

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: 19.02.2026

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 Zaubermaßchens aus „Tausend und einer Nacht“ auslöste. Eine Reihe geschickter Künstler bestreit 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 Hotel-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 warne 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 aufmarschierten 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 geüdige 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 ferner auch der Worb & Scheitlin A.-G., Leinenweberei in Burgdorf, der Confitise Rohr in Schaffhausen, der Kunsthändlung Geiser-Bruhn 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 verkehrten.

Die glanzvollen Tage in Zürich werden wir allzeit in dankbarem Andenken behalten. Sie standen 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 Hotelvereins betreffend Taxabbau erteilten Antwort, indem er das Vorgehen des S. H. V. als im Interesse der Volkswirtschaft liegend bezeichnet und dessen Begehrungen 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 Zuschreibung 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 Entreflet:

„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 wir will, wir halten daran fest, dass in der Schweiz das „Frankfurter“ mit Frankfurt a./M. als Herkunftsrecht nichts zu tun hat. Frankfurter sind bei uns seit Jahrzehnten hergestellt worden, und niemand weiß 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 „Frankfurter“ 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!

Zürcher Hotelier-Verein.

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

Der Vorstand.

der Gästzahl einen Rückgang von 15,000 oder 4,5%, bei den Logiernächten einen Auffall von 75,000 oder 5%. Bessere Resultate ergab dagegen die Wintersaison 1929/30, die mit 32,280 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 Hülfkasse, zum S. H. V. etc. und orientiert über die Stellungnahme der Genossenschaft wie Hotelbaugesetz, wöchentliche Ruhezeit usw. usw. Der Genossenschaft sind nunmehr 95 Prozent aller Gastbetten im Berner Oberland angeschlossen.

Versammlungs- und Sitzungs-Anzeiger

Oberländische Hülfkasse.

Die XII. Ordentliche Generalversammlung dieser Institution wird soeben durch Zirkular an die Genossenschaften 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

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

Salson-Eröffnungen

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

**BASEL
VICTORIA
NATIONAL**

RENOViert

Zum Besuche

unserer Kelleranlagen sind Sie jederzeit freundlich eingeladen

Swiga SCHWEIZER. A.-G. für WEINE & SPIRITUOSEN Basel

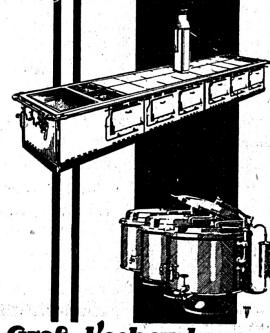
Wenn Sie

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

Tafelkunsthonig

„Wohltore exquisit“
für den soignierten Frühstückstisch. Verlangen Sie ihn bei Ihrem Grossisten od. direkt beim Fabrikanten
C. Münzenmeier, Wolwerke, Pfäffikon
(Kt. Schwyz) Tel. 13 Verlangen Sie benuist, Offerie!

Küppersbusch



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

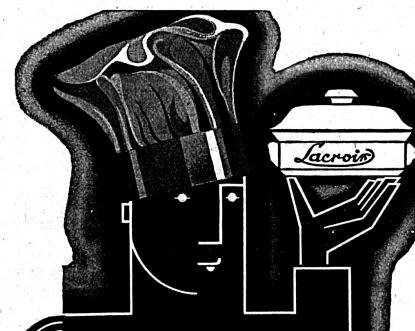
F. Küppersbusch & Söhne A.G., Gelsenkirchen
Weitaus grösstes und führendes Werk Europas
für Koch- und Heizapparate aller Art

Ingenieurbüro für die Schweiz:
Albert Surber, Ing., Zürich - Wollishofen
Seestrasse 291 Telephon Ulo 43,68

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

T e p p i c h a u s

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



LACROIX SPEZIALITÄTEN:

geträufelte 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.**

Wirtschaftung Zürich
Goldene Medaille
Internationale Messa Köln 1929
Goldene Medaille

Hoteliere!

Kennen Sie die staubsaugende

BODENPUTZ-MASCHINE

„UNIVERSAL“

Ein bedeutender Hoteller 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

Ihr Kohlenherd umgestellt auf Gasbetrieb!

