Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 30

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: 12.08.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 30
BASEL, 24. Juli 1930

Nº 30
BALE, 24 juillet 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

Todes-Anzeige

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

Robert Gehrig

Direktor des Gd. Hotel Brissago

am 16. Juli nach kurzer Krankheit im Alter von 52 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Inhalts-Uebersicht

Hauptartikel:
Aufruf des Bundespräsidenten zum 1. August — Autorrechte — Unwetterkatastrophe an der Lenk — Fleisch- und Käsepreise — Parlamentarische Gruppe für den Fremdenverkehr — Die elektrische Küche im franz. Restaurant der ZIKA.

Petitartikel:
Auskunftsdienst über Reisebureaux usw. — Aus der Eidgenossenschaft — Aus der „Union Helvetia" — Spenderliste ZIKA (Nachtrag) — Erneuerungsarbeiten im Savoy Hotel, Lausanne — Berufserzieherische Aufgabe des Prüfungsexperten.

Kleine Meldungen und Notizen.

Aufruf des Bundespräsidenten zur 1. Augustfeier-Sammlung 1930

Das Schweizerische Bundesfeierkomitee und der Schweizerische Bundesrat haben das Ergebnis der diesjährigen Sammlung an der 1. Augustfeier zu drei Vierteln den Auslandschweizerschulen zugedacht. Der Rest wird als Bildungsfonds für arme intelligente Auslandschweizerkinder dem eidgenössischen Departement des Innern übergeben.

Eine fortlaufende geistige Erneuerung durch den Verkehr mit aller Welt ist nach den Stürmen des Weltkrieges für die Schweiz zu einer Notwendigkeit geworden. Unser kleines Land, der Hort des Völkerbundes, braucht einen weiten Horizont. Eine der wichtigsten moralischen Kraftquellen fliesst uns aus unsern Auslandschweizerkolonien zu. In der Fremde sammelt der Schweizer Erfahrungen, die unsere heimische Wirtschaft befruchten. Anderseits trägt er seine politische Kultur, seine Rechtschaffenheit und sein berufliches Können hinaus in die Fremde zur Stärkung des Ansehens unseres Landes. Der gute Ruf der Schweiz entspringt ausser aus der gewissenhaften Arbeit und Ehrbarkeit des ganzen Volkes nicht zuletzt aus der Achtung, die sich die Schweiz durch ihre Bürger im Ausland zu erwerben gewusst hat.

Jeder Schweizer in der Fremde hat in moralischer Beziehung eine Mission zu erfüllen; er hat schweizerisches Wesen, schweizerische Arbeitskraft und Ehre in die fremden Länder zu tragen. Er ist es auch, der im internationalen Verkehr in erster Linie die Aufmerksamkeit auf unsere heimische Wirtschaft, auf die Erziehung und den Fremdenverkehr hinlenkt. Daher gehört es für uns in der Heimat heute zu den selbstverständlichen vaterländischen Pflichten, den Auslandschweizern die weitgehendste Unterstützung angedeihen zu lassen. Wie könnten wir das Schweizertum in der Fremde besser fördern, als dass wir unsern Landsleuten da draussen helfen, ihre Kinder zu Schweizern und Schweizerinnen zu erziehen? Die Schweizerschulen im Ausland, unter grössten Opfern gegründet und erhalten, sind Pflanzstätten, deren Ertrag einst unserm Lande reiche Früchte bringen wird.

Die Sammlung für die Schweizerschulen ist aber auch eine Kundgebung freundeidgenössischer Solidarität gegenüber der „Vierten Schweiz". In den fernen Kindern des Mutterlandes den nationalen Geist zu wecken und zu pflegen, ihnen eine zuverlässige Stütze zu sein, damit Schweizersinn und Schweizerart auch im fremden Lande gedeihen, ist eine der schönsten Aufgaben der Heimat.

Dessen möge der Schweizer, wenn er in diesem Jahre seinen Nationaltag begeht und die Höhenfeuer von den Bergen leuchten, eingedenk sein. Freudig wird jeder sein Scherflein, je nach Vermögen, zu der schönen Tat eidgenössischer Solidarität beitragen.

Den Schweizerkindern in der Fremde soll die Liebe für die Heimat lebendig und fruchtbar erhalten bleiben!

Musy.

Auskunftsdienst über Reisebureaux u. Annoncen-Acquisition

American & European Travelling Association Inc., New York.

In Ergänzung unserer einschl. Warnung in Nr. 27 vom 3. Juli sei darauf hingewiesen, dass zurzeit ein Vertreter dieses Unternehmens die Schweiz bereist und unsere Hotels mit seinen Anträgen und Offerten heimsucht. Um den betreffenden Häusern Aufträge zu entlocken, wird unwahrerweise die Behauptung aufgestellt, bestimmte andere Hotels stünden mit der Firma in Geschäftsverbindung, resp. hätten dem Vertreter bereits Aufträge erteilt.

Angesichts dieses illoyalen Verhaltens ersuchen wir unsere Mitgliederhotels, die den Besuch dieses Vertreters erhalten, um genaue Notierung der vorgebrachten Behauptungen und um entsprechende Meldung ans Zentralbureau in Basel, zwecks eventuellen gerichtlichen Vorgehens gegen den Mann.

Autorrechte

Die „Sacem" lanciert an unsere Mitglieder ein neues Zirkularschreiben. Anfragen unserer Mitglieder nach der von ihr vertretenen Musik beantwortet sie dahin, unser Zentralbureau in Basel könne darüber Auskunft geben.

Demgegenüber teilen wir unsern Mitgliedern mit, dass wir selbstverständlich über die von der „Sacem" vertretene Musik **nicht** orientiert sind. Vor etwa zwei Jahren forderten wir von der „Sacem" die Mitgliederliste ein, womit wir natürlich noch kein Verzeichnis der geschützten Stücke in Händen hatten. In wochenlanger minutiöser Arbeit wurde von unserem Zentralbureau damals festgestellt, dass zirka 50 Prozent aller gespielten Stücke ungeschützt waren. Angesichts der Wiederkehr der Walzermusik wird dieser Prozentsatz der gespielten ungeschützten Stücke heute wohl noch grösser sein. Die „Sacem" aber erklärte in der Folge, unsere Statistik stimme nicht, ohne indessen das Gegenteil nachzuweisen. Nun will sie auf uns als massgebende Auskunftsstelle verweisen. Ein Vorgehen, das geradezu lächerlich anmutet!

Auf Grund dieses Sachverhaltes laden wir unsere Mitgliederhotels ein, auf derartige Zumutungen unter keinen Umständen einzutreten. Auch nicht etwa auf den allfälligen Hinweis, man könne das Verzeichnis der geschützten Stücke in Genf oder St. Gallen einsehen.

Ebenso bestreiten wir der „Sacem" das Recht, die Autorgebühren nach ihrem Belieben zu fixieren. Dieses Recht trifft zu, wenn man das Aufführungsrecht zum voraus erwirbt. In solchen Fällen hat der Autor das Recht, den Preis anzusetzen, der ihm beliebt. Bei der Musik im Hotel oder Restaurant liegt jedoch der Fall ganz anders. Der Hotelier oder Konzertveranstalter weiss in der Regel gar nicht, welche Stücke von seiner Kapelle gespielt werden. Geschützte Musik wird unter Umständen ganz gegen seinen Willen gespielt. Darum stürzt sich auch die „Sacem" auf diese Art Konzertveranstalter, um ihnen die Gebühren zu diktieren. Das aber ist ein Kaufgeschäft unter Zwang. In einem solchen Falle sind höchstens die Gebühren zu bezahlen, die nach objektiver Auffassung angemessen sind. Die Gebührenpflicht ist unter solchen Umständen sogar grundsätzlich in Frage zu stellen. Wenn jemand durch ein verbotenes Gelände läuft, weil kein anderer Ausweg vorhanden und der Verbotnehmer es unterliess, am rechten Ort auf den richtigen Weg hinzuweisen, ist der unfreiwillig Fehlbare unseres Erachtens auch nicht haftbar.

Darum bitten wir unsere Mitglieder nochmals, alle bezüglichen Begehren, die mit unsern früheren Taxansätzen nicht im Einklang stehen, abzulehnen. Wir wollen nichts anderes als eine angemessene und gerechte Behandlung der Gebührenfrage. Wenn der Hotelier in diesem Verlangen nicht nachlässt, wird er schliesslich auch zu diesem guten Ziele gelangen.

Zur Unwetter-Katastrophe an der Lenk

Die durch die Unwetter-Katastrophe geschädigten Kollegen ersuchen hiemit die Mitglieder unseres Vereins, ihre Gäste — Touristen und Kuranten —, die sich nach der Lenk begeben wollen, von ihren Reiseplänen nicht abwendig zu machen. Hiezu besteht umso weniger Anlass, als bekanntlich der Geschäftsbetrieb keinen Unterbruch erlitt und die Lenker Hotels alle Anstrengungen daran setzen, den Anforderungen der Gäste in jeder Hinsicht gerecht zu werden.

In diesem Sinne bitten wir die Mitgliedschaft S. H. V., den schwer betroffenen Kollegen die selbstverständliche Solidarität zu wahren.

Fleisch- und Käsepreise

Ein Hotelier im Berner Oberland schreibt uns zu diesem Thema, was folgt:

Von jeher bringe ich den Bestrebungen und Tendenzen auf Herbeiführung einer engern Zusammenarbeit zwischen Hotellerie und Landwirtschaft lebhaftes Interesse entgegen. Doch stösst der eifrige Beobachter immer wieder auf Härten, die den Einklang stören. Das eine Mal fehlt es am richtigen gegenseitigen Verständnis, das andere Mal ist es Unkenntnis der Verhältnisse, was die Zusammenarbeit hindert. Jedenfalls handelt es sich hier aber um ein Gebiet, das zum Wohle beider Parteien näher geprüft und einer zweckmässigen Lösung entgegengeführt werden sollte. Für mich hat es z. B. immer etwas Störendes, wenn sich ein Kollege darüber aufhält, dass er für ein Filet Fr. 6—7 bezahlen musste. Dabei wird natürlich vergessen, dass eben auch ein ganz grosses Rind nur 2 Filets hat, die meist mit den Nierstücken weggehen, und dass das Nierstück erheblich an Wert verliert, wenn die Filets herausgeschnitten werden müssen. Will man ausschliesslich Filet haben, so muss halt der entsprechende Preis dafür angelegt werden.

Der Bauernsekretär Prof. Dr. Laur hat anlässlich der ZIKA in Zürich einen seiner trefflichen Vorträge gehalten, dem das Thema „Landwirtschaft und Hotellerie" zugrunde lag. Im Prinzip kann seinen Ausführungen wohl zugestimmt werden und es wäre zu begrüssen, wenn die Zusammenarbeit auf diesem Boden durchgeführt werden könnte. Wenn Prof. Laur z. B. die Behauptung zurückweist, man erhalte in der Schweiz keinen erstklassigen Käse, so hat er durchaus recht. Wenn man aber erstklassige Ware beziehen will, so tut man gut, unbedingt Exportware (versehen mit dem „schönen" roten Stempel) zu verlangen. Unterbleibt dies, so bekommt man andere und teurere Ware als die bessere Exportqualität sie darstellt. Es fällt gewiss manchem schwer, dies zu glauben; doch ist die Behauptung trotzdem richtig, denn die Preisdifferenz zwischen Inlandsware und Exportqualität wird eben vom Bund getragen. — Was heute auf dem Käsemarkt fehlt, ist ein guter halbfetter Käse, welcher sowohl auf dem Angestellten- wie auf dem Patrontisch vermisst wird. Anderseits ist aber der Fettkäse unter den momentanen Umständen einfach zu teuer. Ich habe daher letzthin meinem Lieferanten geschrieben, dass ich mich in Zukunft für diese Ware an das Land Mussolinis oder des Prinzgemahls wenden müsse, welche für die Bedürfnisse unserer Hotellerie mehr Verständnis an den Tag legen als die schweizerische Käseunion.

Und nun zurück zur Frage der Fleischbeschaffung, die sich nicht ganz so gestaltet, wie sie von Dr. Laur geschildert wird. Was die Kalbfleischproduktion unseres Landes anbelangt, so ist diese tatsächlich ausgezeichnet; man dürfte vielleicht sogar sagen „billig", zumal wenn es gelänge, die Preise der Metzgerschaft ins richtige Geleise zu bringen. Die andere Schlachtware dagegen lässt sehr oft viel zu wünschen übrig. Im Kontakt mit dem Erlass der Einfuhrsperre hätten eben in der Schweiz eingreifende Massnahmen getroffen werden sollen, um den Schlachtviehmarkt auch in erstklassiger Ware ausreichend zu beliefern. Das ist aber nicht der Fall, denn vorwiegend stehen im Angebot abgehende Kühe und Muni, die oft nicht einmal richtig gemästet sind. Das ist ein Manko unseres Schlachtviehmarktes, speziell auch im Vergleich zum Ausland. Wo immer dort eine gut organisierte Schlachtviehzucht besteht, wie z. B. in Schottland, Holland etc., und wo auch 2½- bis 3-jährige Tiere zur Verfügung stehen, da fällt überall die Klage weg, die Hotels verwenden nur Nierstücke. Denn angesichts solcher Schlachtware in allseitig guter Qualität können im Gastgewerbe auch die Vorderteile zur Verwendung gelangen. Einem guten Hotel kann aber unmöglich zugemutet werden, es solle Hals- und Laffenstücke in ebensolchen Mengen verwenden wie Nierstücke. Anderseits kann ich mir aber auch keinen Schweizer Hotelier vor-

Aus der Eidgenossenschaft

Wöchentliche Ruhezeit.

Die nationalrätliche Kommission zur Vorberatung des Entwurfes zum Eidgen. Ruhetagsgesetz tagt gegenwärtig im Hotel Kronenhof in Pontresina. Präsident der Kommission ist Regierungsrat Dr. Walther in Luzern. Weiter gehören der Kommission an die Herren Dr. A. ab Yberg (Schwyz), P. Balmer, Lehrer (Grindelwald), G. Bonnet, Börsensekretär (Genf), Regierungsrat H. Calame (Neuenburg), Tierarzt C. Eigenmann (Müllheim-Thurgau), Dr. jur. M. Gafner (Bern), Parteisekretär A. Huggler (Bern), Redaktor A. Jäggi (Solothurn), Regierungsrat Fritz Joss (Bern), Eugène Masson (Lausanne), Dr. Hans Oprecht (Zürich), Dr. Bruno Pfister (St. Gallen), Landwirt Henri Pitton (Oppens-Waadt), Dr. G. Polar (Breganzona), Kantonsrat J. Scherrer (St. Fiden), Zentralsekretär Ph. Schmid-Ruedin (Zürich), Redaktor Fritz Schmidlin (Basel) und Dr. med. A. Welti in Rheinfelden.

Die ständerätliche Kommission, deren Besammlung noch bestimmt ist, hat folgende Zusammensetzung: Präsident Regierungsrat Dr. R. Schöpfer, Solothurn; Mitglieder: Regierungsrat Dr. Wettstein (Zürich), Advokat Paul Charmillot (St. Imier), Albert Zust (Luzern), Obergerichtspräsident L. Walker (Schattdorf-Uri), Staatsanwalt Walter Amstalden (Sarnen), Landammann E. Hauser (Glarus), Redaktor A. Laely (Chur), Advokat A. Riva (Lugano), Regierungsrat Dr. Bosset (Lausanne), Regierungsrat J. M. Naef (Genf).

Spielautomaten.

Wie die Tagespresse berichtet, hat die verwaltungsrechtliche Kammer des Bundesgerichts in Zustimmung zu einer Verfügung des Justiz- und Polizeidepartements die Aufstellung des Spielautomaten „Matador" in der Schweiz untersagt, da es sich um einen Geschicklichkeitsapparat im Sinne von Art. 3 des Bundesgesetzes über die Spielbanken handle. — Aus den gleichen Gründen wurde vom Polizeidepartement einem Restaurateur in Basel die Aufstellung des Automaten „Helvetia" verboten. Ein gegen diesen Entscheid an den Verwaltungsgerichtshof eingereichter Rekurs wurde als unbegründet abgewiesen. — Das gleiche Ergebnis hatte ein Rekurs betreffend den Spielautomaten „Lumina", dessen Aufstellung ebenfalls untersagt ist.

