dass jede beliebige Neigung möglich und in der Vertikallage sogar der Heizkörper nach Abschrauben des Bodenbleches leicht zugänglich ist. Die höchste Temperatur wird bereits 40 Minuten nach dem Einschalten erzielt. Bratprozesse benötigen zur Durchführung nicht mehr als 7 Minuten. Der in Verbindung mit einem elektrischen Bratofen funktionierende Bratspiess ist in 2 verschiedenen Ausführungen vertreten: die Vasa A. G. Zürich verwendet gemeinsamen elektromotorischen Antrieb für mehrere Spiesse, die einzeln leicht entfernt werden können, und die „Therma" erzielt die Lösung durch ein Uhrwerk mit 40 Minuten Gangdauer und automatischem Klingelsignal vor Gangablauf. Bachmann & Kleiner ver-

Ihre Gäste urteilen über Ihr Mahl nach der Fülle der Nachtische. Schmeicheln Sie ihren Geschmack ohne grosse Auslagen. Greifen Sie zu den Korinthen.
GRIECHISCHES KORINTHEN-SYNDIKAT „GENF"

EIER
Suche Hotels und Pensionen als Abnehmer von erstklassigen, stets frischen prima Landeiern. Verlangen Sie bitte Preisofferte bei **Ernst Fontana, Giffers** (Kt. Frib.).

ZIKA
Die
Bestuhlung
des Wiener Restaurants und Fischstube ist äusserst preiswert
zu verkaufen.
Anfragen gefl. an **A. Glauser, Weissenburg**, Tel. 9. P. 1999 T.

FIAT
7plätziges Landaulet, 6 Cyl., Modell 1924, in tadellosem Zustande, bestens geeignet als Hotel- u. Mietwagen z. Preise von Fr. 3800.— zu verkaufen. Fiat Automobile Handels A.G. für die Schweiz. Zürich, Utoquai 47.

Erklärung.

Um irrtümlichen Auffassungen vorzubeugen, die durch das Inserat einer Telephonfirma in Nr. 23 der Hotel-Revue erweckt werden könnten, geben wir hiermit bekannt, dass die Telephon-Zentralen und übrigen Telephonapparate der Hotels Schweizerhof-National Zürich, Stadthof-Post Zürich und Grand Hotel Palace Montreux ausschliesslich von der Telephonverwaltung geliefert worden sind.

Pro Telephon
Rapperswil (St. Gallen)

Ich garantiere Ihnen
für einwandfreie Qualität meiner Artikel; fachmännisch und vorteilhaft bediene ich Sie.
Jacques Bleuler
COUTELLERIE POSTSTR. 2
Zürich

EGLISANA
EGLISAUER TAFELWASSER
MIT FRUCHTSIRUP
DAS GESUNDE GETRÄNK!

Gesucht
ein tüchtiger
Küchenchef
auf 1. Sept. 1930, für Betrieb mit ca. 800 Mittagessen. Ev. könnte die Frau als Buffetdame berücksichtigt werden.
Off. unter Beilage von Zeugnisabschriften von Bewerbern, die grossen Betrieben schon vorgestanden sind, an den Vorstaud der Speisehalle B. B. C., Baden.

WEINE
Weinspezialitäten sind im Keller der Walliser Staatsreben: «Malvoisie, Pinot blanc, Johannisberg, Aligoté, Rhin, Chenin Blanc, 36 plants.»
Ein Versuch kann nur Reklame machen.
Nähere Auskunft erteilt das kantonale Weinbauamt beim Depart. des Innern in Sitten.

Gesucht
Grösseres Berghotel sucht zum sofortigen Eintritt für die Sommersaison tüchtige, sprachenkundige
Sekretärin-Journalführerin
deutsch, französisch, englisch sprechend, mit dem amerikanischen Kolonnensystem vertraut. Offerten von Anfängerinnen werden nicht berücksichtigt. Ferner deutsch und französisch sprechende
Telephonistin
mit Eintritt am 1. Juli. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photographie u. unter Angabe des Alters und der Gehaltsansprüche unter Chiffre H O 2078 an die Schweizer. Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de Réception
Stütze des Patrons
Schweizer, mit Auslandspraxis, im Fach durchaus bewandert, 3 Sprachen in Wort und Schrift perfekt, sucht auf anfangs Oktober Jahresstelle. Prima Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre RD 2040 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in erstklassiges Stadthotel in dauernde Jahresstelle einen tüchtigen
Chef de Réception-Kassier
Reflektanten, im Fach durchaus bewandert, sowie sprachengewandt in Wort und Schrift, sind gebeten Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsanspruch unter Chiffre R R 2085 an die Hotel-Revue, Basel 2 einzusenden.

Verchromung
in dauerhaftem Hochglanz von allen Metallgegenständen
Rostfrei machen
von gebrauchten Stahlmessern garantiert scharf geschliffen, spiegelglanz poliert
nach anerkannt bewährtem Spezialverfahren
Metall-Verchromung
Aktiengesellschaft
Oerlikon
Telefon: Limmat 84—35

ZIKA
Der
Teppich-belag
im
chinesischen Restaurant
die Teppiche, Wandmalereien und Vorhänge im
italienischen Restaurant
und die blau uni Teppiche im
Kochkunst-Pavillon
sind verkäuflich
W. Geelhaar, Teppiche
Bern

Gesucht tüchtiger
Journalführer-Aide-Réception
Eintritt baldmöglichst. Anmeldungen unter Einsendung von Photographie und Zeugniscopien, unter Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an **Hotel Waldstätterhof, Brunnen.**

Gesucht für sofort eine tüchtige, sprachenkund
Obersaaltochter
event. Anfängerin, selbständig und Englisch erwünscht. Off. mit Referenzen u. Photographie an Schlosshotel Mariahalden, Weesen.

binden die Schalter ihrer Konditoreiöfen und Siedekessel mit kleinen Glimmlämpchen, die in der Einschaltstellung des Apparates leuchten. Die „Arda" A. G. Lausanne zeigt das Modell eines speziellen Hoteltoasters, dadurch bemerkenswert, dass die Röstzeit sehr leicht in weiten Grenzen verändert werden kann und dass es möglich ist, gleichzeitig mehrere Schnitten zu grillieren (8 grosse und 12 kleine mit der grössten Type) und — je nach Typengrösse — stündlich 80—500 Schnitten zu behandeln. Im ersten Fall beträgt die elektrische Leistung 1100 Watt, im letzten 5500 W. Nach Ablauf der für den einzelnen Prozess eingestellten Röstzeit erfolgt das Unterbrechen des Stromes automatisch.

Es kann nicht unsere Aufgabe sein, die gut zwei Dutzend verschiedenen Kaffeemaschinen für das Buffet näher zu beschreiben. Sie sind zum Teil auch mit Gas geheizt, bezw. fast sämtliche Modelle können auf Wunsch für die eine oder andere Heizart geliefert werden. Der Hinweis mag genügen, dass die Zika allen Wünschen hinsichtlich Stundenleistung Rechnung trägt. Ein Servierbuffet der „Therma" hat zwei von einander unabhängige Bain-marie. Das eine erwärmt zwei längliche Blechbehälter, in welchen feste Speisen im warmen Zustand konserviert werden. In's andere Bad tauchen zwei Porzellantöpfe zwecks Warmhalten von Getränken. Der Unterteil des Buffets ist als Tellerwärmer ausgebildet, ohne besondern Heizkörper. Dieser Unterteil wie die Abdeckung des Bain-marie für die festen Speisen kann sowohl von der Rückwie von der Vorderseite aus bedient werden. Letztere kann dekorativ leicht entsprechend dem Charakter des Lokals gestaltet werden. Eine Firma (Gebrüder Bretscher, Langnau a. A.) zeigt in ihrem Stand die keineswegs neuen, bis jetzt aber auf Ausstellungen nicht gerade häufig gesehenen „Trockenwärme"-Apparate. Es sind dies elektrisch geheizte Buffetaufsätze, für 2 oder 3 Kannen eingerichtet. Geheizt werden jedoch im Aufsatz angebrachte topfartige metallische Vertiefungen, in welche die Unterteile der Kannen gut hineinpassen.

Der Wärmeschrank ist durch 2 Modelle mit seitlichem Rolladenverschluss vertreten. Der eine Konstrukteur („Therma") verwendet hölzerne Rolläden, die sich von der Mitte aus nach beiden Seiten öffnen, während die andere Firma (Senking) einen einzigen, sich über die ganze Schrankbreite erstreckenden blechernen Rolladen benützt.

In ungemein vielen Anwendungen wird der elektrische Küchenmotor gezeigt. Sei es im direkten Zusammenbau mit Kaffemahlwerken für gewöhnlichen und für türkischen Kaffee, oder mit Aufschnittschneidmaschinen, sei es zum Antrieb irgend einer oder mehrerer Arbeitsmaschinen. Für die beiden Hauptgruppen der Tisch- und der Säulenmaschinen ergeben sich die verschiedenartigsten Kombinationen. Man sieht Tische, auf welchen bis 6 Maschinen nebeneinander stehen, alle von der gleichen elektromotorisch bewegten Transmission angetrieben, jede Maschine einzeln mittelst Hebel einrückbar und alle sich oberhalb der Tischplatte befindenden beweglichen Organe durch Verschalung als Unfallquelle unschädlich gemacht. Man findet Säulen, die in fester Verbindung stehen mit der einen Arbeitsmaschine, während die andere lediglich durch Aufstecken mit dem Ende einer Welle verbunden wird und leicht durch eine andere ersetzt werden kann, so dass nahezu 20 Maschinen vom gleichen Motor angetrieben werden können. Wir bemerkten Säulenkonstruktionen, die nur zum Bewegen von aufzusteckenden Maschinen eingerichtet sind. Dann gibt es Säulen für 2 feste und eine aufzusteckende Maschine. Die Möglichkeit der weitern Kombinationen braucht kaum mehr erörtert zu werden. So zu sagen allgemein ist die Schlagmaschine zu Folge ihrer Eigenart fest mit dem Säulenmotor verbunden. Zur Regulierung der Schlagzahl, bezw. Schlaggeschwindigkeit bedienen sich einige Firmen eines Wechselgetriebes für 3—4 Geschwindigkeiten, während andere ein riemenbewegtes Konusgetriebe nehmen und damit eine stufenlose Veränderung der Umdrehungszahl und einen grösseren Regulierbereich erzielen.

Wegen der Massenauffuhr kann auch die einzelne elektromotorisch bewegte Geschirrabwaschmaschine hier nicht eingehend gewürdigt werden. Wir müssen uns auch hier mit dem Hinweis auf die vielseitige Auswahl begnügen. Als originelle Konstruktion, die für sich den oft willkommenen Vorteil der Billigkeit in Anspruch nimmt, sei die Anordnung von 2 in ein warmes Laugenbad eintauchenden elektromotorisch bewegten, exzentrisch zu einander montierten und gegeneinanderlaufenden scheibenartigen Bürsten von schwammartigem Material genannt. Sowohl Bestecke wie Teller, die zwischen die Bürsten geschoben werden, erhalten automatisch eine allseitige Waschung, worauf ein Eintauchen in ein sich daneben befindendes Heisswasserbad die Reinigungsarbeit vollendet. Für Tassen kommt eine im Laugenbad rotierende konusartige Bürste in Frage, über welche die Tasse gestülpt wird.

Eine typische Schneidemaschine basiert auf dem Prinzip der von der Schreinerei her bekannten Bandsäge und schneidet bei sehr geräuschlosem Gang ungemein rasch Knochen, Fleisch, Fisch und Käse. Diese von einer Essener Firma hergestellte Maschine, die wir kürzlich auch an der Parisermesse sahen, wird von der „Vasa" A. G. in Zürich vertreten. Wir bemerkten 2 nur hinsichtlich Konstruktionsmaterial verschiedene Silberpoliermaschinen, elektromotorisch bewegt. Jede besteht aus einer länglichen Trommel von sechseckigem Querschnitt, die grösstenteils mit feinen Stahlkugeln gefüllt ist und welcher Lauge beigegeben wird. Durch die Rotation der dicht verschlossenen Trommel und die durch die Lauge unterstützte polierende Wirkung der Kugeln erhält das Geschirr rasch einen saubern Glanz. Während die erwähnte Längstrommel vornehmlich die Bestecke und Kannen aufzunehmen hat, ist eine direkt angebaute, sehr schmale, aber im Durchmesser grössere Trommel für die silbernen Teller und Platten bestimmt. Die eine Firma (O. Ebner, Basel) verwendet als Konstruktionsmaterial für die Trommeln Holz, während Schumpp, Pforzheim, Metall benützt. Der Prospekt der letzterwähnten Firma verzeichnet 14 verschiedene Grössen. Er nennt beispielsweise für die Grösse 8 eine Polierleistung von 2 Platten bis zu 60 cm Durchmesser, 12 andere bis 36 cm und 100 Bestecke, alles in einer Viertelstunde.

b) Signalanlagen.

Sie sind lediglich durch die Spezialfirma Zettler, München, vertreten. In diesem Stand bemerken wir jedoch eine sehr vielseitige Ausbildung des Lichtrufsystems mit zum Teil den Hotelierkreisen noch ganz unbekannten Kombinationen. Es sei für diese Einrichtungen auf einen besondern Aufsatz hingewiesen.

c) Beleuchtung.

Wer auf diesem Gebiet Originalitäten sucht, muss schon die verschiedenen Staatenrestaurants aufsuchen. Jedem Hotelier, der in absehbarer Zeit in die Lage kommen könnte, die elektrische Beleuchtung der Gesellschaftsräume modernisieren zu müssen, sei diese Wanderung dringend empfohlen. Verleihen die reichdekorierten Laternen dem chinesischen Restaurant etwas Intimes, so geben die modernen Kristalleuchter dem grossen deutschen Restaurant den Eindruck der Eleganz und tragen mit der mächtigen Lichtfülle zur frohen Stimmung gewiss viel bei. Das italienische Restaurant erhält sein besonderes Cachet durch die in den Landesfarben bemalten Schirme, welche das Licht behufs indirekter Saalbeleuchtung an die Decke werfen. In der italienischen Bar treffen wir mehrarmige Kerzenleuchter, jede Kerze mit einem Papierschirmchen in den Landesfarben bedeckt. Die französische Bar ist wiederum auf Intimität abgestimmt mittels röhrenartigen vertikalen Beleuchtungskörpern. Wir treffen hier auch zwei sehr originelle Sonderbeleuchtungen: runde Restaurationstischchen, deren Platte hellfarbig leuchtet, weil von unten her belichtet und — vor dem Buffet angeordnet — einen buntfarbigen leuchtenden Boden der in gar keinem schlechten Ideenzusammenhang mit den auf den Wänden reproduzierten Tartarin-Abenteuern steht. Das österreichische Restaurant wie die Küchliwirtschaft verwenden kurze Pendel mit grosser kugeliger Glasglocke. In der schweizerischen Weinstube bemerken wir, etwa 40 cm unterhalb der Decke montiert, tragförmige und milchglasartige Reflektoren, die mehrere Lampen neben einander enthalten und eine indirekte Beleuchtung vermitteln. Das schweizerische Hotelrestaurant ist teils mit Wandarmen, teils mit einem unsichtbaren kreisringartig in der Decke verlegten Beleuchtungskörper erhellt.

Grosse Beachtung verdient die Beleuchtung des Kochkunstpavillons mit den strahlenartig vom Mittelpunkt ausgehenden aneinandergereihten röhrenartigen Lampen und den zauberischen Farbenreizen, welche im Korridor angebrachte farbige Reflektoren auf die den innern Abschluss bildende wassergefüllte Glasröhrenwand ausüben.

Wer praktische Beleuchtungen sehen will, werfe einen Blick in die Küchen, wo die verschiedenen Arbeitsstellen Einzelbelichtung haben.

Der Ausstellungseingang mit dem riesigen vertikalen Grillrost, der nachts im prächtigen Rot leuchtet, ist übrigens ein vortreffliches Beispiel für monumentale Lichtreklame. Im Boulevard Escoffier wird mit einfachen Mitteln (moderne Wandarme) eine schöne Wirkung erzielt. Die Stände sind durchwegs indirekt und einheitlich beleuchtet. Die eigentliche Ausstellungsabteilung erhält dadurch in lichttechnischer Hinsicht ein ungemein ruhiges Bild.

d) Verschiedene Anwendungen der Elektrizität.

Wer denkt hier nicht zuerst an die vielen Kühlanlagen mit Motor- und motorlosem Betrieb? Im letzteren Falle kommt die Elektrizität vielfach als Heizquelle in Frage für die Dauer der im Kühlprinzip des Absorptionsverfahrens liegenden Heizperiode. Und wer denkt nicht gleich auch an die vielen Waschmaschinensysteme? Wir können bei der ungemein starken Beschickung beider Spezialitäten keine Namen nennen und, wir betonen es nochmals, nicht auf Einzelheiten eintreten. Die elektromotorisch bewegten und wohl jedem Hotelier bekannten Bügelmaschinen sind durch die führenden Marken (u. a. Siemens) vertreten. Unter den Staubsaugermarken vermissen wir leider das bewährte einheimische Modell. Im Stand der bekannten Marke „Lux" sahen wir einen Bakterieneinsatz, der hinter dem Staubsack angebracht ist und den die austretende und bereits vom Staub gereinigte Luft zwangsweise zu passieren hat. Interessenten haben auch Gelegenehit, die erst in der März-Nummer der Hoteltechnik näher beschriebene Parkett-Bodenbearbeitungsmaschine der Firma Suter-Strickler Söhne, Horgen, im Betrieb zu sehen.

Dass nunmehr auch die gewöhnliche Handnähmaschine elektrifiziert ist, dürfte nicht allgemein bekannt sein. Der Motor kann mittelst Schnur und Stecker von jedem Lichtsteckkontakt und jeder Glühlampe abgezweigt werden. Seine Regulierung erfolgt dadurch, dass ein von der Maschine abzweigender vertikaler und bis unterhalb Kniehöhe geführter Hebel durch seitliche Bewegung des Knies verschoben wird, wodurch die Motorengeschwindigkeit Veränderungen erleidet.

Wir bemerken Tauchsieder in den verschiedensten Ausführungen, Lötkolben, Händetröckner, Eierkocher, Brennstempel und ein Sonderbügeleisen amerikanischer Konstruktion, Marke „Liberty", dadurch gekennzeichnet, dass mittelst Drehknopf die Bügeltemperatur verändert werden kann, entsprechend den verschiedenen zu bügelnden Geweben. Die Regulierskala trägt die Namen dieser Gewebe (Baumwolle, Seide, Wolle, Leinen) und die entsprechenden Stellungen sind gleichbedeutend mit den günstigsten Bügeltemperaturen.

(Schluss folgt)

Gasbetrieb im bisher kohlengefeuerten Kochherd

Die Vorteile der Gasküche sind jedermann geläufig, der an das Versorgungsnetz einer modernen Gasanstalt angeschlossen ist. An den vielen andern Orten aber, die nicht in dieser günstigen Lage sind, da hat der Kohlenherd noch immer Heimatrecht. Zwar ist dem alten Gesellen vielerorts durch den Elektro-Kochherd ein Konkurrent entstanden, der in der Sauber-

Bachmann & Kleiner
Aktien-Gesellschaft
Oerlikon
Spezialfabrik für den Bau elektrotherm. Apparate u. Anlagen

Elektrische Grossküchen-Anlagen
für Hotels, Pensionen und Restaurants

Elektrische Grossbäckereiöfen
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

„ZIKA" Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung 1930
I. KATEGORIE
Grosser Ehrenpreis mit gold. Medaille

keit seines Betriebes einen grossen Vorzug hat. Wo aber aus diesem oder jenem Grunde ein Ersatz des Kohlenherdes durch den Elektro-Kochherd nicht in Frage kommt, da äussert sich der Wunsch immer lauter, wenigstens die Staub, Asche, Schlacke und Russ liefernde Kohle und ihr Herschleppen zum Kochherd durch einen andern Brennstoff ersetzen zu können. Ganz besonders dringend ist die Frage für hochgelegene Kurorte und Fremdenzentren, für welche sich die Kohlen-Frachtkosten höchst unbequem fühlbar machen.

Hiefür ist heute für gute Abhilfe gesorgt durch die Möglichkeit der Verfeuerung von Oel. Während bisher befriedigende Feuerungskonstruktionen in der Hauptsache nur für den Zentralheizungskessel bekannt waren, kann heute auch der kohlengefeuerte Kochherd auf Betrieb mit Öl umgestellt werden und zwar mit ganz geringfügiger Abänderung am Herd. In der neuartigen Lösung eines Schweizer Erfinders ist der Weg gefunden worden, um Gasöl vor der Verbrennung zuerst in Gas zu verwandeln und erst das fertig erzeugte Gas zur Verbrennung zu bringen. Das neue Feuerungssystem erzeugt eine intensiv blaue, rauch- und geruchlose Gasflamme von höchster Wärmeleistung bei sehr schwachem Gebläse-Winddruck, sodass damit auch die Geräuschfrage auf beste Weise gelöst ist. Ein besonderer Vorzug dieser Feuerung liegt ferner darin, dass an Stelle einer einzigen Flamme von veränderlicher Grösse und Güte eine grössere Anzahl von kleineren Flammen von stets gleich gut bleibender Höchstleistung gebildet wird, deren Zahl in Doppelreihen vermehrt oder vermindert werden kann, ähnlich wie am Gasherd. Bei Einschaltung aller Flammen auf volle Grösse liefert die Feuerung eine erstaunliche Wärmeleistung, sodass die Herdplatte bei verhältnismässig geringem Brennstoffverbrauch in Glut kommt. Die Regulierung des Feuers geschieht auf einfachste Weise durch drei bequem erreichbare Handrädchen. Bei unvorhergesehenem Stillstand des Gebläsemotors wird automatisch auch die Ölzufuhr abgestellt.

Die neue Feuerung stellt das längstgesuchte Ideal einer Kochherdfeuerung für Restaurationsherde dar, weshalb sich der Erfinder für berechtigt hält, auf die tatkräftige Unterstützung aus Kreisen der Hotellerie rechnen zu dürfen.

(Vide Annonce im heutigen Blatt.)

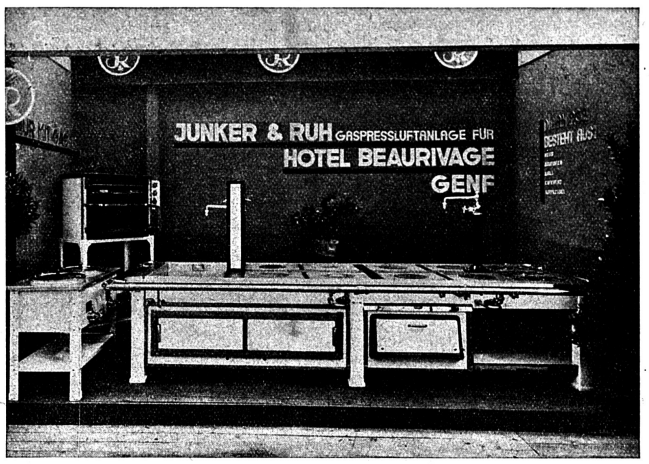
Technische Einzelheiten von der ZIKA

Die „Therma".

(Mitget.) Die „Therma" hat keine Mühe und Kosten gescheut, um sowohl im Stand, wie in den einzelnen Länderrestaurants mit einer reichhaltigen Auswahl von elektrischen Grossküchenapparaten vertreten zu sein. Die meisten davon haben in unserem allgemeinen Bericht bereits ihre nähere Würdigung gefunden. Es wird aber interessieren, dass die ausschliesslich elektrisch betriebene Küche des französischen Restaurants ganz mit „Therma"-Apparaten ausgerüstet ist. Wir finden dort: 1 Grosskochherd mit 13 Platten, eingebautem Glührost, 3 durchgehenden Bratöfen und einem Wärmeschrank, sowie 2 Hotelgrills (einer davon mit automatischer Bratspiess-Drehvorrichtung), 2 freistehende Kippkessel, einen Wandkipptopf von 15 Liter, 2 Wärmeschränke, ein separates Bain-marie, 1 Toaster für hohe Stundenleistung, 3 Grossboiler (400, 1000 und 1500 Liter), 1 Hotelkaffeemaschine und 3 elektrisch beheizte Spültröge.

Auch in der grossen Ausstellungsküche treffen wir auf „Therma"-Apparate. Es sind dort aufgestellt: 1 Grosskochherd mit 10 Platten, Bainmarie und 4 Bratöfen, sowie 1 Hotelgrill mit automatischer Drehvorrichtung des Bratspiesses, 1 Kippkessel von 100 Liter, 1 Wärmeschrank und 1 Boiler von 1000 Liter. Sämtliche Apparate (mit Ausnahme der Kaffeemaschine) sind weiss emailliert mit vernickelten Beschlägen, wodurch ein elegantes, sauberes und frohes Aussehen erzielt wird.

Die „Therma" wurde an der „Zika" durch 2 grosse Ehrenpreise mit goldener Medaille ausgezeichnet (höchste Anerkennung), wie sie auch in Barcelona für ihre Grossküchenapparate durch den „Grand Prix" ihre wohlverdiente offizielle Auszeichnung erhielt. Im Zusammenhang mit diesen Ausführungen darf wohl noch erwähnt werden, dass Ende 1925 erst 80 Grossküchen-Apparate der „Therma" mit einem gesamten Anschlusswert von 600 kW im Betrieb stunden. Ein Jahr später hatte sich diese Zahl mehr als verdoppelt (190 Apparate mit 1500 kW Anschlusswert). Ende 1927 zählte man 400 Apparate und Ende 1929 sogar 1380 mit einem Anschlusswert von 12.600 kW. Die grösste „Therma"-Anlage mit einem Anschlusswert von 712 kW, befindet sich in einem Grosswarenhaus mit Restaurationsbetrieb. Es wird dort täglich für mehr als 2000 Gäste und Angestellte ausschliesslich elektrisch gekocht.



Der „Mirakel"-Herd der Schweizer. Gasapparatefabrik Solothurn.

(Mitget.) Dieser, ausschliesslich mit Niederdruckgas arbeitende und auf der „Zika" im Stand der oben erwähnten Firma im Betriebe vorgeführte Herd hat seine Probezeit längst hinter sich. Er ist dadurch gekennzeichnet, dass er eine ebene, geschlossene Kochfläche darstellt, die ihrerseits aus mehreren, unter sich gleichen und je nach Bedarf neben- oder hintereinander angeordneten Heizplatten besteht. Jede dieser Platten ist 1100 mm lang und 500 mm breit, stellt also eine Heizfläche von 0,55 Quadratmeter dar. Die 5 nebeneinander angebrachten Brenner bilden unter sich ein Kreissegment und sind an einer der Schmalseiten angeordnet. Die Brennerdüsen verlaufen wagrecht. Diese Anordnung muss zwangsweise in der Längsrichtung der Platte eine sukzessiv abfallende Wärme ergeben.

Denkt man sich die Platte abgedeckt und in der Abdeckung 2 hintereinander liegende und durch Ringe verschliessbare Kochstellen, so fällt der zunächst dem Brenner gelegenen die Rolle eines Schnellkochers zu, während die andere als Fortkochstelle anzusprechen ist und auf dem dem Brenner entgegengesetzten Ende der Abdeckung noch Platz bleibt zum Warmhalten von Speisen.

Die Brenner sind unterhalb der Abdeckung angeordnet derart, dass überschäumendes Kochgut die Flammen nicht auslöschen kann. Gleiche Erwägungen gelten für die Anordnung der Stichflammen. Der einzelne Brenner ist nicht regulierbar. Die verschiedenen Wärmegrade werden dadurch erhalten, dass man je nach Bedarf 2, 3 oder 5 Brenner in Benützung nimmt.

Die leicht nach aufwärts gerichteten fächerartigen Flammen der Brenner berühren bei abgehobenen Ringen den Topfboden an der Schnellkochstelle fast gleichmässig, so dass ein Anbrennen auch jener Speisen vermieden wird, die dazu besonders neigen. In ihrem weitern Verlauf bestreichen die Flammen und Heizgase die ganze Heizplatte, also auch die Fortkochstelle. Die von den heissen Flammen nach unten ausgestrahlte Wärme wird in besonders geformten Rillenplatten aus feuerfestem Material aufgespeichert, um von diesen nach Erlöschen der Brenner an die Koch- und Wärmestellen abgegeben zu werden, um die Wirtschaftlichkeit des Herdbetriebes wesentlich zu erhöhen.

Die Verbrennungsgase werden nach ihrer Ausnützung in den Schornstein abgeführt. Sie verursachen also keine Verschlechterung der Raumatmosphäre.

Durch die Indienststellung aller 5 Brenner zu den Zeiten des Stossbetriebes wird eine sofortige intensive Heizwirkung erzielt. Durch Abschalten von 2 oder 3 Brennern kann der Betrieb vorzüglich den täglichen Belastungsschwankungen angepasst werden. Im Unterteil des Herdes können Brat- oder Wärmerohre eingebaut werden.

Die „Perl"-Kaffeemühle und die „Uster"-Aufschnittschneidmaschine.

(Mitget.) Die „Perl"-Kaffeemühle, die bereits manchem Hotelier bekannt sein dürfte, ist im Stand der Firma Zellweger A. G. Uster in mehreren modernen Ausführungen zu sehen, u. a. auch für die Erzeugung von staubfeinem Mahlgut (türkischer Kaffee). Die „Perl"-Kaffeemühle, von der oben erwähnten Firma erstellt, ist bis jetzt in mehr als 30.000 Exemplaren verkauft worden. Auf die Wichtigkeit eines guten Ausmahlens der Kaffeebohnen und auf die Bedeutung einer guten Kaffeemühle für das Gastwirts- und Hotelgewerbe braucht hier kaum mehr hingewiesen zu werden. Die „Perl"-Kaffeemühle ist in jeder Hinsicht den Anforderungen der Hotels und Restaurants angepasst.

Die Firma Zellweger hat vor einiger Zeit auch den Bau von elektromotorisch betätigten Aufschnitt-Schneidmaschinen aufgenommen und zeigt in ihrem Stand ebenfalls einige Modelle, die sich durch gefällige und gedrängte Bauart, wirtschaftlichem Betrieb und leicht verstellbarer Scheibenstärke (man kann bis auf Papierdicke hinunter gehen) auszeichnen.

Küchenmaschinen der Firma Bill & Co., Zürich.

(Mitget.) Diese Firma zeigt eine Küchen-Maschinenanlage in einer neuartigen Anordnung. Die Anlage beansprucht nur wenig Raum, ist mit den 5 hauptsächlichsten Maschinen ausgerüstet, deren jede einzeln betrieben werden kann. Es können auch alle 5 Maschinen gleichzeitig laufen.

Eine weitere praktische Maschine ist der elektrische Wäschebügler. Derselbe ersetzt Waschmange und Bügeleisen und wird sitzend bedient. Es lässt sich damit nicht nur die tägliche Wäsche bügeln, sondern die Maschine ist auch zum Glätten feinerer Wäsche, wie Vorhänge etc., zu verwenden.

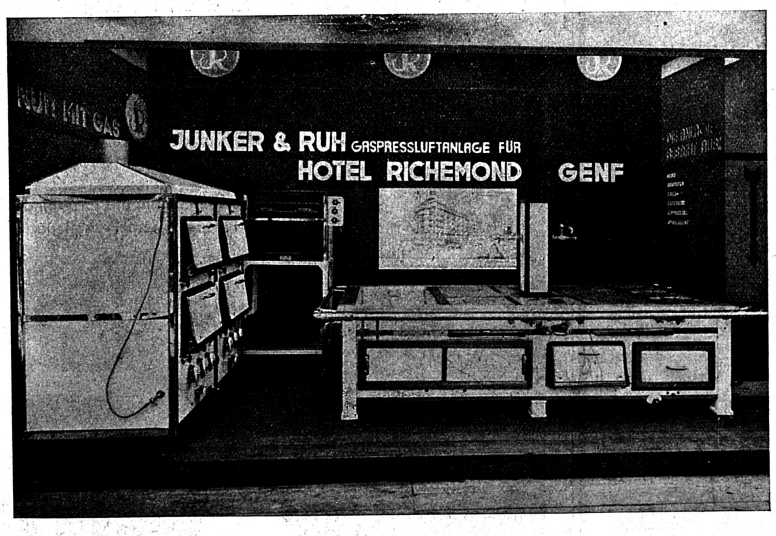
Ausser den neuzeitlichen Eiskonservatoren, der elektrischen Citronen- und Orangenpresse „Sunkist", einem neuen Syphon-Apparat, einem verstellbaren Schneidemesser für Aufschnitt, Brot, Gemüse etc., zeigt dieser Stand eine reichhaltige Auswahl all' der vielen Gerätschaften und Geschirre, welche für Küche und Restaurant notwendig sind. —

Geschirrspülmaschinen.