Oelvergaser (Patente angemeldet) absolut gefahr-, geräus-, geruch-, rauchlos, Gaserzeuger u. Brenner kombiniert im Herd, regelbar wie am Gasherd, glühlose, glühende Herdplatte.
Erfinder (Schweiz) sucht finanz. Mitarbeiter. Anfragen unter Chiffre B J 2039 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Schweizerhof, Zürich

Das am Bahnhof Zürich gelegene und seit letzten Oktober geschlossene Hotel „National“ wurde nach vorzüglich durchgeführter Renovation am 1. Juni neu eröffnet 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 Archt. Honegger und unter der Bauführung von Archt. Frischknecht vollzogene Umbau seine besondere Bedeutung durch die im Parterre untergebrachten Verkaufsstände, die in der Rendite des Betriebes eine grosse Rolle spielen dürften. Von diesem Standpunkt aus sind ebenfalls die im Entrée beidseitig in den Wänden ausgesparten Ausstellungskästen zu bewerten, die sehr rasch vermietet werden konnten. Diese Kästen erhöhen aber außerdem die ästhetische Wirkung des Einganges. Die Verwertung der Parterrefronten zu Verkaufsmagazinen war insoweit 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 können. Dadurch wurde die Hotelküche in den ersten Stock verweisen. Nächts steht sich die Eingangstür des Hotels vortrefflich von der Fassade ab, indem die Seiten durch Lichtsäulen 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 Stockwerks 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 Lichtanlage steht in Verbindung mit den sämtlichen Etagenoffices angebrachten Summernsignalen und mit sogenannten Etagenanzigern. Letztere bestehen aus 5 nebeneinander angebrachten und in jedem Stockwerk gut sichtbaren an der Korridordecke montierten Lampen. Sie tragen die leuchtenden Bezeichnungen der Etagen. Das Personal sieht also sofort, in welchem Stockwerk seine Dienste begreift werden. Die unterste Lampengruppe befindet sich im Bureau des Direktors, zur Kontrolle. Mit dieser untersten Gruppe ist — ebenfalls zu Kontrollzwecken — eine Kette verbunden. Von der Erstellung einer Weckeranlage hat man vorläufig abgesehen, von dem Gedanken ausgegangen, dass die Klingeln der in jedem Zimmer vorhandenen Telefone den Zweck auch erfüllen. Vom Bureau, bzw. von der Haustelephonzentrale wird eben am frühen Morgen zur

gewünschten Zeit dem Gast so lange angel Klingel, bis der Hörer abhebt. Immerhin ist in jedem Zimmer ein besonderer Steckkontakt vorhanden, um nachträglich doch noch Wecker anschließen zu können. Mit der Lichtanlage sind ferner der Portieranlauf nach Torschluss und die Rückmeldung verbunden. Betätigt der Gast den Knopf der Nachtglocke und erhält 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 rechtsseitig anschließende Gastzimmer und die hintere dient dem linkssitzenden Gastzimmer als Bad oder umgekehrt.

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

Neben dem Personal- ist auch ein Gepäck- und ein Speiseaufzug vorhanden. Letzterer passiert direkt die einzelnen Etagenoffices und wird von ihnen aus gesteuert. Der Schacht des Personenaufzugs hat Glasverschaltung. Die 20 elektrischen Uhren sind an die städtische Lichtnetz angeschlossen. Die Gesellschaftsräume und Speisenzimmer sind im ersten Stock untergebracht. Man gewann eine Etage durch das Unterteilen des früheren maurischen Saals. Salom (Hall) und Schreibzimmer sind vom Treppenhaus aus direkt zugänglich, weil alle Zwischenwände fehlen. Man wird 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 Küchenschrank für den Tagesbedarf an, in mehreren unabhängige Abteilungen unterteilt, mit eigenen Kälteerzeugungsanlagen. Ferner sind von der Küche aus Essräume für das Personal zugänglich. Das Parterre enthält als einzigen Gesellschaftsräum eine Austernbar, die auch Nichtgäste des Hotels zugänglich ist. Bemerkenswert ist die in warmem Rot gehaltene Wandbelägung 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 eindringliche Grün des staatlichen Briefkastens.

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

Der Heizraum hat sowohl einen Kessel für Ölfeuerung wie einen solchen für Kohlebeschickung. Es wird hier nicht nur Warmwasser für die allgemeine Heizung erzeugt, sondern auch solches für den Bedarf der 32 Bäderzimmer. Das Warmwasser wird in 2 Behältern von je 4000 Liter, beide mit vorzüglicher Wärmedämmung 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 mittels Ölfeuerung. Der Kohlenkessel ist als Reserve gedacht.