---

stellen, der die Gelegenheit nicht freudig ergreifen würde, einheimische Produkte in seinem Unternehmen zu verwenden, dadurch die Bauernsame zu unterstützen und mit ihr zusammenzuarbeiten. Dabei muss aber als Voraussetzung gelten, dass sowohl die Qualität der gelieferten Ware wie die Preislage einigermassen im Einklang stehen mit den Verhältnissen im Ausland, resp. der Weltmarktlage.

Wie jeder aufmerksame Beobachter zugeben muss, wird heute der Produzent, der Bauer, für seine Produkte nicht immer genügend bezahlt, mit welcher Behauptung ich speziell die Schlachtviehpreise ins Auge fasse. Und dennoch muss der Konsument für die gleiche Ware durchschnittlich viel zu hohe Preise anlegen. Schuld daran ist der Zwischenhandel, der vielfach ein Hindernis bildet für die geeignete Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Hotellerie. — Wer wagt es, dort den Hebel anzusetzen? Wäre das nicht ein Gebiet, das Prof. Dr. Laur zusammen mit der Hotellerie untersuchen sollte? J. R.

Nachschrift der Redaktion: Die Frage der Fleischpreise und ausreichenden Belieferung der Hotellerie in besondern Fleischqualitäten beschäftigt unsere Vereinsleitung seit Jahr und Tag. Diese wird der wichtigen Angelegenheit auch in Zukunft ihre volle Beachtung schenken und im Kontakt mit der Bauernsame und Metzgerschaft eine Sanierung der nachgerade unhaltbaren Zustände herbeizuführen suchen, unter möglichster Wahrung der gastgewerblichen Interessen. Aus diesem Grunde sind uns zur Abklärung der Frage weitere Zuschriften, die wie das vorstehende Eingesandt auf Beobachtungen und Erfahrungen der Praxis beruhen, gerne willkommen. Sie werden zweifellos auch in Kreisen der Landwirtschaft ihren Eindruck nicht verfehlen!

Parlamentarische Gruppe für den Fremdenverkehr

In der Saisonbeilage der „Neuen Zürcher Zeitung" vom 11. Juli wird auf die intensive Werbetätigkeit des französischen « Office National du Tourisme » aufmerksam gemacht und im Zusammenhang die **Zweiheit** in der schweizer. Reklame für den Fremdenverkehr (S. V. Z. und Publizitätsdienst S. B. B.) beklagt, zugleich mit der Anregung, in den eidgenössischen Räten eine parlamentarische Reiseverkehrs-Gruppe ins Leben zu rufen. Diese Anregung wird als Wunsch an die Adresse des Schweizer Hotelier-Verein gerichtet und dazu angeführt:

„Unter Reiseverkehrs-Korporation wären zu verstehen die Hotelbranche und verwandte Zweige, Hotellieferanten, Nebenbahnen, Garagen, private Autodienst-Unternehmen, das gesamte städtische Detailgeschäft in Luxusartikeln und die von der Fremdenkundschaft lebenden Saisongeschäfte der Sommer- und Winterfremdenorte. Das Hotelgewerbe beging bisher den Irrtum, allein in den Wettkampf zu treten, während ja doch die Interessen vieler anderer Betriebe mit jenen der Hotels gleichlaufen."

Es wird in diesen Worten ein wunder Punkt berührt, zu dem in verschiedenen Verlautbarungen des S. H. V. wiederholt Stellung genommen wurde, nämlich die ungenügende Unterstützung der Fremdenwerbung durch die neben der Hotellerie am Reiseverkehr interessierten Kreise. Diese Erscheinung darf aber nicht der Hotellerie zur Last gelegt oder auf einen Irrtum ihrerseits zurückgeführt werden. Denn an Versuchen des Gastgewerbes, die mitinteressierten Kreise zur Kostendeckung und Ausgestaltung der Reklame heranzuziehen, hat es wahrlich nicht gefehlt, wohl aber bis jetzt nur zu sehr an der zweckmässigen Mitarbeit der andern. — Ob aber die Schaffung einer parlamentarischen Gruppe hier Wandel bringen würde, darf füglich bezweifelt werden. Auf Anregungen dieser Art aus dem Schosse der Hotellerie ist von führenden Parlamentariern selbst abgewunken worden, mit dem Hinweis auf die Gefahr der Verknöcherung und mit der Betonung, es werde regelmässig mehr erreicht, wenn bei parlamentarischen Arbeiten oder Aktionen von Bedeutung für den Fremdenverkehr von Fall zu Fall an die Ratsmitglieder herangetreten werde. — Trotzdem schenkt die Vereinsleitung S. H. V. auch dieser Frage ihre besondere Aufmerksamkeit, gleichwie der Reorganisation der Auslandspropaganda, auf welchem Gebiete die Vorwärtsentwicklung im Sinne besserer Konzentration der Kräfte und Mittel unbedingte Notwendigkeit ist.

Die elektrische Küche im französischen Restaurant der „ZIKA"

von

Jean Hæcky, Hotel Balances-Bellevue, Luzern

Die Redaktion der „Schweizer Hotel-Revue" ersucht mich, meine Eindrücke und Erfahrungen über die vollständig elektrisch eingerichtete Küche im Französischen Restaurant der ZIKA zu veröffentlichen. Dem Wunsche der „Hotel-Revue" komme ich sehr gerne nach, weil ich weiss, dass damit nicht nur meinen Herren Kollegen, sondern auch unserer Volkswirtschaft, die grosses Interesse an der Ausnützung unserer Wasserkräfte (weisse Kohle) hat, ein Dienst erwiesen ist.

Die französische Küche war die einzige Küche der Ausstellung, die ausschliesslich mit elektrischer Kraft betrieben wurde. Als mir durch Herrn Kracht und einige Herren Kollegen die Aufgabe übergeben wurde, das französische Restaurant zu übernehmen, so war natürlich mein Erstes die Küche. Ich wandte mich an den Vorsitz der Schweizerischen Kraftwerke und auf Empfehlung derselben führte ich alle weitern Verhandlungen mit der Therma A.-G. in Schwanden, die sich sofort bereit erklärte, die vollständige elektrische Einrichtung unserer Küche zu übernehmen. Ich bedaure die dafür geopferten Stunden und Tage nicht, denn ich habe dadurch vieles gelernt und gesehen, das ich vor 5 Jahren noch als unmöglich erachtete.

Vorerst will ich über die Apparate berichten, die verwendet wurden: Kochherd, Grill, Rost, grosse Braten- oder Friture-Pfanne, Kaffee- und Teemaschine, Plonges, Tellerwärmer etc., alles Apparate der Fabrik Therma A.-G. in Schwanden.

Von allen Länder-Restaurants stellte das Französische Restaurant die höchsten Anforderungen an den Kochherd und die verschiedenen Hülfs-Apparate, weil hier die à la carte-Küche die Hauptrolle spielte. Nirgends wie hier bot sich daher der Elektrizitäts-Industrie so gute Gelegenheit, zu zeigen, was auf dem Gebiete der elektrischen Wärmeverwendung erzielt werden kann. — Vor ca. 5 Jahren besuchte mich ein Direktor einer grossen elektrischen Unternehmung für Apparatebau und fragte mich nach meiner Auffassung über die elektrische Kücheneinrichtung. Ich war der Sache gegenüber sehr pessimistisch; als gelernter Koch und erfahrener Hotelier konnte ich mir nicht vorstellen, wie ohne Flamme irgend ein „sauté à la minute" gemacht werden könne und wie bei einem „coup de feu" die notwendige Hitze durch forcieren erzeugt werden sollte. Dazumal hatte ich recht, denn die elektrischen Apparate entsprachen beim Ausprobieren nicht dem Bedürfnis einer bewegten Restaurationsküche und ich konnte der Fabrik nur sagen, sie müsse noch lange studieren und verbessern, bis die Elektrizität in einer Hotelküche mit Restauration zweckdienlich und zur vollen Zufriedenheit verwendet werden könne.

Nachstehend einige

Einzelheiten

über die aufgestellten Apparate: Der wichtigste davon ist natürlich der Kochherd. Er hat eine Länge von 3,70 m, besitzt 14 Kochplatten, 6 runde von 30 und 40 cm und 8 viereckige von ca. 40 cm Durchmesser. Die ersteren befinden sich in der Mitte des Herdes und erzeugen die grösste Hitze, während die quadratischen Platten an den beiden Enden etwas schwächere Leistungen aufweisen. Auf den erstgenannten Platten kann ebensogut wie einst auf dem intensiven Kohlenfeuer gekocht und forciert werden, auch sautés in Pfannen mit grösserem Quantum können ebensogut gemacht werden, wie auf Kohlenfeuer. Das Fleisch zieht kein Wasser, fängt nicht an zu kochen und kühlt sich auch nicht ab, was ich zuerst befürchtete. Die an beiden Enden angebrachten Platten mit etwas schwächerer Leistung eignen sich vorzüglich zum langsamen Weiterkochen der Speisen, wie das bei einer guten Küche notwendig ist. Auch das Bain-marie, das im Kochherd eingebaut sein kann, eignet sich vorzüglich als solches.

Die Bratöfen können je nach Wunsch reguliert werden und haben voll und ganz befriedigt, indem die Hitze gleichmässig erhalten, forciert oder gedämpft werden konnte. Der grosse Vorteil des elektrischen Bratofens war der, dass der Ofen von allen 4 Seiten gleiche Hitze erzeugt, also nicht wie der Ofen des Kohlen-Kochherdes, bei dem sehr oft die obere oder die untere Hitze zu stark ist. In den Backöfen wurden ebenfalls zur vollsten Zufriedenheit die gesamte Pâtisserie und die heissen Entremets gemacht, die in unserm Restaurant benötigt wurden.

Vorgesehen war ferner ein Glührost, mit sogenanntem „offenem Feuer", wenn man beim elektrischen Betrieb so sagen darf. Dieser Rost sollte namentlich zur Bewältigung der „coups de feu" dienen, weil bei vielen Küchen-Fachleuten die Meinung herrscht, ohne Glührost könne ein plötzlicher grosser Arbeitsandrang nicht bewältigt werden. Unsere Köche (eine erfahrene, routinierte französische Brigade, die in Paris engagiert wurde) waren sehr stutzig, als man ihnen mitteilte, dass sie auf einem elektrischen Kochherd zu arbeiten hätten; aber schon vom ersten Tage an waren sie derart überrascht von der intensiven Hitze, der Annehmlichkeit und der Reinlichkeit, die mit den gewählten elektrischen Platten erzielt wurde, dass sie den Einbau des erst verlangten Glührostes direkt als unnötig ablehnten. Der Küchenchef sowie seine Mitarbeiter erklärten, die Platten würden in jeder Hinsicht vollauf genügen. An Stelle des Glührostes wurde eine „Plaque morte", d. h. eine unbeheizte Platte eingesetzt. Ein besseres Zeugnis für die Leistungsfähigkeit der elektrischen Platten kann wohl kaum gegeben werden.

Der Tellerwärmer oder das Réchaud am Ende des Kochherdes, anschliessend an die Backöfen, hat ebenfalls voll und ganz befriedigt. Ganz besonders kann die grosse Gleichmässigkeit, mit welcher der gesamte Apparat arbeitet, hervorgehoben werden.

Neben dem Herd wurden 2 Grills beansprucht. Der eine Grill war mit rotierendem Spiess ausgerüstet, um als Broche Verwendung zu finden. Beide sind mit mehrfach und leicht regulierbarer Unter- und Oberhitze versehen. Neu an diesen Apparaten ist ein ein- und ausschiebbarer Rost mit direkt beheizten Stäben. Diese beiden Apparate haben den Anforderungen entsprochen, es gibt jedoch einen Punkt, der noch besser ausgearbeitet werden muss. Es kamen nämlich oft Störungen am Grill vor, die wahrscheinlich vom Fett, das in die Isolationen dringt, herrührten und wodurch es dann oft Kurzschluss gab, sodass der eine oder andere Stab kalt blieb und dadurch eine unregelmässige Grillade entstand. Auch dürfte es nicht gerade gut sein, dass das abtropfende Fett sich auf der Unterhitze entflammt und dadurch der Grillade einen unangenehmen Geruch gibt. Meines Erachtens könnte das dadurch behoben werden, dass die Grillstäbe nicht rund, sondern wie bei den kleinen Haushaltungs-Grills, die man früher nur über Kohlenfeuer stellte, etwas gewölbt sind. Diese Konstruktion dürfte wohl keine grossen Schwierigkeiten bereiten. Elektrotechniker haben sicher nie besser Gelegenheit, nützliche Anregungen für die Verbesserung und Vervollkommnung der Apparate zu sammeln, als in einem Betrieb, wie wir ihn in der französischen Küche der ZIKA hatten. Hier konnten Theorie und Praxis zusammenarbeiten.

(Schluss folgt)

Aus der „Union Helvetia"

Unter Druck setzen! — In ihrer Nummer vom 10. Juli bringt die „Union Helvetia" einen Leiter, der über die Kreise der organisierten Angestelltenschaft hinaus Aufsehen erregen muss. Der Artikel befasst sich unter dem Stichwort „Refraktäre und Deserteure" mit berufsorganisatorischen Fragen der Köche, betont, die schweizerische organisierte Kocheschaft sei entschlossen, die „Durchorganisation des Berufes herbeizuführen", und leistet sich an die Adresse der nicht organisierten Kollegen folgende recht unzweideutige Bemerkungen:

„Ein grosser Teil dieser Unorganisierten muss nur von einer systematischen Aufklärungsarbeit erreicht werden. Es fehlt dort weniger am guten Willen, vielmehr an der Entschlusskraft, vielleicht auch noch an diesen oder jenen äussern Verumständungen. Es gibt aber leider einige Hundert Köche, die absichtlich der Organisation fernbleiben, die den Beitritt zu ihr verweigern, die wirklich nur ernten und nicht säen wollen. Diese Leute nennen wir Refraktäre. Es sind Elemente, die zwar ihre Interessen und ihren Stand schützen lassen von einer organisierten Macht, die aber selber sich der Leistungspflicht entziehen und nichts zu dem Schutze beitragen, den sie selbst für sich auch beanspruchen und mitgeniessen. Wo Köche angetroffen werden, die in solcher Weise vorsätzlich sich vom Beitritt in den Berufsverband fernhalten, werden sie nach und nach unter Druck gesetzt werden müssen, und zwar so, dass sie eines schönen Tages ganz einfach vor der Frage stehen, ob sie, um weiter im schweizerischen Berufsgebiete als Koch zu arbeiten*), nicht doch endlich den Anschluss vollziehen wollen."

Solche Bemerkungen, um nicht zu sagen: Drohungen, lassen aufhorchen. Welcher Art Druckmittel gemeint sind, lässt sich nur zwischen den Zeilen lesen oder erraten. Man braucht ja nicht gerade an Rizinusöl zu denken, vielmehr lassen die Worte „um weiter im schweizerischen Berufsgebiete ... zu arbeiten" die Vermutung auf gewerkschaftliche Zwangsmittel zu, und da wird sich im gegebenen Moment die Frage stellen, ob das nicht organisierte Personal und die keineswegs unbeteiligte Arbeitgeberschaft kampflos resignieren oder auf Grund des guten Rechts sich ihrer Haut wehren wollen. Die Anwendung solcher Zwangsmittel müsste natürlich zu bösen Konflikten führen; allein wir glauben nicht, dass z. B. das „Hinausekeln" aus dem Beruf oder einer Anstellung bei den Köchen so rasch Anklang finden wird. Dafür halten wir sie in ihrer Gesamtheit als zu klug. Im Hinblick auf allfällig mögliche Schädigungen liegt demnach für die Prinzipalität zurzeit noch kein Anlass zu ernsthaften Besorgnissen vor, da auch im gewerkschaftlichen Spiel der Kräfte die Bäume bekanntlich nicht in den Himmel wachsen. Auch dürfen die Nichtorganisierten sich mit der Versicherung trösten, dass sie im Notfall nicht allein dastehen werden. Da übrigens in der Schweiz wohl die Koalitionsfreiheit, aber kein Koalitionszwang besteht, dürfte sich der Schweizer. Kochverband die Anwendung der in der „U. H." signalisierten Druckmittel wohl noch einmal reiflich überlegen!