Bei der Vielseitigkeit der Ausstellungsobjekte fällt es schon einigermassen schwer, wirkliche Neuheiten für den Küchenbetrieb herauszufinden. Es sind z. B. eine ganze Anzahl Firmen vertreten, die Geschirrspülmaschinen ausstellen. Die verschiedensten Modelle sind zu sehen und einige davon werden im Betriebe vorgeführt.

Ganz besonderes Augenmerk werden die Fachleute der grossen Spülmaschine entgegenbringen, die in der Ausstellungsküche aufgestellt ist und die das Geschirr in kürzester Zeit säubert und trocknet. Dabei brauchen die Geschirre gar nicht mehr in Körbe gepackt zu werden, sondern die schmutzigen Geschirre kommen auf einen Transporteur zu liegen und kommen am Ende der Maschine sauber wieder zum Vorschein. Diese sehr einfache Maschine, amerikanischen Herkunft, heisst „Champion".

Dann sahen wir z. B. auf dem Stand der Fa. Schwabenland & Co., A.-G., Hotel-Küchen & Konditorei-Einrichtungen, Zürich, einige Neuheiten, die Beachtung verdienen. Zuerst eine Butterportionsmaschine, die es ermöglicht, in wenigen Minuten Hunderte von schön geformten und absolut gleichmässigen Butterstückchen herzustellen. Des ferneren einen neuartigen Zwiebelschneider, der die Zwiebeln nicht nur in Scheiben sondern in kleine Würfel zerteilt. Auch eine kleine Handmaschine zur schnellen Herstellung von Kartoffelscheiben für „Rösti" fällt auf. Die genannte Firma hat ferner eine kleine Maschine herausgebracht, die es ermöglicht, die schönsten Spätzle schnell herzustellen. Auf dem gleichen Stand wird als besondere Neuheit eine fahrbare Passiermaschine gezeigt.



Gasgrossküchen

Eine interessante Neuheit auf der Ausstellung ist der Stand der Firma Junker & Ruh A.-G., Karlsruhe, Generalvertretung Sanitas A.-G., Zürich.

Hier werden 2 Gas-Grossküchen für die Hotels Beaurivage und Richemond in Genf gezeigt. Wir bringen beide Kojen nachstehend zur Ansicht.

Die beiden Anlagen sind nach den neuesten Erfahrungen der Küchen- und Gastechnik gebaut, hervorzuheben sind die Gaspressluftbrenner, die neuen Bratenkasten und vor allem als grösste Neuheit der ZIKA der Junker & Ruh-Gas-Pressluftgrill. Dieser Apparat ist die Erfüllung der Ansprüche, die man an einen modernen Grill stellen muss, ganz besonders fallen seine einfache Bedienung und die Leistungsfähigkeit auf.

Kleine Mitteilungen von der ZIKA

Der Besuch anhaltend gut.

Der Besuch der ZIKA ist anhaltend befriedigend. Am letzten Samstag Abend dürfte die Zahl von 200,000 Besuchern überschritten worden sein. Am Freitag besuchten über 1000 Hoteliers und Gastwirte aus allen Teilen des Landes die Ausstellung. Die Besucherzahl von auswärts befindet sich in fortwährendem Steigen.

Keine Verlängerung der ZIKA.

Zur Berichtigung gewisser Gerüchte sei mitgeteilt, dass eine Verlängerung der ZIKA-Ausstellungsdauer über den 30. Juni hinaus aus verschiedenen Gründen unter keinen Umständen erfolgen kann. Man benütze daher die noch verbleibenden Tage, um diese Ausstellung von seltenem Reiz zu sehen!

Die Hauptgewinne der ZIKA-Lotterie.

Freitag-Abend fand im Boulevard Escoffier, vor einigen Tausend Zuschauern, mit einem Begleitkonzert der Stadtmusik Zürich die Ziehung der 41. Serie (rosa Lose) der ZIKA-Lotterie statt. Die beiden Haupttreffer von je Fr. 20,000 fielen auf die Losnummern 122,152 und 279,352. Den Ersten Trostpreis, ein 4-Plätzer Essex-Six-Automobil im Werte von Fr. 9000.—, gewann die Nummer 94,551.

Auszeichnungen an der ZIKA

Wie uns mitgeteilt wird, hat die Firma **Bachmann & Kleiner** A.G. in Oerlikon für die im Stand 1509 ausgestellten elektrothermischen Grossküchenapparate, sowie für elektrothermische Grossküchenapparate im Betrieb in diversen Ausstellungsküchen, Ständen und im Hörsaal der ZIKA vom Preisgericht in der I. Kategorie den Grossen Ehrenpreis mit goldener Medaille zuerkannt erhalten.

Aus andern Vereinen

Verkehrsverein für Graubünden.

Dem in Druck erschienenen Jahresbericht des Verkehrsvereins für Graubünden für das Rechnungsjahr 1929 entnehmen wir folgende Daten:

Die Gesamtfrequenz war im Vergleich zum Vorjahre eine recht befriedigende: Wintersaison 1928/29: 87,965 Personen (82,335), 1,999,452 Logiernächte (1,984,261) — Sommersaison 1929: 172,412 Personen (153,718), 2,140,316 Logiernächte (2,033,418) — Jahrestotal: 260,377 Personen (236,053), 4,139,768 Logiernächte (3,927,679). — Der Verein hat einen Mitgliederbestand von 34 Sektionen und 37 Einzelmitgliedern. An der Kollektivanzeige für die Wintersaison in 18 inländischen Zeitungen beteiligten sich 17 Kurorte und an einer solchen für den Sommer in 20 inländischen Zeitungen 33 Mitglieder. Ausserdem wurde zugunsten der Sommersaison eine Auslands-Kollektivreklame organisiert, an welcher sich 15 Stationen mit einem Gesamtaufwand von Fr. 28,862.— beteiligten. — Die in 60,000 Exemplaren erscheinende „Leipziger Illustrierte Zeitung" wurde zur Herausgabe einer Bündnernummer veranlasst. Was die redaktionelle Propaganda anbelangt, so haben die Rhätische Bahn und die weiteren Bündnerbahnen durch die Gewährung von Fahrbegünstigungen für Redaktoren, freie Schriftsteller und Sportberichterstatter eine wertvolle Unterstützung angedeihen lassen. Der Werbeschriftenversand durch das Verkehrsbureau bezifferte sich auf 319,670 Exemplare. Das grosse Originalgemälde von Cardinaux: „Oberengadin von Muottas-Muraigl aus" wurde angekauft und im Schweizerischen Verkehrsbureau in Berlin deponiert. Das besondere Auskunftsbureau im Perron des Bahnhofes Chur hat sich sehr gut bewährt und es wurde ihm auch der Verkauf von Schlaf- und Speisewagenbillets der Gesellschaften „Mitropa" und „Wagons-Lits" übertragen.

Der Bericht konstatiert ausdrücklich, dass der private Automobilverkehr sich in einer derart günstigen Weise entwickelt habe, dass man schlechterdings nicht begreifen könne, wieso es möglich war, diesem für den modernen Verkehr unentbehrlichen Fahrzeug so lange den Eingang im Kanton Graubünden zu verwehren. Der Aufstellung richtig orientierender Wegweiser für die Automobilstrassen und der Kenntlichmachung der Wanderwege für Fussgänger abseits der Autostrassen soll alle Aufmerksamkeit gewidmet werden. Die Planaufnahmen für die Wallenseestrasse sollen im Laufe dieses Sommers zu Ende geführt werden. Die Wahl des Trasses, ob linkes oder rechtes Ufer, dürfte aber noch mancher Diskussion rufen.

Der Voranschlag für das Rechnungsjahr 1930 sieht eine Totaleinnahme von Fr. 162,623.92 vor: Fr. 46,300 für den Verkehrsverein als solchen und Fr. 136,323.92 für den Propagandadienst. (In letzterem Betrag ist auch eine Beitragsleistung von Fr. 20,000.— aus der Vereinskasse inbegriffen.) —

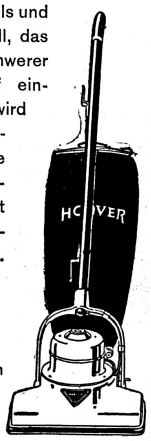
(Textfortsetzung siehe Seite 17)

GRÜNDLICH -

SCHNELL -

SCHONEND

Für grosse, kostbare Teppiche in Hotels und Restaurants bietet Hoover ein Modell, das für die anstrengende Reinigung schwerer Teppiche konstruiert ist. Der tief eingetretene, scharfkantige Schmutz wird herausgeklopft und mit dem abgebürsteten Schmutz an der Oberfläche aufgesaugt. Die Lebensdauer der Teppiche wird verlängert — das bedeutet grosse Geld- und Zeitersparnis. Verlangen Sie unverbindliche Vorführung.



HOOVER-APPARATE
AKTIENGESELLSCHAFT
Orell Füssli-Hof, Bahnhofstrasse 31, Zürich
Telephon 56.680

Der HOOVER
Er KLOPFT . . . er bürstet . . . er reinigt

Wie werden Sie den Boden wählen?

Ob Linoleum, ob Gummi, ob Expanko-Korkparkett, oder Spannteppich - die Eignung der einzelnen Materialien ist so verschieden, dass nur der Fachmann Sie beraten kann.

Uns. jahrzehntelangen, reichen Erfahrungen auf diesem Spezialgebiete sind für Sie wertvoll und weil wir zudem die führenden Weltmarken vertreten, werden Sie bei uns immer für jeden einzelnen Raum den zweckmässigsten Belag zum günstigsten Preis finden.

Zur Zika kommen Sie doch nach Zürich, dann orientieren Sie sich unverbindlich über neuzeitlichen Bodenbelag. Unsere Beratungsstelle befindet sich an der Theaterstrasse 12

DIREKT NEBEN DER ZIKA

FORSTER
beim Corso

Paul Eberth & Co. Zürich

ZIKA 1930

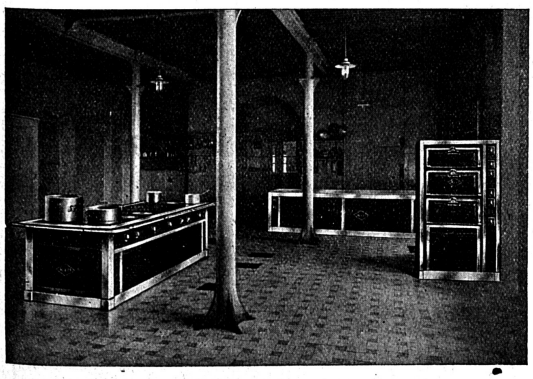
Wir lieferten die Beleuchtungskörper in folgende Räume:

Schweizer Hotel-Restaurant
Deutsches Restaurant u. Zonsstube
(Entwurf Prof. Breuhaus)
Wein-Restaurant
Bierhalle
Fisch-Restaurant
Kongress-Halle

Sämtliche Beleuchtungskörper werden nach Beendigung der Ausstellung zu reduzierten Preisen abgegeben.

Besuchen Sie bitte auch unsere Ausstellungs-Räume an der

Bahnhofstr. Nr. 26 - Paradeplatz



Elektrische Grossküche
geliefert durch die
A.-G. KUMMLER & MATTER, AARAU
FABRIK ELEKTR. HEIZ- UND KOCHAPPARATE

PRIMA SEIFEN
SPEZIALSEIFEN, WASCH-, FLECKEN- u. PUTZMITTEL
liefern vorteilhaft
CHEMISCHE U. SEIFENFABRIK STALDEN (EMMENTAL)

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Elsässer-Poulets
ca. 1 Kg. schwer - Momentan das vorteilhafteste Geflügel
Frs. 4.— per Kg.
bei Abnahme von 10 kg. **franko**
Spezialhaus:
Gebr. Renaud, Basel
Comestibles

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)

SCHLAGRAHM in bekannter Qualität liefern **Gebr. Burger,** Rahmmolkereien, **Gisikon**

Junker & Ruh A. G.

Generalvertretung KARLSRUHE

Sanitas A.G. Zürich

zeigt auf der ZIKA die **kombinierten Gaspressluft-Niederdruckherde,** die allein die Gewähr geben, dass Gas- und Stromkosten auf das Minimum reduziert werden können.

Der grosse Ehrenpreis der Zika

ist die Anerkennung der Konstruktion und Leistung der Junker & Ruh-Apparate.

Die Sensation der Zika

ist der **Gaspressluftgrill von Junker & Ruh,** der allein den Holzkohlengrill ersetzen kann, und an Leistung jeden andern Grill übertrifft.

Der Erfolg auf der Zika

ist für die Firma Junker & Ruh sehr gross, weil die Fachleute sich überzeugt haben, dass Junker & Ruh-Fabrikate führend sind.

„Zika-Aufträge" und neue Referenzen

Basel:	Metzgerei Kuhn, Metzgerei Schlotterer
Bern:	Bellevue Palace-Hotel (Patisserie)
	Hotel Schweizerhof, Patisserie
Genf:	Hotel Beaurivage
	Hotel Richmond
Liestal:	Bahnhof Hotel
Muttenz:	Bahnhof-Buffet
Olten:	Buffet de la gare
Vevey:	Buffet de la gare
Villars:	Hotel Viktoria
Zürich:	Neue Börse (grösste Gasküche der Schweiz)
	Elite-Hotel
	Franziskanerbräu
	Alkoholfreies Restaurant Feller
	Alkoholfreies Restaurant Reis
	Volkshaus Altstetten
	Gasthof Hirschen, Schwamendingen

Diese Erfolge sind der Beweis

für das Vertrauen der Fachleute, denn der Name Junker & Ruh ist eine Garantie für **Qualität, Leistung und Konstruktion.**

---

das haus für
vollständigen
innenausbau und
einrichtung von

tee-räumen, bars
dancings, restaurants
und hotels nach
zeitgemässen richtlinien
umgestaltung alter räume

beratung in allen fragen
der raumkunst wie anstrich
tapeten vorhänge teppiche
dekorationsstoffe beleuchtungskörper bilder kunstgegenstände und möbel

ausarbeitung von
möblierungsplänen
entwürfe und herstellung
ganzer aussteuern und
einzelner möbel von
antiken stilformen bis
zu den schöpfungen
unserer tage

neuzeitliche raumgestaltung
durch erste künstlerische kräfte
erfahrene fachleute und
leistungsfähige fabrik

möbelfabrik **meer + cie ag**
effingerstrasse **bern**
luzern und huttwil

---

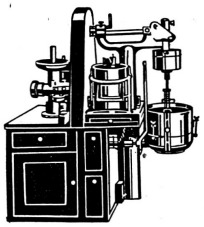
suter-strehler söhne & co zch

magazine ausstellungsstrasse 86, zurich 5
neben neubau gewerbeschule
tramhalt klingenstrasse, linie 4 und 12

wir sind die bekannten lieferanten für terrassenstoren, gartenschirme, eisenmöbel für den garten, wettertrutz-korbmöbel für halle, veranda und garten.

spezialpreise für hotels

Eine Annonce
in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche Geschäftsempfehlung.



„BICO"

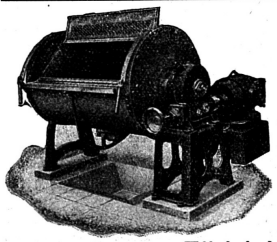
unsere neue
Maschinen-Anlage

Grösste Leistung auf kleinstem Raum

Geschirre und Gerätschaften
in extra schwerer Ausführung, in Kupfer, Aluminium, verzinnt, Silitstahl und in „Cromargan" (rostfreier Stahl)
An der „ZIKA": Stand Nr. 1510, Halle 1

Bill & Co. Zürich 1

Stampfenbachstrasse 14
Spezialhaus für Küchen- und Konditorei-Einrichtungen



POENSGEN

Wäscherei-Maschinen
sind betriebssicher + einfach in der Handhabung
u. wirtschaftlich im Betrieb

Gen.-Vertretung und Reparaturwerkstatt:
Albert Surber, Ingenieurbureau
Seestr. 291, Zürich-Wollishofen Tel. Uto 43.68

ROHR-MÖBEL

Aparte Modelle in nur prima Qualität

Hubschmied & Lanz
Murgenthal

Berücksichtigt die Hotel-Revue-Inserenten!

Der Magen Ihrer Gäste verträgt am besten **PASSUGGER-Theophil** das naturreine Mineralwasser ohne künstlichen Zusatz

Anerkannt bestes Schweizer Tafelwasser

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 19 juin 1930
Nº 25

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Basel, 19. Juni 1930
Nº 25

L'Assemblée des délégués de la S.S.H. à Zurich

L'Assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers, qui a eu lieu du 12 au 14 juin à Zurich, favorisée par le beau temps et agrémentée par la visite de l'Exposition internationale d'art culinaire et par la participation à la célébration du cinquantième anniversaire de la fondation de la Société des hôteliers de Zurich, a eu une pleine et entière réussite. Le programme, très bien conçu, s'est déroulé parfaitement d'un bout à l'autre et a donné au congrès hôtelier suisse de cette année un caractère où la haute distinction des manifestations officielles était agréablement mélangée des actes divers d'une sympathique fête de famille.

Les réunions de travail ont débuté par deux séances du

Comité central

dans la soirée du 11 juin et dans la matinée du 12, à l'hôtel Baur au Lac. Après avoir délibéré une dernière fois sur les affaires à traiter à l'Assemblée des délégués, le Comité s'est occupé de questions relatives à l'Ecole professionnelle, à la représentation de la S. S. H. au Comité exécutif de l'Alliance internationale de l'hôtellerie, au contrôle des prix, au projet de loi fédérale sur le repos hebdomadaire, etc. On trouvera des détails sur les travaux du Comité central dans l'un de nos prochains numéros, de même que sur l'assemblée des représentants des *stations balnéaires*, qui a eu lieu dans la matinée du 12 juin à l'hôtel Habis-Royal, où l'on a discuté notamment de la participation à l'Exposition de l'hygiène et des sports organisée à Berne pour l'année 1931.

L'Assemblée des délégués

s'est ouverte le 12 juin à 14 heures et demie au Kursaal, en présence de près de 200 délégués et participants libres. Sous l'experte et énergique direction de M. le Dr H. Seiler, président central, une grande partie de l'ordre du jour a pu être liquidée déjà dans cette première séance. Le *rapport annuel* de gestion a été approuvé sans observations. Les *comptes* de 1929 et le *budget* pour 1930 ont été également ratifiés par l'assemblée, après des explications de M. Boss (Spiez) et de M. Butticaz (Lausanne), président de la Commission de l'Ecole professionnelle, et décharge a été donnée au Comité central pour sa gestion. En ce qui concerne la *revision des statuts* envisagée pour rendre plus claires les dispositions relatives à la qualité de membre de la S. S. H., le Comité central a été chargé d'étudier le projet, en contact avec les sections, et de présenter les articles revisés à la prochaine Assemblée des délégués. Dans la question du *pourboire*, l'assemblée a approuvé la proposition de résolution du Comité central, d'après laquelle *chaque membre de la S. S. H. dans l'établissement duquel la réforme du pourboire a été introduite sous une forme quelconque a le devoir de veiller à ce que l'argent encaissé à titre de pourboires soit attribué au personnel qui y a droit.* Un règlement, qui sera soumis à l'approbation de l'Assemblée des délégués, fixera les détails. La proposition d'*achat d'une propriété à Bâle* (Gartenstrasse, 46) pour y loger le Bureau central, a été acceptée sans opposition. Le Comité central a été chargé de procéder aux démarches nécessaires pour parfaire l'acquisition. La proposition de créer un *diplôme de vétéran* a par contre reçu un accueil moins sympathique ; elle a été repoussée à une grande majorité, tandis que la proposition d'établir une *carte de légitimation* pour les sociétaires a été votée en principe, mais la mise à exécution a été ajournée jusqu'après la liquidation de la revision des statuts sur la question des membres. M. Goelden a présenté un rapport sur la *réorganisation des apprentissages*, issue des travaux préparatoires de la Commission professionnelle suisse pour l'industrie des hôtels et des restaurants. Le projet de règlement y relatif a été approuvé par l'assemblée.

* * *

La deuxième séance de l'Assemblée des délégués a eu lieu également au Kursaal de Zurich, dans la matinée du 13 juin. Elle a débuté par un rapport de M. le Dr Riesen, directeur du Bureau central, sur la *réorganisation de la propagande touristique suisse.* Après une discussion par moments assez vive, l'assemblée a voté à l'unanimité la résolution suivante :

« L'Assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers prend connaissance avec regret du fait que les travaux préparatoires pour la réorganisation de notre propagande, malgré les efforts de la direction centrale de la S. S. H., n'ont donné jusqu'à présent aucun résultat. Ce retard nuit considérablement aux intérêts du tourisme en Suisse. En conséquence, l'assemblée attend expressément que les travaux de réorganisation, en collaboration avec le Service de publicité des C. F. F., l'Office national suisse du tourisme et les autres milieux intéressés au tourisme seront activement poursuivis et menés à bonne fin, pour le plus grand avantage du mouvement des étrangers en Suisse. »

Aux *élections*, M. le président central remercie en termes chaleureux M. le vice-président Th. Wirth (Interlaken) et M. J. V. Dietschy (Rheinfelden), qui ont achevé leur période statutaire au Comité central, pour les grands services qu'ils ont rendus à la S. S. H. et à l'hôtellerie. Comme nouveaux membres du Comité central ont été élus M. Pflüger, de l'hôtel des Salines au Parc à Rheinfelden, en qualité de représentant des stations balnéaires, et M. K. Höhn, de l'hôtel Glarnerhof à Glaris, en qualité de représentant des hôtels de voyageurs (hôtels de passants). M. Glinz, de St-Gall, a été nommé reviseur suppléant pour les comptes de la société et M. Baehl, de Genève, reviseur suppléant pour les comptes de l'Ecole professionnelle.

M. le Dr H. Seiler présente ensuite un rapport détaillé et très intéressant sur les travaux actuels et à venir de l'*Alliance internationale de l'hôtellerie*, qu'il préside depuis l'année dernière.

Pour le choix du lieu de réunion de la prochaine Assemblée des délégués, l'invitation de la section de *Lugano* a été acceptée avec remerciements.

Sous la rubrique « Divers », des discussions se sont produites à propos du trust qui s'est établi dans le commerce du charbon en Suisse, de la représentation de l'Office suisse du tourisme à la Riviera française, des excursions d'études de fonctionnaires d'agences de voyages, etc. Toutes ces questions ont été renvoyées pour étude au Comité central.

Pour terminer, M. le président central Dr Seiler a fait connaître à l'assemblée les tâches qui attendent le Comité central dans le prochain avenir, des tâches nombreuses et de haute importance.

Les festivités.

La ZIKA et la fête jubilaire de la Société des hôteliers de Zurich avaient attiré dans cette ville, à l'occasion de l'Assemblée des délégués, un nombre considérable de membres de la S. S. H.

La soirée du 12 juin s'est passée en conversations familières à la ZIKA. L'animation était très vive ce soir-là dans tous les restaurants nationaux où les hôteliers, mélangés au public nombreux, s'étaient répandus un peu partout. A l'hôtel-restaurant suisse, on n'entendit que quelques productions d'un groupe de jodleurs, mais les orchestres des autres restaurants se montraient infatigables, pour le plus grand plaisir des groupes de danseurs.

La journée du vendredi 13 avait à l'Exposition culinaire un caractère plus ou moins officiel, en ce sens que l'on recevait une forte délégation des Chambres fédérales, emmenée de la gare à la ZIKA dans une cinquantaine d'automobiles. Les visiteurs fédéraux ont été reçus par M. Kracht, président du comité d'organisation et par M. Streuli, président du conseil d'Etat zurichois, qui ont fait ressortir l'importance de la ZIKA pour l'hôtellerie et l'importance de l'hôtellerie pour l'économie nationale. Au banquet officiel offert aux députés aux Chambres fédérales avaient été invitées diverses personnalités, notamment le maître Escoffier et des représentants de la S. S. H. La forte brigade de la cuisine, suivant son chef M. F. Schneitter, a été priée de parcourir la salle et a recueilli des applaudissements enthousiastes, bien mérités par le succulent menu qui venait d'être préparé. Le repas a été agrémenté de productions musicales très goûtées.

L'après-midi du vendredi était réservée à la visite de l'exposition. Cette visite, il faut le déclarer franchement, fut très intéressante et très instructive dans toutes ses parties, aussi bien en ce qui concerne les travaux des artistes de la cuisine qu'en ce qui concerne les expositions présentées dans les longues rangées de stands. Chacun a pu se convaincre du grand succès de l'entreprise. La ZIKA joue parfaitement son rôle d'éducatrice du public, comme celui d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur, entre les milieux des fournisseurs et ceux de l'hôtellerie et de la restauration. La façon distinguée dont l'art culinaire classique et moderne a été présenté aux visiteurs a certainement valu à l'hôtellerie de nouvelles et précieuses sympathies parmi les foules d'admirateurs de l'exposition.

A 16 heures et demie, dans la salle des conférences de la ZIKA, M. le professeur Dr Laur a traité la question : « *L'hôtellerie et l'agriculture* ». Nous aurons l'occasion de revenir sur ses déclarations dans un article spécial. Il est à regretter que cette conférence n'ait pas été entendue par un plus grand nombre de représentants de l'hôtellerie.

Le jubilé de la Société des hôteliers de Zurich.

Le point culminant des festivités organisées à l'occasion de l'Assemblée des délégués fut certainement la célébration du cinquantième anniversaire de la fondation de la Société des hôteliers de Zurich, qui eut lieu à l'hôtel Baur au Lac. Plus de 600 personnes y prirent part et ce chiffre à lui seul prouve l'intérêt suscité par cette cérémonie. La fête débuta en plein air, dans les spacieux jardins de l'hôtel, fort élégamment décorés. Les invités firent honneur à un buffet qui était une véritable merveille. Deux orchestres se faisaient entendre et maintenaient partout la plus agréable animation.

A la tombée de la nuit, tout le monde se transporta dans le jardin de la Villa Rosau. La tribune était fleurie de roses et d'oeillets formant l'emblème de la S. S. H., les armoiries de la Confédération et celles du canton de Zurich. Le programme officiel se déroula sous la direction de M. Töndury. Ce furent d'abord des chants du pays exécutés par une société de jodleurs. Une artiste du Théâtre de la ville déclama ensuite un prologue d'Edgar Chappuis et M. *H. Goelden-Morlock* prononça le discours jubilaire. Il salua les invités d'honneur, notamment les délégations des autorités cantonales et municipales de Zurich, le président central, le Comité central et la direction de la S. S. H., les représentants de l'Office suisse du tourisme, de la Société de développement de Zurich, des organisations professionnelles et de la presse, sans oublier les dames, les dévouées collaboratrices des hôteliers. Puis l'orateur retraça l'histoire de la société jubilaire. Nous reviendrons sur ce discours dans un article ultérieur.

Après une longue salve d'applaudissements, le deuxième orateur officiel, M. *Streuli*, président du Conseil d'Etat, apporta le salut et les voeux des autorités cantonales et communales. Il fit ressortir notamment les exigences croissantes auxquelles doit faire face l'industrie hôtelière et constata que celle-ci a heureusement réussi à surmonter la plus grande partie des difficultés résultant de la crise de guerre et d'après-guerre, reprenant ainsi sa place marquante dans l'économie nationale. Dans l'accomplissement de cette grande tâche, la Société suisse des hôteliers s'acquiert de réels mérites et l'orateur lui souhaite pour l'avenir d'avoir toujours à sa tête des hommes d'initiative, toujours vigilants pour sauvegarder la haute réputation de l'hôtellerie suisse.

Parlant au nom de la Société suisse des hôteliers, M. le président central *Dr Seiler* rendit hommage aux efforts accomplis par la section de Zurich dans le cadre de l'association hôtelière centrale et exprima à la société jubilaire la reconnaissance de la S. S. H. pour sa fidèle collaboration. L'orateur célébra également les mérites des organisateurs de la ZIKA, les hôteliers d'un côté, qui n'ont pas voulu fêter le cinquantenaire de leur société seulement par des discours, mais par des actes, et d'un autre côté les associations du personnel, qui ont vaillamment apporté leur dévouée collaboration à cette oeuvre commune de toute l'hôtellerie, employeurs et employés. M. Seiler souligna le rôle international de l'hôtellerie, qui se manifesta lui aussi à la ZIKA ; mais notre hôtellerie est aussi nationale et comme telle contribue pour une large part au bien-être du pays. On peut s'en rendre compte une fois de plus en parcourant la magnifique exposition de l'art culinaire. L'orateur remercia chaleureusement le comité d'organisation de la ZIKA et tout spécialement son président, M. Kracht. Revenant à l'objet spécial de la manifestation, M. le président central dit que cette fête jubilaire devait être commémorée par un souvenir durable et remit au président de la Société des hôteliers de Zurich, au nom de la S. S. H., un diplôme d'honneur, oeuvre très réussie d'un artiste zurichois. En terminant, l'orateur souhaita à l'hôtellerie de Zurich de longues années de prospérité et remercia les collègues de la cité de la Limmat pour l'accueil si courtois fait à leurs confrères des autres villes et régions de la Suisse.

M. *Müller-Munz* présenta à la société jubilaire les félicitations et les voeux des cafetiers et des restaurateurs de la Suisse, du canton et de la ville de Zurich et lui remit également comme souvenir un superbe tableau.

Enfin, au nom du comité de la Société des hôteliers de Zurich, M. *E. Manz* releva les grands services rendus par M. Goelden-Morlock pendant ses longues années de présidence de la section et comme membre du comité central de la S. S. H. ; il lui remit, au nom des hôteliers zurichois, une magnifique coupe en argent.

La cérémonie se termina par le chant de l'Hymne national, puis les invités revinrent dans les jardins de l'hôtel Baur au Lac, qui entre temps avaient été magnifiquement illuminés de lumières habilement dissimulées, donnant l'illusion d'une féerie des Mille et une nuits. Une série d'artistes donnèrent ensuite les productions les plus diverses. Un grand bal clôtura la fête, qui laissera à tous les participants une impression inoubliable.

* * *

Pour un bon nombre de congressistes, la cérémonie jubilaire de l'hôtel Baur au Lac constituait l'acte final des journées de Zurich. Le programme comportait encore, il est vrai, un thé dansant au Dolder Grand Hôtel pour l'après-midi du samedi. Suivant nos renseignements, cette réunion aussi eut une réussite complète et fit honneur à ses organisateurs.

Il nous reste à féliciter la Société des hôteliers de Zurich et son comité de l'organisation vraiment modèle des manifestations qui ont accompagné cette année notre Assemblée des délégués et à les remercier des multiples attentions dont ils ont gâté leurs

invités, notamment lors des séances d'affaires au Kursaal. Nos remerciements vont également à M. Kracht, de l'hôtel Baur au Lac, pour les merveilles de son buffet dinatoire. Nous n'aurons garde d'oublier M. Furrer, qui a bienveillamment mis à la disposition de l'Assemblée des délégués la salle spacieuse du Kursaal, ni M. Krähenbühl, du Dolder Grand Hôtel, pour l'arrangement parfait du thé-dansant. Et notons enfin que nous sommes redevables à M. F. Steiger-Nægeli, de l'hôtel Neptune, et à M. Besimo, le dévoué secrétaire de la Société des hôteliers de Zurich, de l'organisation de l'assemblée et des manifestations qui l'ont accompagnée.

Les journées de Zurich rempliront avantageusement une nouvelle et belle page de l'histoire de la Société suisse des hôteliers.

Notre viande de boucherie

Il y a quelque temps, le *Moniteur de la boucherie*, de Lausanne, après avoir reproduit l'entrefilet paru dans notre numéro 17 du 24 avril 1930, où nous comparions les prix de la viande dans le nord de la Suisse avec ceux qui étaient pratiqués alors en Alsace, a ajouté les réflexions suivantes :

« Comme la *Revue suisse des hôtels*, nous pensons que la hausse incessante des prix de la viande, hausse provoquée par le manque de bétail de chez nous et les prix beaucoup trop élevés de celui-ci, ne sera pas pour faciliter l'hôtellerie suisse, qui a pourtant énormément à lutter contre la concurrence étrangère, laquelle cherche par tous les moyens à ravir à notre pays cette industrie dont le monopole lui était autrefois presque exclusivement réservé. Et pourtant l'hôtellerie est aussi une branche importante de notre économie nationale...

« Il est bon de remarquer aussi qu'étant donnés la rareté croissante et les cours toujours plus élevés que les bouchers sont tenus de payer actuellement en Suisse pour le bétail sur pied, il n'est même plus possible de fournir les hôtels aux prix indiqués.