Die Belüftung erfolgt durch ein System von Abzugventilatoren, wobei die Gesellschaftsräume vollständig unabhängig von der Küche, dem Badzimmer und den W.C. sind. Hingesetzen sei schliesslich noch auf die vorzügliche Schallisolierung der Küchen- und Waschküchenmaschinen. Unter letzteren ist beispielweise ein Kleiderzimmers installiert, dessen Ruhe durch die Einrichtung dieses Hotels etwas eingehender beschrieben zu sollen.

will: bedauerlich ist und bleibt es, dass im ausgesprochenen Lande der weissen Kohle der bereits in 300 Grossküchen vertretenen elektrischen Herd auf der „Zika“ nur ein Schattensein findet.

1. Die Elektrizität.

Sie kann in ihrer Vielseitigkeit im Rahmen dieses Aufsatzes unmöglich die richtige Würdigung finden. Dieser könnte zudem grösstenteils nur problematische Bedeutung zu haben, ja viele Apparate und motorische Antriebe längst der Hotellerie bekannt sind. Sie 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 Kühlanklagen. Wenn nachstehend vorwiegend die typischen Neheiten 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) Appare 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 Handantrieb, 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 erreicht. Bratprozesse benötigen zur Durchführung nicht mehr als 7 Minuten. Der in Verbindung mit einem elektrischen Bratenfunktionierende Bratspies ist in 2 verschiedenen Ausführungen vertreten: die Vasa A.G. Zürich verwendet gemeinsam elektromotorischen Antrieb für mehrere Spiesse, die einzeln leicht entfernt werden können, und die „Therma“ erzielt die Lösung durch ein Uhrwerk mit 15 Minuten Gangdauer und automatisches Klingelsignal vor Gangablauf. Bachmann & Kleiner ver-

Die Technik an der ZIKA

Von E. Bütiokofer, 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 einer Stände. Zweifeislohn haben die deutsche und die schweizerische Gasindustrie auf die „Zika“ hin eng zusammengearbeitet, während sich die einheimischen Elektrizitätswerke einer entschieden deplatzierten Zurückhaltung befreit 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

Ihre Gäste urteilen über Ihr Mahl nach der Fülle der Nachtische. Schmeicheln Sie ihren Geschmack ohne grosse Aufzäger. Greifen Sie zu den Kritiken.

GRIECHISCHE KORINTHEN-SYNDIKATIN „GENF“

EIER

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

ZIKA

Die

Bestuhlung

des Wiener Restaurants und

Fischstube ist äusserst preiswert

zu verkaufen.

Anfragen gell. an A. Glaser, Weissburg, Tel. 9. P. 1999.

FIAT

7plätziges Landauet, 6 Cylo Model, in tollen Zustand, 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, fachmässig und vorteilhaft bediene ich Sie.

Jacques Bleuler
COUTELLERIE POSTSTR. 2
Zürich



EGLISANA
EGLISAUER TAFLWASSER
MIT FRUCHTSIRUP.
DAS GESENDE GETRÄNK!

Gesucht

ein tüchtiger

Küchenchef

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

Off. unter Beilage von Zeugnissabschriften von Bewerbern, die grossen Betrieben schon vorgestanden sind, an den Vorstand der Speishalle B. B. C., Baden.

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

WEINE

Weinspezialitäten sind im Keller der Walliser Staatsreben:
«Malvoisie, Pinot blanc, Johanniskberg, Aligoté, Rhin, Chenin Blanc, 35 plants.»

Ein Versuch kann nur Reklame machen.

Nähre

Aus-

kunft

erteilt das kantonale

Weinbauamt beim Depart. des Innern in Sitten.

Gesucht

Grösseres Berg hotel sucht zum sofortigen Eintritt für die Sommersaison tüchtige, sprachenkundige Sekretärin-Journalführerin

deutsch, französisch, englisch sprechend, mit dem amerikanischen Kolonensystem vertraut. Offerten von Anfängerinnen werden nicht berücksichtigt. Ferner deutsch und französisch sprechende

Telephonistin

mit Eintritt am 1. Juli. Offerten mit Zeugnisschriften, Photographie u. unter Angabe des Alters und der Gehaltsansprüche unter Chiffre HO 2078 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ZIKA

Der Teppichbelag

im chinesischen Restaurant

die Teppiche, Wandmalerei und Vorhänge im italienischen Restaurant

und die blau uni Teppiche im

Kochkunst-Pavillon sind verkäuflich

W. Geelhaar, Teppiche Bern