* * *

Hotelbaugesetz. In sehr zutreffender Weise äussert sich die gleiche Nummer der „U. H." zur Frage der Handhabung des nunmehr um drei Jahre verlängerten Hotelbaugesetzes. Wir stimmen ihrer Kritik an der bisher ungleichen Art der Behandlung der Baugesuche durch die einzelnen Kantone durchaus zu und erwarten, dass in Zukunft die gesetzlichen Bestimmungen durch die kantonalen Behörden eine vernünftige Anwendung finden und dank der Überwachungspflicht des Bundes nunmehr alle Ungleichheiten verschwinden werden. Bedauerlicherweise sind aber auch die Eidgen. Behörden an der bisherigen Praxis nicht ganz unschuldig. Es ist vorgekommen, dass, wenn wir vom Zentralbureau aus auf gewisse Spekulationsgefahren aufmerksam machten, man uns nicht einmal einer entsprechenden Antwort würdigte.

*) Von uns gesperrt. Red.

DEWAR'S "White Label" WHISKY

Agents Généraux pour la Suisse:
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A.
BALE

ZIKA 1930

Nachtrag zur Spender-Liste

für die Ehrenpreise der Abteilung Koch-Kunst.

Wirte-Verein Basel-Stadt . . . . . Fr. 270.—
Hotelier-Verein St. Moritz . . . . „ 200.—
Hotelier-Verein Baden . . . . . „ 50.—
Sektion Bern des Schweiz. Kochverbandes: 1 Likör-Service;
Sektion Leysin der Union Helvetia: 1 goldene Uhr;
Porzellanfabrik Tirschenreuth: 1 Porzellan-Frucht-Service;
Renaud Frères, Basel: 1 Silber-Schale;
Schweiz. Kochverband Sektion Zürich: 1 Zinn-Krug mit sechs Bechern, graviert.

Erneuerungsarbeiten im „Savoy Hotel", Lausanne

Die drei Lausanner Hotels „Savoy", „Royal" und „Mirabeau" wurden s. Zt. bekanntlich zu einer Hotelgruppe vereinigt, deren Leitung als Administrateur-Délégué Herrn Ad. Haeberli anvertraut ist. Das „Savoy" steht jetzt am Abschluss umfassender Erneuerungsarbeiten, worüber an dieser Stelle einiges gesagt werden muss. Denn Umgestaltungen von einer solchen Bedeutung, wie sie in diesem Hause zu konstatieren sind, wirken zugleich werbend für die ganze Schweiz, beweisen sie doch, dass unsere Hotellerie die schweren Schicksalsschläge der Jahre 1914 bis 1924 überwunden hat und sich anschickt, ihre führende Stellung in der Welt zurückzuerobern.

Beginnen wir unsere Schilderung beim Park, denn er zeigt sich in gründlich veränderter Gestalt und ist dadurch zum würdigen Rahmen dieses wirklichen „Hôtel de luxe" geworden. Schon bei der Einfahrt erkennen wir den neuen Charakter, der diesem schönen Park gegeben wurde. Er versetzt uns wie mit Zauberkraft in einen jener englischen vornehmen Landsitze, die den Kontinentalen bei seinen Reisen in England so entzücken, und allein dieser Park wird Lausanne und der Schweiz viele neue Freunde in Grossbritannien werben. Die Strassenfront des Hauses wurde freier herausgehoben, eine neue Einfahrt, ein grosser freier Platz für die Autos und Raum für die Vergrösserung der Garagen geschaffen. Damit ist noch ein weiterer Vorteil verbunden; denn es wurde für die Bewohner der Zimmer an dieser Frontseite ein Ausblick auf einen schönen, gepflegten Privatpark mit wundervollen alten Bäumen erschlossen.

Ebenso umfassend sind die „Umwälzungen" auf der Seeseite des Parkes. Dort wurden buchstäblich Berge und Täler sowie grosse alte Bäume versetzt, eine neue, umfangreiche Terrasse und eine romantische „Schlucht" mit rieselnden Wassern geschaffen, wodurch eine reizvolle und glückliche Abwechslung in das gewohnte Bild gebracht worden ist. Die drei Tennisplätze des Hauses haben ebenfalls ein ganz neues Gesicht bekommen und werden sich bald noch grösserer Beliebtheit erfreuen, zumal sie zeitgemässer Technik entsprechend grundiert wurden, wodurch sie auch nach stärksten Regengüssen sofort wieder spielbar sind.

Die grosse Flucht der Gesellschaftsräume hat teilweise Umgruppierungen erfahren, was ihre Behaglichkeit und den vornehmen Charakter noch erhöht. Die neuen Beleuchtungskörper entsprechen den Anforderungen heutiger Lichttechnik; künstlerisch ausgewählte Stoffbekleidungen der Wände tun den Augen wohl und versetzen in Stimmung. Ohne dass am grössten Vorzug dieser Räume: ihrem zwanglosen und harmonischen Ineinanderfliessen, gerüttelt worden ist, hat man es verstanden, lauschige, stimmungsvolle Nischen und Winkel zu schaffen, wie sie der Mensch unsrer Zeit liebt. Diese klug bedachte Fürsorge hat sich auch auf den Bridgeroom und das Lesezimmer erstreckt, denen man einen abgeschlossenen Charakter zu geben verstand, ohne sie aus dem harmonisch abgerundeten Ganzen herauszuschneiden.

Die Zimmer der Gäste entsprechen in ihrer heutigen Gestalt restlos dem, was man von einem führenden „Hôtel de luxe" erwartet und wie der moderne Mensch sich ein solches Haus denkt. Dieses Ziel schwebte der Geschäftsleitung (Herrn Haeberli) bei der Umgestaltung der Etagen vor, und auch der schärfste Kritiker wird zugestehen müssen, dass es erreicht worden ist. Dass jedes Südzimmer und auch die meisten Nordzimmer eigenes, luxuriös ausgestattetes Privatbad haben, erscheint heutzutage fast selbstverständlich, obwohl die Lösung dieser Frage bei einem im Jahre 1911 entstandenen Bau keineswegs ebenso selbstverständlich ist. Fachleuten brauchen wir das nicht zu erzählen. Mit welcher glücklichen Hand das Problem im „Savoy" gelöst worden ist, erkennt man am deutlichsten an der Tatsache, dass es gelang, einem grossen Teil der Zimmer ausser dem eigenen Privatbad noch einen weiteren abgeschlossenen Raum mit Bidet und W. C. anzugliedern. Interessant ist noch, dass Privatappartements in jeder Art und jeder Grösse kombiniert werden können, weil die ganze Zimmerflucht durch Doppeltüren verbunden ist. Dabei kann jedes Glied der Familie eigenes Bad und Telephon haben.

Herr Haeberli wird die Führung des „Savoy" selbst übernehmen. Dabei plant er eine Neueerung, die unsere Leser sicher interessieren wird. Die Universität von Lausanne und ihre medizinischen Kapazitäten geniessen bekanntlich Weltruf und führen alljährlich Leidende und Genesung Suchende aus allen Erdteilen in diese schöne, eigenartige Grosstadt am grün-blauen Lac Léman, die neben ihrer Bedeutung als mondäne Weltstadt auch noch den entzückenden Charakter einer wirklichen Gartenstadt hat. Diesen aus gesundheitlichen Gründen nach Lausanne kommenden Gästen bot seither und bietet jetzt in noch verstärktem Masse das „Savoy" ein Heim, in dem sich auch der Verwöhnteste wohlfühlen muss. Nun wird ihnen auch noch in diätetischer Beziehung die Möglichkeit geboten werden, den Vorschriften ihres Arztes in weitestgehender Weise nachleben zu können.

Wir dürfen es ruhig aussprechen, dass das „Savoy" in seiner heutigen Gestalt dem Hotelfachmann vieles zu sagen und zu lehren weiss, zumal die Umwandlungen sich auch auf die Wirtschafts- und Betriebsräume erstreckt haben, die in jeder Beziehung mustergültig ausgestaltet und technisch hochstehend eingerichtet worden sind. H.

Die berufserzieherische Aufgabe des Prüfungsexperten

Vom Schweiz. Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge

Es gab eine Zeit, da die Prüfungsexperten ihre Aufgabe sehr leicht nahmen. Die Zeiten haben sich in sehr erfreulicher Weise geändert. Es gibt Berufe, in denen sich die Prüfungsexperten des gewissenhaftesten auf die Erprüfung des theoretischen Berufswissens vorbereiten, die Berufsverbände gehen ihnen mit der Zusammenstellung geeigneter Fragen an die Hand.

Jüngst traten die kant. zürch. Prüfungsexperten im Buchdruckgewerbe zusammen, um über ihre Aufgaben ein Referat entgegenzunehmen. Der Referent, Herr Koller, sagte sehr zutreffend: „Die Aufgabe eines Prüfungsexperten ist durchaus nicht darin erschöpft, dass er ein tüchtiger Fachmann sei, nein, er muss dazu noch Psychologe sein, er muss es verstehen, etwas aus seinem Innern herauszugeben und Vertrauen zu pflanzen, er muss es verstehen, sich in einer Art und Weise dem Jüngling zu nähern, dass dieser in ihm nicht allein seinen Richter, sondern auch seinen Führer erkennt."

„Schon der Gedanke „Prüfung" erweckt bei vielen Lehrlingen einen gewissen Reizzustand. Der Experte muss daher mit Wohlwollen und feinem Takt die Fragen stellen. Die Kritik verspart man auf den Schluss. Sie soll wohlwollend und milde, jedoch bestimmt und unzweideutig sein. Gutmütigkeit muss ausgeschaltet werden. Wohl aber können die Verhältnisse Berücksichtigung finden, sofern nicht der Lehrling selbst an denselben Schuld trägt. Dem Lehrling und spätern Gehilfen ist mit einer rücksichtsvollen Notengebung nicht gedient, und die Praxis hat bewiesen, dass da, wo in dieser Hinsicht seitens des Experten Fehler gemacht wurden, sie sich im spätern Berufsleben des Betreffendem schwer gerächt haben."

Der Referent berührte da in seinem Referat einen wunden Punkt. Es ist in der Tat niemanden gedient, wenn angesichts ungenügender Leistungen ein Auge oder gar zwei zugedrückt werden in der Meinung, man versperre dem Lehrling den Weg in die Zukunft, wenn ihm diejenige Note zuteil werde, die seine Leistungen verdienen.

Eine besonders wertvolle Aufgabe fällt dem Prüfungsexperten zu, von der nachstehend noch ganz kurz die Rede sein soll.

Erfahrungsgemäss ist das Ende der Lehrzeit ein ganz besonders kritischer Zeitpunkt. Man war während der Lehre mit dem Beruf verlobt. Geheiratet wird erst nachher. Mit andern Worten: Entweder vor der Prüfung oder nachher, wenn sich die ersten Schwierigkeiten auftun, eine Gehilfenstelle zu finden, kommt der Gedanke, den Beruf über Bord zu werfen und seine Zukunft auf einem andern Gebiete zu suchen oder aber — und diese Gefahr ist heute ganz besonders gross — man glaubt, den Weg in die Höhe abkürzen zu können, wie z. B. im Kochberuf.

Man weicht den Zwischenstufen der grossen Küche aus und strebt der Stellung eines Alleinkoches in der kleinen Küche zu. Damit weicht man dem Weg aus, der allein in die Höhe führt, wo Nachwuchsbedarf ist und bessere Lebensstellungen.

Ähnliche Verhältnisse sind in allen andern Berufen. Unsere Jugend schielt stark nach all dem Vielen, das am Feierabend die Stunden ausfüllt.

Da fällt nun den Prüfungsexperten eine hochwichtige Laufbahnberatung zu: Ein vertrautes Wort mit dem Prüfling in eingehender Besprechung der Prüfungsleistungen und der bisher genossenen Ausbildung und daran anschliessend eine Befragung der weitern Absichten und Berufspläne. Wie und wo können die vorhandenen Lücken in der Berufsbildung ausgefüllt werden? Welche Fachschule kommt mit der Zeit in Frage? Nach wie vielen Gehilfenjahren empfiehlt es sich, die empfohlene Fachschule zu beziehen und weswegen empfiehlt es sich nicht, sofort nach der Lehre die Fachschule zu besuchen? Welches ist die beste Stufenleiter für den beruflichen Aufstieg usw. usw.?

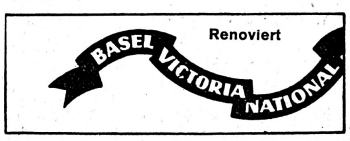
Eine ganz kostbare Aufgabe, die in einer Stunde gelöst wird, da der Prüfling in empfänglichster Verfassung steht. Es ist eine schöne Aufgabe der Berufsverbände, diesen Punkt der Erziehungsaufgabe der Prüfungsexperten in den von ihnen veranstalteten Instruktionskursen des sorgfältigsten behandeln zu lassen.

Bescheidenheit ist eine Zier!

Ein Hotelier der Zentralschweiz suchte per Anzeige in einem ländlichen Blatt einen Küchenburschen und erhielt folgendes Bewerbungsschreiben:

„Ich bewerbe mich um die Stelle. Bin 16½ Jahre alt. Lohn 110 Franken pro Monat und jede Woche ein Tag frei."

Wie Erkundigungen ergaben, war der Jüngling bisher nur kurze Zeit in einem Landgasthof als Hausbursche tätig gewesen. Und doch schon solche Ansprüche! Grosse Löhne, viel freie Zeit, wenig Arbeit, gut Essen und Trinken — alles Ideale der heranwachsenden Jugend. Auch ein Zeichen der Zeit!



Kenner orientalischer Verhältnisse stimmen darin überein, dass es in stark steigender Masse schwieriger wird, gute ältere Teppiche zu annehmbaren Preisen zu erwerben. Etwas besser gestellt sind diejenigen wenigen Firmen die für den Einkauf ihren ständigen Sitz in Persien haben. Wir gehören zu diesen und können auch Sie unsere Vorteile mitgeniessen lassen.

Schuster & Co.
St. Gallen — Zürich

WER AUF PROPAGANDA VERZICHTET GLEICHT DEM MANNE OHNE HEIM: NIEMAND KANN IHN FINDEN!

Sind Ihre Feuerschutz-Anlagen in Ordnung?

„Primus"

Feuerlösch-Apparate bieten jederzeit die beste Gewähr. Lassen Sie sich durch uns beraten:

A. G. für technische Neuheiten
Binningen-Basel, Tel. Birsig 8325

Das Idealgetränk für Ihr Personal und Ihre Gäste

ist POMOSAN, alkoholfreies Tafelgetränk aus Kernobst und Zitronensirup, erfrischt, nährt, steigert Leistungsfähigkeit, kältet nicht. Lieferungen in Spezialleihgebinden mit Spundfilter und Abzapfvorrichtung. Höchste Bequemlichkeit für alle Bezüger.

Preis 40 Cts. per Liter ab Münsingen. Abschlüsse zu reduziertem Preis.

Alkoholfreie Obstverwertung POMOSAN - Münsingen (Tel. 44)

Vertreter: Ludi & Co., Bern

Zündhölzer

Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schuhcrème, „Ideal", Bodenwichse, Bodenöl, Stahlspäne, Essig-Essenz 80%, etc. liefert in bester Qualität billigst

G. H. Fischer,
Schweizer Zündholz- und Fettwaren-Fabrik Fehraltorf (Zch.)
Gegr. 1860. Gold. Medaille Zürich 1894. — Verlangen Sie Preisliste und Prospekte.

Inserieren bringt Gewinn!