« Il faudra donc compter sur une prochaine et forte hausse des prix de vente de la viande, si le contingentement des importations n'est pas augmenté dans une forte proportion.

« Ce sera le cas tout particulièrement dans le canton de Vaud, où les autorités cantonales n'ont accordé des autorisations qu'au compte-gouttes et en nombre tout à fait insuffisant, en sorte que nos bouchers risquent sous peu de manquer de marchandise pour leur clientèle.

« Nous croyons qu'il serait également indiqué que le public fût mieux renseigné sur la situation exacte du marché de la viande et sur le pourquoi des prix beaucoup trop élevés de cette denrée de première nécessité.»

* * *

Depuis lors, nous avons eu l'occasion, au cours d'un voyage, de nous entretenir avec des éleveurs, dans une contrée agricole progressiste, où l'on n'a pas pour seul but de produire du lait, beaucoup de lait, quelle qu'en soit la qualité, mais où l'on s'attache à produire une quantité normale de bon lait et aussi du vrai bétail de boucherie. Nous avons visité des étables et ailleurs nous avons vu sortir le bétail pour aller à l'abreuvoir. Nous avons été frappé de constater la présence de pièces à l'engraissement magnifiques, non encore tout à fait à point, il est vrai ; du reste les paysans eux-mêmes le reconnaissaient en indiquant le temps d'engraissement prévu encore pour telle et telle pièce. Si toutes les régions d'élevage se plaçaient sur le même pied, la crise agricole serait promptement et considérablement atténuée en Suisse. Les paysans dont nous parlons ne se plaignaient pas de leur sort, sans toutefois le trouver particulièrement favorable. Mais précisément l'élevage, dans chaque étable de quelque importance, d'un certain nombre de bêtes de boucherie à côté du bétail laitier évite à cette contrée les effets les plus désagréables de la crise actuelle.

Les paysans considèrent les prix actuels du bétail de boucherie comme à peine suffisants pour en retirer un bénéfice réel. Et ceux qui nous ont fait cette déclaration ne sont pas des agriculteurs à la vieille mode, ignorant tout d'un calcul du prix de revient. Nous avons vu des chiffres d'où il résulte que les hauts prix de vente au consommateur ne doivent pas être reprochés aux paysans.

Les bouchers des petites villes qui achètent leur bétail directement de l'éleveur ne sont pas du tout dans une situation précaire. En adaptant leurs prix à ceux des grandes boucheries, ils disposent d'une marge amplement suffisante entre le prix d'achat du bétail sur pied et le prix de vente de la viande au détail. Evidemment la bonne marchandise est rare et les paysans reconnaissent eux-mêmes, dans les contrées progressistes, que l'on devrait « pousser » l'élevage du bétail destiné à la boucherie si l'on ne veut pas courir le risque du retour à une plus grande liberté d'importation.

Mais ce qu'il faudrait réorganiser totalement chez nous, en ce qui concerne la viande de boucherie comme beaucoup d'autres denrées, le lait par exemple, c'est le système d'acheminement de la marchandise du producteur au consommateur. Pour le bétail de boucherie, *il arrive trop souvent que la même pièce se trouve vendue et revendue plusieurs fois, et chaque fois avec un bénéfice, avant de parvenir à la boucherie.* Le seul travail des intermédiaires est de se réunir dans les cafés accoutumés et d'y discuter de leurs petites affaires profitables, en vrais parasites du marché, qu'ils dirigent du reste un peu à leur gré. Ils savent s'entendre entre eux aussi bien que les spéculateurs en bourse et sont finalement plus ou moins les maîtres des fluctuations de prix dans les marchés au bétail. Toute la grande boucherie des centres les plus importants est obligée de passer par ces intermédiaires pour être fournie de bétail.

Faudra-t-il que l'hôtellerie s'organise dans les principales stations, s'entende directement avec les éleveurs et installe des boucheries coopératives ? *Mg.*

La propagande touristique dans les classes moyennes

« La *Nouvelle Gazette de Zurich* du 16 mai, écrivait dernièrement M. M. O. dans la *Suisse*, a publié à propos de la propagande touristique dans les classes moyennes un remarquable article d'un compatriote suisse établi à Vienne. La propagande suisse en Autriche, d'après ce correspondant, vise une clientèle beaucoup trop exclusive. Nous avons dans certains pays, et particulièrement dans ceux à change déprécié, la réputation d'être l'Eldorado des richissimes ! On entend souvent dire par des étrangers dans leurs pays respectifs : « Ah ! quel beau pays que votre Suisse ! Mais avec votre change élevé et vos magnifiques palaces, on n'y peut pas aller !!» Comme si nous n'avions en Suisse que des palaces ou des hôtels de premier ordre ! Quand nous répondons que l'on peut se loger fort convenablement dans de petites pensions, à la campagne, pour 7 et 8 francs par jour, nourriture comprise, nous nous apercevons alors que ces prix sont inconnus à l'étranger.

« Ce correspondant de la *Nouvelle Gazette de Zurich* attire l'attention sur les classes moyennes, qu'il a eu le temps d'étudier à Vienne au cours d'un séjour de six mois. Cette classe de touristes passe ses vacances en Tchécoslovaquie et en Yougoslavie. Pourquoi ? Parce que l'on ne parle pas assez de la Suisse. Aucune affiche dans les gares, tandis que les autres pays en inondent l'Autriche. A l'agence des C. F. F. de Vienne, on ne trouve que des brochures d'hôtels de luxe pour gens fortunés. Nos repas d'hôtel ont des menus trop riches, dit-on à Vienne, où l'on n'est plus habitué à manger autant. Dans les écoles de Vienne, on trouve de superbes affiches allemandes, offertes par l'Office allemand du tourisme. L'agence des C. F. F. ne répond rien à cette propagande et refuse de distribuer son matériel aux écoles, sous prétexte que les guides-brochures sont réservés aux gens qui s'intéressent à voyager en Suisse !»

* * *

Nul ne peut nier qu'il y a du vrai dans ces déclarations. Mais il faut se rendre compte des choses telles qu'elles sont si l'on veut porter remède aux inconvénients signalés. Tout d'abord, *notre propagande manque de fonds.* Nous ne sommes plus du tout à la hauteur de la propagande étrangère, qui dispose de subsides officiels considérables. Et précisément pour atteindre les classes moyennes à l'étranger, il faudrait organiser une propagande de détail, qui serait forcément coûteuse.

Hollands feinste Liqueure
und Genever superior
Die Firma Fockink befindet sich seit 250 Jahren unter Leitung derselben Familie! Fockink Liqueure erhalten Sie bei Ihren Lieferanten. Wenn nicht erhältlich, wenden Sie sich an die Generalvertreter für die Schweiz:
HUGUENIN A.G. LUZERN

Der Hotellieferant ist in Gefahr
von andern Firmen überholt zu werden, wenn er nicht inseriert

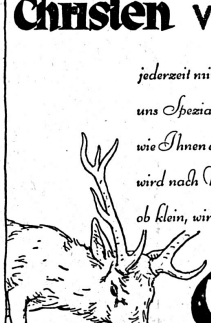
National-Kassen (Occ.)
verkauft **mit aller** Garantie. Reparaturen schnell u. zuverlässig. Eigene Papierschneiderei für Kassenrollen. Retournahme der Holzkernen bei Rollenbestellung. **M. SING,** Klosbachstrasse 15, **Zürich.** Telephon Limmat 4512.

OCCASION
Thermo-Boiler
(400 Liter)
250 Volt, 5000 Watt incl. automatischem Schalter **preiswürdig zu verkaufen.**
W. GRIMM & Co., mech. Werkst. **St. Gallen O / Tel. 1065**

Monsieur parlant les deux langues possédant
auto cond. int.
ayant beaucoup voyagé, **se mettrait à disposition avec sa voiture** pour un temps indéterminé pour excursions ou voyages, même à l'étranger. Bonnes référ. Offres sous **P 1929 N** à **Publicitas Neuchâtel.**

verheiratet?
freilich! dann verlangen sie gratis meine illustrierte preisliste nr. 10 verschlossen. bekannt seit 1909 für alle hyg. bedarfsartikel
sanitätsgeschäft
P. Hübscher
Zürich 1, Wühre 17

OTIS-
Personen-, Gepäck- und Speisen-Aufzüge. Best organisierter Revisionsdienst. Umänderungen, Modernisierung bestehender Anlagen. Ingenieurbesuch kostenlos
OTIS-Aufzugswerke: ZÜRICH, Birmensdorferstrasse 273 Telephon Selnau 21.66
Zweigniederlassung: LAUSANNE, Galeries du Commerce Telephon 29.321

Alles was die Hotel-Küche benötigt
an auserlesenen Lebensmitteln, feinen Delikatessen, an Wild, Geflügel, Fischen, Konserven, führen wir in unseren Gross-Kühlräumen und Spezial-Kellereien. Unsere Spezialität seit Jahrzehnten ist der rasche zuverlässige Dienst für Hotels. Dazu erlauben uns die grossen Umsätze die bekannt günstigen Preise für gute ausgesuchte Qualitätsware, die der Hotelier für seine Kalkulationen so sehr schätzt. Nie aber sind wir billig auf Kosten der Qualität.
Christen versorgt Sie
jederzeit mit allem, was Sie benötigen. Verlangen Sie von uns Spezial-Angebot, sagen Sie uns, was Sie erwarten, wie Ihnen am besten gedient ist. Jeder persönliche Wunsch wird nach Möglichkeit erfüllt und jede Anfrage, ob gross, ob klein, wird mit grösster Sorgfalt ausgeführt.

Christen AG
BASEL · Heumattstrasse 21
Das grosse Lebensmittelgeschäft
Delikatessen - Comestibles

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

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

HOLZ Leuchter Tisch- und Ständerlampen
wirken vornehm u. behaglich
Die grösste Auswahl und billigste Bezugsquelle bietet das
Spezialgeschäft BARBE
ZÜRICH, Oetenbachstr. 24 (nächst Bahnhofstr.)
Vorschläge absolut unverbindlich
Referenzen erster Häuser

In Ihre HOTEL-BAR gehört eine elegante
Bar-Karte
Lassen Sie sich durch uns beraten
Koch & Utinger
Chur

Unser Service
ist absolut zuverlässig und unser Erzeugnis, die „Schaffhuser Mandelschnitte", erstklassig. Auch Sie sollten stets etwas „Schaffhuser 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

A l'heure actuelle, ce sont surtout les grandes entreprises hôtelières qui participent à la propagande collective à l'étranger. Et dans cette propagande, on s'attache en première ligne à vanter le confort parfait, le luxe même de nos hôtels. Il est compréhensible que cette propagande, payée par les maisons de premier ordre, se fait à leur profit et qu'on n'y mentionne pas les établissements modestes attendant la clientèle moins fortunée.

Cette propagande à l'intention des classes moyennes ne s'exerce guère à l'heure actuelle que par notre *Guide suisse des hôtels*, qui publie aussi bien les prix des petits hôtels et des pensions à bon marché que ceux des palaces. Mais cela ne suffit pas. Il faudrait que cette propagande trop discrète fût appuyée par des insertions et des articles dans les journaux des classes moyennes, revues professionnelles ou feuilles politiques. Il faudrait des conférences dans les milieux de la petite bourgeoisie, des fonctionnaires et des artisans. Il faudrait des films montrant non seulement des palaces, mais aussi nos bons petits hôtels dans nos jolies petites villes et nos villages, où l'on peut passer de si agréables vacances. Il faudrait même attirer l'attention sur le Guide suisse des hôtels, qui indique les prix à la portée de tous. Toute cette propagande est encore à créer ou presque.

Il y a aussi un effort à faire par la petite hôtellerie elle-même. Il ne lui serait pas impossible d'organiser elle aussi une publicité collective efficace. Il suffirait que quelqu'un, dans chaque section locale ou régionale, prît la chose à coeur et s'entendît avec nos organes de propagande pour la mener à chef.

Le grand inconvénient, c'est notre renommée de « pays cher ». Si l'on calcule bien, si l'on compare tous les conforts (ou les manques de conforts!), si l'on juge la situation sans parti pris, on aboutit bientôt à la conclusion que notre hôtellerie ne mérite pas cette mauvaise réputation d'être particulièrement chère. Ce n'est du reste pas tant de l'hôtellerie qu'on se plaint, mais des dépenses en dehors de l'hôtel et notamment pour les transports. Si nous pouvions, par exemple, publier *urbi et orbi* que nos chemins de fer ont abaissé leurs tarifs, ou du moins qu'ils ont introduit, comme on le fait ailleurs et notamment en Italie, des billets spéciaux de touristes à destination de stations désignées dans une liste judicieusement établie, nous verrions sans tarder chez nous des foules de visiteurs des classes moyennes étrangères, qui se chargeraient ensuite de nous faire autour d'eux, dans leur pays, la plus efficace de toutes les propagandes.

La clientèle riche ne nous suffit plus. Nous avons absolument besoin aussi de la bonne clientèle des classes moyennes. Et pour cela il nous faut, ou bien réorganiser notre propagande actuelle, ou bien organiser une propagande nouvelle et distincte. En premier lieu, nous devons à cet effet trouver l'argent nécessaire. Si nous ne semons pas, nous ne récolterons jamais.

Le Congrès des organes officiels de propagande touristique en 1929

(Suite et fin)

Pour sa troisième séance, le congrès s'était transporté à Cracovie et s'y réunit le 18 septembre.

Les délibérations reprirent sur deux questions proposées encore par la Suisse, à savoir la concurrence du rail et de l'automobile dans le domaine touristique, puis le tourisme aérien. Tous les orateurs reconnurent l'importance croissante du tourisme automobile et notamment du tourisme en autobus; ils furent moins affirmatifs en ce qui concerne le tourisme aérien. On préconisa notamment une entente pour les transports touristiques combinés par la voie ferrée, l'auto et l'avion, suivant les régions et la nature ou la longueur des parcours. Un sous-comité poursuivra l'étude de ces problèmes.

Le congrès s'intéressa vivement aux cartes d'entrée provisoire pour les automobiles, introduites, selon différents systèmes, en Suisse, en Autriche et en Italie. Plusieurs autres pays étudient l'adoption de cette facilité, très favorable au tourisme automobile international.

Cette séance se termina par une discussion sur la propagande touristique en esperanto, sur la manière d'indiquer, dans les cartes et guides internationaux, les localités ayant plusieurs noms, enfin sur l'organisation d'une propagande touristique commune pour les Etats de l'Europe centrale et pour les Pays scandinaves.

La quatrième séance eut lieu le 19 septembre, également à Cracovie. Elle fut consacrée à l'audition d'un rapport sur les organisations de propagande touristique dans l'Amérique du Sud, à l'établissement des statistiques de tourisme, à la publication éventuelle d'un horaire européen des trains directs, ainsi que des lignes de navigation aérienne, fluviale et maritime, à l'élaboration d'itinéraires des routes touristiques les plus importantes d'Europe, à l'examen du tort que fait à la propagande européenne en Amérique la publication dans la presse européenne des sommes dépensées dans notre continent par les Américains, etc.

La Suède avait proposé la question suivante, particulièrement intéressante pour l'hôtellerie: réglementation uniforme pour les contre-ordres des chambres d'hôtel dans les voyages organisés à l'avance. Par exemple, si une chambre n'a pas été décommandée trois jours à l'avance, on devrait la payer. De même, celui qui quitte sa chambre avant la fin de la durée indiquée d'avance de son séjour devrait payer la chambre pour les jours de non-occupation, mais non les repas. Cette réglementation devrait être imprimée sur tous les coupons d'hôtel et rester en vigueur, sauf dans les cas de force majeure, où la somme payée d'avance serait remboursée sous déduction de 10%. Ces propositions seront soumises aux organisations internationales de l'hôtellerie.

La cinquième séance du congrès se tint dans la soirée du 19 septembre, encore à Cracovie. La question de la publication d'un almanach ou d'un annuaire des organisations de propagande touristique, dont le principe avait été adopté en 1928, provoqua de de longues discussions sur les matières à y introduire, la rédaction, l'édition, etc. L'étude de cette affaire sera encore poursuivie.

La séance suivante eut lieu à Zakopane, le 21 septembre. Le congrès décida qu'une seconde édition du dépliant «Europe calling», destiné à la propagande en Amérique, serait préparée avec quelques modifications à la première; la nouvelle édition sera tirée à 200.000 exemplaires.

Les Pays-Bas proposaient de faire établir une affiche de l'Europe pour la propagande dans les autres pays du monde et plus spécialement aux Etats-Unis. On suggéra qu'il serait préférable de publier une carte touristique de l'Europe, d'un format permettant de l'utiliser soit comme carte murale, soit comme dépliant. Le congrès décida d'étudier la question plus à fond et éventuellement de rééditer le dépliant « Europe calling » sous une autre forme, pour concentrer l'effort sur la carte illustrée.

Dans sa septième et dernière séance du lendemain 22 septembre, également à Zakopane, la conférence décida la création d'un film commun de propagande européenne en Amérique et discuta d'autres propositions de propagande collective par le film, notamment dans l'Amérique du Sud. Les organes nationaux de propagande touristique qui publient des bulletins périodiques, l'Office suisse du tourisme notamment, renseignèrent le congrès sur ces publications et sur les résultats acquis. On délibéra enfin sur les mesures à prendre pour obtenir l'abolition des droits de douane frappant le matériel de propagande, sur l'abolition des passeports pour les excursions ne dépassant pas une zone voisine de la frontière d'un Etat et sur les moyens de réagir contre la diffusion de fausses nouvelles de nature à nuire au tourisme dans un pays.

Le congrès décida de se réunir en 1930 en Espagne.

Les Genevois à la ZIKA

Les 7 et 8 juin ont eu lieu à la ZIKA les *Journées genevoises.*

Le train spécial amenant à l'exposition internationale d'art culinaire la délégation genevoise arriva le samedi à 11 heures en gare de Zurich, où s'étaient rassemblés les comités d'organisation et de la presse, ayant à leur tête M. Kracht et le Dr Ith. Un cortège fut aussitôt formé pour traverser, au milieu d'une foule sympathique, la place et la rue de la Gare jusqu'à la place Bellevue. En tête du cortège marchait la musique militaire

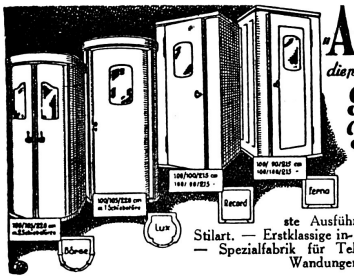
Placement de Musiciens.

Le **Bureau Central de Placement** de l'**Union Syndicale Suisse des Artistes Musiciens,** se basant sur ses relations avec la Direction de la S. S. H., offre ses services **gratuits** pour le placement de

Musiciens et d'Orchestres

suisses et étrangers (relations directes avec toutes les Fédérations européennes de musiciens).

Les demandes doivent être adressées à l'Administration de l'USSDAM. Binningen/Bâle



Antiphon die patentierten schalldichten **Telephon-Kabinen**

(Patente Tobler) sind in Originalausführung unerreicht. Billigste bis feinste Ausführungen in jeder Holz- und Stilart. — Erstklassige in- und ausländische Referenzen. — Spezialfabrik für Telephon-Kabinen, schalldichte Wandungen und Türen.

„Antiphon"

A. Blaser & Söhne, Verkaufsbureau Zürich 7

Minervastrasse 95 - Telephon Hottingen 38.30

KAFFEE

Seit über 50 Jahren führt meine Firma den Artikel Kaffee als Spezialität. Ich kann Ihnen daher grosse Vorteile bieten. Langjährige gute Abnehmer. Silberne Medaille mit Diplom an der Schweizer. Kochkunst-Ausstellung 1923

	Kilo
Angestellten-Kaffee Pure	Fr. 3.40
Restaurations-Mélange	Fr. 3.80
Spezial-Hotel-Mélange	Fr. 4.—
Extra Wiener-Mélange	Fr. 4.20
Café noir turc-Mélange	Fr. 4.80

KAFFEE-ESSENZE

Ia in 2½ und 5 kg-Büchsen
Lieferung franko SBB von 10 kg an

WILLIMANN-LAUBER

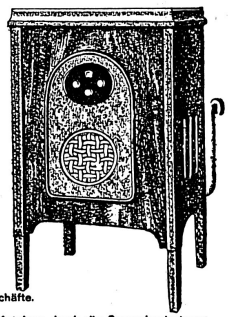
Gross-Rösterei **LUZERN 18** Telephon 733

Präsident

Ihr Grammophonverstärker

elektrodynamischer Lautsprecher mit Radio kombiniert

Das genial kombinierte Musikgerät unserer Tage. Naturgetreue Wiedergabe und überraschendes Tonvolumen. Wechselstrom-Radio mit 3HF-A-3NF. Eingebauter elektrischer Grammomotor. — Der Apparat ist für europäische Verhältnisse gebaut. Er bürgt für aussergewöhnliche Empfangsleistung, grosser Selectivität. Wellenbereich 200 bis 2000 m. Für alle Lichtnetz-Spannungen: variabel auf 110, 125, 145, 220 V. Wechselstrom. — Einfachste Bedienung.



Zu beziehen durch die Fachgeschäfte.

Kataloge durch die Generalvertretung:

BANSI-AMMANN

Permanente Ausstellung: Tödistrasse 9

Tel. Uto 76.66 ZÜRICH 2 (beim Kursaal)

NATURGETREUE MUSIK

Elektrodyn. Konzert-Anlagen in verschiedenen Größen, für die Famille, Hotel, Pension, Restaurant usw.

ANLÄSSLICH IHRES BESUCHES AN DER „ZIKA" AUSSTELLUNG BESICHTIGEN SIE **UNSEREN STAND No. 1622 IM BOULEVARD ESCOFFIER LINKS NEBEH EINGANG ZUM RESTAURANT FRANÇAIS** ODER BESUCHEN SIE DIE **MUSIK-APPARATE-AUSSTELLUNG AN DER TÖDISTRASSE 9, ZÜRICH 2**

(BEIM KURSAAL AM ALPENQUAI)

„Revue"-Inserate sind nie erfolglos!

Versandgeschäft

G. BIANCHI + ZÜRICH

Comestibles

Telegrammadresse: Comestibles Zürich
Telephon: Limmat 16.40-16.44

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

Ambrosia

wird als das

Feinste in Speiseölen

anerkannt

Zum Kochen, für Salat und Mayonnaise

Referenzen von erstklassigen Hotels. Ersatzöle weise man energisch zurück Man achte auf die plombierten Originalgebinde.

Ernst Hürlimann, Wädenswil

d'artillerie zurichoise de l'*Alte Garde*, suivie d'une section des Vieux Grenadiers de Genève en costume historique, sous les ordres d'un officier. On remarqua beaucoup le groupe des Genevoises, portant le costume national du temps de Toepffer.

Une chaleureuse ovation salua l'entrée de la délégation genevoise dans le boulevard Escoffier, où eut lieu la réception officielle. M. Kracht, président du comité d'organisation de la ZIKA, souhaita aux représentants de Genève une cordiale bienvenue. Il rappela l'agréable impression ressentie par le comité zurichois en apprenant la décision des Genevois d'être parmi les premiers à annoncer leur participation à l'exposition. Il exprima la reconnaissance des organisateurs de la ZIKA pour cette belle manifestation de confraternité.

M. Maurice Och, président du comité d'organisation de la Journée genevoise, apporta aux autorités cantonales et municipales de Zurich, au comité de l'exposition et à la population zurichoise le salut patriotique et les meilleurs voeux de succès de l'hôtellerie, du commerce et de l'industrie du canton de Genève. Il souligna en termes heureux la bonne harmonie qui règne entre Zurich et Genève à l'occasion de toutes les manifestations importantes organisées dans l'une ou l'autre ville. Il félicita les organisateurs de la ZIKA de l'ampleur donnée à leur magnifique entreprise.

Au banquet, servi au Restaurant suisse, des discours furent prononcés par M. Alexandre Moriaud, président du Conseil d'Etat de Genève, qui porta son toast aux autorités et à la population de Zurich, par un membre du Conseil d'Etat zurichois, qui félicita les Genevois du rôle joué par leur ville dans le domaine international, par M. le Dr Kloeti, au nom du Conseil municipal de Zurich et par M. Frédéric Martin, au nom des autorités municipales de Genève.

Après la visite de la ZIKA, la journée se termina par un bal très brillant au Kursaal.

Au cours d'un dîner offert par le comité de la ZIKA aux membres du comité genevois, M. Robert Marchand, président du Salon automobile de Genève, remercia en termes chaleureux la population zurichoise de l'appui précieux qu'elle accorde chaque année au Salon. Il fut beaucoup question, durant ce repas, de la collaboration des deux villes dans plusieurs domaines importants, de sorte que pour Zurich et Genève la ZIKA n'aura pas seulement un résultat « culinaire ».

Dans la matinée du dimanche 8 juin, les Genevois prirent place à bord d'un bateau spécial, l'*Uto*, pour faire un tour sur le lac. A midi, chacun s'en alla vers les restaurants de la ZIKA, où l'on fit honneur aux savantes et savoureuses préparations des cuisiniers et notamment de l'équipe de Genève qui venait de prendre part aux concours.

Signalons ici que l'équipe genevoise, au concours de mets froids (Buffet des Nations), reçut le grand prix avec félicitations du jury. Le résultat du concours de dégustation chaude fit également le plus grand honneur aux artistes culinaires de Genève. L'équipe concourant pour le service de table (déjeuner de six couverts) se vit décerner le diplôme d'honneur avec félicitations du jury. Cette équipe avait présenté un matériel exclusivement suisse (vaisselle de Langental) qu'elle avait apporté avec elle. Pour l'argenterie, elle n'avait pas choisi des pièces de luxe, mais bien plutôt un matériel artistique, élégant et fin. La vaisselle, la cristallerie et l'argenterie étaient authentiquement celles que l'on trouve sur les meilleures tables de Genève. Une ornementation florale bien comprise agrémentait la présentation générale de l'ensemble. Les difficultés techniques à vaincre par les deux équipes furent du reste assez nombreuses.

Les organisateurs des Journées genevoises à la ZIKA, et à leur tête leur actif et dévoué président M. Maurice Och, méritent les plus sincères félicitations. Ces journées ont laissé à tous les participants des souvenirs très doux à rappeler. La réception si cordiale et si pleine de prévenances des autorités zurichoises et du comité de l'exposition n'a pas peu contribué à compléter la réussite totale de cette manifestation de solidarité intercantonale et d'estime réciproque entre Romands et Suisses alémaniques.

Les Vaudois à la ZIKA

Le mercredi 11 juin a eu lieu à la ZIKA la *Journée vaudoise*, à laquelle ont participé environ 300 personnes du canton de Vaud, arborant sur leurs vêtements de petits drapeaux verts et blancs. En tête de la délégation se trouvaient MM. Maurice Bujard, conseiller d'Etat et conseiller national et Paul Perret, syndic de Lausanne. Le monde hôtelier était représenté par MM. Haeberli, président de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, Ch.-F. Butticaz et Lenz, de Lausanne, Nicodet et Schoeri, de Montreux, Meng, de Vevey, président des cafetiers vaudois, Michel, de Gstaad, etc.

Une vingtaine de chefs de cuisine et de chefs de partie, ainsi que plusieurs maîtres d'hôtel, prenaient part à la même date aux divers concours de l'exposition.

A la descente du train, stoppant en gare de Zurich à 12 h. 30, la délégation officielle vaudoise fut reçue par les organisateurs de la ZIKA, notamment par le président, M. Kracht. Une collation apéritive des mieux servie réunit tout d'abord la délégation au Buffet de la gare, où elle était l'hôte de M. Primus Bon, directeur. Puis, grâce à l'obligeance des Zurichois, elle gagna la ZIKA en automobiles, à travers la rue de la Gare en fête.

A l'exposition eut lieu le lunch officiel, au cours duquel des discours furent prononcés par M. Kracht, qui souhaita aux Vaudois une bienvenue chaleureuse et flatteuse ; par M. Sigg, conseiller d'Etat, chef du Département de l'hygiène publique, parlant au nom du gouvernement zurichois ; par M. Bujard, parlant au nom du gouvernement vaudois, qui félicita les hôteliers suisses d'avoir surmonté courageusement la crise dont ils ont eu cruellement à souffrir et d'avoir ainsi gagné toujours davantage l'estime de leur clientèle ; enfin par M. Salzmann, au nom des employés d'hôtel et de la Société des cuisiniers, qui salua tous ceux qui furent à l'oeuvre et qui, pendant plusieurs nuits, firent leur possible pour défendre avec succès les couleurs hôtelières lausannoises et montreusiennes.

Et ce fut la visite dans les stands. On y déplora une fois de plus le peu d'empressement des viticulteurs vaudois à présenter leurs vins dans une exposition pareille, manquant ainsi une excellente occasion de fructueuse propagande. A la Weinstube suisse, on pouvait boire un bon La Côte à 3 fr. 60 le litre, ce qui, comparativement aux prix des autres vins servis à la ZIKA, était relativement bon marché, si l'on tient compte des énormes frais de l'entreprise.

Les équipes vaudoises se distinguèrent à Zurich et, le jour de l'assemblée des délégués de la S. S. H., on n'entendait que des éloges sur le compte des cuisiniers et des maîtres d'hôtel genevois et vaudois. Une bonne part des plats présentés à l'exposition par les Vaudois avaient été confectionnés à Lausanne et à Montreux. Le transport par la route jusqu'à Zurich avait été si bien organisé que les dégâts furent insignifiants et parfaitement réparables. Les Lausannois emportèrent également sur les bords de la Limmat les meubles, tentures, verres, tableaux, vases, etc. utilisés dans leurs mises en place.

Un diplôme d'honneur fut décerné au concours individuel de service de table, où se distinguèrent les stands lausannois du Beau-Rivage, du Lausanne-Palace et du Royal-Mirabeau-Savoy. Le maximum du succès alla également au concours collectif de buffet froid, disputé par Lausanne-Palace. Beau-Rivage, Central-Bellevue, Royal-Mirabeau-Savoy et Buffet de la Gare. Montreux se distingua très brillamment aussi par ses concours collectifs (service de table et buffet froid) et remporta de son côté le diplôme d'honneur. Le matin du jeudi 12 juin eut lieu le concours de cuisine chaude, disputé par une équipe lausannoise de la Société des cuisiniers, avec le menu : filets de perche veveysanne, pieds de porcs payernois, tournedos avec cep, beignets Reine-Berthe.

Ajoutons que, le soir de la Journée officielle vaudoise, un excellent dîner fut agrémenté de spirituelles paroles de MM. Perret, syndic de Lausanne, Meng-Marti, président des cafetiers vaudois et Kracht, président de la ZIKA. Au nom des Vaudois, M. Ami Pflüger remercia les organisateurs et félicita les lauréats.

Le gaz à la ZIKA

La « ZIKA » a ouvert ses portes. Le voeu de la Société Suisse des Cuisiniers est depuis quelques jours une réalité, ceci grâce au concours de la Société Suisse des Hôteliers, de la Société des Cafetiers et au dévouement de tout le Comité d'Organisation qui, par un labeur incessant et digne de tous les éloges, a réussi par ses propres moyens à mener à chef une entreprise aussi considérable qui, jusqu'à ces dernières années, paraissait impossible à réaliser en Suisse.

Il est intéressant de constater dans l'organisation de l'ensemble de la Zika qu'une importante place a été réservée aux installations modernes pour l'aménagement des cuisines.

Le fait que la généralité des restaurants de la Zika ont des installations de cuisine au gaz est une preuve éclatante des résultats obtenus dans ce domaine et confirme en tous points les avantages que tous les praticiens sont unanimes à leur reconnaître.

Espérons que les visiteurs intéressés, soit les hôteliers, les restaurateurs et même les particuliers profiteront de l'occasion qui leur est offerte par la Zika pour se renseigner sur tout ce que l'on peut retirer d'une installation de cuisine au gaz bien comprise.

Ce n'est guère que depuis une dizaine d'années que l'on est arrivé à mettre pratiquement au service des grands établissements hôteliers des appareils à gaz perfectionnés — et qui se perfectionnent continuellement —, répondant à tous les besoins. Il va sans dire que les débuts n'ont pas été sans tâtonnements et ceci surtout de la part des cuisiniers qui, esclaves de la routine, ne voulaient pas admettre, même devant l'évidence, les progrès que la technique pouvait réaliser. Cependant, avec la pratique, les cuisiniers apprécièrent les avantages du gaz et reconnurent qu'il était le combustible de l'avenir pour la cuisine.

