Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 39 (1930)

Heft: 25

Werbung

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 02.10.2025

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

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 ge-schickter Künstler bestritt in der Folge ein ganz hervorragendes Unterhaltungspro-gramm 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 har-monischen 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 An-lässen 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 ge-diegene 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 Kunst-handlung Geiser-Bruhin A.-G. in Zürich und der Alpenkäse-Fabrik Gerber & Cie. A.-G. in Thun, welche Firmen den Teil-nehmern 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. halten. Sie stunden in jeder Hinsicht, bezüglich der festlichen Anlässe sowohl wie des geschäftlichen Teils auf der Höhe der Zeit und markieren wiederum eine erfreu-liche 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 Zu-sicherung 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:

ndem Entrefilet:

"In Deutschland hat je ein Gericht erster
und zweiter Instanz entschieden, dass der
Name "Frankfurter Würstchen" Herkunftsund 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. gewappnet.

Für die Konsumentenkreise ist es recht interessant, von dieser Einstellung zu hören. Danach könnten also "Frankfurterli" allüberall fabriziert werden? man aber anderseits dazu, wenn in Ostpreusman aper andersetts dazu, wenn in Ostpreus-sen 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

des Berner Oberlandes

Der uns soeben zugehende Geschäftsbericht 1929/30 dieser Organisation enthält recht interssante 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 Stosverkehr 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 Witterungscharalters für sie zu spät einträt. — Insgesamt verzeichnet die Besuchsstatistik für die Monate Mai bis September 236,398 abgestiegene Gäste mit 1,132,234 Logiernächten. Das ergibt bei

Zürcher Hotelier-Verein.

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

Der Vorstand.

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 1920/30, 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.

Versammlungs- und Sitzungs-Anzeiger

Die XII. Ordentliche Generalversammlung dieser Institution wird soeben durch Zirkular an die Genossenschafter auf den 21. Juni 1950, 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 Orvon Siebenthal, Grand Hotel & Kurhaus; Vizepräsident Herr Chr. Gafner, Hotel Oberland; Sekretär Herr A. Wullimann, Hotel Beatus.

Saison-Eröffnungen MOCKOCKOCKOCKOCKOCKOCKOCKOCKOCKOCKOCK

Griesalp (Kiental): Grand Hôtel & Kur-haus, 15. Juni.





SCHWEIZER. A. G. für WEINE & SPIRITUOSEN Basel

Wenn Sie

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

Taiclkunsthonig

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



Bewundern Sie auf der ZIKA den gediegenen Spannteppich und die geschmackvollenVorhänge im

französischen Restaurant

Sie wurden geliefert von der Firma



Schuster & Co. Zürich, Bahnhofstrasse 18 St. Gällen, Multergasse 14





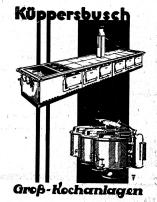
Hoteliers!

Kennen Sie die staubsaugende

DENPUTZ-MASCHINE

Ein bedeutender Hotelier schreibt darüber "Seit einem Jahr benütze ich Ihre Späne- un und oft schmutzigen Lokalen erprobt und möchte sie nur allen Kollege Wärmste empfehen. Sie erspart Arbeit, Sorge und Material."

Verlangen Sie Referenziiste und kostenlose, unverbindliche Vorführung durch: SUTER-STRICKLER STHNE, MASCHINENFABRIK, HORGEN



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



Ihr Kohlenherd umgestellt auf Gasbetrieb!

Octvergaser (Patente angemeldet) absolut gefahr-, geräusch-, geruch-, rauchlos, Gaserzeuger u. Brenner kombiniert im Herd, regulierbar wie am Gasherd, geschlossene, glübende 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 I. 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. Ausserlich 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 Verkausläden, 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 Eingangstür des Hotels vortreflich 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 Stockwerke beginnt die Zimmer. Numerierung mit 101, im zweiten mit 201, im dritten mit 301 usw. Ferner ist die Anordnung derart für das Personal wie die Gäste überaus leicht. Die Lichtrufa man vorläufig abgesehen, von dem Gedanken ausgehend, dass die Klingeln der in jedem Zim-mer vorhandenen Telephone den Zweck auch erfüllen. Vom Bureau, bezw. von der Haustele-phonzentrale 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 Wandlamps.

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 neine 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.

gekehrt.

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.

Bügelmaschinen.