Bei Bedarf in

SITZMÖBELN u. TISCHEN

für Restaurants, Cafés, Speisesäle etc.
Verlangen Sie die erstklassigen und preiswürdigen Schweizerfabrikate der

A.-G. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN HORGEN

Aeltestes schweizer. Unternehmen für die Herstellung gesägter und gebogener, sog. Wiener-Möbel

Zufolge Demission des bisherigen Stelleninhabers sucht der Schweizer Hotelier-Verein per sofort

Preis-Kontrolleur

Erfahrene Persönlichkeit, nicht über 40 Jahre alt. Deutsch und Französisch vollständig beherrschend, mit guten Kenntnissen der italienischen Sprache. Flott präsentierend, bewandert im schriftlichen Rapportwesen, mit vollständiger Beherrschung der Buchhaltung und der Fähigkeit zur Instruktion über Buchhaltungs-Fragen.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisssen und Photo an das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel 2 Postfach.

Jahresbericht des Schweizer. Gewerbeverbandes pro 1929

Der Schweizer Gewerbeverband hat zuhanden seiner Sektionen seinen Jahresbericht pro 1929 soeben herausgegeben.

Dieser 50. Jahresbericht gibt Auskunft über die Tagungen des Verbandes (Jahres- und Jubiläumsversammlungen in Luzern) und über die vielfache Tätigkeit der Verbandsinstanzen. Wir heben einige der Fragen hervor, die es verdienen, in besonderer Weise in weiten Kreisen beachtet zu werden. Es sind dies: Bundesgesetz über die Handelsreisenden, Nachtarbeit in den Bäckereien, Sicherung der Wehrpflichtigen gegen die wirtschaftlichen Folgen der militärischen Dienstleistungen, Gesetzgebung über den Mieterschutz, Bundesgesetz über die berufliche Ausbildung, Gesetz über die Arbeit in den Gewerben und Enquête über die Arbeitszeit in den Gewerben, Arbeitszeit der Angestellten, Ruhetag im schweizerischen Gastgewerbe, Bundesgesetz betr. die Einschränkung der Erstellung und Erweiterung von Gasthöfen, Nebenbeschäftigung von Beamten, Betriebszählung 1929, Submissionswesen, Zollfragen, aller Art, Butterzoll und Käseproduktion, usw.

Die Tätigkeit der Spezialkommissionen (Lehrlingswesen, Versicherungswesen, Meisterprüfungen, Buchhaltung und Presse und Publizistik) wird in besonderen Abschnitten eingehend gewürdigt, ebenso die Arbeit der 5 Berufsgruppen des Verbandes (besonders erwähnenswert die Gruppen Baugewerbe und Handel).

In gewohnter Weise folgt eine Übersicht über die im Laufe des Jahres 1929 erlassenen Kreisschreiben und Eingaben an Behörden. Die Verbandsorgane geben Rechenschaft über ihren Stand. Rechnung und Budget des Verbandes finden sich auch im Berichte, der abgeschlossen wird durch eine Berichterstattung über die Tätigkeit der dem Verbande angeschlossenen zentralen beruflichen und kantonalen Gewerbeorganisationen und ein Verzeichnis der Sektionen und gewerblichen Zeitschriften.

Der Bericht enthält so viel Wissenswertes, dass er in weitesten Kreisen Beachtung finden wird. Allen Personen, die sich um gewerbliche und mittelständische Verbands- und Organisationsfragen bekümmern, wird der Bericht ein hoch willkommener Berater und Führer sein. Er kann beim Zentralsekretariat des Schweizer. Gewerbeverbandes gratis bezogen werden.

Aus der Werkstatt unserer Lieferanten

Wie der coffeinfreie Kaffee entsteht.

B. Nirgends trinkt man bekanntlich besseren Kaffee, als in den arabischen Kaffeehäusern des Orientes. Und doch wäre es verfehlt, daraus den Schluss zu ziehen, dass Arabien oder die benachbarten Staaten als Heimat und Paradies des Kaffees anzusprechen seien. Der vielbesungene Mokka ist allerdings ein tatsächlicher Begriff, aber als solcher für europäische Gaumen ungeniessbar. Er wird nur als Bestandteil einer Mischung getrunken. Alle Spuren weisen nach Abessinien, als eigentliche Heimat des Kaffees. Man soll dort auch bereits das Geheimnis des Röstens, Zerstossens und den Aufguss von heissem Wasser gekannt haben. Andererseits muss aber auch gesagt sein, dass Arabien das erste Land ist, das den Kaffeebau von der Mitte des 15. Jahrhunderts an systematisch betrieb. Von Arabien aus wurde später die Kaffeebohne nach Mittelamerika, Mexiko, Südamerika und Brasilien verpflanzt. Damit wurde sie dem denkbar besten Nährboden zugeführt. Welche Bedeutung der Kaffee für Brasilien hat, geht unter anderem aus der Tatsache hervor, dass das Land den 150. Jahrestag der Einführung des Kaffees festlich beging und Gedenkmarken herausgab. In der Ausfuhrstatistik des Jahres 1927 figuriert der Kaffee mit 906.900 Tonnen im Gesamtwert von 1,8 Milliarden Franken. Das rangnächste Produkt, der Kakao, brachte es nur auf wenig über 75.000 Tonnen im Wert von etwas über 114 Millionen Franken. Diese wenigen Zahlen belegen wohl genügend den Charakter des Kaffees als grösster Nationalreichtum Brasiliens. Brasilien darf aber füglich noch ein anderes Verdienst in Anspruch nehmen: die ständige Veredelung des Kaffees. Sie hatte zur Folge, dass der arabische Kaffee qualitativ bald vom brasilianischen überflügelt wurde.

Kaffeetrinkverbote wurden zu allen Zeiten erlassen. Fürsten traten dagegen auf. Teils, weil sie den Genuss für schädlich hielten, teils, damit das Geld für Inlandgetränke und nicht für importierten Kaffee ausgegeben werde, also im Lande bleibe. Noch vor 100 Jahren belegte der Herzog von Hildburghausen das Kaffeetrinken mit einer Busse von 6 Mark und den Kaffeehandel mit einer solchen von 20 Mark. Heute kommt noch der Arzt dazu, hie und da ein Kaffeetrinkverbot zu erlassen. Er hat seine guten Gründe. Menschen mit empfindlichem Herzen und leicht reizbaren Nerven ist der Kaffeegenuss nicht zuträglich, trotz feinem Aroma, anregender Wirkung und gutem Geschmack. Die Ursache ist just das Coffein. Dieser im Kaffee enthaltene Stoff kann bei reichlichem Genuss bereits beim normalen gesunden Menschen Schlaflosigkeit, stärkeres Herzklopfen und fieberhafte Unruhe erzeugen. Hat man es dagegen mit einem empfindlichen oder überreizten Organismus zu tun, so können schon kleinere Mengen Kaffee schädlich wirken.

Die ursprüngliche Idee des coffeinfreien Kaffees hat absolut keinen kommerziellen, sondern einen hygienischen Hintergrund; sie ging von Ärzten aus. Praktisch war es nicht leicht, den normalerweise 1—1,3 % betragenden Coffeingehalt auf einen unschädlichen Wert zu reduzieren. Denn das ganze Verfahren durfte weder Geschmack noch Aroma beeinträchtigen. So ist es nicht zum Verwundern, dass — obschon Coffein, dessen Wirkung und die Wünsche der Ärzte längst bekannt waren — die praktische Lösung erst vor etwa 25 Jahren gelang.

Ausgangsprodukt eines guten coffeinfreien Kaffees ist erstklassiger Rohkaffee. Auf diesen Punkt wird nicht nur beim Einkauf grosses Gewicht gelegt, sondern man überzeugt sich auch, dass jede eintreffende Kaffeesendung den Anforderungen an ein erstklassiges Produkt entspricht. Verfolgen wir deshalb die Herstellung des coffeinfreien Kaffees in der Reihenfolge des Fabrikationsprozesses, so betreten wir zuerst einen laboratoriumartigen Raum. Proben, die jeder Sendung entnommen werden, gelangen hier zum Rösten, zum Kochen und zum „Schlürfen". Nachher werden sie erst noch nach den strengsten Regeln der analytischen Chemie untersucht. Diese Proben haben übrigens einen doppelten Zweck: neben der Feststellung der Eignung geben sie die Unterlagen zur zweckentsprechendsten fabrikmässigen Behandlung des Kaffees.

Der als gut befundene Rohkaffee wird zuerst einem Reinigungsprozess unterworfen, der grosse Ähnlichkeit hat mit dem Reinigen der Getreidekörner in der Müllerei. Fremde Beimischungen, wie Steinchen, Schnüre, Staub, Dollarstücke (diese gelangen selbstverständlich nur ausserordentlich selten in den Rohkaffee!) usw. werden entfernt. Desgleichen lose am Kaffee anhaftende Teile (Humuserde z. B.). Dieses Reinigen erfolgt in mehreren übereinander montierten Schüttelsieben mit immer feineren Lochungen. Die staubförmigen Verunreinigungen werden durch einen Ventilator abgesogen. Den gereinigten Bohnen wird nun sofort das Coffein entzogen. Dies geschieht in rotierenden Trommeln, die je etwa 2 Meter Durchmesser haben und ca. 1800 Kilo fassen. Je nach Qualität verbleiben die Bohnen in diesen Trommeln 25—40 Stunden. Während der ersten Viertelstunde werden sie unter der Einwirkung eines einströmenden Dampfstrahles gründlich gewaschen. Nachher durchströmt im ununterbrochenen Kreislauf ein flüssiges Lösemittel die Trommel. Es hat die wertvolle Eigenschaft, den Bohnen allmählig, während vielen Stunden, das Coffein zu entziehen. Im Kreislauf des Lösemittels sind besondere Apparate eingeschaltet, die dauernd dessen Abkühlung sowie die Ausscheidung des gelösten Coffeins bewirken. Sobald der Coffeinentzug genügend vorgeschritten ist, werden durch Einblasen von heisser Luft und Dampf in die Trommel die letzten Spuren des Lösemittels entfernt, um Beeinträchtigungen des Aromas zu verhindern. Der coffeinfreie Kaffee wird nun sofort einer Geschmacksprobe und einer chemischen Analyse unterworfen. Letztere ist unter anderem auch notwendig, um festzustellen, dass dem Gesetz Genüge geleistet wurde. Die schweizerische Lebensmittelgesetzgebung setzt nämlich für coffeinfreien Kaffee die oberste Grenze auf 0,15 % fest. In der Praxis geht man weiter: auf 0,05 %. Technische Hindernisse für den vollständigen Coffein-Entzug bestehen keine. Nur der Verkaufspreis, der sich selbstverständlich mit der Dauer der Behandlung, bezw. der Menge des entzogenen Coffeins erhöhen muss, setzt eine gewisse untere Grenze.

Das wie feiner gelbbrauner Sand aussehende Rohcoffein könnte im gereinigten, handelsfähigen Zustand mit pulverisiertem weissem Zucker verwechselt werden.

Der coffeinfreie Kaffee wird nach dem Rösten in etiquettierte Papiersäcke verpackt. Sowohl das Anfertigen des Sackes wie die Dosierung des Sackinhaltes und das Schliessen des Sackes erfolgen rein automatisch, ohne dass der Kaffee mit der menschlichen Hand in Berührung kommt.

Im Zusammenhang mit diesen Ausführungen mag interessieren, dass in der Schweiz jährlich mehr als 1¼ Milliarde Tassen Kaffee konsumiert werden, entsprechend rund 13¼ Millionen Kilo Roh- und 10¼ Millionen Kilo Röstkaffee. In Europa wurden die ersten Kaffeehäuser um's Jahr 1554 in Konstantinopel eröffnet. In Paris hatte man 1700 bereits 600 Kaffeehäuser, obschon damals das halbe Kilo Kaffeebohnen noch mit 240 Schweizerfranken gegenwärtiger Währung bezahlt werden musste. Ungefähr um die gleiche Zeit fand der Kaffee als Getränk in Österreich und in Deutschland Eingang. Sowohl Friedrich der Grosse wie Goethe waren erklärte Kaffeefeinde.

Geschäftliche Mitteilungen

Ohne Verantwortlichkeit der Redaktion

Gut schweizerische Kost.

(Mitget.)

Unsere heimische Milchwirtschaft sorgt dafür, dass auch in die Städte hinein recht viel gut schweizerische Kost kommt. Besondere Wichtigkeit im Konsum unserer Stadtbevölkerung besitzt der nahrhafte Käse. Es ist erstaunlich, dass trotz Bananen und Schokolade selbst bei den Schulkindern immer wieder die Lust nach einem Stücklein Käse und einem knusperbraunen Stück Brotrinde auftaucht. Und auf den Werkplätzen des Baugewerbes, in den Fabrikhöfen so gut wie hinter dem Bürotisch, gilt ein Stück Käse als herrliches Znüni oder Zvieri für Tausende und Abertausende. Es ist erfreulich, wie anpassungsfähig die Milchwirtschaft dieser Vorliebe der Bevölkerung entgegenkommt. Überall kann man sich für wenig Geld eine kleine, hygienisch einwandfrei verschlossene Düte Käserollen kaufen, ja viele Hausmütter halten ständig eine Büchse dieser Znüni-Düten im Schrank, um dem Mann zur Arbeit, den Kindern für die Schulpause etwas zum Knuspern mitzugeben, das besser mundet als trockenes Brot und besser nährt, also leichtverdaulicher ist als das ewige belegte Brötchen. Diese „Chamer-Chäs-Chnusperli" werden aus feinem Emmentalerkäse gemacht. Man hat das mundende Zusammenessen von Käse und Brot trefflich nachgeahmt, indem der Käse in knusperig gebackene Waffelröhrchen eingefüllt worden ist. So kann man jetzt, nach Wegreissen des schützenden Papiers, Bissen um Bissen dieser Volksspeise kauen, ohne sich die Finger fettig zu machen und ohne Krümchen zu streuen. Selbst während der heissen Jahreszeit verleiden einem diese Käserollen nie, denn sie munden zu jedem Getränk und geben eine solide, leicht verdauliche Unterlage für das viele Wasser- und Biertrinken.

Aus andern Vereinen

Verkehrsverein Biel und Umgebung. Wie wir dem 35. Bericht dieses Vereins für das Jahr 1929 entnehmen, hielt sich der Fremdenbesuch der Gegend ungefähr in den Grenzen des Vorjahres. Die 7 in Betracht kommenden Kurhotels mit 365 Fremdenbetten verzeichnen 2094 Gäste, während die Zahl der Logiernächte sich auf 21,171 belief. Der durchschnittliche Aufenthalt beträgt 10 Tage, die durchschnittliche Bettenbesetzung 38 Prozent. Der Bericht orientiert sodann über die Arbeiten des Vereins und seiner Organe: Propagandatätigkeit, Verkehrsbureau, Behandlung von Fahrplan- und andern Verkehrsfragen, Mitarbeit im Verband Schweizer. Verkehrsvereine, dessen Vorort Biel ist, usw. Die Jahresrechnung schliesst bei Fr. 31,800 an Ausgaben mit einem kleinen Defizit. Für Reklamezwecke wurden Fr. 13,000 verausgabt, für Ortsverschönerungen, Wegmarkierungen und andere Leistungen zugunsten der Gästewelt rund 3000 Franken.

Saisonchronik

I. Alpine Schwimmfestwoche in Engelberg.

(Mitget.) In diesen Tagen, d. h. vom 21.—26. Juli, wird in Engelberg eine recht bedeutsame und international gehaltene Schwimmfestwoche durchgeführt unter Beteiligung bekannter ausländischer Mannschaften. Neben einigen kleineren Wassersportveranstaltungen sind diese Tage die erste grosse Bademanifestation im Alpenhochtale Engelberg und sie sind auch bedeutsam für den alpinen Badesport.

Interlaken. Das Strandbad Interlaken ist am letzten Sonntag bei günstiger Witterung eröffnet worden.

Literatur

Die Fabrik- und Handelsmarken, von H. R. Seifert, Verlag Organisator A. G. Zürich, Fr. 3.50. — Der Autor unterzieht die „schutzfähige Marke" einer sehr gründlichen Kritik und gibt damit dem Kaufmann wie dem Graphiker ein wertvolles Material in die Hand.