Travaillant moi-même depuis plusieurs années avec le gaz, je voudrais faire ressortir en quelques mots les principaux avantages de ce combustible. Parlons tout d'abord de la suppression des cendres et de la fumée. Ainsi, par exemple, quel hôtelier utilisant le charbon n'a pas eu lieu de récriminer contre les inconvénients des flocons de suie grasse qui sortent des cheminées et qui, après avoir erré sur le toit, retombent et se faufilent dans les chambres, sur les meubles et sur le linge, indisposant ainsi les clients ?

Quant aux ramonages qui, dans certaines maisons, par suite des inconvénients cités plus haut ou pour éviter des feux de cheminée, doivent être exécutés à dates très rapprochées, que de dépenses n'entraînent-ils pas ? Chaque chef de cuisine connaît en outre l'appréhension du ramonage et des difficultés à surmonter pour obtenir de nouveau une cuisine où se reflète la propreté.

Par contre, avec l'emploi du gaz, la tâche des employés auxquels incombe l'entretien de la cuisine est grandement facilitée du fait que le gaz ne dégage ni suie ni poussière grasse.

Des nombreuses facilités que procure le gaz aux cuisiniers je voudrais citer notamment celle de pouvoir décentraliser le travail, les appareils à gaz pouvant être répartis en différents endroits de la cuisine, Au lieu d'avoir, comme avec le charbon, un seul fourneau-potager, on peut avoir, avec le gaz, le fourneau proprement dit, forme table, divisé en plaques chauffantes et feux ouverts avec grands et petits brûleurs, — ce qui est nécessaire car il ne faut pas oublier que, comme la ménagère, le cuisinier a aussi très souvent besoin de petits brûleurs, les gros brûleurs étant exclusivement réservés aux fritures, aux sautés. Pour le blanchissage ou la cuisson des légumes verts, la préparation du bouillon, il est recommandé d'utiliser des marmites basculantes ou fixes — il en existe de toutes contenances — qui déchargent ainsi les fourneaux-potagers. Ces marmites étant pourvues d'une isolation, l'ébullition peut être ainsi maintenue avec une très petite flamme de gaz. Elles se font en cuivre étamé ou en nickel pur. Je recommande plus particulièrement les marmites en nickel à mes collè-

WANZEN

samt Brut, Schwabenkäfer, Mäuse, Ratten, Motten, Ameisen etc. vertilgt mit schriftlicher Garantie im gesamten In- und Ausland

Desinfecta A.-G.
Waisenhausstrasse 2, Zürich
Telephon Selnau 23—30 Telegramme: Desinfecta

Hotel mit Restaurant
ist altershalber in aufblüh. Industriestadt günstig
zu verkaufen
38 modern eingerichtete Fremdenzimmer m. warm und kalt fliessendem Wasser. Geräumiges heimeliges Restaurationslokal mit Speisesaal u. Vereinssaal. Verkaufslokal gut vermietet. Beste Geschäftslage. Nur seriöse Interessenten erhalten kostenlose Auskunft durch das Notariatsbureau Rud. Meyer, Biel, Bahnhofstrasse 34.

A 50 mètres de la Sortie Principale de la Gare de l'Est à Paris
TERRAIN A VENDRE
en totalité ou partie d'une contenance totale de 1405 mq.; 40 mètres de façade sur large avenue. Conviendrait surtout pour hôtel et grand garage, aucun hôtel ni garage confortable et moderne n'existant pas actuellement aux abords de cette gare. Ecrire à Manfredo Manfredini, Villa Sans Souci, 17, rue des Hauts Closeaux, Sèvres (S. & O.)

Kleines Hotel garni
(30 Betten) im Rheinland. Passend für jüngeres Ehepaar oder alleinstehende jüngere Dame, sofort zu verpachten (Kaution ca. Fr. 6000.—) oder event. zu verkaufen (für Inventarübernahme erforderlich Fr. 25000.—). Offerten mit Bild, Refer. etc. erbeten an Postschliessfach 85, Frankfurt a./M.

Affaires intéressantes
A vendre ou à louer deux hôtels en construction à Montana-Vermala (Valais) de 30 et 70 chambres. Meublés dernier confort. Installation moderne. Eau courante, situation merveilleuse. Plans à disposition. Facilités de payement. S'adresser René Métrailler, Montana, Tél. 202.

Wegen Platzmangel und Nichtgebrauch sofort
zu verkaufen
Ein so gut wie neuer
Patisserieofen
zweitürig, für Holz- und Kohlenfeuerung, regulierbar. Bei sofortiger Wegnahme sehr billig.
Hotel Schönegg, Adelboden.

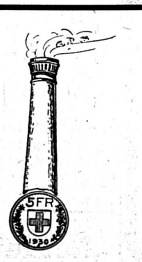
Zu verkaufen
aus Altersrücksichten in vollem Betriebestehende zwei erstklassige
HOTELS
im Zentrum der Stadt Genf. Hohe nachweisb. Jahresrendite. Preis: a) Fr. 450000, b) Fr. 40000. Off. unt. Chiffre P 62297 X Publicitas, Genf.

HOTELS
Jahres- und Saison-Geschäfte
vermittelt
die führende, seit über 25 Jahren bestehende Spezial- und Vertrauens-Firma:
G. Kuhn, Zürich
Hotel-Immobilien
56 Bahnhofstrasse 56
Feinste Referenzen Strengste Diskretion

Per Zufall erstklassiges
HOTEL
mit Dependance, Sommer- u. Wintersaison, an schönster Lage der Zentralschweiz umständehalber sofort zu verkaufen. Das Objekt gibt tüchtigem Fachmann prima Existenz. Die Gebäulichkeiten sind bereits neu. 90 Betten. Café. Nur tüchtige Selbstkäufer wollen sich melden. Preis und Anzahlung nach Übereinkunft. Antritt sofort. Off. unter Chiffre LJ 2066 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

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. Die sind viel billiger als die kleine Dosenpackung — extra gemacht für Sie!
van Baerle & Cie., Münchenstein-Basel

Hotel-Pension
eingerichtet, Zweisaisongeschäft, v. Hotelfachmann zu pachten gesucht. Zuschriften erbeten an L. Menardi, Château d'Antonin, Ostrow, Polen.



Ihr Geld geht zum Schornstein hinaus
wenn Sie beim Ein- oder Umbau Ihrer Zentralheizung, Warmwasser- oder Sanitäranlagen nicht zuerst durch Beiziehung des neutralen
Spezialfachmanns
Karl Braem, Ing.-Bureau, Bern, Gutenbergstraße 4
Vergebung und Betrieb rationell gestalten lassen.
Projektierung, Beratung, Expertisen, Revisionen etc. von
Heiz-, sanitär- u. badetechnischen Anlagen

gues quoique le prix en soit plus élevé. La suppression de l'étamage et de tous les inconvénients résultant du cuivre vaut bien la dépense supplémentaire pour le nickel.

Les fours à gaz à rôtir ou à pâtisserie peuvent être également indépendants des fourneaux-potagers. Grâce à la disposition des brûleurs et à l'isolation, le rendement de ces appareils est parfait. En outre, par la disposition à une hauteur convenable des compartiments, la surveillance est grandement facilitée.

Pour les exploitations moyennes, je conseille la combinaison d'un four à rôtir et à pâtisserie à compartiments superposés, le tout surmonté d'une étuve.

Quant aux salamandres à gaz, inutile d'insister sur les avantages que l'on peut en retirer; elles sont indispensables pour les gratinés d'oeufs, de poissons, etc. qu'il est difficile de bien réussir dans un four, si parfait soit-il.

Par la décentralisation, plus de bousculade autour des fourneaux, chaque chef de partie disposant de plus de place pour exécuter son travail, ce qui ne nuit en rien à l'esthétique de la cuisine.

Une preuve évidente que le gaz présente des avantages dans la cuisine hôtelière et qu'il y est hautement apprécié est le grand développement acquis dans ce domaine dans certaines régions hôtelières de la Suisse, en particulier dans la Riviera vaudoise et la Plaine du Rhône. Aussi, en résulte-t-il dans ces régions que les avantages procurés par le gaz sont encore augmentés d'un facteur important — le prix avantageux — dont bénéficient même les particuliers, car il ne faut pas oublier qu'une consommation de gaz toujours plus grande amène avec elle une baisse du prix de revient et, par suite, une baisse du prix de vente, dont profitent les consommateurs.

Il va de soi que toutes les commodités que l'on peut retirer des exploitations au gaz ne sauraient être exposées dans un modeste article. Il est à souhaiter que toutes les personnes se rendant à la Zika pour admirer les chefs d'oeuvres culinaires et les installations modernes se rendent compte par elles-mêmes et par les renseignements que ne manqueront pas de leur donner des personnes compétentes, des cuisiniers ayant la pratique des appareils à gaz, et reviendront de Zurich convaincues qu'avec une installation de cuisine au gaz bien comprise elles pourront répondre à tous les besoins de leur établissement. J'insiste tout particulièrement sur ceci: Pour qu'une installation rende ce que l'on est en droit d'en attendre, il faut qu'elle soit étudiée dans tous ses détails, non pas exclusivement au point de vue du coût, mais aussi en tenant compte du travail que ces appareils devront fournir.

Je suis certain que parmi les appareils perfectionnés que les techniciens et l'industrie mettent aujourd'hui à la disposition des praticiens, les installations de cuisine au gaz seront toujours plus à la base des cuisines modernes et ceci en faveur d'une meilleure hygiène et pour le bien-être des cuisiniers, tout en procurant à l'industrie hôtelière des avantages très appréciables au point de vue économique.

G. Renard
Chef de Cuisine, Vevey.

Une courageuse campagne de presse

M. M. O. écrivait dans le *Journal de Genève* du 26 mai:

« La Conférence commerciale des C. F. F. est convoquée pour le 27 juin à Berne. A l'ordre du jour figurent dix propositions concernant des réductions de tarifs pour *marchandises*, mais aucune réduction sur les tarifs de voyageurs. Il est vraiment regrettable que la Direction générale des C. F. F. n'ait pas cru devoir introduire devant cette conférence, à laquelle assistent plus de cent personnes, la question si importante pour le tourisme des *billets de famille*. Nous espérons bien que les représentants des sociétés de développement et des hôteliers poseront à cette occasion quelques questions à la Direction générale.

« Un des grands arguments contre la baisse des tarifs de voyageurs, c'est que si la Direction en accorde pour certains parcours, cela fait élever des réclamations dans les milieux qui n'ont pas été touchés par ces réductions. Nous voudrions à cette occasion rappeler que c'est exactement la même chose pour les tarifs de marchandises. Lorsque les C. F. F. réduisent leurs tarifs pour une certaine catégorie de produits, les intéressés aux autres produits non visés s'estiment aussi lésés. Est-ce une raison pour refuser toute réduction dont le tourisme suisse pourrait profiter?

« Les compagnies secondaires de chemins de fer doivent elles aussi étudier la question des billets de famille, afin d'attirer en Suisse romande les Allemands et en Suisse allemande les Français.»

Le même correspondant écrivait dans le *Journal de Genève* du 29 mai:

« La Direction générale des C. F. F. publie un bulletin de victoire annonçant que les C. F. F. ont délivré au total, l'année dernière, 17.997 abonnements généraux de courte durée, contre 9349 seulement en 1928. Cette différence serait due principalement aux abonnements de courte durée introduits à partir du 1er mai. Voici donc une preuve que l'abaissement des tarifs correspond à une augmentation considérable de trafic.

« Les justes revendications de la Société suisse des hôteliers concernant les tarifs ferroviaires ont été toutes refusées. Je prétends que le tourisme suisse doit s'organiser corporativement. Seul un groupe parlementaire pourra disposer de l'influence nécessaire pour intervenir aux Chambres fédérales avec la même force de persuasion et le même succès que le groupe de l'agriculture. La subvention fédérale de 200.000 francs à l'Office national suisse du tourisme correspond à peu près exactement au budget de propagande touristique de la ville de Nice (1.250.000 francs français)!! Cela est nettement insuffisant et j'espère que tous les milieux intéressés au tourisme: hôteliers, industriels, commerçants, garages, etc. vont s'organiser pour obtenir l'augmentation de 200.000 francs à un million.»

De M. M. O. encore dans *La Suisse* du 26 mai:

« Quand je prétends que la subvention de la Confédération à l'Office du tourisme pourrait être portée à un million, je n'exagère rien. On n'a qu'à comparer ses prestations à l'agriculture, par exemple. A qui fera-t-on croire que la Confédération ne peut pas payer davantage, pour tout le tourisme suisse, que la ville de Nice à elle seule? Il faut noter que tout le commerce de luxe des villes et des stations d'étrangers vit aussi en grande partie de la clientèle du tourisme; or cette classe paye de lourds impôts. Il faut organiser la corporation du tourisme comme l'agriculture a organisé la Ligue des paysans. Pour faire triompher devant les Chambres fédérales les revendications du tourisme, il faut créer un groupe parlementaire du tourisme. C'est par là qu'il faut commencer. La France, où un groupe semblable travaille depuis plusieurs années, a senti la nécessité de l'effort touristique, puisqu'elle a créé un poste de haut commissaire du tourisme faisant partie du gouvernement.»

A propos de notre propagande à la Riviera, M. M. O. publiait les lignes suivantes dans *La Suisse* du 22 mai:

« Les loyers, là-bas, sont exorbitants et nos agents doivent être titulaires de leurs baux. Le personnel suisse de ces agences est très bien stylé et distribue toutes nos affiches et nos prospectus; mais on ne peut pas demander l'impossible. Pour impressionner la clientèle de Nice et de Cannes, par exemple, il faut être installé sur la Croisette à Cannes et dans une artère de premier ordre à Nice. La Compagnie des wagons-lits et la maison Cook l'ont bien compris, puisqu'à coups de millions elles se sont installées en plein centre.

« Tandis que nous nous croisons les bras, les autres travaillent! L'Italie a ses agences. L'Allemagne a un agent qui vient de Paris deux fois par an et visite agences et hôtels. Des affiches d'Allemagne peuvent être vues à Nice. Aix-les-Bains, Deauville et l'Egypte y font une énorme propagande. Les Pays scandinaves ont un bureau. La Tchécoslovaquie aussi. Même l'Ecosse rend visite aux agences. On trouve des affiches de Belgique, de stations françaises et allemandes, mais rien de la Suisse. Cette question est urgente. Le nécessaire devra être fait pour la prochaine saison d'hiver.

« Nous croyons savoir que soit à Berne, soit à Zurich, dans les services compétents, on ne croit pas à l'importance de la propagande pour la Suisse à la Riviera. C'est vraiment incroyable. Quand ceux qui ont comme moi fait des enquêtes là-bas chez des Suisses établis sur la Riviera ont au contraire pu se rendre compte du nombre énorme de touristes qui voyagent dans cette contrée! La Compagnie du Loetschberg, des stations comme Interlaken, Lucerne, Montreux et Genève sont intervenues auprès de l'Office suisse du tourisme. Sauf erreur, M. le Dr Blaser, de l'Office de Lausanne, a adressé un rapport sur une enquête qu'il a faite personnellement à la Riviera cet hiver. Le consul suisse de Nice adresse chaque semestre au Département politique des rapports fort suggestifs sur notre inaction. Et l'on ne fait toujours rien.»

Le correspondant conclut une fois de plus que le moyen de remédier à l'état de choses actuel est la constitution d'un groupe parlementaire spécial. « C'est là, dit-il, un travail à entreprendre: la constitution d'un groupe économique du commerce et du tourisme aux Chambres fédérales. L'hôtellerie et le commerce ne sont pas soutenus par le Conseil fédéral comme ils devraient l'être. Les agriculteurs ont su se faire écouter à Berne. Organisons la corporation du tourisme sur la même base et nous serons aussi écoutés comme les autres.»

Nouvelles des Sections

La Société des hôteliers de Glaris et de la région du lac de Wallenstadt a tenu le 30 mai à Elm son assemblée générale de printemps. Dans son allocution d'ouverture, le président, M. Höhn (Glarnerhof à Glaris) a relevé la nécessité de la concentration des forces pour mieux lutter contre la concurrence étrangère, notamment dans le domaine de la propagande touristique, laquelle du reste devrait être appuyée davantage également par les autres milieux intéressés au mouvement des étrangers. Après l'approbation des comptes et la lecture du rapport annuel du président, l'assemblée fixa le montant des cotisations à la société cantonale de développement et à l'Union cantonale des arts et métiers. On délibéra ensuite sur la propagande en 1930. La discussion fit ressortir la nécessité de réunir pour la propagande des moyens plus importants, notamment en recourant aux fournisseurs de l'hôtellerie. Le président parla ensuite des questions à traiter à l'assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers à Zurich et spécialement de la réorganisation de la propagande touristique suisse, dans le sens d'une concentration et surtout d'une modernisation. M. O. Zugenbühler, de l'hôtel Speer à Weesen a été nommé membre du comité et plusieurs nouveaux membres ont été admis dans la section. L'assemblée s'est terminée par une visite des établissements de cures et des sources d'eau minérale d'Elm (Elmag).

Sociétés diverses

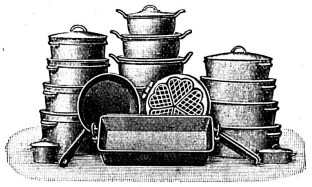
La Société suisse des pâtissiers a tenu les 10, 11 et 12 juin son assemblée générale à Lausanne, sous la présidence de M. Metzger, de Zurich. Elle a pris connaissance avec surprise des communications que le représentant du Conseil fédéral a faites à la séance du Conseil national du 5 juin concernant l'estampillage des oeufs importés et elle a adopté une résolution déclarant que l'estampillage est une mesure de

OBERHOFEN am Thunersee
VICTORIA HOTEL
Bestes Familienhaus in dominierender, zentraler, aussichtsreicher Lage. Fliessendes Wasser, Bäder, Park, 2 Tennis. Mäss. Preise, modernster Comfort.

„PANOVA"
Die schweizerische Qualitäts-
Küchenmaschine
für jeden Betrieb
(Knet-, Misch-, Schlag-, Rühr-, Reib-, Schneid-, Passier-, Hack- und Glacémaschine
Die **Neuen Modelle** mit allen technischen **Neuerungen** sind im **Bau**

Einige Referenzen:
Kant. Pflegeanstalt, Rheinau-Zürich
Mütter- und Säuglingsheim, Zürich
Kant. Irrenanstalt, Münsterlingen
Gasthaus zur Heimat, St. Gallen
Wohlfahrtshaus der Spinnerei Murg
Bahnhofbuffet Winterthur
Hotel Verenahof und Ochsen, Baden
Marienheim, Baden
Chirurgische Klinik „La Moubra" Montana

TORSIM A.-G. BERN Telephon Bollwerk 22.52
Spezial-Maschinenfabrik für Küchenmaschinen u. Geschirrabwaschmaschinen



Kochgeschirre
in Kupfer, Aluminium oder rostfreiem Stahl, feuerfestem Porzellan beziehen Sie am vorteilhaftesten nur im **Spezial-Geschäft**
BIELMANN & CIE AKTIENGESELLSCHAFT LUZERN
Geschäftsgründung 1829

Herrliche Lenzburger Gemüse

Erbsen
Sellery
Rosenkohl
Kohlraben
Blumenkohl
Silberzwiebeln
Schmalzbohnen
Hero
seit Jahrzehnten die Vertrauensmarke für Gemüse- und Früchteconserven
Verlangen Sie ausdrücklich immer „Hero-Lenzburg"

Keine Anschaffung ohne bemusterte Offerte von Hurni, dem leistungsfähigen und modernst eingerichteten Spezialhaus
HURNI
PILATUSSTR. 18 – LUZERN
Porzellan Kristall Bestecke

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. Verkehrsbureau Coburg.
Herr Generaldirektor Max Hässler teilte 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

Der Hotellieferant ist in Gefahr
von andern Firmen überholt zu werden
wenn er nicht inseriert!

OCCASION
A vendre à prix très avantageux
1 MARMITE
pour la CUISSON du LAIT, contenance 20 litres, en nickel pur, entièrement neuve
1 FOUR à PATISSERIE
„VOGA" à deux fours, très peu servi derniers modèles de la cuisine à gaz.
Illustrations et descriptions sur demande.
S'adresser sous chiffre M R 2045 à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

Grands Vins Français
Ets. Schröder & de Constans Bordeaux — Crus et Vins de Châteaux Millésimés
★
De Belgraves & Co. Beaune et Tain — Bourgogne Côtes du Rhône
★
Richard Strub Epernay — Champagne Français
★
Maison d'Importation **Richard Strub** Bâle 12

police mesquine dont le seul but est de frapper d'un impôt les oeufs étrangers. L'assemblée s'est occupée également des prix du chocolat et a liquidé toute une série de questions d'ordre interne.

Questions professionnelles

Comment on lance un hôtel. — L'ouverture du nouveau grand hôtel de la métropole américaine, le « New-Yorker », était annoncée pour le 2 janvier 1930. Dès le 21 septembre 1929, un représentant était parti en avion pour visiter personnellement, dans 66 villes, 1730 personnalités à » prospecter » : propriétaires et directeurs d'hôtels dont l'action pouvait être prépondérante pour diriger des clients sur le nouvel établissement, dirigeants de compagnies de chemins de fer, employés supérieurs de grands magasins, directeurs commerciaux de grosses entreprises, etc. La visite avait été annoncée par une lettre personnelle et, après la visite, deux lettres de » relance » confirmaient les offres verbales faites par le représentant. En même temps, un budget de 300.000 dollars était consacré pour moitié à des annonces dans 46 quotidiens et pour l'autre moitié aux moyens de publicité directe (circulaires, dépliants, prospectus, etc.) envoyés à 200.000 adresses sélectionnées. Les résultats ? — Au 10 janvier, soit huit jours après l'ouverture, la direction du New-Yorker avait reçu déjà 14.000 demandes pour retenir des chambres.

Informations économiques

Montreux-Oberland bernois. — Le compte de profits et pertes de cette compagnie de chemin de fer pour l'exercice 1929 présente un solde actif de 375.149 fr. 24, que le conseil d'administration propose de répartir de la manière suivante : 50.000 fr. au fonds de réserve, 20.000 fr. au fonds de réserve spécial pour dommages non assurables, 5.000 fr. à un amortissement sur le buffet de Château-d'Oex, 135.292 fr. 50 comme dividende de 5% au capital-actions privilégié, 131.949 fr. comme dividende de 3% au capital-actions de première classe et 32.907 fr. 74 comme report à compte nouveau.

Nos importations de porcs gras ont considérablement varié de 1921 à 1929. L'importation a été de 13.805 porcs en 1921, de 5505 en 1922, de 37.794 en 1923, de 21.909 en 1924, de 1268 seulement en 1925, mais de 45.718 en 1926, de 7222 en 1927, de 1607 en 1928 et de 13.043 en 1929. Du mois de mai 1928 au mois d'octobre 1929, l'importation n'avait pas dépassé 100 porcs par mois ; mais depuis cette date elle a pris des proportions telles que durant les trois premiers mois de 1930 nous avons déjà importé plus de porcs que pendant toute l'année 1929. Pour les mois de décembre 1929 à mars 1930 inclusivement, l'importation s'est élevée en moyenne à 8000 porcs par mois. Naturellement, les journaux dévoués à l'agriculture réclament une restriction des autorisations d'importation pour relever les prix, sans se soucier le moins du monde des intérêts des consommateurs et du coût de la vie.

Nouvelles diverses

Pontresina. — Le regretté M. A. Frey-Martin a été remplacé à la direction du Roseg Grand Hôtel par M. O. Schweizer, auparavant à l'hôtel Savoy à Lausanne, qui est entré en fonctions le 22 mai. Bons voeux de réussite.

Hôteliers suisses à l'étranger. — Nous apprenons que la direction du Grand Hôtel Imperator à Paris vient d'être confiée à notre compatriote, M. C. Biert, de Schuls (Engadine), qui se trouvait en dernier lieu à Monte-Carlo. Félicitations et bons voeux de réussite.

Les Français à la ZIKA. — L'équipe nationale des cuisiniers français, composée par la Société des cuisiniers de Paris, a concouru dans la section d'art culinaire de l'exposition. Les travaux des cuisiniers français ont été classés au premier rang avec félicitations spéciales du jury. Dans la soirée du 14 juin, un banquet a été servi aux membres de l'équipe nationale française au restaurant français de l'exposition.

Un concours de bonne cuisine est organisé par le Touring-club de France, du 1er juillet au 13 septembre 1930, entre les hôteliers et restaurateurs des départements de l'Ain, de l'Isère et du Rhône. Pendant toute la durée de ce concours, chaque établissement concurrent présentera à ses clients, au moins une fois par jour et à des heures désignées, soit au lunch, soit au dîner, un repas à prix fixe et vins compris, si possible des vins du pays. Au menu de ce repas devra figurer au moins une spécialité de la région.

Une exposition du décor de la table. — La municipalité de Paris a inauguré au Musée Galliera une exposition du « décor de la table ». Le président du conseil municipal a fait l'historique de l'art de la décoration des tables, très développé déjà chez les anciens Romains. Depuis quelques années, on constate un retour vers la simplicité et la sobriété des décors, mais avec plus de sens artistique et de raffinement. Les organisateurs de l'exposition n'ont rien oublié de ce qui peut concourir à l'embellissement du repas : mobilier, porcelaines et faïences, cristallerie, orfèvrerie, lingerie brodée, décoration florale, etc.

Aux bains de mer de Biarritz. — Un arrêté du maire de Biarritz réglementant les bains de mer a interdit de se déshabiller ou de se rhabiller sur les plages ou dans les falaises, qui sont toutes fréquentées. Une autre disposition portait que la circulation en costume de bain, même avec le peignoir, serait prohibée en dehors des zones réservées aux baigneurs. Un pourvoi a été formé devant le Conseil d'Etat contre ces dispositions. Le Conseil d'Etat a approuvé la première des interdictions. Mais, en ce qui concerne la circulation des baigneurs, il déclare que s'il appartenait au maire de prohiber leurs allées et venues dans des tenues contraires à la décence, et notamment en costume de bain sans peignoir, sur les voies et dans les lieux publics, il ne pouvait interdire cette circulation « même avec le peignoir ». Cette disposition de l'arrêté municipal a donc été annulée. — Intéressant pour nos plages.

Compagnons pour étrangers. — On lit dans *Comoedia*, de Paris : « Une agence de voyages demande, paraît-il, des accompagnateurs et des accompagnatrices pour faire visiter Paris par des étrangers. Ils doivent bien entendu savoir une langue de plus que le français. On peut gagner 50 francs dans son après-midi et 100 francs dans sa soirée. Evidemment, il n'est pas toujours drôle pour un étranger ded se romener dans Paris à la suite d'un interprète en casquette, manquant parfois d'instruction et d'éducation. Etre accompagné par un aimable jeune homme ou une gracieuse demoiselle, parlant correctement votre langue et connaissant Paris, est beaucoup plus agréable. Pour l'accompagnateur ou l'accompagnatrice, le métier n'est pas dur et a même ses attraits. On va dans les magasins, au théâtre, au cinéma, voire au dancing, aux thés, aux environs de Paris. Un voyageur ou une voyageuse seuls à Paris pourront bientôt se procurer une famille en location pour agrémenter leur séjour dans la capitale. Confort moderne... »

Nouvelles sportives

Le ski en Valais. — Le développement des sports d'hiver et particulièrement de la pratique du ski a engagé les clubs de skieurs du Valais à étudier la création d'une association. Un comité s'est constitué, comprenant MM. Bernard Biner, de Zermatt, Oscar Supersaxo, de Saas-Fee, Antoine Escher, de Brigue et le Dr Oriani, de Loëche-les-Bains. Ce comité est chargé par les divers clubs du Valais de présenter au Département cantonal de justice et police un projet de règlement concernant les skieurs professionnels de tout le canton.

Le grand tournoi international de football, qui aura lieu à Genève du 28 juin au 6 juillet, comprendra quinze matches entre les équipes des meilleurs clubs de dix pays d'Europe. Le collaborateur sportif bien connu de l'*Intransigeant*, de Paris, M. G. Hanau, a écrit à ce sujet : « On peut dire qu'on n'aura jamais rien vu de pareil depuis que le football est devenu le grand sport mondial. Personne n'avait réussi jusqu'ici à grouper dans une même épreuve tous les champions nationaux des grandes nations de l'Europe continentale.» Cette manifestation aura également une importance considérable du point de vue touristique. De toutes les parties de l'Europe, des demandes de renseignements sur le tournoi arrivent au bureau de l'Association des intérêts de Genève et il est à présumer que pendant les neuf jours que dureront les matches, la ville verra une animation inusitée. Le comité d'organisation a prévu trois trains spéciaux. Le dimanche 29 juin, un train partira de Berne, avec arrêts à Fribourg, Romont, Lausanne et Morges. Le dimanche suivant, 6 juillet, il y aura un train de Bâle, avec arrêts à Delémont, Moutier, Granges, Bienne, Neuchâtel et Yverdon, ainsi qu'un train de Zurich, s'arrêtant à Baden, Brugg, Aarau, Olten, Langental, Berthoud, Berne, Fribourg, Romont et Lausanne. Plusieurs agences de voyages de Suisse et de l'étranger organisent également à cette occasion des voyages collectifs à Genève. Les agences télégraphiques et les plus grands journaux sportifs enverront des représentants et les résultats seront diffusés à l'étranger par la T. S. F. Rarement un tournoi de

Bonbücher

Erstklassiges Schweizer-Fabrikat

Folioformat, 1680 Bons in 5 verschiedenen Farben

sowie

Taschen-Bonbücher

offeriert zu billigsten Preisen

Schweizer Hotelier-Verein
Zentralbureau

Bitte Muster zu verlangen

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)

Odol Mundspülgläser

beliebt wegen ihrer zweckmässigen Form, ihrer Billigkeit u. weil sie jede Verwechslung mit Trinkgläsern ausschliessen, sind wieder zum Preise von Fr. —.50 vorrätig. Wir brennen auf Wunsch, bei Mindestabnahme von 60 Stück, in jedes Glas kostenlos Ihren Namen ein.

Odol Compagnie A.-G., Goldach.

Aus der „ZIKA" verkaufen wir zu stark herabgesetzten Preisen

1 Posten

Aluminium Hotel-Geschirr

für elektrischen Herd,
Im Gebrauch des französischen Länder-Restaurants.

1 Posten Aluminium Hotel-Geschirr
mit Rand- und Gelenkverstärkung,
Im Gebrauch des Wiener-Restaurant und der Fischerstube.

Profitieren Sie von dieser nie wiederkehrenden Gelegenheit

Schwabenland & Co. A.-G. Zürich
St. Peterstrasse 17
Telephon Uto 37.40

Sepzialhaus für Hotel-Küchen und Konditorei-Einrichtungen

London

Junge Leute und Studenten werden von englischer Familie in

Pension

genommen. - Beste Verpflegung. Preis ab £ 7.— per Monat.

Mrs. Arnold, Chesterfield, 7 Winterbrook Road, Herne Hill, London S. E. 24.

Durch Zufall

per sofort zu verkaufen

FREMDEN-PENSION

im Unterengadin, sehr günstige, ruhige Lage, nachweisbar gut eingeführt, da für die kommende Saison bereits üb. 20 Gäste angemeldet. Antritt sofort. Kaufpreis 40 Mille. Anzahlung 10 Mille. Auskunft erteilt bereitwilligst Tel. Limmat 1067. Schriftliche Anfragen sind erbeten unter Chiffre O F 3653 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Hotel-Reklame

Unsere fein parfümierte Toilettenseife, Stückgrösse 30 und 50 Gramm mit **unabwaschbarem Text** resp. Hotelansicht, ist unstreitig eine ganz vorzügliche Reklame. Bitte verlangen Sie Muster und Preise.

Chemische und Seifenfabrik Stalden (Emmental)

La plus ancienne maison suisse

Fondée en 1811

Orfèvrerie et Service de table
des Fabriques Georges Montibert et Joh. Veuillet
Lyon

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

GUSTAVE ZOBRIST
ARGENTEUR-ORFÈVRE MAISON FONDÉE EN 1900
COULOUVRENIÈRE 40 GENÈVE TÉLÉPHONE 40987

Für ein im Bau begriffenes

Neues Restaurant mit Terrasse in Locarno

gegenüber der Debarcadère werden fachtücht. solvente Interessenten gesucht. Jährlicher Mietzins Fr. 13000.—. Gefl. Offerten mit Referenzen unter Chiffre B S 2062 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dame gesucht

als Stütze der Direktion zur Leitung eines erstklassigen Hotel-Unternehmens in Zürich. Antritt sofort; Jahresstelle. Nur Bewerberinnen mit prima Zeugnissen aus der Hotelbranche kommen in Frage. Offerten unter Chiffre E M 2086 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Dame Econome

La direction du Chillon Collège cherche au plus tôt deuxième économe, très capable, sachant diriger le personnel, connaissances de l'anglais. Prière d'adr. les offres au Directeur du Chillon Collège, Villeneuve-Montreux, en indiquant âge, prétentions, références et joindre les copies des certificats.