Neben dem Personen- ist auch ein Gepäckund 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.

beieuchtenden Aofridor, sondern gewann auch Raum.

Die Küche hat mit Pressgas betriebenenGrossherd, 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 ge-meinsame Kälteerzeugungsanlage für eine ganze Reihe von Kühlschränken. Das Ökonomat hat eigenen Lieferantenzugang (Schalter). Die Öko-nomat-Gouvernante , verfügt über ein eigenes kleines Burçau.

ongat-Gouvernante verfügt über ein eigenes kleines Burçau.

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 Abzug vehrtilatoren, 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

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,
kunktioniert ausschliesslich elektrisch, hat ber
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 aus-gesprochenen Lande der weissen Kohle der bereits in 300 Grossküchen vertretene elektrische Herd auf der "Zika" nur ein Schattendasein

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 Bekannten und Neuem nirgends eindeutige Bestimmungen festgelegt sind. Damit sei gesagt, dass wir uns bei allfälligen Unterlassungen gerne belehren lassen und Nachträge bringen. Sie kann in ihrer Vielseitigkeit im Rahmen

a) Apparate für Küche und Buffet.

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 verschen Antriek beit mehrere Spiesse, die einzeln signal vor Gangablauf. Bachmann & Kleiner versienten der verschieden verschen der verschieden versc

lhre Gäste urteilen überlhr Mahl nach derfülle der Nachtische Schmeicheln Sie ihren Veschmack ohne grosseAuslagen. Greifen Sie zu den Korinthen.

EIER

Irischen prima Landeiern. Ver-langen Sie bitte Preisofferte bei Ernst Fontana, Giffers (Kt. Frib.).

ZIKA Bestuhlung

zu verkaufen.

Anfragen gefl. an A. Glauser, Weissenburg, Tel. 9. P. 1999 T.

FIAT

7plätziges Landaulet, 6 Cyl., Modell 1924, in tadellosem Zustande 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; fachmannisch und vorteilhaft bediene ich Sie.



Qurich

Chef de Réception Stütze des Patrons

Schweizer, mit Auslandspraxis, im Fach durch-aus 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.

Journalführer-Aide-Réception

Eintritt baldmöglichst. Anmeldungen unter Einsendung von Photographie und Zeugniscopien, unter Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an Hotel Waldstätterhof, Brunnen.

Gesuchtin erstklassiges Stadthotel in dauernde

Chef de Réception-Kassier

Reflektanten, im Fach durchaus be-wandert, sowie sprachengewandt in Wort und Schrift, sind gebeten Offer-ten mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsanspruch unter Chiffre RR 2085 an die Hotel-Revue, Basel 2 einzusenden.

Gesucht für sofort eine tüchtige, sprachenkund

Obersaaltomter

event. Anfängerin, selbständig und Englisch er-wünscht. Off. mit Referenzen u. Photographie an Schlosshotel Mariahalden, Weesen.



Gesuchtein tüchtiger

Küchenchef

auf 1. Sept. 1930, für Betrieb mit ca. 800 Mittagessen. Ev. könnte die Frau als Buffet-dame berücksichtigt werden.

dame berucksichtigt werden.
Off. unter Beilage von Zeugnisabschriften
von Bewerbern, die grossen Betrieben
schon vorgestanden sind, an den Vorstaud
der Speischalle B. B. C., Baden.

Verchromung

in dauerhaftem Hochglanz allen Metallgegenständen

Rostfrei machen

von gebrauchten Stahlmessern garantiert scharf geschliffen, spiegelglanz poliert

nach anerkannt bewährtem Spezialverfahren

Metall-Verchromung

Oerlikon

Telefon: Limmat 84-35

WEINE

Weinspezialitäten sind im Keller der Walliser Staatsreben: «Malvoisie, Pinot blanc, Johannisberg, A goté, Rhin, Chenin Blanc, 36 plants.»

Ein Versuch kann nur Reklame machen.

, Nāhere

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 Zeugnisab-schriften, Photographie u. unter Angabe des Alters und der Gehaltsansprüche unter Chiffre H O 2078 an die Schweizer Holel-Revue, Basel 2.

ZIKA

Teppichbelag

Restaurant

die Teppiche, Wand-malereien und Vorhä italienischen

Restaurant

und die blau uni Teppiche Kochkunst-

Pavillon sind verkäuflich

W. Geelhaar, Teppiche