COGNAC
MARTELL
Gegründet im Jahre 1715

General-Vertretung für die Schweiz: Fred. Navazza Genf

Verlangen Sie überall die Reise-FLASCHE MARTELL***

Friturepapiere
Spitzenpapiere
Eispapiere
Papierservietten
Serviettentaschen
Officepapiere, Schrankpapiere in Boxen u. in Rollen, diverse Farben
Fritz Danuser & Co.
Zürich 6
Neue Beckenhofstr. 47

Putztücher
konkurrenzlos
H. SPRING
Berufskleider, THUN

Am Thunersee
ist gut frequentiertes
HOTEL
mit prächtigem Badeplatz und grossem Restaurationsgarten direkt am See, umständehalber preiswürdig zu verkaufen. Auskunft durch Transitfach 505, Bern.

Auf kommende Herbstsaison ist in
LOCARNO
eine prächtig eingerichtete
Hotel-Pension
mit 20 Fremdenbetten zu verkaufen. Bei grösserer Anzahlung Preis sehr vorteilhaft. Gefl. Off. unt. Chiffre H. E. 2238 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

AROSA
Gutgehende PENSION mit schönem Bauplatz
zu verkaufen
Für sofort oder später. Gefl. Anfragen unter Chiffre LH 2212 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

In Graubünden krankheitshalber
sofort zu verkaufen
Passanten-Hotel
mit 35 Fremdenbetten, Umschwung, Terrasse, Garage, Tank, alles in gutem Zustande. Preis günstig und Anzahlung Fr. 20—25000. Offerten von seriösen Interessenten erbeten unter Chiffre CP 2186 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Auskunft
über d. Saallehrtochter Hedwig Niederer, trägt Brille, heimatberecht. in Wolfhalden, wohnh. in Heiden-Stöckli (Appenz.), sowie über die Saallehrtochter Marie Jans, heimatberecht. in Steinhausen (Zug), erteilt Hotel-Pension Bellavista, St. Moritz-Dorf.

Inhaberin kleiner Familienpension in Rom sucht
Teilhaberin
(gleichzeitig Mitarbeiterin) mit Kapitaleinlage. Adresse: Frau Professor G. Panichi, Via dei Sediari 24, Roma 19.

Zu verkaufen:
franz. Billard
Queueständer, 10 Queues, Elfenbeinkugeln, 1 Zähler-Rahmen, gut erhalten. Occasionspreis Fr. 800.—. Offerten unter O F. 3961 Z. an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Hotelverkauf i. Graubünden Oberl.
(1700 m ü. M.) wegen Ableben des Besitzers, kleines (25 Betten), gut eingerichtetes Hotel, in prima Lage, mit Jahresbetrieb und aussichtsvoller Zukunft, unter günstigen Bedingungen mit nachgewiesener Rendite. Für tüchtige Fachleute gute Existenz. Gefl. Offerten unter Chiffre CE 2243 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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

Englische Sprachschule
Das beste Institut in London für Hotelangest. beid. Geschl. zur Erlernung der engl. Sprache. Preis £ 30 für 10 wöchentl. Kurs mit voller Pension, Einzelzimmer mit fliess. Kalt- und Warmwasser und Zentralheizung. Unterr. nur durch erstkl. engl. Sprachl.
Mansfield School of Languages, 6, Nicoll Road, London N. W. 10.

Pension mit Gartenwirtschaft
betriebsfertig, ganz mod. einger., 20 Minuten v. Bahnhof Lugano, in Tramnähe u. m. Postautoverbindung, wird am 29. Juli 1930
öffentlich versteigert.
Anzahlung Fr. 30,000.—. Auskunft erteilt Architekt Heidemann, Lugano.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 24 juillet 1930
Nº 30

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Basel, 24. Juli 1930
Nº 30

Pour les écoles suisses à l'étranger

Nous espérons que l'hôtellerie suisse n'accordera pas un moindre intérêt à la collecte nationale de cette année qu'aux précédentes. Le but de la collecte, venir en aide aux écoles suisses à l'étranger, est non seulement éminemment patriotique, mais il touche aussi de très près aux intérêts du tourisme et par conséquent de l'hôtellerie elle-même.

Ecoutons ce que dit à ce propos un collaborateur de la *Gazette de Lausanne*, M. René Gouzy:

« Au cours de mes voyages en Angleterre, en Italie, en Belgique, en Egypte et autre part, ma plus grande joie a toujours été de parler du pays, de nos belles Alpes, plus particulièrement aux enfants des écoles suisses. Rien de plus touchant que de voir s'allumer dans les yeux de toute cette jeunesse, du bambin aux cheveux bouclés jusqu'à l'adolescent qui a passé l'âge de la première et . . . furtive cigarette, en écoutant le vieil ami (car tous ces braves mioches m'avaient adopté! . . .) qui venait leur parler simplement des belles montagnes de la patrie, des cimes neigeuses que colore l'alpenglühn, des lacs alpestres, des mazots brunis, bref de tout ce qui, chez nos compatriotes exilés, résume et symbolise encore la patrie absente. Et quel enthousiasme lorsque ce juvénile auditoire voyait se profiler sur l'écran Jungfrau, Mont-Rose ou Cervin, autour duquel tournoyait parfois un avion aux couleurs fédérales. Au risque d'apparaître immodeste, je dirai qu'ils n'en avaient jamais assez; des trépignements accueillaient toutes les vues de « chez nous » et quand, à la fin de la séance, une gentille petiote venait offrir au « Monsieur », avec le bécot obligé, un grand bouquet rouge et blanc, c'était du délire. Ah! les beaux, les beaux souvenirs! »

Inspirer l'amour de notre pays à ces chers petits compatriotes à l'étranger et aux camarades étrangers qui fréquentent aussi l'école suisse — car ces établissements jouissent partout de la meilleure renommée — c'est faire une bonne action, c'est servir un bel idéal; mais c'est aussi préparer de futurs visiteurs de la Suisse, c'est faire une très intelligente propagande touristique.

Rares sont les écoles suisses à l'étranger qui ne soient pas aux prises avec de très graves difficultés financières. L'existence même de plusieurs d'entre elles est actuellement menacée. Nous en avons en Italie, en Espagne, en Egypte, dans l'Amérique du Sud. Pour toutes à peu près, le produit de la collecte sera sinon le sauveur, du moins le bienvenu. Pour beaucoup de nos compatriotes émigrés qui luttent depuis des années, avec un dévouement magnifique, pour le maintien de « leur école », malgré les déficits constamment répétés, la journée du 1er août 1930 représente l'espoir suprême.

Nous allons donc, cette année aussi, faire tout notre devoir . . .

La collecte du 1er août

La décision d'affecter le produit de la collecte nationale du premier août aux écoles suisses à l'étranger a été accueillie avec reconnaissance par les confédérés établis hors du pays.

Ces écoles ont été fondées sans aucun secours officiel par des familles suisses qui se sont imposé de lourds sacrifices pour les faire vivre et leur assurer de bons maîtres et des locaux convenables. Ce n'est que depuis peu d'années qu'elles reçoivent de la Confédération un modeste subside qui témoigne de l'intérêt de nos autorités fédérales, mais qui ne suffit pas à combler les déficits résultant du renchérissement de la vie et du prix des loyers.

Les autres Etats réservent de fortes sommes pour leurs écoles à l'étranger. L'Italie y consacre chaque année 28 millions de lires, alors que le subside annuel de la Confédération n'est que de 20.000 francs.

Pour le bien de notre pays, pour le bien de nos compatriotes à l'étranger, il faut que nos écoles suisses subsistent et prospèrent. Elles assurent à nos enfants suisses sur terre étrangère une instruction et une éducation conformes à nos traditions nationales et aux devoirs de tout Suisse, homme et femme, envers son pays. Elles établissent des liens précieux entre les colonies suisses et la mère patrie. Elles révèlent la patrie, son histoire, ses beautés à des enfants qui n'en connaissent rien et dont l'éducation première formera l'esprit et le caractère pour la vie entière. Elles sont donc éminemment utiles.

Nous devons penser aussi aux maîtres et maîtresses qui se consacrent, souvent pour de maigres salaires, à cette noble tâche. Tous ceux qui ont eu le privilège de visiter ces écoles suisses furent édifiés par l'excellent esprit qui les dirige, par le zèle et l'admirable dévouement de son personnel enseignant. La nation lui doit témoigner sa reconnaissance.

Nos écoles à l'étranger ont encore une autre utilité. Accueillant pour la plupart également des élèves qui ne sont pas Suisses, elles font connaître notre pays aux étrangers par ce qu'il a de plus estimable: son niveau intellectuel, ses méthodes d'instruction et d'éducation. Elles servent à créer des relations précieuses d'amitié entre l'étranger et la Suisse.

La collecte du 1er août fournira à tous les Confédérés l'occasion de témoigner leur solidarité aux compatriotes à l'étranger en les aidant à faire de leurs enfants de vrais Suisses, respectueux du pays où ils habitent et fidèles à leur patrie.

Wagnière,
ministre de Suisse à Rome.

Droits d'auteurs

La SACEM a lancé une nouvelle circulaire aux membres de notre Société. Aux demandes de nos sociétaires concernant les œuvres musicales protégées dont elle représente les compositeurs, elle répond que notre Bureau central à Bâle peut fournir des renseignements à ce sujet.

Contrairement à cet avis, nous communiquons aux membres de la S.S.H. que nous ne sommes évidemment *pas orientés* nous-mêmes sur la musique protégée représentée par la SACEM. Il y a environ deux années, nous avons demandé de cette société une liste de ses *membres*, ce qui naturellement n'équivalait pas à une liste des *oeuvres protégées*. Par un travail minutieux de plusieurs semaines, notre Bureau central a établi alors que le 50% environ de tous les morceaux joués n'étaient pas de la musique protégée. Etant donné que la valse redevient à la mode, ce pourcentage de la musique jouée non protégée doit être aujourd'hui plus élevé encore. Mais la SACEM a déclaré à l'époque que notre statistique était inexacte, sans toutefois nous prouver le contraire. Maintenant elle nous renvoie les intéressés, comme si nous étions la source d'informations compétente. On constate aisément que cette situation frise le ridicule.

Dans ces circonstances, nous invitons les hôtels membres de notre Société à n'accepter en aucun cas les exigences présentées, même si l'on prétend éventuellement que la liste des morceaux protégés peut être consultée à Genève ou à St-Gall.

De même, nous contestons à la SACEM le droit de fixer selon son bon plaisir le montant des taxes de droits d'auteurs. Il en serait autrement si l'on achetait un droit d'exécution; alors l'auteur pourrait légitimement déterminer le prix qui lui convient. Mais la situation est différente en ce qui concerne la musique jouée à l'hôtel ou au restaurant. Dans la règle, l'hôtelier ou l'entrepreneur de concerts ignore totalement les morceaux qui seront joués par son orchestre. Il peut arriver que de la musique protégée soit exécutée contre sa volonté. La SACEM prétend alors dicter ses tarifs à ces entrepreneurs de concerts. Mais dans ce cas il s'agit d'un marché *sous contrainte*. En pareille occurence, on est tenu de payer tout au plus les taxes qui paraissent convenables suivant une appréciation objective. L'obligation d'acquitter la taxe se trouve même, en principe, mise en question. Si quelqu'un traverse une propriété interdite parce qu'il n'a pas découvert d'autre chemin et si l'auteur de la défense a négligé d'indiquer à l'endroit approprié le chemin à prendre pour n'être pas amendable, on peut soutenir que le piéton fautif n'est pas responsable.

En conséquence, nous prions les membres de notre Société, une fois de plus, de repousser toutes les prétentions qui ne coïncident pas avec les taxes anciennement payées. Nous ne voulons pas autre chose qu'*une liquidation convenable et équitable de la question des droits d'auteurs*. Si l'hôtelier ne se laisse pas intimider par les exigences qu'on lui présente, il finira bien par atteindre ce but raisonnable et juste.

Pour nos apprentis

Depuis un certain nombre de semaines, des centaines et des centaines de jeunes gens ont commencé leur apprentissage. A plus d'un point de vue, c'est un grand pas qu'ils ont fait en quittant leur école pour s'engager dans la vie pratique. Souvent ce pas est trop grand, parce que l'apprenti se trouve brusquement transplanté dans un milieu tout différent et placé devant de toutes nouvelles obligations. Il n'est pas encore assez formé physiquement et moralement pour pouvoir, dès le début, remplir sans autre et parfaitement tous ces devoirs nouveaux.

Comme il est en pleine période de croissance, le besoin d'une saine et suffisante nourriture est plus fort à cet âge qu'il ne l'était auparavant et qu'il ne le sera dans la suite. Souvent il préférerait tout le plat à une portion seulement de ce plat!

Ces jeunes gens ont par ailleurs grand besoin de sommeil et ce n'est pas sans regret qu'ils quittent leur lit le matin. Et dès qu'ils se lèvent ils se trouvent en retard et par conséquent pressés; le temps et l'appétit leur font également défaut afin d'absorber un déjeuner suffisant pour calmer les réclamations de leur estomac pendant cinq ou six heures de travail.

Dernièrement un conseiller d'apprentissages s'informait des progrès d'un jeune homme qui avait été placé par son entremise. Il fut fort étonné d'apprendre que l'apprenti se trouvait en traitement à Davos. La mère, questionnée à ce sujet, confirma le fait en attribuant la maladie à la croissance trop rapide de son fils. Elle ajouta que le jeune garçon n'osait pas glisser dans sa poche un morceau de pain pour le manger à 10 heures, craignant de se faire réprimander s'il interrompait son travail pour calmer sa faim. Après coup seulement, cette maman apprit de la bouche même du patron que ce dernier n'aurait vu aucun inconvénient à ce que le jeune homme prît « les dix heures » chaque jour.

Il n'en demeure pas moins vrai que si une collation rapide au milieu de la matinée est tolérée par certains patrons, elle est interdite par d'autres.

Il est indubitable aussi qu'entre l'école où le jeune garçon bénéficiait de pauses souvent répétées et l'atelier où le jeune apprenti est astreint à un travail ininterrompu pendant quatre ou cinq heures consécutives, il existe une différence trop prononcée, d'autant plus que ce changement total de genre de vie s'opère sans transition. Cette situation, se produisant précisément au moment de la croissance, aggrave sérieusement le danger de maladie pendant une période délicate de la vie. Il serait facile d'y remédier avec un peu de bonne volonté. On ne saurait assez encourager les patrons à vouer, de leur propre chef, une plus grande attention à l'hygiène de l'alimentation chez leurs jeunes apprentis et à leur santé en général.

Une conférence sur le tourisme en Suisse

A l'assemblée annuelle de la Société de développement de Martigny, M. Blaser, chef du siège auxiliaire de Lausanne de l'Office national suisse du tourisme, a fait une conférence sur le tourisme en Suisse. D'un compte rendu publié par le *Confédéré* de Martigny, nous tirons les principales idées exprimées par le conférencier.

Les origines de la renommée touristique de la Suisse doivent être recherchées dans la littérature de la seconde moitié du 18me siècle. Haller, de Saussure, Voltaire, Rousseau, Schiller et d'autres écrivains attirèrent successivement l'attention sur les régions les plus pittoresques de notre pays. Cependant, même pendant la première moitié du 19me siècle, le tourisme était encore le privilège d'une classe restreinte; pour s'y livrer, il fallait beaucoup d'argent et de loisirs. Vers 1840, le voyage d'Angleterre en Suisse exigeait une quinzaine de jours.

Dans la seconde moitié du siècle dernier, le tourisme, encouragé par une publicité de plus en plus rationnelle, prit un rapide essor. La création des sociétés de développement de Zurich et de Lausanne suscita des imitateurs dans différentes régions et la fin du siècle vit se nouer le faisceau de l'Union suisse des sociétés de développement.

D'autre part, l'hôtellerie suisse progressait et s'organisait. De 1882 date la naissance de la Société suisse des hôteliers, dont le but essentiel est d'intensifier le tourisme en Suisse en offrant aux voyageurs un confort toujours mieux adapté aux goûts du jour.