Englisch in 30 Stunden

„Rapidmethode" Kein Buch zum Selbstunterricht, sondern Brieflicher Unricht mit Aufgaben-Korrekturen. Die praktische Kenntnis der englischen Sprache wird jeden Tag wichtiger, und es handelt sich heutzutage nicht mehr um die Frage, ob man überhaupt Englisch lernen soll, sondern wo und wie man es leicht in kurzer Zeit erlernt. Der Leiter der Spezialschule für Englisch „Rapid" in Luzern hat auf Grund jahrelanger Erfahrung ein ganz eigenartiges System erfunden, durch welches jedermann in seinem eigenen Heim mittels **brieflichen Fernunterricht** in interessanter und leichtfasslicher Art die englische Sprache in 30 Stunden für das praktische Leben geläufig sprechen erlernt. Erfolg garantiert. 1000 Refer. Man verlange Prospekt mit zahlreichen Anerkennungsschreiben gegen Rückporto. **Spezialschule für Englisch „Rapid" in Luzern Nr. 80.**

Vorteilhaft!

Sehr schöne

Limousine

Innenlenker mit allen Chicanen und grossem Komfort. Neu. Erste amerikanische Marke. 7 Plätze mit bequemen Notsitzen. Vorn Leder. Separation. Gepäckträger etc. Wunderbare Linie. 8 Cyl. Linien-Motor. Federung, Strassenhaltend, Bremsen prima. Zu sehr günstigen Bedingungen.
G. Beck, Rue Warnéry 3, Lausanne

Zu verkaufen

mittelgrosses, massiverbautes

HOTEL

freistehend, nähe Fremdenzentrums, eignet sich auch für Sanatorium, Institut, Rekonvaleszenten- oder Ferienheim, Philanthropische Zwecke. Gefl. Offerten unt. Chiffre S C 2046 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zum bald. Eintritt in grosses Restaurant-Brasserie der Westschweiz

1 BUFFETDAME

30 bis 40 Jahre alt. Ausführliche Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre H C 2055 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

An der „ZIKA" wird Schuler's Spülmittel **„LAV"** verwendet.

Seifenfabrik Kreuzlingen.

football n'a éveillé autant d'intérêt en Suisse et à l'étranger, tant par sa nouvelle formule que par la qualité exceptionnelle des clubs qui y représenteront l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, l'Espagne, la France, l'Italie, la Hollande, la Hongrie, la Tchécoslovaquie et la Suisse.

Trafic et Tourisme

La route de Gandria. — Le Conseil fédéral a approuvé le message concernant la construction de la route de Gandria. Il propose aux Chambres d'accorder à cette entreprise une subvention de 1.295.000 francs, soit 50% des frais de construction.

St-Moritz - Zermatt. — Le jeudi 12 juin, pour la première fois, a passé à Brigue la voiture Pullman des Chemins de fer rhétiques qui désormais fera régulièrement, grâce à l'ouverture à l'exploitation du nouveau tronçon Brigue-Viège, le service direct St-Moritz-Zermatt.

Le tourisme au Tessin. — En 1929, on a enregistré dans les hôtels de Lugano et Locarno 182.453 arrivées, au lieu de 171.773 en 1928. Lugano a vu passer le nombre de ses visiteurs de 114.032 en 1928 à 172.124 en 1929. Les plus forts contingents ont été fournis par la Suisse (76.737) et par l'Allemagne (54.014). Les hôtels participant à la statistique en 1929 étaient au nombre de 364, avec 10.237 lits et 3250 employés, dont moins du tiers étaient des Tessinois.

Les directions des lignes transatlantiques font savoir que le trafic des passagers entre l'Amérique et la France et les ports du nord de l'Europe a été jusqu'à présent, pour 1930, supérieur à celui de la période correspondante de 1929. Pour les quatre premiers mois, le total des passagers s'est élevé à 189.620, soit 13% de plus que l'an dernier. Toutes les places étaient retenues d'avance pour les mois de juin et juillet, pendant lesquels on a prévu 171 départs de paquebots pour l'Europe.

Pour le tourisme en Grèce. — Le Service hellénique de tourisme a fait établir un questionnaire en trois langues qui est distribué aux étrangers venant en Grèce par mer ou chemin de fer. La réponse à ces questions permet aux visiteurs de formuler des réclamations au sujet des ennuis éventuellement subis, par exemple à la douane. On espère que cette intéressante initiative mettra les milieux helléniques intéressés au tourisme en mesure de combattre efficacement bien des abus désagréables aux étrangers. En tout cas, cet exemple serait utile à suivre dans d'autres pays que la Grèce.

La taxe de séjour en France. — La France, comme on le sait, ignore notre *kurtaxe* privée, mais a introduit, à titre obligatoire et officiel, la taxe de séjour. Cet impôt sur les étrangers a rapporté l'année dernière, dans le Sud-Est, 3.252.293 fr. à Nice, 1.215.735 fr. à Cannes, 949.739 fr. à Marseille, 650.244 fr. à Menton, 236.000 fr. à Saint-Raphaël, 190.130 fr. à Hyères, 97.871 fr. à Beaulieu, 92.863 fr. à Roquebrune, 88.694 fr. à Bandol, 75.535 fr. à Beausoleil, etc. Une partie seulement de ces sommes profite directement aux touristes et aux séjournants sous forme de travaux d'assainissement et d'embellissement; le reste est consacré à la publicité et à des subventions diverses.

Transports en wagons frigorifiques. — L'essai tenté l'année dernière par la Société des entrepôts et gares frigorifiques de Genève-Cornavin d'organiser un service de transports en chemin de fer, entre Zurich et Genève et vice versa, dans des wagons-glacières, de viande et autres marchandises de conservation délicate ayant parfaitement réussi, le même service a recommencé le 19 mai de cette année. Le départ de Zurich a lieu à 12 h. 18 et des marchandises peuvent être chargées à Aarau, Olten, Langenthal, Berthoud, Berne et Fribourg. Le convoi arrive à Genève à 1 h. 15. En sens contraire, le départ de Genève a lieu à 0 h. 25 et le train arrive à Zurich à 6 h. 33. Les taxes ont été sensiblement réduites.

Le classement des gares C. F. F., d'après les recettes brutes du service des voyageurs, est le suivant: 1. Zurich, gare principale, avec 20,33 millions de francs; 2. Bâle C. F. F., avec 10,72 millions; 3. Berne, gare principale, avec 7,62 millions; 4. Genève-Cornavin, avec 6.81 millions; 5. Lausanne, avec 6,11 millions; 6. Lucerne, avec 4,84 millions. Pour les autres villes de la Suisse romande et italienne, nous avons le rang suivant: 9. Bienne, 10. Lugano, 12. La Chaux-de-Fonds, 15. Neuchâtel, 19. Vevey, 20. Fribourg, 22. Montreux, 35. Yverdon, 39. Le Locle, 42. Sion. A la fin de 1929, les C.F.F. desservaient 783 gares et stations. En ce qui concerne les marchandises, plus du quart du trafic total des C. F. F. a été enregistré dans les différentes gares de Bâle, y compris le service du port.

Statistique touristique genevoise. — Pendant le mois de mai 1930, les hôtels et les pensions de Genève ont enregistré les arrivées suivantes, réparties par nationalités: Suisse 5685 (5807 en mai 1929), France 1975 (2540), Allemagne 1722 (1748), Etats-Unis 1395, Grande-Bretagne 738 (797), Italie 431 (412), Autriche 393, Hollande 250, Espagne 181, Tchécoslovaquie 148, Belgique 141, Canada 102, Pologne 91, Suède 76, Danemark 70, Yougoslavie 68, Roumanie 67, Russie 65, Japon 58, Argentine 55, Hongrie 55, Australie 36, Etats baltes 32, Chine 30, Brésil 27, Afrique 26, Indes 25, Norvège 25, Bulgarie 23, Grèce 22, Portugal 22, Finlande 19, Chili 16, Arménie 12, Mexique 11, autres Etats de l'Europe 20, de l'Amérique 49, de l'Asie 27, heimatloses 2. Le total des arrivées en mai 1930 a été de 14.188, au lieu de 14.861 en mai 1929.

Le trafic à travers l'Atlantique. — Les statistiques gouvernementales des Etats-Unis démontrent que le nombre des passagers pour l'Europe a diminué en 1929 d'environ 20.000 comparativement à 1928, malgré la propagande intense faite par les compagnies de navigation. Le recul porte exclusivement sur la 1re et la 2me classes, tandis que la 3me classe et la classe «touriste» maintiennent leur contingent. Les paquebots ont transporté dans les deux sens, l'année dernière, 921.624 personnes, au lieu de 941.486 en 1928. Il y a eu en 1re classe 181.700 passagers (188.229 l'année précédente), en 2me classe 269.513 (287.262), en 3me classe 470.511 (466.995). Il est intéressant de signaler que le trafic Europe-Amérique accuse une augmentation de 14.000 du nombre des passagers, tandis que le trafic Amérique-Europe est en diminution de 34.000 personnes. Au lieu d'une intensification du mouvement touristique des Etats-Unis en Europe, nous aurions donc un recul très marqué et par contre un accroissement assez considérable du nombre des Européens qui se rendent en Amérique dans un but de tourisme ou d'affaires.

Pour la fête des fleurs à Genève, qui aura lieu le samedi 21 et le dimanche 22 juin, les C. F. F. organisent plusieurs trains spéciaux. Le premier partira le 21 juin dans l'après-midi de Bâle, avec parcours collecteur de Bâle à Yverdon; le 2me du Locle, pour les participants de la région jusqu'à Neuchâtel; le 3me de Zurich, recueillant des voyageurs jusqu'à Fribourg; le 4me enfin de Lausanne, prenant des voyageurs jusqu'à Morges. Le 22 juin, de bonne heure le matin, un 5me train partira de Bienne, avec parcours collecteur de Bienne à Yverdon; un 6me fera un second service du Locle à Neuchâtel; un 7me train aura comme parcours collecteur le tronçon Berne-Romont et un 8me train spécial, partant de Sion, prendra les participants de Sion à Morges. Les billets spéciaux à prix réduits seront valables, soit pour le train spécial à l'aller et au retour, soit pour l'aller par train spécial avec retour individuel dans les dix jours par n'importe quel train régulier de l'horaire, soit pour l'aller par train spécial avec retour individuel jusqu'au lundi soir 23 juin par un train de l'horaire, soit pour l'aller individuel le samedi par un train de l'horaire avec retour par le train spécial.

Des avions suisses de tourisme. — On a inauguré officiellement à Bâle, le 6 juin, un avion de tourisme nouveau modèle livré à la société **Aviatik** des deux Bâle par le constructeur Alfred Comte, à Horgen. La même maison a livré simultanément deux appareils semblables à la société Alpar à Berne et à la société Aéro à St-Gall. Il s'agit d'un avion de tourisme à six places, avec fuselage en tuyaux d'acier et ailes à nervures en bois tendues de toile. Les sièges des passagers sont spacieux et la vue est libre non seulement de côté, mais aussi en avant. Le chauffage spécial permet de supporter facilement, à 4000 mètres d'altitude, une température de —12°. De longs tuyaux d'échappement atténuent le bruit du moteur, du type américain Wright Whirwind, de 300 CV. La vitesse maximum est de 210 km. à l'heure et la vitesse normale de 160 km. Avec cinq passagers, l'appareil peut emporter de la benzine pour deux heures et demie de vol et pour quatre à cinq heures avec quatre passagers seulement. Avec cette dernière charge, l'avion s'élève à 2000 mètres en 16 minutes et à 4000 mètres en 40 à 50 minutes. Il peut donc aisément survoler les Alpes. Il réunit par conséquent toutes les qualités que l'on exige aujourd'hui d'un véritable avion de tourisme.

Recettes pratiques

Les déchets de savon peuvent parfaitement être utilisés en les remettant en blocs au moyen du procédé suivant: Faites chauffer les petits déchets au bain-marie; ils s'amolissent ainsi rapidement. Quand ils sont devenus tendres, donnez-leur en les moulant la grosseur et la forme que vous désirez. Il n'y a plus qu'à faire sécher ces nouveaux morceaux de savon pour qu'ils soient prêts à être employés.

Libby's Asparagus

Picked at the moment of perfection

Eine Platte LIBBY'S Spargeln gibt selbst dem einfachsten Menu das vornehmste Aussehen.

Verlangen Sie ausdrücklich LIBBY'S Fruchtkonserven 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.

ADVERTISE in ENGLAND

Croquis, devis, contrats et contrôle d'exécution pour tout genre de réclame ou publicité. Ecrire Jorin, 55 Queensborough Terrace, London W 2.

ff. Tafel-Kunsthonig
unstreitig das beste Produkt. Kessel von 10 und 25 kg, per kg Fr. 1.30 franko.

Marzipan
per kg Fr. 3.50.
Colis von 5 und 10 kg franko.

Fondant
per kg Fr. —.70. Kessel von 25 kg franko.

Vorteilhafteste Bezugsquelle:
ED. WALKER & SOHN
Nährmittelfabrikation, Zürich
fa. Referenzen zu Diensten. Telephon: Selnau 35.12.

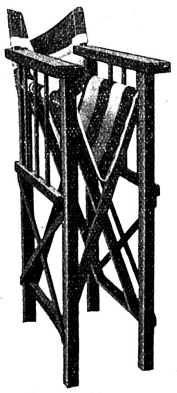
„BUCHANAN'S BLACK&WHITE" WHISKY

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
FRED. NAVAZZA — GENÈVE

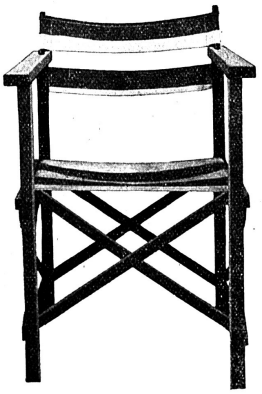
„Universal" Steppdecken
sind unentbehrlich im Zeitalter des Sportes und der gediegenen Zimmer-Ausstattung.
Daunen- u. Wollsteppdecken jeden Genres, auch in licht- und waschechten Geweben, liefert prompt die
„UNIVERSAL"-STEPPDECKENFABRIK BURGDORF A.G. in BURGDORF
Plumeaux-Umänderungen und Reparaturen rasch und billig

Aeusserst praktischer und bequemer
Veranda- & Garten-Sessel
in Hartholz

Modell gesetzlich geschützt



Modell gesetzlich geschützt



In rot, blau, grau, weiss und grün, Ripolin lackiert

F. Glauser & Cº Interlaken
SPEZIALGESCHÄFT FÜR HOTEL-EINRICHTUNGEN

„Kelvinator" ist die älteste Spezialfabrik

und baut nur elektrische Kühlanlagen. Verlangen Sie bitte Vorschläge und Berechnungen, damit Sie die großen Vorteile genau überprüfen können. Ueber 30 verschiedene Modelle sind das Produkt 16 jähriger Erfahrung. Automatische Abtauung, keine Bedienung.

Prospekte senden wir gerne gratis

Kelvinator AG Zürich
URANIASTRASSE 16 TELEPHON SELNAU 1075

Basel: Huber & Co., Steinentorstrasse 11, Basel
Glarus: A. Jöhl-Stössel, Weesen
Graubünden: H. Egli, Samaden
Aargau und Solothurn: Louis Bachmann, Zofingen
Berner Oberland: Gerber von Grünigen, Interlaken
Tessin: E. Taddei, Via Ind. Privata, Lugano
Zentralschweiz: E. Schuppisser, Theaterstr. Luzern
Emmenthal: H. Schwander, Burgdorf
Wallis: Joseph Metral, Martigny

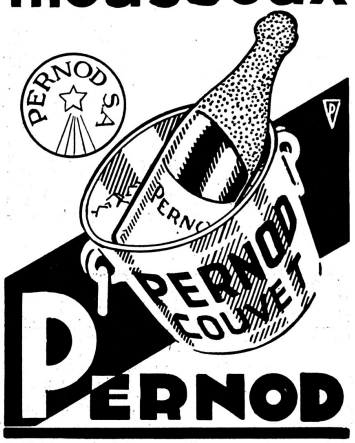
Beachten Sie bitte unseren Stand Nr. 1544 an der Zika

ZIKA Die folgenden Lokale wurden möbliert von der

A.-G. MOBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN HORGEN

Hotel-Restaurant
Terrassen-Restaurant
Schweizer Weinstube
Küchliwirtschaft
Fischstube
Deutsches Restaurant
Französ. Restaurant
Wiener Restaurant
Italienisches Restaurant
Zons-Stube
Brauerei-Restaurant

Grands vins mousseux



PERNOD

ZIKA Zürich, Dégustation Stand No. 1790

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 in Grösse und Einteilung nur zirka einen Drittel des bisher üblichen Preises. Bedenken Sie auch die Einsparung an Arbeit u. Material. Dabei kommt auch der Gast, 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

An die Herren Hoteliers der Schweiz

Versäumen Sie ja nicht an der ZIKA-Ausstellung das

Fenster der Zukunft

zu besichtigen. Dasselbe funktioniert automatisch, durch leichten Druck auf den Knopf vom Büffet aus. Eine Erfindung von umwälzender Bedeutung! Im Schweizer Hotel-Restaurant wird es Ihnen gerne unverbindlich vorgeführt.

Wir empfehlen unsere

Spezial-Maschinen und Apparate

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

ZEHNDER & Co. ZÜRICH

Telephon: Hottingen No. 0719 Stampfenbachstrasse 57

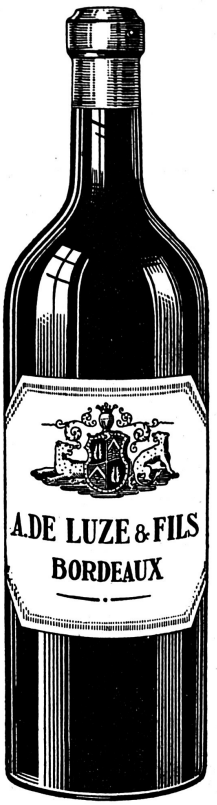
Für Maschinen und Apparate die wir nicht führen, nennen wir Ihnen gerne „kostenfrei" gute, seriöse Lieferanten

Automatische Telephonanlagen der Schweizerischen Telephonverwaltung

sind in folgenden Hotels und Sanatorien im Betrieb oder in Erstellung begriffen:

	Hotels	Amtsanschlüsse	Zweig-anschlüsse
Arosa:	Kulmhotel	5	30
	Hotel Tschuggen	2	23
Ascona:	Kurhaus Monte Verità	3	80
Beatenberg:	Regina Palace	2	25
Basel:	Hotel Viktoria & National	4	23
	Hotel Schweizerhof	2	25
	Hotel 3 Könige	2	23
Chur:	Hotel Steinbock	2	23
Crans s. Sierre:	Hotel Beauséjour	2	23
Davos:	Hotel Rätia	2	10
Genève:	Hotel Résidence	3	25
	Hotel des Bergues	4	23
Glion:	Hotel Bellevue	3	25
Interlaken:	Hotel Schweizerhof	2	25
Luzern:	Hotel Montana	5	25
	Hotel National	4	40
Martigny:	Hotel Kluser	2	23
Montana:	Golfhotel	3	23/100
Montreux:	Hotel Palace	10	50/200
	Hotel des familles	2	15/25
Pontresina:	Hotel Kronenhof	2	23
St. Gallen:	Hotel Hecht	4	40
St. Moritz:	Palace Hotel	8	50/250
	Post Hotel	3	23
	Hotel Carlton	20	50/280
	Souvretta House	20	100/300
	Hotel Schweizerhof	2	23
	Chantarella Kurhaus	6	20/130
	Hotel Bellevue	2	23
Tarasp:	Kurhaus	5	50
Vitznau:	Parkhotel	5	23
Waldhaus Flims:	Waldhaus, Parkhotel	3	50
Wengen:	Hotel Regina-Blümlisalp	5	25/80
Zermatt:	Hotel Viktoria	2	23
Zürich:	Hotel National-Schweizerhof	7	40/120

	Sanatorien u. Krankenhäuser	Amtsanschlüsse	Zweig-anschlüsse
Davos:	Parksanatorium	3	23
	Sanatorium du „Midi"	3	23
	Basler Heilstätte	3	20
	Sanatorium Schatzalp	6	160
	Waldsanatorium	3	23
	Zürcher Heilstätte	3	23
Heiligenschwendi:	Lungensanatorium	2	30
Kreuzlingen:	Kuranstalt Bellevue	3	70
Wald (Zürich):	Lungensanatorium	2	23
Wallenstadt:	Krankenhaus	2	30
Basel:	Frauenspital	6	60
	Kinderspital	3	60
Biel:	Bezirksspital	2	20
Fribourg:	Hôpital Dahler	2	25
	Hôpital Cantonal	3	25
Lausanne:	Hôpital Cantonal	8	160
Rheinau:	Pflegeanstalt	2	50
Rorschach:	Krankenhaus	2	23
Thun:	Bezirksspital	3	35
Zihlschlacht:	Nervenheilanstalt Dr. Krayenbühl	3	40
Zürich:	Anstalt für Epileptische	4	30



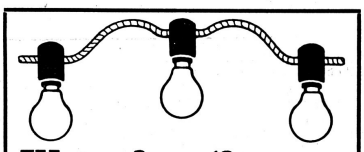
Bordeaux-Weine

Marke

A. DE LUZE & FILS

VOSS & Cie, ZÜRICH 5

GENERALVERTRETUNG



Illuminationen

für Garten, Terrassen und Fassaden in jeder beliebigen Länge und Lampenzahl mit wetterfestem Kabel u. farbigen Glühlampen wird anschlussfertig gelief. zu konkurrenzl. Preisen von der Spezialfirma

Ed. Hummel, Elsässerstrasse 3, **Basel 4**

Telephon Safran 6903

Moderne Restaurant- und Reklame-Beleuchtungen

Radio- und Grammophon-Verstärkungen

Verlangen Sie unverbindl. Offerte u. kostenl. Ratschläge

6000 Hotels und Pensionen verwenden Kochfett Kraft

FABRIKANTEN: STÜSSY & CIE. ZÜRICH

AKTIENGESELLSCHAFT

Unser neues

Economat- oder Tagesausgabenbuch

bildet die Basis der Pensions-Preis-Berechnung! Schema mit Erläuterungen durch den Verlag

KOCH & UTINGER, CHUR

Kleine Chronik

Davos-Platz. Wie uns mitgeteilt wird, hat dieser Tage das Kurgarten Hotel in Davos-Platz sein neues Terrassen- und Dachgarten-Restaurant in Betrieb genommen, womit Davos um eine neue Attraktion bereichert wurde.

VI. Gewerbliche Studienreise.

(*) Das ständige Komitee für Gewerbliche Studienreisen in Zürich und Bern hat als Ziel der Reise für 1930, welche die sechste gewerbliche Studienreise ist, das adriatische Küstengebiet, Dalmatien und das ehemalige Montenegro bestimmt. Sie wird vom 22. September bis 5. Oktober dauern, von Zürich aus über den Gotthard und über Venedig gehen und in Verbindung mit dem Reisebüro „Suisse-Italie" in Zürich organisiert. Reiseprospekte sind beim Komitee für Gewerbliche Studienreise, Usteristrasse 12 in Zürich, oder bei Fürsprech Hans Galeazzi, Zentralsekretär des Schweizerischen Gewerbeverbandes, Bürgerhaus, Bern, erhältlich.

Auslands-Chronik

Paris. Wie man uns meldet, ist die Direktion des Grand Hotel Imperator in Paris unserem Landsmann Hrn. C. Biert aus Schuls anvertraut worden, seit einiger Zeit in Monte Carlo tätig gewesen.

Geschäftliche Mitteilungen

Zürich. Wie uns mitgeteilt wird, hat die Firma H. Bohrmann Nachfolger, Fabrik schwerversilberter Tafelgeräte, Frankfurt a.M., auf 1. Mai in Zürich eine Filiale errichtet, mit deren Leitung der langjährige Vertreter der Firma, Hugo Schönfeld, betraut wurde.

Finanz-Revue

A. G. Hotels Seiler, Zermatt. Die Jahresrechnung 1929, die mit Rücksicht auf die Wintersaison auf 30. November abgeschlossen wurde, d. h. nur 11 Monate umfasst, verzeichnet einen Einnahmenüberschuss von 328,890 (1028: 350,681) Franken. Davon verbleiben nach Abzug von 220,000 Fr. für die Verzinsung der grundversicherten Anleihe von 4 Mill. Fr. ein Gewinnsaldo von 109,705 (134,214) Fr. Er gestattete, wie seit 1926, die Ausbezahlung einer Dividende von 5½ Prozent auf die Vorzugsaktien ersten und zweiten Ranges und einer Dividende von 5 Prozent, wie seit 1928, auf die Stammaktien. Die Bilanz zeigt unwesentliche Veränderungen. Die auf den Hotels Lac-Noir und Beau-Site I und II verhafteten Schulden sind von 427,500 auf 399,840 Fr. zurückgegangen, die laufenden Schulden von 290,252 auf 243,971 Fr.; hingegen sind auch die Bankguthaben mit 153,873 (210,911) Fr. und verschiedene Debitoren mit 35,513 (45,000) Fr. etwas kleiner. Immobilien und Mobiliar stehen mit 6,41 (6,53) Mill. Fr. zu Buch; Vorräte mit 163,000 (161,000) Fr.; landwirtschaftliche Betriebe mit 48,500 (45,000) Fr. („N. Z. Ztg.")

Schreiber's Rigi Hotels A. G., Arth.

Diese Gesellschaft, welche die beiden Hotels Rigi-Kulm und Hotel Rigi-Staffel betreibt, hielt am 14. Juni ihre ordentliche Generalversammlung auf Rigi-Kulm ab. Die Einnahmen der beiden Häuser pro 1929 belaufen sich auf Fr. 344.864.45, der Betriebsüberschuss hieraus beträgt Fr. 123.966.25. — Die Hypothekarschulden konnten in den letzten paar Jahren durch Rückzahlungen und Amortisation von Fr. 849.000.— auf rund Fr. 717.000.— reduziert werden. — Das Aktienkapital beträgt nach der Neuordnung Fr. 625.000.—. Aus dem Betriebsüberschuss 1929 verbleibt nach Verzinsung der Hypothekarschuld, Abschreibung auf Immobilien und Mobilien, sowie Dotierung des Reservefonds gemäss Statuten ein Reingewinn von Fr. 41.147.09, woraus eine Dividende von 5% zur Verteilung gelangt, während Fr. 8907.39 auf neue Rechnung vorgetragen werden.

Sport und Veranstaltungen

Clubwoche des S. A. C. in Meiringen.

Das Zentralkomitee des S. A. C. hat die Sektion Oberhasli in Meiringen mit der Durchführung des diesjährigen Clubwoche (13. bis 20. Juli) betraut. Der Sektionsvorstand hat ein prächtiges Programm aufgestellt und in Nr. 5 der „Alpen" publiziert. Es sieht in verschiedenen Gruppen einfache Wanderungen, rassige Klettereien und imposante Hochtouren in Begleitung bewährter Führer vor. Die meisten Gruppen finden auch Gelegenheit, die Grimselwerke zu besichtigen. Am 16. Juli treffen sich alle Teilnehmer auf der durch ihre Aussicht und ihre Flora bekannten Burgalp zur frohen Berggemeinde.

Meiringen und die Sektion Oberhasli werden sich eine Ehre drein setzen, die Klubwoche in gediegener Weise durchzuführen. Anmeldungstermin: 25. Juni. K.

Verkehr

Mitropa.

Die Mitteleuropäische Schlaf- und Speisewagen A.-G., deren Aktien sich überwiegend in den Händen der Deutschen Reichsbahngesellschaft befinden, hat 1929 befriedigend gearbeitet. Unter anderm wurde ein neuer Schlafwagenkurs Berlin-Genf eingerichtet, der 1930 zeitlich ausgebaut wird. Im Anfang des Geschäftsjahres wurde der Speisewagenbetrieb auf der Berninabahn, am 1. August auch derjenige auf der Linie Chur-St. Moritz der Rhätischen Bahn eingerichtet, der 1930 auf die Strecke Chur-Disentis ausgedehnt wird. Im Hochsommer verkehren insgesamt täglich durchschnittlich 224 Schlafwagen und 237 Speisewagen; insgesamt wurden 90,3 Millionen Nutzwagenkilometer gefahren.

Die Bruttobetriebseinnahmen betrugen 45,02 Millionen Reichsmark, die Ausgaben rund 41 Millionen Mark. An Abschreibungen sind vorgesehen 3 Millionen. Aus einem Reingewinn von 1,05 Millionen wurden wieder 5 % Dividende auf das gewinnberechtigte Aktien und Genussscheinkapital von 18,82 Millionen verteilt und 60.719 RM auf neue Rechnung vorgetragen. (*Mr*)

St. Moritzer Bergbahnen. (lr.) Die Frequenzzahlen der Drahtseilbahnen St. Moritz-Chantarella und Chantarella-Corviglia sowie der Muottas-Muraigl-Bahn legen Zeugnis davon ab, dass diese Unternehmungen auch während der vergangenen Wintersaison starken Besuch zu verzeichnen hatten, der denjenigen des Vorwinters teilweise noch übertrifft. Einen gewaltigen Ansturm hatte vor allem die Chantarellabahn zu meistern; ihre Gesamtfrequenz beziffert sich für die Zeit vom Dezember 1929 bis Ende März 1930 auf 133.767 Personen. — Im gleichen Zeitabschnitt beförderte die Corvigliabahn 46.616 Passagiere, die sich auf die einzelnen Monate wie folgt verteilen: Dezember 8626, Januar 18.437, Februar 15.153 und März 4400. Die erwähnte Gesamtfrequenz entspricht einem Tagesmittel von 390 Personen, auf die gesamte Saison berechnet. — Auch die Muottas-Muraigl-Bahn schliesst verhältnismässig recht günstig ab, registriert sie doch vom Dezember bis Ende März eine Totalfrequenz von 22.865 Personen. Für die einzelnen Monate weist die Statistik folgende Ziffern auf: Dezember 2877, Januar 8947, Februar 8223 und März 2818 Fahrgäste.

Mit dem unaufhörlich wachsenden Besuch, der in erster Linie auf die stets zunehmende Zahl der Skifahrer zurückzuführen ist, sieht sich die Chantarellabahn vor die Notwendigkeit betriebstechnischer Neuerungen gestellt, die eine raschere Abwicklung des Verkehrs gewährleisten sollen. Auf nächsten Winter hin werden neue Wagen mit einem Fassungsvermögen von 60 Personen in Dienst genommen. Gleichzeitig wird die Fahrgeschwindigkeit von 1.85 m auf 2.50 m pro Sekunde erhöht und das Tracé vom Haus Belmunt weg verlegt, sodass die obere Station der Chantarellabahn und die untere der Corvigliabahn im selben Gebäude vereinigt sind.

Eine wichtige Änderung plant für den nächsten Winter auch die Muottas-Muraigl-Bahn in dem Sinne, dass die Fahrgeschwindigkeit von 1.50 m auf 2.50 m pro Sekunde gesteigert wird, was natürlich eine erhebliche Kürzung der Fahrzeit zur Folge hat.

Fremdenfrequenz

Bern. Laut Mitteilung des Offiziellen Verkehrsbureaus Bern verzeichnen die stadtbernischen Gasthöfe im Monat Mai 1930 11.356 registrierte Personen (1929: 11.975) und 26.187 Logiernächte (1929: 26.971). Von den Personen entfallen auf die Schweiz 6745, Deutschland 2013, Österreich 220, England 328, Frankreich 510, Holland 254, Italien 267, Belgien und Luxemburg 185, Nordamerika 249, Zentral- und Südamerika 134, andere Länder 451.

Luzern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrsbureau sind im Monat Mai in Luzern 19,048 Fremde abgestiegen, gegenüber 20,796 im gleichen Monat des Vorjahres. Nach Nationalitäten geordnet, ergibt sich folgendes Frequenzbild: Schweiz 5055 (6810) Gäste, Deutschland 5362 (5786), Amerika 2593 (1968), Grossbritannien 2603 (2178), Holland 618 (640), Frankreich 549 (742), Italien 333 (225), Belgien 309 (232), Österreich 200 (494) usw. usw. Bemerkenswert ist die Zunahme des Verkehrs aus England und Amerika, womit allerdings der Ausfall im Besuche der Schweizer und Deutschen nicht wettgemacht werden konnte.