Les compagnies privées de chemins de fer, au siècle dernier, comprirent aussi l'intérêt qu'il y avait pour elles à orienter leurs efforts vers la propagande touristique. La direction du Jura-Simplon donnait déjà une place importante à la publicité touristique dans son budget. Ce moyen de réclame fut considérablement amplifié par les Chemins de fer fédéraux, successeurs des compagnies privées et régionales.

D'autres organisations entreprirent une œuvre parallèle, notamment l'Automobile-club, le Touring- club et le Club alpin suisse.

L'idée d'un secrétariat permanent de propagande touristique, mise en avant une première fois, n'aboutit pas. En 1891, le regretté Alexandre Seiler déposa au Conseil national une motion en vue d'une organisation d'ensemble de la réclame en faveur du tourisme en Suisse; cette motion fut bien accueillie par les Chambres. Mais c'est en 1916 seulement que fut décidée la création de l'Office suisse du tourisme, qui entra en activité en 1918. Dans la Suisse française s'organisa en 1919/20, après l'effacement du *Pro Sempione*, le *Pro Lemano*, devenu plus tard l'Union romande du tourisme.

Dans la seconde partie de sa conférence, M. Blaser releva quelques-uns des meilleurs moyens pratiques d'attirer chez nous la clientèle touristique mondiale et surtout de la retenir, car le touriste d'aujourd'hui aime les déplacements. Il en est sollicité par les multiples moyens de communications faciles et rapides, mais surtout par la concurrence de plus en plus intense qui est faite, dans des contrées proches ou lointaines toujours plus nombreuses, au tourisme suisse qui n'est plus sans rival.

Nos stations hôtelières doivent s'adapter aux mœurs nouvelles. On ne doit pas y

mépriser les agréments sportifs, notamment le tennis et le golf. Les centres touristiques de la montagne peuvent être sérieusement handicapés s'ils négligent cet élément important du problème.

Tout peut concourir à l'essor du tourisme et de l'hôtellerie: le journal, la photographie des beaux sites mis sous les yeux de tous, le cinéma toujours plus populaire, les guides et prospectus envoyés jusqu'au delà des mers et aussi la littérature. Par exemple, la station de Riffelalp, et Zermatt par conséquent, ont profité tout dernièrement encore de la publication du sentimental roman d'Henry Bordeaux: *Sous les pins aroles.*

Le rail et la route travailleront de concert au lieu de se concurrencer. Les chemins de fer doivent mettre leurs méthodes d'exploitation en harmonie avec les conditions nouvelles de l'ère de l'automobilisme. Le Paris-Lyon-Méditerranée a organisé des services sur presque autant de kilomètres de routes que de kilomètres de voies ferrées.

Le conférencier souhaite l'introduction sur nos chemins de fer des billets de famille. Il parle aussi des améliorations à apporter aux abonnements généraux, puis il déplore le taux excessivement élevé de nos tarifs ferroviaires. Les étrangers qui villégiaturent à la Riviera payent pour excursionner en chemin de fer le même nombre de francs français qu'ils payeraient de francs suisses pour des parcours de même étendue dans nos régions de tourisme.

La bigarrure de la législation routière en Suisse est une sérieuse entrave au tourisme; une unification s'impose. La vitesse permise aux automobiles le dimanche, par exemple, varie à tel point d'un canton à l'autre que les conducteurs ne savent plus à quoi s'en tenir pour éviter les contraventions. Sur les routes suisses, l'excellent service d'entr'aide qui fonctionne aujourd'hui, élément de sécurité au premier chef, est une initiative aussi intelligente que généreuse du Touring-club suisse.

Malgré toutes les difficultés de l'heure présente, le conférencier se déclare optimiste pour l'avenir du tourisme en Suisse. Sauf les Anglais, dont le déchet de touristes allant à l'étranger est général, nos hôtes venant des principaux pays sont d'année en année plus nombreux. L'hôtellerie et les autres industries touristiques, étroitement unies, sauront surmonter la crise et se ménager encore des jours prospères, dont l'ensemble du pays bénéficiera forcément à son tour. Mais il faut pour cela intensifier la propagande à l'étranger et surtout se garder d'y laisser répandre des nouvelles fâcheusement exagérées qui sont habilement exploitées par les concurrents.

Les mauvaises agences de voyages

S'il y a de bonnes agences, toute une série d'officines d'aventuriers, à noms ronflants américains, pullulent aux Etats-Unis, en France et en Angleterre, au grand préjudice des hôteliers et du tourisme.

Depuis un an, 35 de ces louches entreprises « volantes », sur l'argent qu'elles avaient touché des touristes pour l'organisation de voyages de sociétés, n'ont pas versé un sou aux hôteliers! Et nous ne parlons pas des prétendues agences qui ont reçu des sommes importantes de particuliers dont elles ont frustré les hôtels.

La plupart de ces exploiteurs écrivent aux hôteliers sur un ton d'autocrates. Ils exigent des insertions d'annonces dans leurs guides, en dehors des 10% de leur commission. Ils prétendent régenter les prix des hôtels, les discutent avec insolence, puis ... n'envoient personne! Quand ils envoient des clients, c'est en pleine saison, alors qu'ils ont obtenu les prix les plus bas. Souvent ces malandrins majorent à leur bénéfice les prix des chambres, ce qui discrédite les hôtels. Plus souvent encore, ils n'informent pas les hôteliers que les touristes ne viendront pas. Ils refusent de payer d'avance un acompte de 25 à 50%, le solde devant être réglé dans les quinze jours du relevé des comptes. C'est toute une organisation d'exploitation touristique malhonnête qui fleurit sous l'oeil indifférent des pouvoirs publics.

Certains pays commencent à prendre des précautions. La Suède va voter un projet de loi d'après lequel une organisation de voyages ne sera autorisée que si l'entreprise verse préalablement un cautionnement très élevé. La Finlande a frappé d'amendes et de prison les escrocs. Il faut en finir! Toutes les organisations touristiques et hôtelières doivent obtenir la collaboration des administrations publiques pour assurer la sécurité des touristes et des hôteliers à l'encontre de ces officines. La liberté du commerce ne peut pas être confondue avec la licence de la malhonnêteté. *Félix Meillon.*

Miel, mielline et confiture

Notre récent article publié sous le titre ci-dessus avait été tiré, comme nous l'avions mentionné, de la *Gazette de Lausanne.* Il avait figuré en ce journal dans la rubrique, toujours fort intéressante, intitulée: «Le Flâneur indiscret». Le *Flâneur* a reçu la réponse originale que voici, en ce qui concerne les confitures:

«Nos lecteurs se souviennent peut-être que, le 27 juin passé, le Flâneur publiait la lettre d'un correspondant déplorant que nos hôtels bannissent de leur table l'excellent miel de notre pays pour lui préférer «la poisseuse mielline» et «l'insipide confiture de fabrique». Ceci dit, le Flâneur pensa à autre chose.

«Quelques jours avaient passé, quand il trouva, un beau matin, dans son courrier, deux caisses de belle taille. Le Flâneur en fit le tour avec circonspection. On a beau vivre dans l'atmosphère pacifique et bienfaisante du pacte de Locarno, sait-on jamais? Il y a tant de méchantes gens qui n'aiment pas les journalistes. Enfin, résigné à toute éventualité, le Flâneur en prit son parti et ouvrit les caisses.

«Le spectacle le plus imprévu s'offrit à sa vue: des rangées de pots de confiture sommeillaient, douillettement couchés dans de l'épicéa. Il y en avait de toutes les espèces: aux abricots, aux fraises, aux cerises, aux oranges. Le Flâneur se sentit envahi par tous ses vieux souvenirs de gourmandise, mais il n'y comprenait rien, n'ayant pas commandé de confiture. Quand une lettre lui donna la clé de l'énigme. Ces pots lui étaient envoyés par une grande fabrique de conserves du canton d'Argovie. Est-il besoin de la désigner plus clairement? Son nom et ses confitures sont sur toutes les lèvres.

«Cette maison tenait à prouver qu'elle peut fabriquer en grande quantité des confitures valant celles des ménagères, qu'il convient de faire des distinctions et que le Flâneur et son correspondant ont généralisé un peu à la légère en mettant tous les fabricants de confitures dans le même pot.

«Le Flâneur a apprécié cette manière spirituelle de répondre à une critique, cette façon loyale de vous servir, non pas des arguments littéraires ou des insultes sous pli recommandé, mais la confiture en vous disant: «Goûtez et faites-vous une opinion».

«Le flaneur a goûté et son opinion est faite. Il a invité à la dégustation tous ses collègues de la Rédaction. Il tient en outre quelques pots à la disposition de son correspondant qui ne manquera de reconnaître avec les dégustateurs que les produits de la maison argovienne sont excellents et convaincants et qu'il y a lieu de rendre à César ce qui lui revient. Cette maison nous a donné, avec la meilleure grâce du monde, une petite leçon dont nous avons fait notre profit: dans nos appréciations et critiques, gardons-nous de généraliser.

«Si tous ceux qui ont une réclamation à nous adresser s'y prenaient de la même façon, le métier de journaliste serait bien agréable et il finirait par nourrir son homme.»

(*Gazette de Lausanne*).

La Chambre de commerce suisse en France

Cette institution, dont le siège central est à Paris, et qui a des sections à Lyon et à Marseille, puplie son 11me rapport annuel. Il contient une foule de choses intéressantes sur les relations commerciales franco-suisses. L'offre et la demande de produits suisses accusant, à la Chambre de commerce, une hausse ininterrompue, celle-ci a toujours plus souvent l'occasion de soutenir les maisons suisses, soit en leur donnant des renseignements et des conseils qu'elles n'obtiendraient que difficilement ailleurs, soit en procédant à des enquêtes de tous genres. Le rapport souligne l'esprit d'entreprise des industriels et producteurs suisses et constate, du côté français, un intérêt plus soutenu pour les articles suisses; à preuve que notre exportation en France, qui s'élevait en 1927 à 135 millions, est montée, en 1928, à 156, et, en 1929, à 182 millions de frs. suisses. L'activité inlassable de la Chambre de commerce suisse est pour beaucoup dans ces relations d'affaires. Elle offre aussi ses services, cela va sans dire, aux maisons françaises.

La Chambre s'occupe en outre de recouvrements de créances et de poursuites. Ses interventions, courtoises, mais fermes et insistantes,

Nous nous adressons à votre bon sens, et nos arguments sont des chiffres. Les Raisins de Corinthe sont bon marché!
COMPTOIR CENTRAL DU RAISIN DE CORINTHE, GENÈVE

Exigez le
GONZALEZ
Cognac authentique

HOTELIERS
Wenn Sie den Anforderungen d. Hygiene genügen und d. Ruf Ihres Hauses wahren wollen, dann
töten Sie Ihre Feinde
d. Schwabenkäfer
Russen
Küchenkäfer
Ameisen etc.
mit
Pulver Bautam!
das diese ekelhaften Schädlinge
anzieht - tötet - austrocknet
Garantie: Bei Nichterfolg Rückerstattung des Ankaufspreises
Packungen zu:
0,100 0,300 0,500 1 2,500 kg
1.— 2.75 3.75 6.75 13.50 Frs.
Das Paket zu 2,500 kg genügt, um ein Hotel mittlerer Grösse zu desinfizieren.
Chemisch-Pharmazeut. Laboratorium d. Zentralapotheke A. G. Pelital Averdon. Handelsabteilung in Lausanne Postfach Bahnhof 11.125

STAATL. FACHINGER
Das Gesundheitswasser!
In allen guten Hotels erhältlich

Unsere Spezialitäten:
SOLES
TURBOT
RHEINZANDER
RHEINSALM
AGNEAUX
Grosse tägliche Zufuhren sind beste Garantie für immer frische Ware.
Verlangen Sie bitte unsere Spezialpreise.
GEBR. RENAUD, BASEL
COMESTIBLES

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

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!

„AKO"
Chlorfreies Bleichwaschmittel
garantiert unschädlich, vorteilhaft u. arbeitsparend. Entfernt alle Flecken. Prima Referenzen.
CHEMISCHE- U. SEIFENFABRIK STALDEN (EMMENTAL)

Neuchâtel Châtenay
se trouve dans les bons Hôtels

STEPPDECKEN
NEUANFERTIGUNG · UMARBEITUNG
w. Geelhaar
Bern
GEGR. 1869
THUNSTRASSE 7

Aufschnitt-Schneidmaschinen
mit wagrecht oder horizontal laufendem Messer für Hand- oder Kraftbetrieb, sowie direkt gekuppeltem Elektromotor nur im Spezialhaus
BIELMANN & Cie
AKTIENGESELLSCHAFT
LUZERN
Geschäftsgründung 1829

Nerven-Heilanstalt
„Friedheim"
Zihlschlacht (Thurgau)
Eisenbahnstationen: Amriswil, Bischofszell Nord
Nerven- u. Gemütskranke
Sorgfältige Pflege - Gegründet 1891
Drei Aerzte - Telephon Nummer 3
Chefarzt und Besitzer:
Dr. Krayenbühl

Legen Sie Ihrer Offerte eine Photo-Briefmarke bei. Vom Dienstgeber sehr erwünscht. Anfertigung nach jeder eingesandten Photographie.
Hergestellt PHOTOZENTRALE in Aarau
20 Stück nur Fr. 3.—. 50 Stück nur Fr 5.50.

Merke: Messerli für Mineralwasser und Hotelbedarf
weil leistungsfähig
J. F. MESSERLI A. G.
Interlaken Tel. 63 Bern Bw. 38 50

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

Koch & Utinger, Chur
offerieren Ihnen ab Lager:
BONBÜCHER
in 7 couranten Farben à 200, 300, 960 und 1680 Doppelbons
Kellner-Check-Blocs
für Restaurations- u. Hallenbetrieb
Muster-Offerte zu Diensten

Rheinweinflaschen
7/10 und 3/8 Liter in schönem, grünem Glas. Grosse Vorräte in Bordeaux- und Burgunder- sowie Liqueur- und Mineralwasserflaschen.
Glashütte Bülach A.G. in Bülach
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste

HOTEL-TECHNIK

FACHTECHNISCHES ORGAN DES SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

ORGANE PROFESSIONNEL TECHNIQUE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

24. Juli 1930
3. (39.) Jahrgang
Nr. 7

LA TECHNIQUE HOTELIERE

Flach- oder Steildach?

Br. Um es gleich zu sagen: die ästhetische Seite soll nicht näher berührt werden. Geschmack ist Geschmack. Wenn sich auch das Steildach dem schweizerischen Städtebild besser einfügt als das Flachdach, so hat doch auch letzteres — rein ästhetisch gesprochen — seine Berechtigung als Betonung der Gegenwartskultur. Jede Kultur und jeder Fortschritt hat aber seine Grenzen. Das gilt ebenfalls vom Flachdach. Es hat zwar begeisterte Anhänger. Wir wollen nicht gegen sie auftreten. Aber sie gehen entschieden zu weit mit der Behauptung, dass in einer nahen Zukunft alle Steildächer nur noch historischen Wert haben und die Neubauten nur Flachdächer erhalten werden. Schon die Tatsache, dass das Flachdach im Süden seit vielen hundert Jahren bekannt ist und trotz den mannigfaltigsten Beziehungen zwischen den einzelnen Völkern nie den Weg nach Norden fand, dürfte für gewisse Entwicklungsgrenzen sprechen.