Zürich. Wie das städt. Statistische Amt mitteilt, sind im Monat Mai in Zürich 31,200 Gäste (Vorjahr 30,100) abgestiegen. Die Zahl der Logiernächte betrug 83,500 (82,600). Der Fremdenverkehr wurde durch das Fussball-Länderspiel Schweiz-Deutschland, sowie durch die Eröffnungstage der „Zika" und das III. Schweizerische Jodlerverbandsfest derart günstig beeinflusst, dass das Rekordergebnis des Mai 1929 noch um einiges übertroffen wurde. Gegenüber dem Vorjahr verzeichnen die Hotels II. Ranges und die Pensionen einen Gewinn von 3050, die Hotels ersten Ranges und die Gasthöfe dagegen einen Verlust von 2150 Logiernächten. Infolge Anwachsens der Bettenzahl sank die durchschnittliche Bettenbesetzung aller Hotelkategorien zusammen von 66,7 auf 64,0 Prozent. — Aus der Schweiz sind 15,550 Gäste zugereist und aus Deutschland 8400. Es folgen Nordamerika mit 1300 Besuchern, Frankreich mit 1100, Österreich mit 1050, Grossbritannien mit 850, Italien mit 750 und die Niederlande mit 400. Die Mehrfrequenz wird zur Hauptsache von den Einheimischen und Nordamerikanern bestritten.

Vermischtes

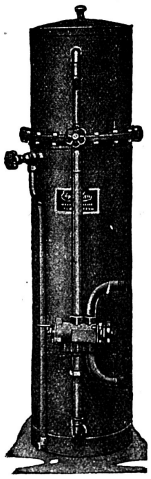
Hotel und Radio.

Vor dem höchsten Gerichtshof der Ver. Staaten in Washington, dem Supreme Court, ist ein interessanter Prozess entschieden worden: Ist ein Hotel schadensersatzpflichtig, wenn es von einer Sendestation des Rundfunkes einen Programmteil erhält, der eine Verletzung des Urheberrechtes darstellt? Das Lasalle Hotel in Kansas City hatte eine musikalische Darbietung des dortigen Senders aufgenommen und durch Lautsprecher an seine Gäste weitergegeben. Sowohl der Leiter des Senders als der Generalmanager des Hotels waren nun von der Organisation „Authors and Publishers" auf Schadenersatz verklagt worden. Der Supreme Court erklärte den Leiter des Senders für schadensersatzpflichtig, nicht aber die Hotelleitung, weil ihr nicht zugemutet werden könne, zu wissen, ob ein Stück unter Verletzung des Copyright Law verbreitet werde oder nicht. Bei der Bemessung des Schadensersatzes müsse eben der Umstand berücksichtigt werden, dass die Verbreitung durch den Rundfunk eine weit ausgedehntere Verbreitung darstelle als vermittelst eines anderen Mediums.

Spezialfabrik für Hotel-Aufzüge jeder Art
15 Patente schützen unsere Ausführung
Ueber 15,000 Anlagen ausgeführt
Aufzüge-Fabrik
Schindler & Cie., Luzern
Gegründet 1874

Was der Gast auf dem Teller liegen läßt, kostet den Hotelier Geld.
Zum Frühstück sind die gewöhnlichen 6er Portionen Gerberkäse dem Gast oft zu groß. Ißt er nicht die ganze Portion auf, so ist das für den Hotelier unwirtschaftlich. Sie sparen Geld und erweisen dem Gast einen Gefallen, wenn Sie Gerberkäse zum Frühstück in den kleinen 12er Portionen von halber Größe der 6er Portionen geben.
Gerberkäse

Wir stellen an der ZIKA nicht aus!
Dafür kostet unsere ausgezeichnete echt arabische
Mokka-Mischung nur Fr. 4.- das Kilo
Weitere vorzügliche Mischungen zu 2.80, 3.—, 3.50, 3.80, 4.30, 4.50, 4.80 und 5.20 in stets frischer Röstung. Verlangen Sie Muster oder machen Sie eine Probebestellung von 5 Kilo bei der
Kaffee-Grossrösterei Lauber-Köhler, Luzern
Seit vielen Jahren anerkannt zuverlässige Hotel-Lieferanten

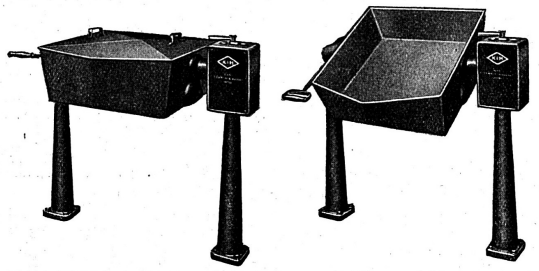
In Hotels, Restaurants, Konditoreien Bäckereien usw.
verwendet man mit grossem Erfolge die bekannten
Electrolux Filter

(Wasserentkalkungs-Apparate)
welche jedes Wasser vollständig entkalken
Das so erhaltene Wasser bietet die mannigfachsten Vorteile, beispielsweise:
Vermeidung der Kesselsteinbildung in Boilern, Kaffeemaschinen, Heizungen, Herdschlangen, Warmwasserleitungen.
Verkürzung der Kochzeiten für Fleisch, Gemüse, Teigwaren usw.
Ersparnis an Kaffee, Tee usw. infolge besserer Auslaugung, ferner Verbesserung des Aromas.
Verlängerung der Lebensdauer der Hotelwäsche, bedeutende Seifenersparnis.
Usw. usw. — — — — —
Verlangen Sie Referenzen und Prospekte kostenlos durch die
ELECTRO LUX A.G. ZÜRICH
Abteilung Filter Paradeplatz 4 Telephon Uto 2756
Besichtigen Sie unsere Apparate an der Z.I.K.A., Stand 1677 Halle 7

Einige Spezialapparate für elektrische Grossküchen

(Korr.)

Beim alten Kohlenherd machte die Art der Feuerung eine Zusammenfassung aller Kochstellen im Herde selbst notwendig. In neuzeitlichen Küchen geht man aber im allgemeinen mehr dazu über, für die verschiedenen Zubereitungsvorgänge Einzelgeräte aufzustellen und diese in der Küche so anzuordnen, dass die Kocharbeit möglichst rationell gestaltet wird. Die elektrische Heizung, die die Eigenschaft besitzt, überall in beliebiger Form verteilt angewendet werden zu können, hat eigentlich erst die Möglichkeit gegeben, derartige Einzelapparate in praktisch vollendeter, zweckentsprechender Form in die Wirklichkeit umzusetzen. Die wichtigsten der bis jetzt entstandenen elektrischen Einzelkochgeräte seien im folgenden zusammenfassend kurz charakterisiert.

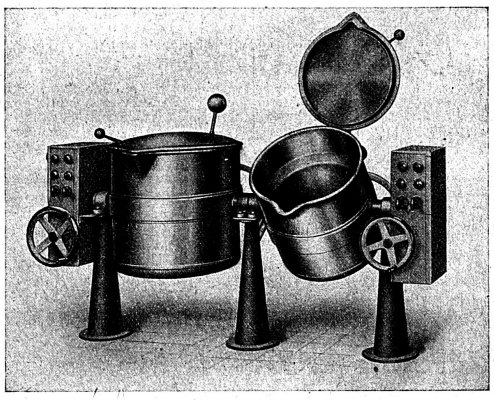
Die elektrische Bratpfanne war in den bis jetzt gelieferten Kücheneinrichtungen noch nicht vorhanden, da diese erst vor kurzem neu konstruiert und auf den Markt gebracht wurde. Es hat sich gezeigt, dass eine solche Bratpfanne in den meisten Fällen zu empfehlen ist, weil in ihr auf bequeme und in jeder Beziehung vorteilhafte Art Schnitzel, Cotelettes, Braten, Rösti usw. bereitet werden können. Die gut durchkonstruierte Bratpfanne ist bei elegantem Aussern, das sie zu einem Schmuck für jede Küche werden lässt, von sehr solider Bauart. Die Bratfläche beträgt 560 × 560 mm und die Anschlussleistung 7,5 kW. Besonders hervorzuheben ist der einfache und leicht zu bedienende Regulierschalter, der direkt auf einer Tragsäule aufgebaut ist und bei Betätigung nur eines Schalthebels eine Regulierung der Leistung gestattet. In der Nullstellung schaltet er die Bratpfanne allpolig vom Netz ab. Die Bratpfanne ist mit einer Handkippvorrichtung mit Rastierungen in der Betriebs- und Entleerungsstellung ausgerüstet, die ein leichtes Entleeren des Inhaltes und der Sauce bis auf den letzten Tropfen erlaubt.



Elektrische Brat- und Backpfanne mit Kippvorrichtung

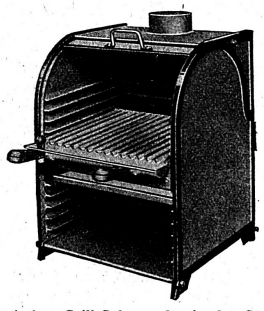
Die elektrischen Kippkochkessel sind dem Fachmann schon seit langem bekannt. In allen Grossküchen, wo viel flüssige Speisen, wie Suppe, Milch, Kakao usw. bereitet werden müssen, sollten die elektrischen Kippkochkessel nicht fehlen. Ihr Betrieb ist sehr einfach und, da der Apparat einen hohen Wirkungsgrad besitzt, sehr sparsam.

Die Kippkochkessel, die normalerweise in Grössen von 10 bis 150 Liter ausgeführt werden, besitzen Kesselschalen aus Reinaluminium oder Reinnickel. Der Deckel wird aus dem gleichen Material hergestellt und gewöhnlich als Scharnierdeckel mit Gegengewicht und automatischer Arretierung ausgeführt. Kleinere Kessel sind zum Kippen mit einem Kipphebel ausgerüstet, grössere erhalten dafür einen selbsthemmenden Schneckenantrieb mit Handrad.



Elektrische Kippkochkessel

Die Regulierung erfolgt je nach der Kesselgrösse in 2, 3 oder 4 Schaltstufen, so dass nach einmal erreichter Siedetemperatur die Speisen bei kleinstmöglichem Stromverbrauch weitergekocht werden können. Auch hier sind die Regulierschlater direkt auf je einer Tragsäule aufgebaut und enthalten zudem Signallampen, die angeben, welcher Teil der Heizung eingeschaltet ist.



Elektrischer Grill-Salamander in der Stellung zum Grillieren

Ein anderes unserer Bilder zeigt einen elektrischen Grill-Salamander, der, wie der Name sagt, sowohl zum Grillieren als auch zum Gratinieren verwendet werden kann. In diesem Bild ist der Apparat in seiner Stellung als Grill dargestellt. In der Mitte des Apparates befinden sich, fest eingebaut, die von der A.-G. Kummler & Matter in der Schweiz allein hergestellten mineralischen Quarzilit-Glühstäbe. Unter diese wird ein emaillierter Gussreflektor geschoben und über die Glühstäbe der Aufnahmerost. Dadurch wird die erzeugte Wärme nach oben gegen das Grillgut gestrahlt.

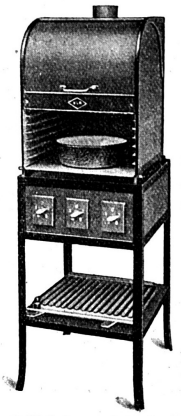
Grill-Salamander in der Stellung zum Gratinieren

Beim Gratinieren ist die Lage von Reflektor und Aufnahmerost gerade umgekehrt; der Reflektor ist oben, aber die reflektierende Fläche nach unten gerichtet, so dass jetzt die Hitze von oben nach dem unter den Glühstäben eingeschobenen Aufnahmerost gestrahlt wird. Die Intensität der Hitzewirkung der Glühstäbe kann durch Einschieben des Aufnahmerostes in verschiedene Führungsschienen geregelt werden.

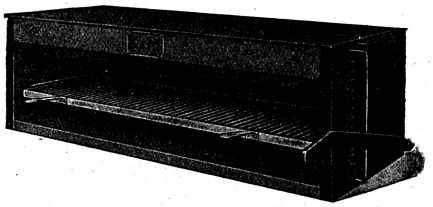
Das Toasten, wofür dieser Apparat ebenfalls verwendbar ist, erfolgt in ähnlicher Weise wie das Gratinieren. In Fällen wo hauptsächlich viel getoastet wird, wird der Apparat mit einem vernickelten, polierten Reflektorblech und einem Spezialrosteinsatz ausgerüstet, die das Toasten besonders vorteilhaft gestalten.

Zum Grill-Salamander wird ein besonderer Tisch gebaut, in dem die Schalter für die Regulierung der Heizleistung montiert sind. Tisch und Grillsamander bilden einen einheitlichen Apparat mit fertig eingebauten Verbindungsleitungen. Drei zweipolige Walzenschalter gestatten eine dreifache Regulierung der Heizleistung von total 6 kW. Die Rostfläche des Apparates beträgt 400 × 310 mm.

Elektrische Grillapparate zum Grillieren von Schnitzel, Steaks, Fisch, Huhn usw. wie auch Salamander zum Gratinieren von Gemüse, Eiern, Fisch etc. und Toaster zum Rösten von Brot und ähnlichem werden in verschiedenen Grössen für jeden Bedarf gebaut. Sie werden vor allem in Hotels und Restaurants, aber auch in Privat-Küchen verwendet. Auf diesen Grillapparaten lassen sich, gleich gut wie auf Holzkohlengrills, alle bekannten Grill-Spezialitäten herstellen. Diese weisen alle die von Kennern geschätzten spezifischen Eigenschaften der auf Holzkohlengrills bereiteten Grillgerichte auf. Vor den Holzkohlengrills haben aber elektrische Grillapparate den Vorteil voraus, dass sie zu jeder Zeit sofort betriebsbereit sind.

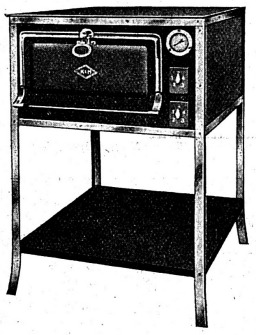


Elektrischer Grill-Salamander mit eisernem Tisch und eingebauten Schaltern



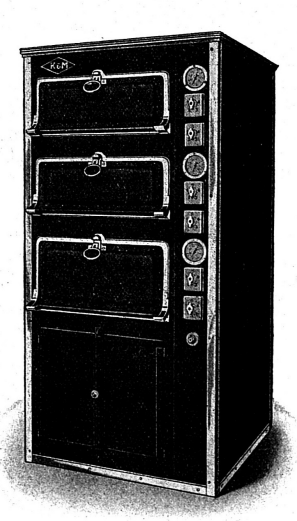
Grosser elektrischer Salamander mit verstellbarem Rost

In Grossküchen werden gewöhnlich neben den in den Herden vorhandenen Brat- und Backräumen noch Brat- und Backöfen aufgestellt. In Fällen, wo es die Platzverhältnisse erlauben, ist es sogar vorteilhafter, in den Herden überhaupt keine Backräume vorzusehen und diese separat in besonderen Apparaten etagenförmig zusammenzubauen. Der Koch wird dann am Herd durch die Hitze der Backöfen nicht belästigt und sowohl Herd als Backöfen können leichter bedient werden.



Elektrischer Einzel- Brat- und Backofen

Die Brat- und Backöfen werden aus starkem Schmiedeisen gebaut und können zwei, drei und mehr Backräume enthalten, die mit ausgezeichneter Wärmeisolation versehen sind. Gewöhnlich wird im Unterteil des Apparates ein Gärschrank mit einer eigenen kleinen elektrischen Heizung eingebaut. Ober- und Unterhitze jedes Backraumes sind mittels zweipoliger Walzenschalter je vierfach regulierbar. Die Heizkörper selbst sind, leicht auswechselbar, im Innern des Backraumes und die Schalter auf der Seite des Apparates angeordnet.



Elektrischer Brat- und Backofen

Die elektrischen Brat- und Backöfen zeichnen sich aus durch die gleichmässige Verteilung der Wärme und deren einwandfreie Regulierung, wie sie bei einer Flammenheizung niemals erreicht werden können. Die elektrischen Brat- und Backöfen eignen sich daher in gleicher Weise vorzüglich für die Zubereitung von Fleisch, Fischen usw., wie auch von Kuchen, Aufläufen und selbst der feinsten Patisseriewaren. Auch beim Dörren von Gemüse leisten die Apparate sehr gute Dienste.

NB. Die Clichés zu diesem Aufsatz sind uns in liebenswürdiger Weise von der Firma Kummler & Matter in Aarau zur Verfügung gestellt worden.

Literatur

Langenscheidts Taschenwörterbücher: Englisch. Neubearbeitung 1929 von Prof. E. Klatt. Teil I: Englisch-Deutsch. XVI, 542 Seiten. Teil II: Deutsch-Englisch. XII, 476 Seiten.

Langenscheidts Taschenwörterbücher: Französisch. Neubearbeitung 1929. Teil I: Französisch-Deutsch von H. Schwarz. XVI, 512 Seiten. Teil II: Deutsch-Französisch von Dr. W. Mohrhenn. XII, 494 Seiten.

Jeder Teil einzeln in Ganzleinen geb. 3,90 Mark, beide Teile jeder Sprache in einem Ganzleinenband 7,50 Mark.

Wer sich mit fremden Sprachen beschäftigt, wird sich der Notwendigkeit und des Wertes eines guten Wörterbuches bewusst sein, und er wird auch die bekannten Langenscheidtschen Taschenwörterbücher kennen, eine Sammlung von fremdsprachlichen Wörterbüchern, die ihresgleichen in der Welt nicht hat. Es ist überaus erfreulich, feststellen zu können, dass der Verlag Langenscheidt nicht nur ständig Neues auf seinem Spezialgebiete schafft, sondern auch bestrebt ist, die vorhandenen Werke seines Verlages immer wieder vervollständigt und verbessert herauszubringen. So liegen jetzt die Taschenwörterbücher für die englische und französische Sprache in von Grund auf durchgesehenen und erweiterten Neuauflagen vor. Ein Blick in diese Neubearbeitungen beweist wiederum die überaus gründliche und sorgfältige Arbeit des Verlages Langenscheidt. Ohne dass der bisherige Wortschatz eine wesentliche Beeinträchtigung erfahren hat, sind ungefähr 5000 neue Stichwörter in beiden Teilen einer jeden Sprache aufgenommen. Man findet die zahlreichen Neubildungen der letzten Zeit auf dem Gebiete der Technik, der Wissenschaft, des Sportes, des Verkehrswesens usw. Besonders reichlich sind idiomatische Redensarten aufgenommen. Die grammatischen Erläuterungen und Erklärungen sind wiederum auf das sorgfältigste ausgearbeitet. — Wir können den Lesern unseres Blattes die Langenscheidtschen Taschenwörterbücher auf das wärmste empfehlen.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti **Ch. Magne**

Mc CALLUM'S ESTABLISHED 1807 Perfection SCOTS WHISKY

CHAMPAGNE POL ROGER BY APPOINTMENT TO HIS MAJESTY THE KING

NICHOLSONS DRY GIN THE PUREST SPIRIT MADE

COCKBURNS PORT OPORTO AND LONDON

A. BUTOW, 8, RUE DE FRIBOURG, TÉLÉPHONE: MONT-BLANC 25.314, GENÈVE

Offene Stellen - Emplois vacants

Les offres pour les insertions suivantes **sous chiffre** doivent être adressées à la

Revue Suisse des Hôtels Bâle

Aide de cuisine est demandé pour de suite. Offres avec certificats, photo et prétentions de salaire. Place à l'année. Hôtel Terminus, **Fribourg.** (1451)

Alleinkoch. Gesucht ein junger, tüchtiger Alleinkoch. Offerten mit Photo, Altersangabe und Gehaltsansprüchen an B. Ziltener, Parkhotel Schwert am See, **Weesen** (Wallensee). (1441)

Chefkoch oder -köchin neben Küchenmädchen, erstkl. Küche führend, Gehalt Fr. 300.— bis 350.— monatl., für Sommersaison in Hotel mit 30 Betten, Lenzerheide, auf 15. Juni, event. etwas später, gesucht. Chiffre **1444**

Commis de cuisine gesucht zu baldigem Eintritt. Offerten mit Zeugniskopien an Restaurant Huguenin, **Luzern.** (1420)

Commis de cuisine. Restaurant Pfund, **St-Gall,** cherche un bon commis de cuisine. Entrée fin juin. Place à l'année. (1446)

Etagengouvernante, deutsch, französisch und englisch sprechend, per sofort gesucht. Chiffre **1445**

Gesucht 1 Aide Gouvernante d'office, 1 Lingeriemädchen zum Mangen für Hotel I. Ranges der französischen Schweiz. **Zeugniskopien mit Bild einzusenden an** Chiffre **1844**

Gesucht energischer Mann oder Frau gesetzten Alters zur **Leitung der Geschirrspülabteilung** (Office)-Maschinenbetrieb. Gut bezahlte Jahresstelle. Offerten an A. Müller, Buffet S. B. B., **Basel.** (1440)

Gesucht zu sofortigem Eintritt in gutes Haus **II. Sekretär** mit engl. Sprachkenntnissen zur Mithilfe beim Journal und sonstigen Bureauarbeiten. Für strebsamen jüngern Mann lehrreicher Posten. 2 **Saaltöchter,** wenn möglich englisch sprechend. Offerten an Chiffre **1449**

Gesucht 1 Saaltochter, 2 Saallehrtöchter, 1 Bureauvolontärin, 1 Zimmermädchen, 1 Serviertochter fürs Café. Offerten an die Hotel-Revue unter Chiffre **1453**

Gesucht zu sofortigem Eintritt ein gutempfohlener **Küchenchef** und ein **Pâtissier.** Zeugniskopien mit Gehaltsansprüchen und Referenzen an Chiffre **1455**

Junge Tochter kann als Saallehrtochter auf 1. Juli eintreten. Hotel Adler, **Ermatingen** (Thurgau). (1456)

Koch. Gesucht per sofort ein junger, strebsamer, solider Koch, welcher die Lehrzeit absolvierte und Gelegenheit hat zur Weiterausbildung. Offerten unter Chiffre **1443**

Köchin. Gesucht tüchtige, selbständige Köchin in kleineres Passantenhotel. Lohn nach Übereinkunft. Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre **1417**

Maître d'hôtel ou Ière fille de salle. Hôtel Continental à **Lausanne** cherche jeune maître d'hôtel, évent. Ière fille de salle. Entrée 1er juillet. (1429)

Main-Courantier est demandé, entrée immédiate, pour saison d'été, français, allemand, notions anglais. Faire offres avec références, photo, âge et prétentions. Continental Palace Hotel, **Blankenberghe** (Belgique). (1419)

On demande chef de rang parlant anglais, allemand, français, **gouvernante-économe** sachant coudre, **femme de chambre, portier-bagagiste.** Offres avec photo, certificats: Hôtel Métropole, **Tours** (France). (1427)

On demande fille de salle jeune et active causant le français, pour hôtel de la Suisse romande, ainsi qu'une **fille de cuisine.** Adresser offres avec références et photo sous Chiffre **1448**

On demande dans établissement thermal de la Suisse romande: une **fille de salle** (débutante), une **femme de chambre,** une **baigneuse,** une **fille d'office.** Entrée immédiate. Adresser offres avec photo et copies de certificats à l'Hôtel-Revue sous Chiffre **1450**

Restaurationstochter. Gesucht in kleineres Hotel des Oberengadins nette, seriöse Restaurationstochter. Eintritt sofort. Chiffre **1454**

Restaurationstochter, tüchtige, gesucht für Restaurant- und Gartenservice. Einträgliche Stelle. Offerten mit Zeugnissen und Photo bef. die Expedition unter Chiffre **1457**

Secrétaire-volontaire est demandé à Sanatorium du Mont-Blanc à Leysin. Entrée à convenir. Connaissance parfaite du français indispensable. Adresser offres manuscrites avec photo et références au Sanat. du Mont-Blanc à **Levsin.** (1458)

Sekretär-Kassier-Maincourantier gesucht in grösseres Hotel der Zentralschweiz; deutsche, französische und englische Sprache erforderlich. Eintritt sofort. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an Postfach 19355, **Luzern.** (1396)

Volontärgouvernante wird in Pension mit grosser Restauration im Freien bei St. Moritz gesucht. Vorkenntnisse im Hotelfach erwünscht. Eintritt 20. Juni. Chiffre **1421**

Zimmermädchen gesucht per sofort. Offerten mit Photo, Altersangabe und Gehaltsansprüchen an B. Ziltener, Hotel Schwert am See, **Weesen** (Wallensee). (1442)

Zimmermädchen, sauberes, williges, deutsch, franz. sprechend, in erstkl. Passantenhotel der Westschweiz gesucht. Eintritt Ende dieses Monats. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photogr. an Postfach 18017, **Neuchâtel-Transit.** (1447)

Les offres pour les insertions suivantes **sous numéro** doivent être adressées à

l'Hôtel-Bureau Bâle

Nr.

3724 Saaltochter, n. Übereink., Hotel I. Rg., Graubd.

3851 Saallehrtochter, sofort, kleines Hotel, Wengen.

3853 Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Tessin.

3854 Jüng. Chef de rang, Commis de rang, sofort, Hotel I. Rg., Genfersee.

3858 Küchen-Economatgouvernante, sofort, grosses Hotel, Luz.

3859 Kaffeeköchin, sofort, Grosshotel, Genfersee.

3862 II. Saaltochter, Anfang Juli, Hotel 50 Betten, Zentralschw.

3863 Jüng. Chef de réception-Kassier, Garagenchef, Zimmermädchen, II. Economatgouvernante, Aide-Economat, Lingeriemädchen-Näherin, Glätterin, Sommer- und Wintersaison, Grosshotel, Berner Oberland.

3870 2 Chefs de partie, sofort, grosses Kurhaus, Zentralschweiz.

3873 Buffetdame, erstklassige, n. Übereink., Hotel I. Rg., Basel.

3877 Hausbursche, Kochvolontär, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

3883 Kaffeeköchin, Jahresstelle, erstkl. Sanatorium, Graubd.

3885 Commis de rang, sofort, mittelgrosses Hotel, Genfersee.

3887 Saaltochter, Saallehrtochter, sofort, Hotel I. Rg., Badeort, Aargau.

3889 Pâtissier, sofort, mittl. Hotel, Kandersteg.

3890 Jüng., tüchtiger Oberkellner, Zimmermädchen, Etagenportier, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Adelboden.

3893 Officemädchen, Lingerie-Anfängerin, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.

3894 Chef de cuisine, place à l'année, à convenir, hôtel 80 lits, Valais.

3897 Bureauvolontärin (gute Schwimmerin bevorzugt), Kochlehrtochter, mittl. Hotel, Thunersee.

3900 Saucier, II. Lingère, Saaltochter, Zimmermädchen, n. Übereink., Hotel I. Rg., Interlaken.

3904 Officebursche, sofort, mittl. Hotel, Brunnen.

3905 Jüng. Koch (aus der Lehre), Sommersaison, Hotel I. Rg., Pontresina.

3908 Etagenportier, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Luz.

3912 Commis de cuisine, Fr. 150.— monatl., sofort, mittl. Hotel, Badeort, Aargau.

3917 Entremetier, Commis-Pâtissier, Commis-Saucier, Sommersaison, Hotel I. Rg., Pontresina.

3921 II. Glätterin, Anfang Juli, Hotel I. Rg., Interlaken.

3923 Officemädchen, sofort, Hotel I. Rg., Basel.

3924 Zimmerkellner, sofort, Hotel I. Rg., Interlaken.

3925 Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Basel.

3927 I. Aide, sofort, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.

3931 Jüng. Saaltochter, Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

3933 Küchenbursche, sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.

3934 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Thunersee.

3935 Jüng. Pâtissier, sofort, kleines Hotel, St. Moritz.

3937 Saaltöchter, Lingeriemädchen, Lingère, sofort, Hotel 150 Betten, Ostschweiz.

3939 Tüchtiges Zimmermädchen, II. Glätterin, Sommersaison, Hotel I. Rg., Wengen.

3944 Saaltochter, Glätterin, Wäscherin, n. Übereink., Hotel I. Rg., Adelboden.

3949 Jüng. Commis de cuisine, Serviertochter, Sommersaison, Hotel 60 Betten, Obwalden.

Nr.

3952 Kochlehrtochter, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Kt. Aargau.

3953 Jüngere Köchin oder ausgelernte Kochlehrtochter n. Chef (event. jg. Aide de cuisine), n. Übereink., mittl. Hotel, Interlaken.

3955 Lingère, sofort, Sommersaison, Kurhaus 96 Betten, Berner Oberland.

3956 Aide de cuisine, sofort, mittelgrosses Hotel, Wengen.

3957 Nachtwächter, Ende Juni, Sommersaison, erstkl. Berghotel, Zentralschweiz.

3958 Glätterin-Lingère, Küchenmädchen, n. Übereink., Sommersaison, Hotel 75 Betten, Berner Oberland.

3960 Bureaufräulein, deutsch, franz., engl. korrespondierend, Glätterin, Liftier-Chasseur, Restauranttochter, Casserolier, sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee.

3968 Hotelgärtner, Lingère, n. Übereink., Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.

3970 Lingère, sofort, Hotel 50 Betten, Genfersee.

3971 Köchin, n. Übereink., Hotel 35 Betten, Jahresstelle, Ostschweiz.

3973 Officebursche, Officemädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Jahresstelle, franz. Schweiz.

3974 Lingère, Aide de cuisine, Sommersaison, Kurhaus I. Rg., Berner Oberland.

3976 Officemädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee.

3978 Kellerbursche, vertrauenswürdig, sofort, Kurhaus 100 Betten, Badeort, Aargau.

3980 Alleinportier, sprachenkundig, sofort, Hotel 50 Betten, Nähe Interlaken.

3982 Saal-Restauranttochter, allein, sofort, kleines Passantenhotel, Engadin.

3983 Portier-Hausbursche, deutsch, franz. sprechend, Haus-Officemädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, franz. Schweiz.

3985 Küchenmädchen, Officemädchen, sofort, Hotel 40 Betten Berner Oberland.

3988 Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Kt. Neuenburg.

3990 II. Kellermeister, sofort, Grosshotel, St. Moritz.

3996 Chefkoch oder -köchin, Kochlehrtochter, kleines Passantenhotel, Aargau.

4001 I. Saaltochter, sprachenkundig, Chasseur, sofort, erstkl. Sanatorium, Davos.

4006 Zimmerkellner, sofort, erstkl. Passantenhotel, Bern.

4010 Wäscherin, Küchenmädchen, Officemädchen, Küchenbursche, sofort, Hotel 60 Betten, Sommersaison, Ostschweiz.

4016 Chef de réception, sprachenkundig, sofort, event. Jahresstelle, Hotel I. Rg., Graubd.

4019 Kellnervolontär, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

4022 Köchin n. Chef, Kochlehrtochter, jüng. Restauranttochter, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.

4024 Autochauffeur, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Basel.

4025 Gaststubenserviertochter, erstkl. Berghotel, Berner Oberl.

4030 Glätterin, sofort, Grosshotel, Interlaken.

4033 Aide de cuisine, sofort, kleines Hotel, Berner Oberland.

4034 Obersaaltochter, Saallehrtochter, Hotel 45 Betten, Graubd.

4039 Tüchtige Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.

4042 Demichef, Zimmermädchen, sofort, Hotel I. Rg., St. Moritz.

4044 Saucier, sofort, Hotel I. Rg., Grindelwald.

4046 Economatgouvernante (event. Anfängerin), 15. Juni, erstkl. Hotel, Lugano.

4047 Jüng. Aide de cuisine, Casserolier, sofort, Hotel 100 Betten, Badeort, Aargau.

4049 Glätterin, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.

4050 Jüng. Lingère, jüng. Etagenportier, sofort, mittl. Hotel, Thunersee.

4052 Aide de cuisine, Saaltochter, Zimmermädchen, n. Übereink., Hotel I. Rg., Arosa.

4055 Tüchtiger Alleinkoch, sofort, kleines Hotel, Badeort, Aargau.

4058 Saallehrtochter, sofort, Hotel 90 Betten, Badeort, Aargau.

4061 Etagengouvernante, Office-Economatgouvernante, Chef de bureau de renseignements, n. Übereink., Hotel I. Rg., Genfersee.

4064 Gewandte Bureautochter, franz., engl. sprechend, Saaltochter, Casserolier, Kaffeekoch, Etagenportier, Hausbursche, Zimmermädchen, sofort, Hotel 90 Betten, franz. Schweiz.

4071 Jüng. Alleinkoch, entremetskundig, Mitte Juni, Küchenmädchen, mittl. Hotel, Interlaken.

4075 Serviertochter, sofort, Jahresstelle, Hotel 30 Betten, grössere Stadt.

4079 Kaffeeköchin, Küchenmädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.

4080 Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee.

4084 Zimmermädchen, Nachtportier, Jahresstellen, sofort, Hotel I. Rg., Lugano.

4087 Saaltochter, engl. sprechend, sofort, mittl. Passantenhotel, Luzern.

4088 Glätterin, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.

4089 Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.

4094 Saaltochter, sprachenkundig, Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, selbst. Wäscherin, selbst. Glätterin, 1. Juli, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

4101 Kaffeeköchin, Kochlehrtochter, Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Nähe Interlaken.

4105 Tüchtige Obersaaltochter, engl. sprechend, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

4106 Portier-Hausbursche, Küchenmädchen, sofort, Hotel 45 Betten, Zentralschweiz.

4110 Sekretär-Journalführer, Serviertochter, gut präsentierend, Wäscherin, Chef de partie, sofort, erstkl. Passantenhotel, Bern.

4113 Pâtissier-Kochvolontär, Fr. 80.— monatl., sofort, mittelgrosses Hotel, Genfersee.

4114 Casserolier, Officebursche, sofort, grosses Restaurant, Genf.

4116 Pâtissier, Entremetier, sofort, grosses Bahnhofbuffet, Graub.

4118 Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

4120 Caviste, Casserolier, Pâtissier, Kaffeeköchin, Aide-Economatgouvernante, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Wallis.

4125 II. Zimmermädchen (ev. Anfängerin), Ende Juni, Hotel 60 Betten, Graubd.

4126 Tüchtiger Pâtissier, jüngerer Casserolier, sofort, Kurhaus 60 Betten, Aargau.

4129 Zimmermädchen, sprachenkundig, Hotel 50 Betten, Genfers.

4130 Köchin, sofort, kleines Hotel, Grindelwald.

4132 Zimmermädchen, jüng., sofort, Hotel 50 Betten, Genfersee.

4133 Sekretär-Kassier, sprachenkundig, sofort, Hotel I. Rg., Lugano.

4135 Sekretärin, Fr. 150.— monatl., sofort, Hotel I. Rg., franz. Schweiz.

4142 Köchin n. Chef, selbst. Saaltochter, sofort, mittl. Hotel Engelberg.

4146 Chefkoch oder -köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Graubd.

4147 Officegouvernante, sofort, Hotel I. Rg., Luzern.

4148 Kaffeeköchin, sofort, Hotel 50 Betten, Thunersee.

4150 Zimmermädchen tournante, Mitte Juni, Hotel I. Rg., Basel.

4151 Sekretär-Kontrolleur, sofort, Hotel I. Rg., Zürich.

4155 Casserolier, Küchenbursche, Liftier, sofort, Kurhaus 140 Betten, Zentralschweiz.

4160 Küchenbursche, Saaltochter, sofort, grosses Berghotel, Vierwaldstättersee.

4162 2 Saaltöchter, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Interlaken.

4164 Saaltochter, deutsch, franz., engl. sprechend, 1. Juli, mittl. Hotel, Engelberg.

4167 Selbst. Köchin, sofort, kleines Hotel, Wallis.

4168 Aide de cuisine, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Saaltochter, Saallehrtochter, Glätterin, sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee.

4177 Aide de cuisine (aus der Lehre), sofort, mittelgrosses Hotel, Lugano.

4178 I. Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

4179 Selbst. Koch, sofort, mittl. Hotel, Berner Oberland.

4180 2 Saaltöchter, Sommersaison, Grosshotel, Graubünden.

4182 Wäscher, Officemädchen, 2 Küchenmädchen, Saaltochter, Kaffeeköchin, Glätterin, Zimmermädchen, Restauranttochter, I. Pâtissier, Sekretärin, Kurhaus 150 Betten, Vierwaldstättersee.

4194 Entremetier, Pâtissier, Gouvernante, Kioskverkäuferin, sofort, grosses Bahnhofbuffet, Graubd.

4198 Küchenchef, sofort, Hotel 60 Betten, Wallis.

4200 Kaffeeköchin, sofort, Hotel I. Rg., Berner Oberland.

4202 Alleinportier, sofort, Hotel 60 Betten, Kt. Neuenburg.

4204 I. Saaltochter, sprachenkundig, mittl. Hotel, Lugano.

4205 Sekretärin, Sekretärin-Volontärin, sofort, Hotel 65 Betten, Thunersee.

4207 Officemädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.

4209 Saaltochter, engl. sprechend, Ende Juni, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.

4210 Chef de rang, Commis de rang, sofort, Grosshotel, Luzern.

4212 Chefkoch oder -köchin, Hotel 60 Betten. Berner Oberland.

4215 Officegouvernante, sofort, Hotel I. Rg., Grindelwald.

4216 Commis de rang, Chef de rang, Kellnerlehrling, Hotel I. Rg., Lugano.

4220 Restauranttochter für II. Kl., Buffetlehrtochter, Mitte Juni, Aide-Gouvernante, sofort, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.

4221 Chefkoch oder -köchin, n. Übereink., Hotel 60 Betten, Graub.

4223 Küchenchef, selbständiger, entremetskundig, Fr. 400.—, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.

4229 Jüngerer Casserolier-Heizer, sofort, mittl. Hotel, St. Moritz.

4230 Aide de cuisine, jüngere Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Thunersee.

4232 Köchin, Fr. 150.— bis 200.—, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

4235 Commis de rang, sofort, Hotel I. Rg., Basel.

4236 Jüngerer Chef de réception, deutsch, franz., engl. korrespondierend, sofort, erstkl. Passantenhotel, Bern.

4238 Küchenchef, sofort, Hotel I. Rg., Wallis, Jahresstelle.

4241 Chefkoch, sofort, Hotel 30 Betten, Wallis.

4242 Selbst. Koch, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

4245 Obersaaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee.

4246 Fille de salle, argentier, garçon de cuisine, garçon d'office, conducteur-chauffeur, de suite, hôtel Ier ordre, Lac Léman.

4255 Serviertochter, sofort, Hotel I. Rg., Basel.

4259 Alleinportier, nicht unter 24 Jahren, sof., Hotel 40 Betten, Nähe Interlaken.

4260 Lingère-Zimmermädchen, Etagenportier, I. Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Thunersee.

4265 2 Zimmermädchen, 5 Saaltöchter, Liftier, Conducteur, sprachenkundig, mittl. Hotel, Genfersee.

4272 Chefkoch, sofort, mittl. Hotel, französische Schweiz.

4274 Koch oder Köchin, Fr. 250.—, Hotel 35 Betten, Tessin.

4275 Chefkoch, Küchenbursche, Kochlehrtochter, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.

4278 Küchenbursche, sofort, Hotel I. Rg., Genf.

Nr.

4279 Chef de cuisine, cuisinier-volontaire, de suite, hôtel Ier rang, Suisse romande.

4284 Haus-Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.

4285 Restauranttochter, engl. sprechend, sofort, Bergrestaurant, Nähe Interlaken.

4286 Zimmermädchen, Portier, sof., Hotel 70 Betten, Thunersee.

4288 Saallehrtochter, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.

4289 Journalführer, jüngerer, Concierge, sofort, Hotel I. Rg., Genfersee.

4291 Küchenmädchen, 1. Juli, Berghotel, Vierwaldstättersee.

4293 Kaffeeköchin, sofort, Hotel I. Rg., Luzern.

4294 Ière fille de salle, de suite, hôtel 50 lits, Lac Léman.

4295 Selbst. Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

4297 2 Glätterinnen, Hallenkellner, 2 Küchenmädchen, sofort, Hotel I. Rg., Berner Oberland.

4302 Jüngerer Saalkellner, sofort, Hotel 100 Betten, Genfersee.

4303 Bureaufräulein, deutsch, franz., engl. sprechend, sofort, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.

4304 Kaffeeköchin, 1. Juli, Hotel 100 Betten, Genfersee.

4305 Jüngerer Oberkellner oder Obersaaltochter, 1. Juli, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.

4307 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kt. Solothurn.

4311 Zimmermädchen, Mithilfe im Service, sofort, Hotel 40 Betten, Wallis.

4313 Saaltochter, Küchenmädchen, sofort, Hotel 200 Betten, Graubünden.

4316 Tüchtiges Zimmermädchen, Bureauvolontärin, Aide-Gouvernante, jüngerer Aide de cuisine, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Interlaken.

4323 Küchenmädchen (Gelegenheit, das Kochen zu erlernen), sofort, kl. Hotel, Thunersee.

4324 Saallehrtochter, Küchenbursche, n. Übereink., mittl. Hotel, Interlaken.

4327 Saaltochter, wenn mögl. etwas Engl., Hotel I. Rg., Graubd.

4328 Demi-Chef, sofort, Hotel I. Rg., Zermatt.

4330 Masch.-Wäscher, sofort, Grosshotel, St. Moritz.

4335 Oberglätterin, Glätterin, Casserolier, Küchenbursche, 2 Officemädchen, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Wäschereimädchen, Zimmerkellner, sofort, Hotel I. Rg., Thunersee.

4348 Buffetlehrtochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

4350 Tüchtige Saaltochter, engl. sprechend, Ende Juni, mittelgrosses Hotel, Grindelwald.

4354 I. Commis-Gardemanger, n. Übereink., Grosshotel, Zentralschweiz.

4355 Kaffeeköchin, sofort, Küchenmädchen, sofort, Casserolier, Officemädchen, Wäscher oder Wäscherin, 2 Saaltöchter, n. Übereink., Hotel 140 Betten, Berner Oberland.

4363 Saaltochter, sofort, Hotel 150 Betten, Wallis.

4364 2 Commis de rang, tüchtiger Cafékellner, Serviertochter, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.

4365 Restaurant-Chasseur, Abwäscherin, sofort, Grossrestaurant, Basel.

4367 Küchenchef mit besten Empfehlungen, sofort, mittl. Hotel, Brunnen.

4368 Küchenbursche, Küchenmädchen, Officemädchen, sofort, Grosshotel, Vierwaldstättersee.

4382 Küchenchef, Fr. 1500.— bis 1700.—, Zimmermädchen, Wäscherin, Küchenmädchen, Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Wallis.

4387 Kaffeeköchin, Angestellten-Zimmermädchen, Aide de cuisine, sofort, mittelgrosses Hotel, Interlaken.

4391 Pâtissier, Ende Juni, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.

4395 Casserolier, Pâtissier, Gärtner, Ende Juni, mittelgrosses Hotel, Graubünden.

4398 Alleinportier, jüngerer, sofort, Hotel 50 Betten, Wallensee.

4399 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Thunersee.

4400 Saaltochter, engl. sprechend, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.

4401 Hotelwäscher, sofort, Hotel I. Rg., Adelboden.

4404 Kochlehrtochter, Aide de cuisine, Küchenbursche, sofort, Kurhaus 135 Betten, Zentralschweiz.

4408 Jüngerer Nachtportier, engl. sprechend, Ende Juni, Hotel I. Rg., Interlaken.

4409 Tüchtige Saaltochter, engl. sprechend, Saallehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Luzern.

4420 Economat-Etagen-Gouvernante, Restauranttochter, engl. sprechend, Maschinenwäscherin, n. Übereink., Jahresstellen, Hotel I. Rg., Ostschweiz.

4423 Saaltochter, franz., engl. sprechend, Saallehrtochter, Unterportier, sofort, mittl. Hotel, Berner Oberland.

4427 Cuisinière, place à l'année, de suite, hôtel 50 lits, Suisse romande.

4428 Saallehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Brunnen.

4429 Kochvolontär (gel. Pâtissier), sofort, mittelgrosses Hotel, Badeort, Aargau.

4431 Chef de service, sofort, grosses Hotel, Luzern.

4432 Bureauvolontärin, deutsch, franz., engl. sprechend, sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee.

4443 Bureauvolontärin, sofort, grosses Kurhaus, Graubünden.

4444 Restauranttochter, sofort, Hotel I. Rg., Engelberg.

4445 Etagenportier, Chasseur, Officebursche, Officemädchen, Anfangszimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Kandersteg.

4450 2 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Wengen.

4452 2 Saaltöchter, sofort, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.

4453 Restauranttochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Grindelwald.

4454 II. Aide de cuisine, 1. Juli, mittelgrosses Hotel, Thunersee.

4455 Oberkellner, Saucier, sofort, grosses Hotel, Luzern.

4457 Zimmermädchen, Saallehrtochter, sof., Kurhaus 80 Betten, Baselland.

4461 2 Commis de rang, sofort, Hotel I. Rg., Pontresina.

4463 Kaffee-Angestellten-Köchin, Hotel I. Rg., Beatenberg.

4464 Küchenbursche-Casserolier, Chef de service, sprachenkundig, sofort, Hotel 50 Betten, Genfersee.

4471 Küchenchef (allein), sofort, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.

4472 Aide de cuisine, sofort, mittelgrosses Hotel, Tessin.

4475 2 Zimmermädchen, sofort, kl. Passantenhotel, Basel.

4476 Tücht. Glätterin, Aide de cuisine, Fr. 220.— bis 250.—, sofort, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.

4478 Aide de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.

4480 Jüngerer Küchenbursche, Anfangs-Zimmermädchen (Mithilfe im Service), sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.

4485 Küchenmädchen, Kaffeeköchin, sofort, Hotel 45 Betten, Nähe Interlaken.

4487 Tüchtiger Aide de cuisine, 1. Juli, Hotel I. Rg., Basel.

4488 Chefkoch, sofort, Sommer- und Wintersaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.

4489 Etagen-Gouvernante, sprachenkundig, Hotel I. Rg., Adelboden.

4491 Jüngeres Lingeriemädchen, sofort, Hotel 200 Betten, Graubünden.

4492 Tücht. Pâtissier, Economat-Gouvernante, 3 Saaltöchter, etwas engl. sprechend, sofort, Hotel I. Rg., Grindelwald.

4497 Office-Tellerwäscher, sofort, Hotel I. Rg., Adelboden.

4498 Saaltochter, sprachenkundig, Zimmermädchen, Officemädchen, Küchenmädchen, Ende Juni, Hotel 50 Betten, Graubünden.

4502 Glätterin, sofort, mittelgrosses Hotel, Adelboden.

4503 Etagenkellner, Fr. 80.— monatl., sprachenkundig, sofort, Hotel I. Rg., Adelboden.

4505 Chefkoch oder -köchin, sofort, Gasthof 20 Betten, Aargau.

4509 Sekretär oder Sekretärin, deutsch, franz., engl. sprechend, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.

4510 Stütze der Hausfrau, n. Übereink., für Hotel-Pension in **England.**

4517 Koch n. Chef, mit guten Zeugnissen, Fr. 350.— bis 450.— monatl., n. Übereink., Hotel 100 Betten, Graubünden.

4518 I. Saaltochter, selbständig, sprachenkundig, n. Übereink., mittl. Hotel, Lugano.

4520 Zimmermädchen, Portier d'étage, Glätterin, n. Übereink., Hotel I. Rg., Vierwaldstättersee.

4523 Restaurantkellner, sofort, Hotel I. Rg., Vierwaldstättersee.

4524 Bureaufräulein, mit Hotelpraxis, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.

4525 Kochlehrtochter, sofort, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.

4526 Jüngerer Hausbursche, 11. Juli, mittl. Hotel, Interlaken.

4527 Saaltochter, sprachenkundig, Ende Juni, Hotel I. Rg., Zermatt.

4528 Glätterin, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.

4530 Restauranttochter, wenn möglich engl. sprechend, Küchenbursche, Officemädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.

4534 Selbst. Restauranttochter, sprachenkundig, Buffettochter, (Aushilfe), sofort, mittl. Hotel, Schaffhausen.

4536 Zimmermädchen, sprachenkundig, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.

4537 Demi-Chef, Saalcommis, n. Übereink., Hot. I. Rg., St. Moritz.

4539 Koch tournant, Fr. 300.— monatl., 24- bis 28jährig, Hotel I. Rg., Genf.

4541 Jüngerer Saalkellner, franz. sprechend, Ende Juni, mittl. Passantenhotel, franz. Schweiz.

4542 Küchenmädchen oder -bursche, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.

4543 Bureaufräulein (Korrespondentin), sofort, Grosshotel, Kt. Bern.

4544 Hausbursche (auch Gartenarbeiten), sofort, mittl. Hotel, Lausanne.

4545 Buffetlehrtochter, gut präsentierend, Gelegenheit, mixen zu lernen, erstkl. Restaurant, Basel.

4546 I. Glätterin, n. Übereink., Hotel I. Rg., Zentralschweiz.

4547 Chefkoch, sofort, kl. Hotel, Bielersee.

4548 Kaffeeköchin oder Kaffeekoch, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

4549 Saallehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Nähe Interlaken.

4551 Saallehrtochter, sofort, kl. Hotel, Zentralschweiz.

4552 Obersaaltochter, sofort, mittl. Hotel, St. Moritz.

4553 Jüngerer Hausbursche-Etagenportier, deutsch, franz. sprechend, sofort, Hotel 70 Betten, Thunersee.

4554 Saaltochter, Hilfsportier, sofort, mittelgrosses Hotel, Ostschweiz.

4556 Saalvolontärin, sofort, Hotel I. Rg., franz. Schweiz.

4557 Junger Aide de cuisine, 20. Juli, mittl. Hotel, St. Moritz.

4558 Sekretärin od. Sekretär (Journal, Korrespondenz u. Kasse), deutsch, franz., engl. sprechend, Officegouvernante (auch Buffetdienst), sofort, Hotel I. Rg., Tessin.

4560 Sekretärin, deutsch, franz., engl. sprechend, sofort, Hotel I. Rg., Zermatt.

4561 Chef-Officier, gewissenhafte Person, Maschinenbetrieb bewandert, Jahresstelle, grosses Bahnhofbuffet.

4562 Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.

4564 Hausbursche, Casserolier, sofort, mittl. Hotel, Wengen.

Nr.

4566 Köchin, sofort, Hotel 25 Betten, franz. Schweiz.

4567 Buffetdame, sofort, mittl. Hotel, Basel.

4568 Glätterin, Küchenmädchen, sofort, Hotel I. Rg., Wengen.

4569 Perronbursche, sofort, grosses Bahnhofbuffet.

4572 Chefkoch oder -köchin, Saison Fr. 1000.— bis 1200.—, n. Übereink., Hotel 90 Betten, Berner Oberland.

4576 Obersaaltochter, engl. sprechend, Restauranttochter, n. Übereink., mittl. Hotel, Samaden.

4580 Aide de cuisine, n. Übereink., mittl. Hotel, Grindelwald.

4581 Zimmermädchen, n. Übereink., Hotel 75 Betten, Zentralschweiz.

4582 Weissnäherin-Stopferin, n. Übereink., Hotel I. Rg., Zürich.

4585 Liftier, Nachtportier, engl. sprechend, 2 Hilfs-Zimmermädchen, sofort, Hotel I. Rg., Grindelwald.

4589 Zimmermädchen, engl. sprechend, Hausmädchen, Officemädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee.

4593 Jüngere Stütze der Hausfrau (Volontärin), Kochvolontär (gel. Pâtissier), sofort, mittleres Hotel, Kandersteg.

4595 Chef de réception, Sommer- und Wintersaison (ev. Jahresstelle), sofort, Hotel I. Rg., Graubünden.

4596 Saucier, Pâtissier, sofort, Hotel I. Rg., Wengen.

4598 Chef d'étage, ébéniste-polisseur, peintre, ayant l'habitude du travail d'hôtel, chauffeur-mécanicien, de suite, hôtel Ier ordre, Lausanne.

4603 2 Saallehrtöchter, deutsch, franz. sprechend, 1. Juli und 1. August, Hotel I. Rg., Lugano.

4604 I. Aide de cuisine, Chef de rang, sofort, mittelgrosses Hotel, Montreux.

4606 Commis-Pâtissier, Glätterin, sofort, Hotel I. Rg., Vierwaldstättersee.

4608 Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.

4609 Bonne fille de salle, de suite, hôtel Ier ordre, Suisse romande.

4610 Köchin oder Chefkoch, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

4611 Aide de cuisine, Officemädchen, sofort, mittl. Hotel, Grindelwald.

4613 Saal-Restauranttochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Luzern.

4614 Etagenportier, Zimmermädchen, sofort, Hotel I. Rg., Interlaken.

4616 Rôtisseur, Aide de cuisine, Hotel 100 Betten, Genfersee.

4618 Chefkoch, Fr. 300.—, sofort, kl. Hotel, Wengen.

4619 Glätterin, Lingère, Lingeriemädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.

4622 2 Saallehrtöchter, Saaltochter, sofort, Hotel 80 Betten, Kt. Bern.

4626 Aide de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, franz. Schweiz.

4627 Chef de partie, sofort, Hotel I. Rg., Bern.

4628 Officemädchen, sofort, Hotel I. Rg., Basel.

4629 Etagen-Gouvernante, sofort, Hotel I. Rg., Graubünden.

4630 Saaltochter, sofort, grosses Kurhaus, Badeort, Aargau.

4631 Saaltochter, sofort Hotel 80 Betten, Badeort, Aargau.

4632 Jüngerer Hausbursche, mit Gartenarbeiten vertraut, Hotel 70 Betten, Genfersee.

4633 Casserolier, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

4634 Chef de rang, Oberkellner, sofort, Hotel I. Rg., Zürich.

4637 I. Saaltochter, 2 Saaltöchter, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

4640 Etagenportier, tüchtige Restauranttochter, Saaltochter sofort, Hotel I. Rg., Kt Bern.

4643 Sekretär, für Journal, Kasse und Réception, deutsch, franz., engl. sprechend, sofort, mittl. Hotel, St. Moritz.

4644 Chef de cuisine, Fr. 400.— monatl., sofort, Jahresstelle, Hotel 80 Betten, Wallis.

4645 I. Lingère oder tüchtige selbständige Lingère, sofort, mittelgrosses Hotel, Lausanne.

4646 2 tüchtige Commis de rang, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

4650 Aide de cuisine, Fr. 200.—, Economat-Gouvernante, sofort, grösseres Kurhaus, Kt. Bern.

4652 Küchenchef, Köchin n. Chef, n. Übereink., mittl. Hotel, Bielersee.

4654 Officemädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee.

4656 Sekretärin-Kassierin, deutsch, franz., engl. korrespondierend, Vertrauensposten, sofort, mittleres Hotel, Wengen.

4657 Obersaaltochter, engl. sprechend, sofort, mittl. Hotel, St. Moritz.

4658 Obersaaltochter, sprachenkundig, Jahresstelle, sofort, mittl. Sanatorium, Graubünden.

4659 Lingère, sofort, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.

4660 Buffetdame, sofort, mittl. Hotel, Basel.

4661 Saaltochter, Officemädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.

4663 Economat-Gouvernante (ev. Anfängerin), Kenntnisse im Kochen erwünscht, Etagenportier, sofort, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.

4665 2 Zimmermädchen, 2 Saaltöchter, Etagenportier, Aide de cuisine, sofort, mittelgrosses Hotel, Graubünden.

4671 Tüchtiger Passeplatier, sofort, Grosshotel, St. Moritz.

4672 Chefkoch (Saisongehalt ca. Fr. 1500.—), Kochvolontär (gel. Pâtissier), sofort, mittl. Hotel, Engelberg.

4674 Gewandter, routinierter Oberkellner, Saucier, sofort, grosses Passantenhotel, Luzern.

4676 Küchenchef, sofort, Jahresstelle, mittl. Hotel, Lausanne.

4677 Aide de cuisine, sofort, mittl. Hotel, Brunnen.

4678 Zimmermädchen, Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Vierwaldstättersee.

4680 Jüngerer Pâtissier-Aide de cuisine, sofort, Jahresstelle, mittelgrosses Hotel, Montreux.

4681 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.

4682 Küchenbursche, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.

4684 Chefkoch oder -köchin, pâtisseriekundig, Fr. 350.– monatl., sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.

Stellengesuche - Demandes de Places

Les offres pour les insertions suivantes **sous chiffre** doivent être adressées à la

Revue Suisse des Hôtels Bâle

Bureau & Reception

Anfangs-Sekretär, Deutscher, 4 Jahre Bureautätigkeit, perfekt in Steno, Maschinenschr., Kassa und Korrespondenz, sucht Stelle. Adr.: Hans Mangold, **Konstanz** a. Bodensee, hauptpostlagernd Nr. 28. **(918)**

Bureauvolontärin. Absolventin der Schweiz. Hotelfachschule sucht Stelle als Bureauvolontärin. Deutsch und französisch sprechend. Gute Kenntnisse im Englischen. Chiffre **952**

Chef de réception-directeur, Suisse, cherche engagement, Suisse ou étranger. Références de Ier ordre, libre à partir septembre. Chiffre **895**

Chef de réception-caissier, Suisse, correspondant de Ière force, cherche place pour l'hiver ou à l'année. Meilleures références. Carte d'identité. Chiffre **896**

Chef de réception-Kassier-Chef de service sucht Stellung in gutes Haus für Wintersaison im In- oder Ausland. Beste Referenzen. Gefl. Offerten unter Chiffre **939**

Chef de réception-Kassier, mit besten Referenzen, sucht auf kommenden Winter Engagement im In- oder Ausland. Frei ab November. Chiffre **958**

Direktor-Chef de réception, erste Kraft mit hervorragenden Referenzen, sucht Engagement. Frei ab September. Schweiz oder Ausland. Chiffre **897**

Direktor mit fach- und sprachkundiger Frau, sucht Stellung in kleineres Haus für Wintersaison im In- oder Ausland. Prima Referenzen. Gefl. Angebote erb. an Chiffre **938**

Secrétaire, Maincourantier, Caissier, Suisse, ayant travaillé dans Ières maisons, Suisse et étranger, parlant les quatre langues principales, cherche place en Belgique ou France en même qualité dans maison de Ier ordre, de préférence place à l'année. Chiffre **971**

Sekretärin-Kassierin, selbständig, sprachenkundig, mit Réception, Journal und Kassa bestens vertraut, sucht per 1. Sept. Saisonstelle. Bevorzugt Tessin oder Genfersee. Chiffre **940**

Sekretär-Kassier, Journalführer, Schweizer, 25 Jahre, Deutsch, Englisch, Franz. und Spanisch in Wort und Schrift, Büropraxis, erste Referenzen, sucht per sofort Stelle. Chiffre **949**

Salle & Restaurant

Barman, perfekter Mixer, 33 J., deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht per sofort oder später Stellung. Offerten erbeten unter Chiffre **864**

Buffetdame, selbständige, tüchtige, seriöse, sucht Engagement in gutes Haus. Beste Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre **913**

Buffetdame, tüchtige, zuverlässige, sucht sofort Engagement. Offerten unter Chiffre **986**

Chef de rang, 23 Jahre alt, mit prima Zeugnissen und Referenzen, deutsch, französisch und etwas englisch sprechend, sucht per sofort Engagement in Jahresstelle. Chiffre **948**

Kellner, junger, 24 J., stattliche Erscheinung, an sauberes, flottes Arbeiten gewöhnt, sucht per sofort Stellung in gröss. Haus I. Ranges als Demi-Chef. Tadellose Zeugnisse und Garderobe vorhanden. Chiffre **606**

Kellner, strebsam, 33 Jahre alt, gut präsentierend, äusserst solid, sprachenkundig, tüchtig im Fach, sucht per sofort Engagement als Chef d'étage, Hallenkellner oder Weinkellner. Adr.: E. M., poste restante, Bahnhof **Zürich.** (953)

Oberkellner, sprachenkundig, selbständig, seriös, Ia Zeugnisse, auch mit Régimeservice und Bureauarbeiten vertraut, sucht Engagement. Chiffre **987**

Obersaaltochter gesetzten Alters, service- und sprachenkundig, sucht Engagement, eventuell auch Aushilfsstelle oder sonstigen Vertrauensposten. Chiffre **965**

Restaurationstochter, tüchtig, gut präs., deutsch, franz. u. engl. sprechend, sucht Stelle per sofort. Fridy Biehler, Hint. Poststrasse 18, **St. Gallen.** (984)

Saaltochter, einfache, tüchtige, auch im feinern Restaurationsservice bewandert, 25 Jahre alt, sucht Engagement auf 15. Juni, ev. früher, in gutes Passantenhotel oder Tea-Room. Jahresstelle in Stadt bevorzugt. Chiffre **828**

Saal-Restaurationstochter, tüchtig und zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Stelle in gutgehendes Hotel oder Rest. Zürich oder Umgebung. Chiffre **868**

Saaltochter, sprachenkundig, sucht Stelle für Saal und Restauration in gutgehendes Passantenhotel. Saison- oder Jahresbetrieb. Eintritt sofort. Chiffre **911**

Saaltochter, junge, deutsch und franz. sprechend, sucht per sofort Saisonstelle. Zeugnisse stehen zu Diensten. Chiffre **968**

Tochter, 19 Jahre, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle als Anfängerin in grösseres Hotelrestaurant. Adr.: Frl. Wild, Hauptstrasse 19, **Rorschach** (St. Gallen). (922)

Cuisine & Office

Aide de cuisine-Stelle sucht Konditor, 19 Jahre, deutsch und französisch sprechend, wo er die feine Küche erlernen könnte. Ital. sprechend bevorzugt. Lohn bescheiden. Chiffre **890**

Apprenti cuisinier. Jeune garçon de 16½ ans désirant apprendre cuisinier, cherche place dans bon hôtel. Adresse: Burdet A., 57 Rue de Lausanne, **Genève.** (961)

Bursche, 22 Jahre, mit einigen Kochkenntnissen, Ital., Deutsch und etwas Franz., sucht Stelle als Kochlehrling. Chiffre **862**

Bursche, zuverlässiger, solider, sucht per sofort Sommer- und Wintersaison- oder Jahresstelle als Küchenbursche-Casserolier. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Adr.: Hermann Bürgi, Parkhotel, **Glion-Montreux,** Teleph. 207. (963)

Bursche von 17 Jahren sucht Stelle in Hotel, am liebsten für Office. Gefl. Offerten an P. Schönenberger, **Bruggbach-Kirchberg** (St. G.). (977)

Chef de cuisine, durchaus tüchtig und zuverlässig, ges. Alters, mit guten Referenzen, sucht Saisonengagement. Eintritt kann sofort erfolgen. Off. mit Salärangabe unter A. Z., poste restante, Bahnhof, **Zürich.** (885)

Chef de cuisine gesetzten Alters, sehr tüchtiger, ökonomischer und solider Fachmann, sucht Saison- oder Jahresstelle in erstkl. Haus mittl. Grösse. Chiffre **976**

Koch. Angehender Restaurationskoch sucht zur weiteren Ausbildung neben Chef Anstellung. Referenzen zu Diensten. Chiffre **944**

Kochlehrstelle. Junger Konditor mit Sprachenkenntnissen sucht Kochlehrstelle neben guten Meister oder Chef. Etwas Lohn erwünscht. Chiffre **979**

Konditor, junger, in allen Teilen des Berufes selbst., sowie auch in Hotelentremets, sucht per sofort Sommerengagement. Adr.: Oscar Perl, **Santa Maria** im Münstertal (Kt. Graubd.). **(946)**

Küchenchef, 35 Jahre, und **Pâtissier** (Kochvolontär) suchen Saisonstelle per sofort zusammen. Küchenchef geht auch als Gérant. Beste Referenzen. Gefl. Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre **973**

Österreicherin, 29jährig, mit guten Kenntn. der einf. bürgerlichen Küche, in ungekündigter Stellung, sucht in der französischen Schweiz oder in Frankreich Stelle in kleiner Pension oder Restauration, wo Gelegenheit geboten wird, gute französische Küche und auch die Sprache zu erlernen. Eine lehrreiche Stelle und gute Behandlung wird hohem Gehalt vorgezogen. Chiffre **988**

Etage & Lingerie

Aide-Gouvernante d'étage, deutsch, französisch und sehr gut englisch sprechend, wünscht baldmöglichst Engagement. Sommersaison- oder Jahresstelle. Erstkl. Referenzen. Chiffre **887**

Anfangszimmermädchen, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in gutes Hotel. Offerten an Frida Steiner, Madretschstrasse 31, **Biel 7.** (956)

Chef d'étage, 3 Hauptsprachen sprechend, sucht Stelle, ev. in Jahresbetrieb als **Chef de rang.** Adr.: Charles Faessler, Clarastrasse 56, **Basel.** (955)

Etagengouvernante, gesetzten Alters, tüchtig im Fach und arbeitsfreudig, sucht Jahresstelle. Chiffre **920**

Glätterin, ausgelernte, sucht Sommersaison- oder Jahresstelle in Schweizerhotel. Deutsch, franz. spr. Chiffre **942**