Freunde des Steildaches weisen auf einige ausgesprochene Vorzüge hin, wie das Unterbringen von Estrich- und Tröckneräumen, der natürliche Abfluss des Regenwassers, das relativ nur wenig über Dach zu führende Kamin, die gute natürliche Lüftung usw. Sie belegen ebenfalls, dass bereits das nichtbegehbare Flachdach teurer ist, als das Steildach — gute Ausführung vorausgesetzt. Von der andern Seite wird die moderne Sachlichkeit betont und die Möglichkeit, oben auf dem Dach, unter freiem Himmel einen Garten anzulegen und dort ungestört Mussestunden zu geniessen oder Luft- und Sonnenbäder zu nehmen. Man hat auch schon vom Flachdach als Sommerschlafstelle gesprochen. Wenn man es auch gelten lassen muss, dass gar manche Gartenanlage eines nicht neuzeitlichen bessern Einfamilienhauses kein lichterfüllter Flecken ist, so muss doch ebenfalls betont werden, dass ein Flachdach kein Untergrund für Gartenland ist. Solches bedarf ständiger natürlicher Feuchtigkeit, während ein Dach möglichst trocken gehalten werden soll. Aus mehr als einigen Topfpflanzen wird ein Dachgarten nicht bestehen können. Es darf auch noch gesagt werden, dass ein Belag mit Gartenerde die Kontrolle der Dachbeschaffenheit verunmöglichen würde. Reparaturen müssten das vorherige Entfernen des Gartens bedingen. Der Dachgarten wird also niemals die Anlage auf gewachsenem Erdboden ersetzen können.

Für im Zentrum einer Stadt gelegene Hotels könnte nun allerdings durch ein Flachdach eine willkommene Licht- und Luftstelle geschaffen werden. Allerdings auf Kosten des im Giebeldach untergebrachten Wäschetröckneraumes. Letzterer ist dann wohl im Keller auszusparen, falls kein Hof vorhanden ist. Das Dach selbst scheidet aus ästhetischen Gründen aus. Immerhin darf die hygienische Seite eines solchen Flachdachbaues nicht überschätzt werden. Licht- und luftbedürftige Personen pflegen nicht im Stadtzentrum gelegene Hotels aufzusuchen und haben dies im Zeitalter der Hotelautobusse auch gar nicht notwendig.

An der Stadtperipherie wie bei ländlichen Verhältnissen werden in den meisten Fällen Parkanlagen, Waldungen oder Hotelgärten vorhanden sein, die vom Gast gewiss dem Aufenthalt auf dem Flachdach vorgezogen werden und auch vom hygienischen Standpunkt aus vorzuziehen sind, wegen der erfrischenden Wirkung der Vegetation. Architektonisch werden überdies solche Bauten stets weitgehend mit Loggias, Balkonen und Veranden ausgeführt, so dass sich der Gast in der ihm oft sehr erwünschten Abgeschlossenheit seines eigenen Wohnraumes der Licht- und Luftwirkung erfreuen kann. Es liegen also auch hier keine Verhältnisse vor, die dem Flachdach rufen.

Es mag Ausnahmen geben. Wir denken an Sanatorien, wo beispielsweise auf dem Flachdach die Kurgäste unter Kollektivaufsicht stehen. Wir denken auch an das nachträgliche Aufsetzen eines weitern Stockwerkes. In diesem Fall fällt beim Flachdachbau das sogenannte „Notdach" weg. Beim Steildach ist es unerlässlich.

Wir lasen kürzlich in einer angesehenen Berliner-Zeitung, dass die Architektur heute an einem Scheidewege stehe und sogar ausgesprochene Fanatiker des Zweckbaues von ihren Leitsätzen abrücken und wiederum mit Ausdrücken wie „schön" oder „intim" operierten. Wir wollen dazu keine Stellung nehmen. Wir glauben, vorstehend gezeigt zu haben, dass für Hotelbauten das Flachdach in manchem Fall nur eine zweckmässige Architektur darstellt, jedoch zu keinem zweckmässigen Betrieb führt. Hier steht die vielgerühmte moderne Sachlichkeit dem Betriebszweck des Unternehmens oft direkt gegenüber.

Da und dort mag das Flachdach in jeder Beziehung die beste Lösung darstellen. Man erhebe es aber nicht zu einem Idol und glaube ja nicht, dass es die moderne und allein richtige Architektur verkörpere. Es ist eine Erscheinung, wie so manche andere, und will im Einzelfall auf die besondere Eignung geprüft werden.

Individuelle Gasheizung

Br. Bis vor wenigen Jahren wurde die Heizwirkung des Gases nur in sehr geringem Masse ausgenützt. Die auf dem Markt erhältlichen Gasöfen funktionierten nicht wirtschaftlich und waren auch kaum nach neuzeitlichen heizungstechnischen Prinzipien gebaut. Meistens brachte man vor einer parabolischen Fläche mehrere Reihen kleiner Gasflammen zum Brennen. Die erzeugte Wärme wurde von der als Reflektor anzusprechenden Fläche nach dem Raum hin ausgestrahlt. Immerhin kann bei dieser Anordnung nur ein Teil der Wärme vom Reflektor erfasst werden.

Die neuzeitlichen nach dem Strahlungsprinzip arbeitenden Gasöfen sind von ganz abweichender Bauart. Die Gasflammen brennen in einzelnen Chamottekörpern. Diese gelangen dadurch zum Glühen und strahlen in diesem Zustand Wärme aus. Die entsprechende Wirkung macht sich allerdings nur in der nähern Umgebung bemerkbar. Damit wird dieser Ofen auf jene Räume verwiesen, wo man nicht zu weit von der Wärmequelle zu weilen pflegt (Salon, Badzimmer) oder wo architektonische Gründe die Benützung empfehlen (im mit Cheminée ausgestatteten Zimmer z. B.).

Von allgemeinerer Verwendung ist dagegen der Element-Gasofen. Er ist äusserlich kaum vom Zentralheizungsradiator zu unterscheiden. Die einzelnen Elemente sind aus Gusseisen und von innen her durch Gasflammen erwärmt. Der Austritt der Verbrennungsgase erfolgt durch ein vom obern Ende abzweigendes Abzugrohr. Wärmetechnisch und wärmewirtschaftlich funktioniert die Einrichtung gleich, wie der Radiator der Zentralheizung: die Zimmerluft erwärmt sich an den heissen Elementen, steigt empor und lässt nun weniger warme Luft an die Elemente herantreten, die sich wieder erwärmt usw. Die Heizung erfolgt also durch sogenannten Luftumsatz.

Der zum Brennen des Gases erforderliche Sauerstoff kann sowohl der Zimmerluft entnommen, wie durch Frischluft von Aussen zugeführt werden. Es ist ferner möglich, den Brennereinsatz in den Korridor zu verlegen, so dass das Anzünden ohne Betreten des Zimmers vorgenommen werden kann. Die Wärmeregulierung erfolgt durch Kleinstellen der Flammen. Sie kann auch automatisch gestaltet werden. In diesem Fall wird nach Überschreiten der gewünschten und eingestellten höchsten Zimmertemperatur die Gaszufuhr selbsttätig abgesperrt. Nur die Stichflamme bleibt. Ihr fällt die Aufgabe zu, das Gas neuerdings zu entzünden, sobald sich die Zimmertemperatur der untern zulässigen Grenze nähert.

Für einen Ofen, der stündlich 3600 Kalorien abgeben kann, wird ein Gasverbrauch von 1,1 Kubikmeter pro Stunde genannt. Auf den russ-, staub- und aschenfreien Betrieb braucht kaum hingewiesen zu werden. Man wird ebenfalls die sofortige Wärmeabgabe würdigen, desgleichen den Umstand, dass man Gastzimmer nicht zur Bedienung der Heizung betreten muss. In den letzten 5 Jahren sind in Deutschland über 10,000 solcher Element-Öfen für Gasheizung installiert worden. Und zwar sowohl in Wohnräumen wie in Schulzimmern, Laboratorien, Garagen, Restaurationssälen und Amtszimmern.

Die Anwendung des Gases zur Heizung des Wassers im Kessel der Zentralheizung ist praktisch selbstverständlich ebenfalls durchführbar. Wie wir von gutorientierter Seite erfahren, sollen sich dagegen bei schweizerischen Verhältnissen auch bei Ausnahmetarifen der Gaswerke die Betriebskosten ausserordentlich hoch stellen. Auch für die oberwähnten unabhängigen Zimmeröfen wird man von Fall zu Fall eine Betriebsrechnung aufstellen müssen, wobei allerdings nicht vergessen werden darf, dass eine ganze Reihe der aufgezählten und für den Gast wichtigen Vorteile zahlenmässig nicht erfasst werden können.

Das Farbspritzverfahren für Ausbesserungsarbeiten

Wenn man kleinere oder grössere Fehlerstellen, deren es in einem Hotelbetrieb zur Genüge gibt, ausbessern will, so kommt man mit einem kleinen Spritzapparat zweifellos besser weg, als wenn man selbst zum Pinsel greift, weil sich das Herbeirufen eines Malers nicht lohnt. Für geringes Geld erhält man heute bereits eine komplette Einrichtung bestehend aus Kessel, Manometer, Luftpumpe, Zerstäuber und Farbbehälter. Dass auch solche kleine Farbspritzapparate vollwertig sind, beweisen ihre grossen Leistungen. Man kann z. B. in ein bis zwei Stunden ein normales Zimmer mit zwei bis drei Farben dekorieren, ohne dass es einer besonderen Übung bedarf, da jedes Nachspritzen in Wegfall kommt. Die früheren Bedenken, dass beim Spritzen auftauchende Farbdämpfe den Bedienenden belästigen, sind bei den heutigen nach dem sog. Niederdruckverfahren arbeitenden Apparaten grundlos. Hat man umfangreiche Arbeiten auszuführen, so ersetzt man den Handbetrieb, der sich übrigens in der Hauptsache nur auf das Aufpumpen des Kessels beschränkt, zweckmässig durch den elektrischen Betrieb. Derartige Apparate, System Leitag, benötigen einen Motor von nur etwa 1/5 PS, der an jede Lichtleitung angeschlossen werden kann. Die erzeugte Spritzluft wird aus dem Niederdruckgebläse von ½ Atmosphären dem Spritzapparat zugeführt, von wo die Farbe in bekannter Weise in Strahlenform austritt. Derartige Apparate können übrigens auch noch anderweitig benützt werden, z. B. zum Wagenwaschen, Reifenaufpumpen, Desinfizieren von Räumen usw., stellen also in gewissem Sinne Universalapparate dar. T.

FEUILLETON

Hygienische Plauderei

Von E. Bütikofer, Ing., Zürich.

Im Mai wurde in Dresden die bis Oktober dauernde internationale Hygiene-Ausstellung eröffnet. Obschon sich 18 ausländische Staaten beteiligen, darunter auch die Schweiz, und z. T. recht interessantes Material auflegen, beruht doch der grosse Wert der Veranstaltung auf den überaus instruktiven allgemeinen Abteilungen, die in z. T. geradezu vorbildlicher Anschauung Wert und Bedeutung der Hygiene für Seele, Körper, Haushalt, Gewerbe, Staat und Menschheit veranschaulichen.

An der hygienischen Zukunftsstadt hat das Hotelgewerbe allerdings auch ein grosses Interesse. Aber eben, in ihrer Idealform ist sie schwer realisierbar, es sei denn, dass man nicht den Weg der Reformen vorhandener Gebilde beschreitet, sondern ganz neue städtebauliche Anlagen erstellt. Immerhin wird man da und dort dem in einer riesigen Bodenplastik dargestellten Ideal nahekommen. Es hat kreisförmigen Grundriss und die Verkehrswege sind sowohl durch Ringwie durch Radialstrassen gebildet. Das Zentrum ist als Geschäftsviertel gedacht mit dichter Bebauung und etlichen Hochhäusern. Nach der Peripherie hin verringert sich die Gebäudehöhe immer mehr. Die Ringstrassen sind durchwegs als Promenadenwege ausgestattet und strassenbahnfrei. Auch in radialer Richtung ziehen sich kreissektorartig einige Parkanlagen hin. Alle wichtigen Kreuzungen finden durch Über- oder Unterführungen statt. Industrie und Wohnkolonien sind streng von einander getrennt, bei Zwischenschaltung von Park- und Gartenanlagen, sodass der heimkehrende Arbeiter ungewollt die Wohltat einer sauerstoffreichen Vegetation geniesst. Es ergeben sich bei dieser Anordnung mit den rein radialen Tramlinien von selbst ebenfalls Trennungen zwischen ruhigen und unruhigen Quartieren. Bahnhöfe, Sportplätze und Waldschulen werden an die Peripherie verlegt, wo Wald wie genügend unbebaubare aber praktisch ausnützbare Nutzflächen zur Verfügung stehen müssen. Die der vorherrschenden Windrichtung entgegengesetzte Seite des Geländes bestimmt die Lage der Industriebauten. Letztere sind auch vom Geschäftsviertel gut zu trennen. Dieses verlangt grosse Innenhöfe, Licht, Luft, Sonne und die Nähe von Grünplätzen. Wo die Gegend Mulden- bzw. Talcharakter hat, sollen die Hänge überbaut, die Talsohle jedoch als Grünland belassen werden. Im Zeitalter der Autobusse ist man ja glücklicherweise nicht mehr darauf angewiesen, den letzten Quadratmeter auszunützen und hat in städtehygienischer Hinsicht viel mehr Freiheit. Um Beispiele zu bringen: die für Elberfeld und Barmen gewählte Lösung (Bebauung der Talsohle, Belassen der grünen Hügelzüge) wird verworfen und die von Luxemburg gutgeheissen (Bebauung der Hänge und Hochplateaus und Belassen der grünen Talsohle). „Los vom Baublock" ist auch eine Parole der modernen Stadt. Durch zickzackartig verlaufende Fassaden oder durch kreuzförmigen Grundriss hat man Mittel gefunden, um Wohnräumen während einem Zeit-Maximum Sonne zuzuführen. Baumalleen und Obstbaumwälle spielen bereits in mehreren Städten die Rolle eines Windschutzes.

Auf die Wichtigkeit der gründlichen und raschen Kehrichtentfernung wird indirekt hingewiesen durch den guten Nährboden, den Kehricht gewissen Krankheitserregern bietet. Der Paratyphusbazillus B bleibt beispielsweise im Zimmerkehricht 107 Tage lebensfähig, in der Asche 136 und in den Küchenabfällen nur 24 Tage. Der Typhusbazillus hält es im Zimmerkehricht nur 42 Tage aus, in der Asche dagegen 115 Tage. Asche ist also der Konservierung des Typhuserregers ungemein günstig. In den Küchenabfällen bleibt der Bazillus nur 4 Tage lebensfähig, einen Tag weniger als der Erreger der Ruhr, der sich auch in der Asche am längsten hält (48 Tage, gegen 42 im Zimmerkehricht).

Als täglicher Wasserverbrauch pro Kopf der Bevölkerung ist in Dresden das Quantum von 150 Litern angegeben. Diese Menge schliesst den Bedarf der öffentlichen städtischen Betriebe in sich, ferner den Anteil an der kommunalen Elektrizitäts- und Gaserzeugung. Desgleichen den Anteil am privatindustriellen Verbrauch. Die Zahl scheint allerdings niedrig gegriffen, wenn man bedenkt, dass Wien im Jahre 1926 einen Verbrauch von 160 Litern hatte und Bern gar 470 Liter. Sie rechnet mit 30 Liter für Trinken, Kochen und Reinigen, 15 für Wäsche, 15 für W. C.-Spülung und 50 als Tagesanteil am Wochenbad von 350 Liter. Für schweizerische Hotelverhältnisse wird jedenfalls die Zahl von 400 Liter für die rein internen Bedürfnisse nicht zu hoch gegriffen sein.

Hochangebrachte Fenster, d. h. solche, deren oberes Ende nahezu an die Decke reicht, sind lichttechnisch viel günstiger, als tiefangebrachte. In 1 Meter Entfernung beträgt allerdings die Tageslichtstärke bei tiefmontiertem Fenster noch 110 Lux, gegenüber 35 Lux beim hochmontierten Fenster. Aber bereits in 2 Meter Zimmertiefe ist das Verhältnis umgekehrt: 22 und 30 Lux. Für 3 Meter Tiefe gelten die Zahlen 7 und 20. Ist die Sehschärfe bei 30 Lux gleich 100, so beträgt sie bei 1000 Lux nur 110. Es hat also praktisch gar keinen Zweck, mit der künstlichen Beleuchtung über 30 Lux hinauszugehen. Es sei daran erinnert, dass man unter Lux die Helligkeit versteht, die durch eine Lichtquelle von 1 Kerzenstärke auf einer sich in 1 Meter Entfernung befindenden Fläche erzeugt wird.