Lingère. Tüchtige, seriöse Tochter gesetzten Alters sucht per sofort Saisonstelle als Lingère in Hotel oder Pension. Chiffre **945**

Lingère, geübte Näherin, sucht Stelle. Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre **959**

Zimmermädchen, 30 Jahre alt, sucht Stelle. Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre **960**

Zimmermädchen, gewandtes, ges. Alters, beider Sprachen mächtig, sucht Saisonstelle auf Anfang Juli. Chiffre **954**

Zimmermädchen gesetzten Alters, deutsch und franz. sprechend, sucht Jahresstelle. Eintritt möglichst bald. Chiffre **962**

Zimmermädchen, das an saubere, exakte Arbeit gewöhnt ist und auch servieren kann, sucht Saisonstelle. Zeugnis und Photo zu Diensten. Eintritt nach Wunsch. Adr.: Käthy Wipfli, **Göschenen.** (978)

Zimmermädchen, tüchtig, gewandt, zuverlässig, bestempfohlen, deutsch, franz. sprechend, sucht Stelle. Gefl. Offerten an M. Müller, **Birchwil** (Zürich). (981)

Loge, Lift & Omnibus

Concierge, Schweizer, 44 Jahre, mit prima Referenzen, sucht Sommerengagement, möglichst nur kurze Saisonstelle. Chiffre **762**

Concierge, Conducteur, 38 Jahre, sprachenkundig, sehr zuverlässig, mit besten Referenzen, sucht per sofort Engagement, eventl. auch als Etagen-, Nacht- oder Alleinportier. Chiffre **898**

Concierge, Concierge-Conducteur, Schweizer, 37 Jahre, vier Hauptsprachen, tüchtig und gewissenhaft, gut präsentierend, mit In- und Auslandpraxis, sucht passenden Posten. Ia Referenzen. Chiffre **907**

Concierge, 35 Jahre, tüchtig und gewandt, vier Sprachen perfekt, sucht für sofort oder später passenden Posten für Sommer oder Jahresstelle. Offerten erbeten unter P. N., Postfach 27194, **Davos-Filiale.** (989)

Conducteur-Liftier, sprachenkundig, Ia Referenzen, sucht Stelle per sofort. Saison- oder Jahresbetrieb. Chiffre **947**

Conducteur, Portier-Conducteur, 36 Jahre, 4 Hauptsprachen, gerade von England zurückgekehrt, sucht passende Stelle. Chiffre **985**

Jeune homme, 25 ans, parlant les langues, ayant déjà été portier-conducteur, depuis deux ans aide mécanicien (automobiles), cherche place de chauffeur. Adr.: Marcel Freymond, chez Mr. Anastasia, Malley, **Lausanne.** (919)

Jüngling, 22 Jahre alt, deutsch, französisch, englisch sprechend, sucht Anstellung als Liftier oder Chasseur per sofort oder nach Übereink. Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre **969**

Nachtportier, nüchtern und zuverlässig, Zeugnisse seit Jahren, im 39. Jahre, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre **950**

Portier, I. (Concierge), gesetzten Alters, sprachenkundig und zuverlässig, erstkl. Referenzen des In- und Auslandes, sucht Saison- oder Jahresstelle, eventuell auch als Nachtportier oder Conducteur. Chiffre **801**

Portier oder Portier-Conducteur, der drei Hauptsprachen mächtig, mit Ia Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **906**

Portier, tüchtiger, zuverlässiger Mann, 35 Jahre alt, deutsch, franz., etwas englisch sprechend, sucht per sofort Jahres- oder Saisonstelle für Etage oder allein. Chiffre **909**

Portier, Junger Mann, 30 Jahre, kürzlich vom Ausland zurück, sucht Stelle als Empfangsportier oder Fremdenführer. Spricht nebst den drei Landessprachen vorzüglich englisch. Offerten erbeten unter Chiffre B. M. 2215 an die Rudolf Mosse A.G., **Zürich.** (462)

Portiers, drei tüchtige, mit guten Zeugnissen, suchen Stellen auf 1. Juli, für Etage oder als Portiers-Conducteurs. Chiffre **951**

Portiers. Zwei Alleinportiers oder Portiers d'étage mit prima Referenzen, deutsch, franz., englisch sprechend, suchen Stelle per sofort in Saison- oder Jahresbetrieb. Chiffre **966**

Portier, junger, tüchtiger, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre **967**

Portier, tüchtiger, mit guten Zeugnissen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter Chiffre **970**

Portier, solider, zuverlässiger, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als Portier allein oder Portier-Conducteur in gutes Hotel. Jahres- oder Dauerstelle. Chiffre **975**

Portier, treu, zuverlässig, sprachenkundig, besten Alters, mit sehr guten Zeugnissen, sucht Stelle als Portier-Conducteur, Portier allein, Liftier oder event. auf Etage. Offerten an poste restante 120, **Adelboden.** (990)

Bains, Cave & Jardin

Bademeisterin-Masseuse sucht Engagement. Mineralbad bevorzugt. Offerten unter Chiffre **921**

Masseuse-Badmeisterin, dipl., mit guten Zeugnissen, sucht Stellung zu wechseln. Chiffre **991**

Divers

Garderobière (Schneiderin) sucht Stelle in erstklassiges Hotel. Offerten unter Chiffre **980**

Gouvernante, mit Kenntnissen der Buchhaltung, Etage und Economat, sprachengewandt, mit guten Zeugnissen, sucht Jahresstelle. Chiffre **899**

Gouvernante, Economat und Etagen, sprachenkundige, tüchtige, wünscht Posten zu ändern. Franz. Schweiz bevorzugt. Nur Vertrauensposten. Chiffre **983**

Hoteldiener sucht Stellung für Saison in gutes Haus. Augenblicklich im Rheinland tätig. Ia Referenzen. Chiffre **964**

Junger Lehrer, 24 Jahre alt, sucht Sommerbeschäftigung als Bureaugehilfe, ev. Liftier, Portier. Ist mit Bureauarbeiten vertraut. Spricht deutsch und französisch, sehr gute Kenntnisse der italienischen Sprache. Chiffre **943**

Maler, zwei tüchtige, suchen in Hotel Akkord- oder Taglohnarbeit. Mässige Preise. Adr.: B. Casellini, Pflanzschulstr. 93, **Zürich.** (957)

Tochter, die Saallehrzeit beendet hat und früher Privatstellen versah, sucht Stelle als Saaltochter oder in Lingerie. Adr.: Therese Wildi, Oberdorf, **Wohlen** (Aarg.). (974)

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

Hotel-Verkauf
In Lugano

grösseres Hotel ersten Ranges, mit allem Komfort der Neuzeit ausgestattet wie fliessendes Wasser, Privat-Bäder, Privatboxen für 8 Wagen, feine Lage und guter Kundschaft, umständehalber zu verkaufen. Liebhaber, welche über Fr. 150000 bar verfügen, belieben ihre Off. unter Chiffre **N 6170** an **Publicitas Zürich** einzureichen. Agenten verbeten.

Interessent gesucht

zur Uebernahme oder Betrieb eines der Spezial-Restaurants in der Zika-Halle während dem Gesangfest 10.—15. Juli. (Dancing, American Bar).

Anmeldungen an **Fritz Keller, Festwirt, Thun.**

In Genf zu übergeben

Hotel, 25 Zimmer, mit Café-Restaurant, im Stadtzentrum.

Hotel-Pension für Familien und Ausländer, 30 Zimmer, mit allem Komfort, immer vollständig besetzt.

Pension für Ausländer, 14 Zimmer, aller Komfort, Zentrum.

Sich wenden: **Regie D. David, 7, R. Mt-Blanc, Genf.**

Ca. 150 Meter

Cocosläufer

bester Qualität in 70 u. 90 cm Breite werden unter Fabrikpreis in Längen von mindestens 10 m abgegeben. Ebenso 1 grosser Posten Bouclé-Haargarn- u. Juteläufer. Totalausverkauf

Wwe. Gyr-Egli & Sohn, Uster.

IN AROSA Pension

für 25 Fremdenbetten zu

zu vermieten.

ZAI, AROSA.

Hotel-Restaurant

mit Oekonomiegebäude in industriereicher Vortsgemeinde der Stadt Zürich mit grosser Gartenwirtschaft u. reichhalt. Mobiliar zu verkaufen, nebst ca. 25 Aren baureifem

Land

Interessenten belieben sich zu melden unter Chiffre **J H 14349 Z** an **Schweizer Annoncen A.-G. Zürich,** Bahnhofstr. 100.

WO FÄNDE SICH

gesunde, frohmütige **Töchter** od. Witwe gesetzten Alters, **mit gutgehendem, rentablem Geschäft,** welche einen **Associé** als Mitarbeiter benötigt? Beteiligung bis zu 40 Mille möglich. Fragender ist seriöser Schweizer, Mitte 40, rüstig, mit Sprachenkenntnissen und prima Referenzen. Bisher tätig als Buchhalter-Prokurist. Bei gegenseitiger Zuneigung **spätere Heirat** nicht ausgeschlossen. Anfragen werden streng vertraulich betrachtet und erbeten unter Chiffre Ec 2798 Z an Postfach 591, Zürich, Hauptpost.

Hôteliers

Directeur suisse d'un hôtel important en hiver à l'étranger, cherche occupation pour l'été. Accepterait seconder directeur ou remplacement. Ecrire sous chiffre **Z. O. 1345** à **Rudolf Mosse S. A., Zurich.**

Gesucht

zu sofortigem Eintritt

Etagen - Gouvernante

nach dem Engadin in erstklassiges Haus. Sommer- u. Wintersaison. Offerten uuter Chiffre **AT 2081** an die **Hotel-Revue, Basel 2.**

Hotel-Sekretär-Kurse

Gründl. u. prakt. Ausbildung in allen kommerziellen Fächern (Bureau- und Verwaltungsdienst) der mod. Hotel- und Restaurantbetriebe. — Alle Fremdsprachen. — Freie Wahl der Fächer. — Jeden Monat beginnen neue Kurse. Man verlange Prospekte H von 129 k

Gademanns Fachschule, Zürich, Gessnerallee 32

1 erste Saaltochter 1 Saallehrtochter 1 Officemädchen

(Bubiköpfe Anmeld. unnütz) zu sof. Eintritt gesucht für die Sommersaison. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften u. Altersangabe an Postfach 12600, Aeschi, Berner Oberland.

Gesucht:

Fräulein

zur Mithilfe in Hotelbureau, Sprachkenntnisse erforderlich. Deutsch, Englisch. Familienanschluss. Gelegenh. italienisch zu lernen. Auskunft: **Martinetti, Hotel Milano, Arona-Langensee (Ital.).**

Kochgehilfe gesucht

für sofort. Fr. 180.— per Monat. **Bahnhofbuffet Freiburg** (Schweiz).

Buffetkassierin

(Wienerin) in ungekünd. Stellung, unbedingt vertrauenswürdig, mit gediegener Schulbildung und Sprachkenntnissen, kautionsfähig, Alter 28 Jahre, **sucht Posten.** Anbot erbeten unt. Chiffre **F E 2083** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Fräulein

im Wirtefach bewandert, selbständig in Buchhaltung und Korrespondenz, deutsch, französisch, englisch

sucht Engagement

per 15. Juli. Wenn möglich Jahresstelle in der Zentralschweiz. Offerten gefl. unter Chiffre **H. M. 2090 an Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.**

Obersaaltochter

französisch, deutsch u. engl. sprechend, **sucht Stellung.** Zeugnisse vorhanden. Off. unter Chiffre H. 61678 X. **Publicitas, Genf.**

Tüchtiger Herr, deutsch u. franz. sprechend. der Auto mit Innensteuerung besitzt u. d. ganze Schweiz kennt

SUCHT STELLE

als Inspektor, Kontrolleur, Visiteur oder irgendwelche andere einträgl. Beschäftig. Würde auch Handelsvertretung für die Schweiz oder das Ausland annehmen. Detaillierte Off. unter **P 1930 N** an **Publicitas Neuchâtel.**

Gesucht

eine tüchtige

Köchin

in Berghotel. Hotel des Alpes, **Rigi-Klösterli.**

Volontärin.

Deutsch, Französisch, Italienisch u. Englisch. Bankpraxis. Absolventin der Hotelfachschule Luzern sucht Stelle in Pension oder kleines Hotel, wo ihr Einblick in den Betrieb gestattet wird. **Frl. Fanconi, Hotelfachschule Luzern.**

Diplomierte Kindergärtnerin

deutsch und französisch und Vorkenntnisse im Englischen

sucht Stelle.

Offerten unter Chiffre **OF 1515 Ch** erbeten an **Orell Füssli Annoncen Chur.**

Gebildetes, junges, arbeitsfr.

Mädchen

(22 J.) aus guter Fam., perfekt Deutsch, Franz. u. Ital., bisher in Badeort b. Ärzten tätig, gute Zeugn., **sucht entspr. Stelle** in

Sanatorium oder Hotel

Gefl. Zuschriften unter **W 6617** an **Annoncenmayer, Frankfurtmain.**

Gesucht

per sofort für grosses Hotel im Hochgebirge, rasche

Stenodactylographin

perfekt deutsch, französisch und englisch schreibend. Nur mit prima Referenzen, Gehaltsansprüche und Lichtbild. Sich wenden an **P. 2859 S. Publicitas, Sion.**

Gesucht

zur mitverantwortlichen Führung einer modernen

Kaffee- u. Speisehalle mit Konditorei

auf Herbst 1930 an aufblühenden Dauerfremdenverkehrsplatz junge, unabhängige, kautionsfähige und berufstüchtige Dame. Offerten mit Ausweisen unter Chiffre **O 6696 Q** an **Publicitas Basel.**

Tennis-Trainer

Kürzlich von Amerika zurück, **sucht Engagement** in grösseres Hotel, Hotel-Konzern oder Privatclub. Könnte nebenbei auch auf dem Sekretariat mithelfen, da gelernter Kaufmann. Spreche nebst den 3 Landessprachen vorzüglich englisch und spanisch. Off. erb. unter Chiffre B. M. 1006 a an die **Rudolf Mosse A.-G., Zürich.**

Maître d'hôtel

Je cherche pour mon maître d'hôtel, parlant les 3 langues, recommandable sous tous les rapports, un emploi pour la prochaine saison d'hiver. Offres sous chiffre **D. G. 2054** à la **Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.**

Chef de cuisine

Suisse. Langue française, allemande. Célibataire. Bon organisateur. Ayant travaillé longtemps dans 1ère et même maison. Références de Ier ordre,

cherche engagement

libre de suite. Offres à D. L. Chef de cuisine. Poste Restante Lausanne-Gare.

Inserieren bringt Erfolg!

Wiener Mehlspeisen-Köchin

Selbständig, **sucht** in Sanatorium oder Hotel **Jahresstelle.** Beste Ref. stehen zu Diensten. Gefl. Off. unt. Chiffre **M A 2082** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Tennislehrer

Deutscher, «V. D. T.» **sucht** für Reisemonate **Engagement** in Club, Bad, oder Hotel. Im Moment noch in grossem Basler Club engagiert. Ia. Ref. Eiloff. unter Chiffre **EH 2084** an die **Schw. Hotel-Revue, Basel 2.**

ENGLAND

Ecole internationale gegr. 1900

Garantiere durch Einzelunterricht gründliches Studium der englischen Sprache in drei Monaten für Anfänger und Fortgeschrittene. Prima Pension und Familienleben zugesichert. - Prospekte und beste Referenzen durch **A. H. Cutler,** Principal, **Herne Bay** (Kent).

DIRECTEUR SUISSE

Depuis cinq ans à la tête de deux Hôtels de saison, cherche situation à l'année. Marié, très bien secondé, dans la force de l'âge, connaissance approfondie du métier et de la clientèle internationale, langues étrangères. Ecrire à la **Revue suisse des Hôtels à Bâle 2** sous chiffre **C R 2065.**

Gesucht zu sofortigem Eintritt eine

Köchin

in kleines Berghaus mit schöner heller Küche. Kann auch Anfängerin sein. **Küchenmädchen** kann mitgebracht werden. Anmeldungen mit Lohnansprüchen und weiteren Angaben an **Hotel Alpenruh, Kiental (Berner Oberl.).**

Küchenchef

für sofort gesucht in grösseres Haus am Vierwaldstättersee. Nüchtern und entremetskundig. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre **T D 2067** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Gesucht

Chef de réception

sprachenkundig, für Hotel I. Ranges mit Sommer- u. Winterbetrieb in Graubünden. (Event. Jahresstelle.) Eintritt sofort. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre **SK 2008** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Vertrauensposten

Von erstklassigem Nervensanatorium (60—70 Personen) wird nach Übereinkunft

Generalgouvernante

gesucht als Stütze der Hausfrau und zwar in dauernde Stellung. Selbständige Besorgung der Ressorts Wäscherei, Lingerie, Zimmer u. Office. Gewünscht wird gebildete, tüchtige, zuverlässige und gewandte (Hotelfach) Person gesetzten Alters. Offerten unter Chiffre **SH 2042** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Gesucht selbständiger

Alleinkoch

Haus 35 Betten. Leichte Stelle. Offerten und Zeugniskopien an **Hotel Edelweiss, Wengen.**

Englische Sprachschule

Das beste Institut in London für Hotelangestellte beider Geschl. zur Erlernung der englischen Sprache. Preis £ 30 für 10 wöchentlicher Kurs mit voller Pension, Einzelzimmer mit fliessendem Kalt- und Warmwasser und Zentralheizung. Das ganze Jahr geöffnet. Unterricht nur durch erstklassige englische Sprachlehrer.

English School of Languages, 6, Nicoll Road, London N. W. 10

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Gesucht

in II-kl. Hotel der Südschweiz, in Jahresstellung

Chefköchin

jüngere, selbständige. Während der Hochsaison neben Chef. Lohn und Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lichtbild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre **FR 2063** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Hotel von 80 Betten im Berner Oberland mit Passantenverkehr **sucht tüchtigen**

Küchenchef

ferner eine gewandte englisch sprechende

Saaltochter

Offerten mit Zeugniskopien, Photo u. Gehaltsansprüchen unter Chiffre **N H 2068** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Directeur-Gérant est cherché

pour nouveau restaurant actuellement en construction à Neuchâtel. Entrée en fonctions septembre 1930. Adresser offres avec références et prétentions à l'Etude des notaires **Petitpierre & Hotz à Neuchâtel.**

Luxushotel in **Italien** sucht auf den Herbst

2. Concierge Postman Nachtportier

In Aussicht steht Jahresstelle. Gefl. Offerten unter Chiffre **RE 2074** an die **Hotel-Revue, Basel 2.**

Gesucht für erstklassiges Passantenhotel mit grossem Restaurationsbetrieb tücht., zuverläss.

OBERKELLNER

sowie bestempfohlener

SAUCIER

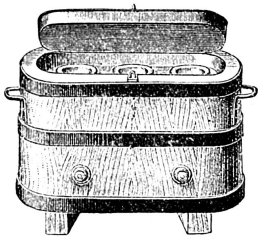
Eintritt nach Vereinbarung. Off. mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre **HT 2089** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Mr. R. A. Williams, Gradué de l'Université de Cambridge, Danehurst, FOLKESTONE, Angleterre, **reçoit** dans son home un nombre limité **de jeunes gens qui désirent apprendre** à fond et rapidement

la langue anglaise

Situation idéale. Sports, bains de mer, excursions. Recommandé chaleureusement par des hôteliers suisses. 1½ heure du continent.

Revue-Inserate haben Erfolg!



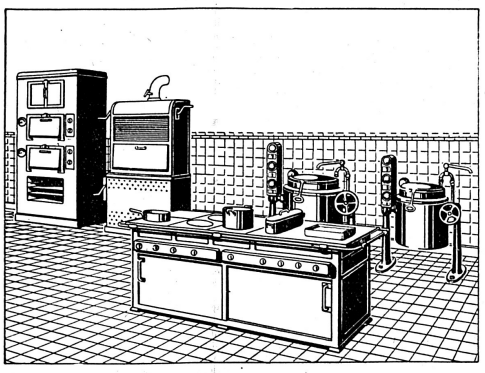
Eiskonservatore
Eismaschinen
für Hand- und Kraftbetrieb
Eiszerkleiner'maschinen
Eisahlen - Glacelöffel
vorteilhaft bei
Christen & Co. A.G. Bern
Marktgasse 28 Tel. Bollwerk 5611

Viandes fraîches de choix
—
Charcuterie fine
—
Conserves de viandes
E. & Ch. Suter Montreux

Bei Bedarf von
Hotel-papieren
verlangen Sie Offerte bei
Maison WAP Lausanne
wo man Sie prompt und zuverlässig bedient.

Salvis Grossküchen-Anlagen

An der ZIKA, Stand No. 1552 prämiert mit der goldenen Medaille



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

SALVIS A. G. LUZERN
FABRIK ELEKTR. APPARATE

Prospekte und Referenzen zu Diensten

Für jedes **HOTEL** *ist die* **Oelheizung** *System* **Reinhart**

ideal. Sofortige Temperatur-anpassung bei jeder Witterung. Kein Geruch. Kein Russ. Kein Staub. Kein Geräusch. Hygienisch. Betriebssicher. Nur Vorzüge Keine Nachteile

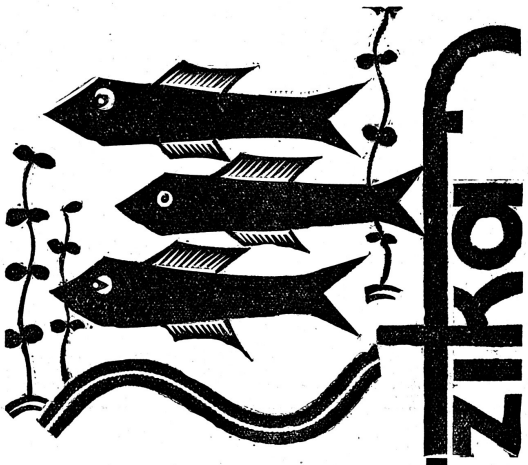
BREVO
A-G FÜR EXPLOSIONS-U. FEUERSCHUTZ
HORGEN-ZÜRICH
VERTRETERBESUCH, OFFERTEN, RENTABILITÄTS-BERECHNUNGEN UNVERBINDLICH.

Bevor Sie eine
Geschirr-Abwaschmaschine
kaufen, unterlassen Sie nicht, sich über die Vorteile unseres neuesten Modells, der

„Tornado Universal"

orientieren zu lassen. Das ideale Arbeitsprinzip der Tellerwaschmaschine „TORNADO" in bisheriger Ausführung bleibt darin gewahrt.

TORSIM A.G. BERN Telephon: Bollw. 22.52



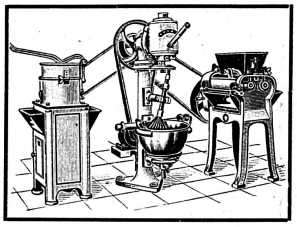
zika

im fischrestaurant der zika liegt ein neuartiger bodenbelag, welcher die annehmlichkeit des parketts mit den vorzügen des linoleums verbindet. Dieser original „SUBERIT"-belag ist nur durch uns als der generalvertriebstelle für die schweiz zu beziehen. Kostenberechnungen bereitwillig.

meyer - müller co ag
zürich und bern stampfenbachstr. 6

JAKOB LIPS, URDORF-ZÜRICH
Spezialfabrik für Konditorei- und Hotel-Maschinen

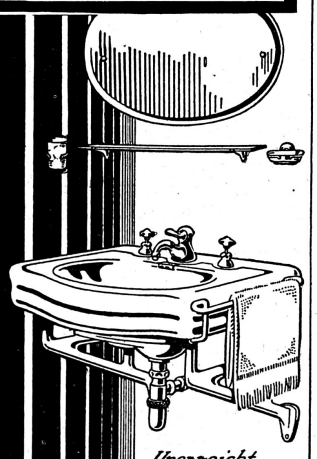
„ZIKA" Zürich Stand 1670 Halle VII



„ZIKA" Zürich Stand 1670 Halle VII

JACOB LIPS, URDORF-ZÜRICH
Fabrique spéciale pour machines de pâtisserie et d'hôtel

TROESCH'S
Hotel-Zimmer-Toilette
TRIUMPH



Unerreicht in Eleganz und Qualität.

TROESCH & Co, A.-G.
BERN - ZÜRICH - ANTWERPEN

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

Zentral-Heizungen

als Spezialität

JOH. MÜLLER - RÜTI (Zch.)
Chur: Tel. 160 Filiale Zürich: Telephon Hottingen 0324 – Gegründet 1878

Tennisplätze

Erstklassiges patentiertes **Spezialverfahren**. Jahrelange Haltbarkeit, geringster Unterhalt. Neue **lichtechte grüne** oder **rote Spezialfarbe**. Im Winter **Eisbahn**.

Bruno Meber & Sohn - Basel
Tennisbaugeschäft, Telephon Safran 20.31

ORFÈVRERIE

ERCUIS

PARIS

DEPOT BASEL

SCHWER VERSILBERTE BESTECKE UND TAFELGERÄTE FÜR HOTELS UND PRIVATE

Besuchen Sie an der ZIKA STAND No. 1515, HALLE 1

Besuchen Sie an der ZIKA STAND No. 1515, HALLE 1

GENERAL-VERTRETER FÜR DIE SCHWEIZ

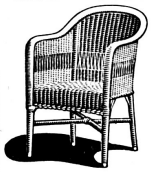
Kiefer

Glas Porzellan Bestecke

BASEL GERBERGASSE 14

REGIONALVERTRETER:
TH. MEYER-BUCK SOHN & Co., ZÜRICH. FERDINAND HURNI, LUZERN.
TH. MEYER, BERN. MAHLER & Co., CHUR. GEBR. BANHOLZER, SOLOTHURN

Rohrmöbel



von

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

Freie Fahrt

zur

ZIKA

erhält der Käufer einer Registrierkasse National

Prima Occasionen alle Grössen

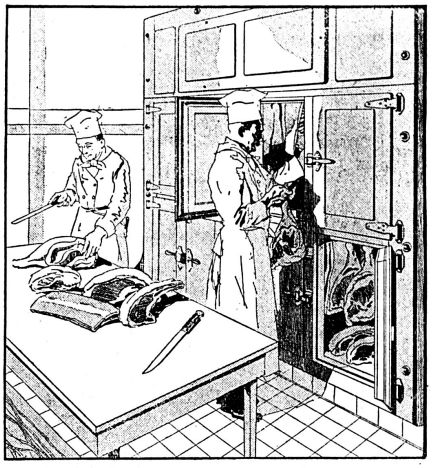
G. Brenner, Kontrollkassenhaus Zürich, Seefeldstrasse 99

Zwei Haltestellen mit Tram 4 oder 10 ab Zika-Stadttheater. Verlangen Sie sofort Referenzenliste.

Kochherde

GEBR. KREBS
OBERHOFEN
THUNERSEE

Rationelle Lebensmittelverwertung, gesteigerter Verdienst



Rationelle Verwertung der Lebensmittel ist im Hotelgewerbe ein besonders wichtiges Problem. Frigidaire löst dieses Problem, denn er verhindert Verluste durch verdorbene Lebensmittel — steigert daher wesentlich Ihren Verdienst. Fleisch, Fisch, Milch, feine Salate bleiben in Frigidaire-Kühlräumen und Kühlschränken lange Zeit frisch wie am Tage des Einkaufs.

In Frigidaire-Vitrinen und Tischaufsätzen können Sie Ihren Gästen fertige Gerichte, Delikatessen und Süsspeisen appetitlich zur Schau stellen, ohne dass die Haltbarkeit und Frische beeinflusst wird. Wein-Kühlschränke und Kühlanlagen im Bierkeller sorgen für stets richtig temperierte Getränke. Die Abhängigkeit von der Eislieferung, die Unkosten für Eis fallen fort! Der Frigidaire kann mit einem Steckkontakt an jede Lichtleitung angeschlossen werden. Automatisches Ein- und Ausschalten. Stets gleichmässig kalte Temperatur. Völlige Betriebssicherheit ohne die geringste Kontrolle. Denkbar geringer Stromverbrauch.

Jeder gut isolierte Kühlraum kann ohne Schwierigkeiten mit Frigidaire ausgerüstet werden. Bequeme Teilzahlungen. Verlangen Sie unsere illustrierten Prospekte.

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

Frigidaire

DAYTON · OHIO · U.S.A.

Standard-Modelle sofort lieferbar

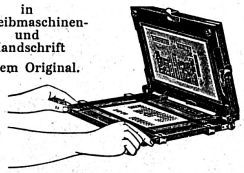
VERTRETER IN ALLEN GRÖSSEREN STÄDTEN DER SCHWEIZ

Vervielfältigungs-Apparat „Sicograph"

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

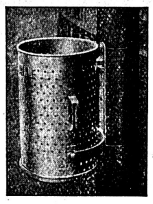
Zur Vervielfältigung von **Menu Carte du jour Programme Circulare etc.** in Schreibmaschinen- und Handschrift

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

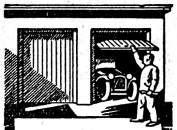


Papiersammelkörbe

für Plätze und Parkanlagen

liefert

J. Ochsner & Cie. A. G.
Zürich I Pelikanstrasse 3



Die **Hotel-Garage**
braucht **Rolladen** oder **Patent-„Harlmann"-Tore** (festes Holztor z. Hochschieben). Wenn Sie eine neue Garage bauen oder eine alte modernisieren, so verlangen Sie von uns Prospekte u. Referenzen.

HARTMANN & Co.
BIEL-BIENNE

Radikalvertilgung

aller Arten von
Ungeziefer
Motten-vertilgung
ohne Gasen, gefahrlos

J. Bürgisser, Küsnacht-Zürich

Auserlesene Ostschweizer Weine

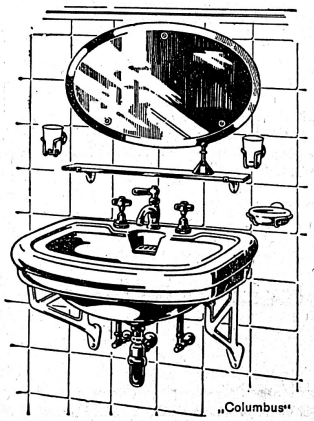
liefert vorteilhaft der

Verband ostschweiz. landwirtschaftl. Genossenschaften (V.O.L.G.) Winterthur

Ihr Hotel ist stets besetzt

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fliessendem temperiertem Wasser haben

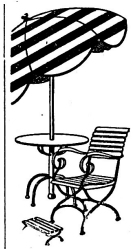
BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH
Aktien-Gesellschaft
Fabrik sanitärer Einrichtungen



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



Spezial-Firma für Garten-Schirme

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

Garten-Möbel

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

Mertzlufft Zürich
29 Spiegelg. Rindermarkt 26. Tel. H 22.84
Markisen-, Storen- und Gartenschirmfabrik
Gegründet 1865

Fruits et Légumes frais Fruits secs

Tous les articles de la saison
Expéditions rapides

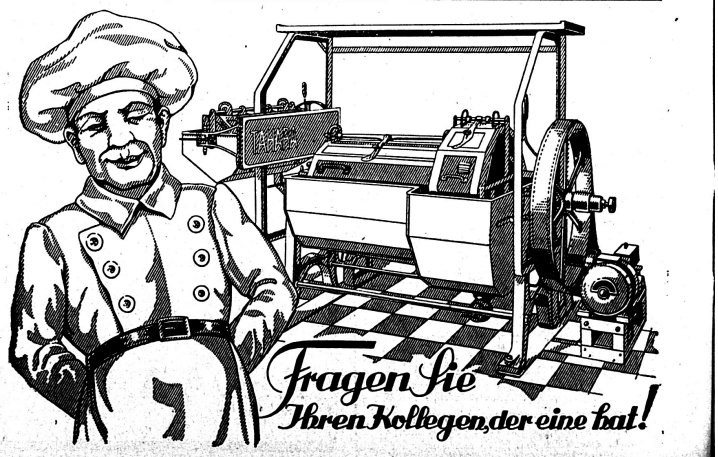
Trullas & Cie, S. A., Genève
Téléph.: Mont-Blanc 63-79 - Adr. télégr.: Trullas-Genève
Succursale à Lausanne
Téléphone 23-378

RIVINIUS

H. RIVINIUS & Cº ZUERICH
Telephon Selnau 1570

SÄMTLICHE HOTELPAPIERE
PAPIERMACHE
Zahnstocher u. Mosser
CHALUMEAUX
Cotillon-Artikel

Kombinierte Silberpolier-Anlage TAHARA Patent Wenger
A.-G. WENGER & CO.- DELÉMONT.



Fragen Sie Ihren Kollegen, der eine hat!