Der gegebene Ort zur Aufstellung der Heizungsradiatoren ist der Raum unterhalb des Fenstergesimses und zwar aus heizungswirtschaftlichen Gründen. Diese Lösung dürfte aber auch im Interesse der möglichst freien Verfügung über den Zimmerraum erwünscht sein.

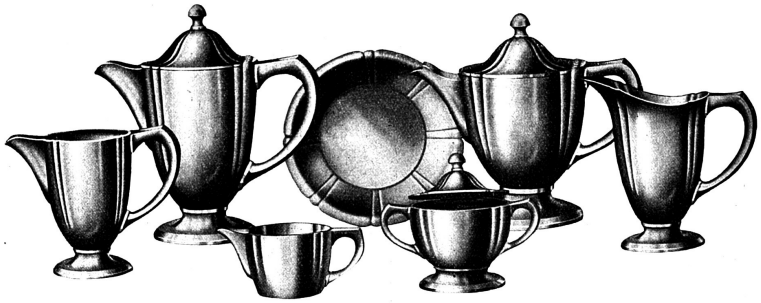
Die Frage, ob künstliche Lüftung oder nicht, ist eine Temperaturangelegenheit. Der Mitteleuropäer befindet sich im Zimmer am wöhlsten innerhalb einer zwischen 16 und 20° Celsius gelegenen Temperaturzone. Wird künstlich belüftet (Ventilator z. B.), so verschiebt sich diese Zone kontinuierlich als Funktion der Luftgeschwindigkeit nach oben und liegt beispielsweise für die Luftgeschwindigkeit von 0,4 Meter zwischen 18 und 22° C. Luftgeschwindigkeiten von mehr als 1,2 m sind unzulässig, weil störend.

Die Heizung sollte in den Wohnzimmern auf 17—19° C und in den Schlafzimmern auf 14—16° C eingestellt werden. Die grösste Kindersterblichkeit wegen Magen- und Darmkatarrh fällt meistens mit der maximalen Luft- und Dachgeschosstemperatur zusammen.

Es mag ferner interessieren, dass in den deutschen Spitälern der Februar der Monat mit grösster Patientenbesetzung ist. Die Zahl nimmt dann beständig und rasch ab, um Ende August ein Minimum zu erreichen und im Oktober zu einer neuen Spitze anzusteigen, die aber bei weitem nicht an die des Februars heranreicht. Dass die Menschen immer länger leben, wird ebenfalls durch Zahlen belegt: 1910 betrug in Deutschland die mittlere Lebensdauer 49 Jahre und 1926 erreichte sie 57 Jahre. Es ist klar, dass dieses Resultat nur erzielt werden konnte durch bessere Lebensbedingungen auf der ganzen Linie.

Versilberte Bestecke für Hotels (Hiezu 3 Bilder)

Ist das Porzellan ursprünglich ein Privilegium der Fürsten gewesen, um später auch die Zierschränke des vornehmen Bürgerstandes zu schmücken und schliesslich auch den untersten sozialen Schichten zu dienen, so wurde das schwerversilberte Alpacca-Besteck von Anfang an zweckbewusst für Haushalt und Gastwirtsbetrieb geschaffen. Seiner Einführung stunden weder ästhetische noch praktische Bedenken entgegen. Das Tempo der Einbürgerung wurde lediglich durch die Preisfrage bestimmt. Bereits im letzten Jahrzehnt des verflossenen Jahrhunderts hatte sich das Alpacca-Besteck die bessere Hoteltafel erobert. Man traf gleichzeitig bereits zahlreiche Platten und Kaffeekannen aus Alpacca.



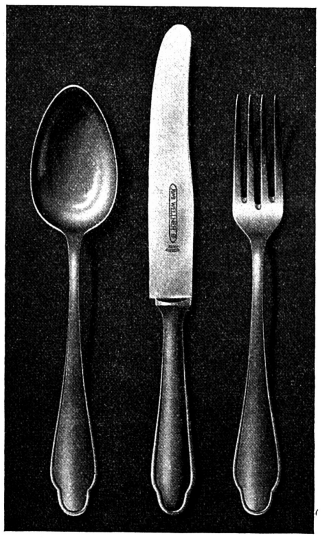
Unter diesem Erzeugnis muss man sich eine Art „Neusilber" vorstellen. Eine äusserst harte Metallegierung, die sehr schwer zu bearbeiten ist, aber gerade durch ihre Härte eine besondere Eignung zur Verwendung für Bestecke und sonstige Tafelgeräte enthält. Alpacca-Bestecke, nach bewährten Verfahren gewalzt, gepresst und geprägt, sind von ganz hervorragender Stabilität.

Ein weiterer nicht zu unterschätzender Vorzug ist die Farbe. Sie steht — richtige Legierung vorausgesetzt — der des Silbers kaum nach und verändert sich auch beim stärksten Gebrauch nicht, falls die Reinigung sachgemäss erfolgt. Unversilbertes Alpacca hat sich jedoch trotz seiner vorzüglichen Eigenschaften sowohl als Besteck wie als Tafelgerät nur in einem beschränkten Kreis anspruchsloser Betriebe einbürgern können. Auch diese haben aber das Bestreben, zu versilberten oder verchromten Bestecken überzugehen.

Auf der modernen Gasttafel erfreut sich jedoch das schwerversilberte Alpacca-Besteck zunehmender Beliebtheit. Die Fabrikate aus Alpacca werden in sorgfältig geschliffenem Zustand auf galvanischem Wege mit einer starken Feinsilberhülle umgeben, die infolge einer in Jahrzehnten bis zu einem hohen Grade der Vervollkommnung entwickelten Technik aufs innigste mit der Alpacca-Unterlage verbunden ist. Stärke und Haltbarkeit der Versilberung unterscheiden die hochwertige Qualitätsarbeit von der zweifelhaften. Gerade in Hotelierkreisen hat sich längst die Erkenntnis Bahn gebrochen, dass Qualitätsware ihren entsprechenden Marktwert hat. Der oft gehörte Satz, dass der Einkauf von Hotelbestecken Vertrauenssache sei, verweist auf einen enggezogenen Kreis von gediegenen Firmen.

Kauft ein Hotelier bei einer Qualitätsfirma der Besteckindustrie, so kann er gewiss sein, Tafelgeräte zu erhalten, deren Alpacca-Grundmetall und Silberauflage den grösstmöglichsten Widerstand gegen Abnützung durch mechanische und chemische Einflüsse bieten. Die Spezialfabriken verfügen über jahrzehntealte Erfahrungen und haben, darauf gestützt, die Legierungen vervollkommnet. Der Silbergehalt ist aufgestempelt. Die Stempelung ist gleichzeitig die Garantie für eine zweckmässige Versilberung.

Versilbertes Alpacca bildet einen vortrefflichen Ersatz für die oft unerschwinglichen Waren aus echtem Silber, dem ja zu seiner Verarbeitung auch etwa 20 % Kupfer beigegeben werden muss. Bei versilberten Alpacca-Bestecken strahlt dem Gast tatsächlich ein Überzug aus Feinsilber entgegen. Speisen und Mund kommen nur mit diesem hochwertigen Überzug in Berührung. Die Versilberung wird von den in den Speisen enthaltenen Säuren in keiner Weise angegriffen. Dies ist sowohl für die Reinhaltung



wie für die Hygiene von grosser Bedeutung. Dazu kommt noch, dass die dem Auge nicht sichtbare Alpacca-Unterlage an spezifischer Härte dem massiven Silber weit überlegen ist. Durch seinen hohen Nickelgehalt leistet dieses Metall gegen Druck und Stoss den denkbar grössten Widerstand, sodass ein Brechen, ein Verbeulen oder Verbiegen, beispielsweise der Gabelzinken, im Gebrauch völlig ausgeschlossen ist.

Eine weitere Behandlung der technischen Seite des Tafelsilber-Problems würde den Rahmen dieser Ausführungen überschreiten. Wertvoll erscheint es dagegen an dieser Stelle, die Frage der Formgebung von verschiedenen Gesichtspunkten zu beleuchten. Die allgemeine Normung der Handwerkszeuge, Maschinenteile, Möbel und Gebrauchsgegenstände aller Art ist in unseren Tagen mehr als ein Schlagwort geworden. Das ist eine unabwendbare Auswirkung der Industrialisierung des Handwerks und der Mechanisierung der Herstellungs-Methoden. Kurz: eine Auswirkung gesteigerter Zivilisation. Der Kulturtrieb wird aber durch ästhetische Ausgestaltung einer solchen Nivellierung des Geschmacks immer entgegen arbeiten und gerade die Schönheit der Tafelausstattung ist es, in der sich jede Neugestaltung unseres Lebens zuerst zeigt und zunehmenden Wohlstand aufs deutlichste offenbart. Die modernen, vornehmen Hotels, welche mit einem internationalen Publikum zu rechnen haben, verwenden die äusserste Sorgfalt auf Form und Stil bei der Herrichtung der Speisetafel. Wenn man auch nicht überall so weit gehen kann, Bestecke und Tafelgeräte nach der gesamten Innen-Architektur abzustimmen, so ist doch das Bestreben nach wohltuender Einheitlichkeit bei Auswahl gediegener Formen innerhalb des Tafelbildes überall zu erkennen. Die Gastwirte durch schöpferische Tätigkeit zu unterstützen und anzuregen, ist eine der vornehmsten Aufgaben der Spezialfabriken von schwerversilberten Alpacca-Bestecken und Tafelgeräten.

Die Statistik in Hotelbetrieben

von J. Viel, Treuhandstelle des Schweizer. Wirtevereins, Zürich

Im Gegensatz zu andern Branchen wird die Statistik im Gaststättenwesen allgemein noch ziemlich stark vernachlässigt. Vielfach herrscht die Auffassung vor, Statistik sei eine unproduktive Arbeit, eine Spielerei, bei der doch nichts herausschaue. Wir geben zu, dass die Statistik Gefahren in sich bergen kann, was namentlich bei der externen Statistik der Fall ist, wo man oft von kleinem zur Verfügung stehenden, einseitigen Material Schlüsse auf die ganze Branche ziehen will. Der bekannte Professor Engel hat einmal zu seinen Schülern spasshaft geäussert: „Geben Sie mir Zahlen und ich beweise Ihnen alles". Und der Italiener pflegt von der Statistik zu sagen, sie sei eine käufliche Dirne. Diese Übertreibungen entbehren teilweise nicht einer gewissen Berechtigung, denn wir wissen wohl alle, dass sich jegliches Zahlenmaterial nach verschiedenen Gesichtspunkten formen und in verschiedenen Richtungen deuten lässt. Wir beschränken uns aber in diesem Aufsatz auf die interne Betriebsstatistik und die Erörterung ihrer Verwendungsmöglichkeiten. Dabei unterscheiden wir zwei Hauptgruppen, nämlich

1. die Frequenzstatistik und
2. die Finanz- oder Erfolgsstatistik.

I.

Bei der Frequenzstatistik sind die Ermittlungen über die Bettenbesetzung am verbreitetsten und auch am einfachsten zu berechnen. Zum bessern Verständnis fügen wir jeder Verwendungsmöglichkeit ein entsprechendes Zahlenbeispiel aus der Praxis bei.

Tabelle 1: Prozentuale Bettenbesetzung eines Jahreshotels von 100 Betten.

	1929		1930	
	Logiernächte	*% Bettenbes.*	*Logiernächte*	*% Bettenbes.*
Januar.	1781	57,5%	1650	54,3%
Februar	1778	63,5%	1927	68,8%
usw.				
Jahr.	23687	65%		

Diese Aufzeichnung der Logiernächte und Bettenbesetzung wird eigentlich erst dann wirklich interessant, wenn vorher ermittelt worden ist, welche Mindestbesetzung erreicht werden muss, bis die festen Betriebskosten gedeckt sind. Beispiel eines Einsaisonbetriebes von 285 Betten:

Anlagewert ca. Fr. 1,000,000.—
Betriebsspesen ca. Fr. 175,000.—
Durchschnittl. Gästeeinnahme Fr. 24.— pro Tag.

Die Rechnung stellt sich wie folgt:

Zins- und Amortisationslast 8 % v. 1,000,000.— . . .	Fr. 80,000.—
Betriebsspesen	„ 175,000.—
Gesamtlast	Fr. 255,000.—

Die frühern Betriebsrechnungen zeigen, dass die Küche und Kellerausgaben ca. 40 % des Gesamtumsatzes ausmachen. Die restlichen 60 % müssen demnach für die Bestreitung der obigen Fr. 255,000.— hinreichen. Mit andern Worten: Fr. 255,000.— sind 60 %, erforderlicher Minimalumsatz demnach 255 000 : 60 × 100 = Fr. 425,000.—.

Diese erforderliche Mindesteinnahme von Fr. 425,000.— durch die durchschnittliche Gästeeinnahme geteilt ergibt 17 700 Soll-Logiernächte, oder bei einer Saisondauer von 150 Tagen eine Soll- Besetzung von 41,5 %, da das Maximum 150 Tage × 285 Betten = 42 750 Logiernächte beträgt.

Wir wissen nun, dass durchschnittlich 41,5 % der Betten besetzt sein müssen, was einer täglichen Gästezahl von 285 × 41,5 % = 118 entspricht. Da in einem Saisonhotel nicht mit einer gleichmässigen Frequenz gerechnet werden kann, wird man eine Abstufung vornehmen, indem man für die Vor- und Nachsaison den Prozentsatz der erforderlichen Mindestfrequenz in Anpassung an frühere Ergebnisse und allgemeine am Kurorte gemachte Erfahrungen herabsetzt und in der Hochsaison erhöht, wie nachfolgende Aufstellung zeigt.

Tabelle 2: Soll- und Effektivfrequenzen eines Saisonhotels:

	Soll		*Effektiv*	
	Logiern.	*Bettenbes.*	*Logiern.*	*Bettenbes.*
Mai. . . .	1100	13,7%	1321	16,5%
Juni . . .	2800	32,8%	3176	37,2%
Juli . . .	5500	62,5%	4934	55,7%
August . .	5500	62,5%	6287	71,2%
September.	2800	32,8%	3004	35,2%
Total . .	17700	41,5%	18722	43,8%

Interessant sind auch statistische Erhebungen über die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste, indem man die Zahl der Logiernächte laut Rekapitulationsbuch durch die Zahl der angekommenen Gäste laut Arrivées-Buch teilt. Die Ziffern verschiedener Jahre können monats-, saison- oder jahrweise einander gegenüber gestellt werden.

Für Reklamezwecke aufschlussreich sind Statistiken über die Nationalität und über die Berufe der Gäste. Die nötigen Unterlagen soll ebenfalls das Arrivées-Buch liefern.

II.

Von der Finanzstatistik erwähnen wir zuerst die Umsatzkontrolle. Sie besteht lediglich in der fortlaufenden Aufzeichnung und Aufrechnung der Tageseinnahmen, unter Gegenüberstellung der Zahlen der Vorjahre. So einfach diese Statistik ist, so kennen wir doch Hotelunternehmungen, in denen diese nachstehend skizzierten Tagesnotierungen von der Geschäftsleitung beinahe mit Spannung oder auf alle Fälle mit grossem Interesse verfolgt werden.

Tabelle 3: Umsatzstatistik.

März	1928	1929	1930
Übertrag Januar-Febr.	21,765.80	20,921.75	22,136.30
1.	375.85	321.95	386.80
	22,141.65	21,243.70	22,523.10
2.	401.—	375.20	477.45
	22,542.65	21,618.90	23,000.55
usw.			

Mit dieser Umsatzstatistik kann eine Berechnung über die zur Deckung der Spesen und Lasten erforderliche Soll-Einnahme verbunden werden. Die Theoretiker nennen diese Rechnung die Ermittlung des toten Punktes oder der Rentabilitätsgrenze. Die Fragestellung lautet: Wie hoch muss die für die Deckung der konstanten Spesen und Lasten hinreichende Mindesteinnahme sein, wenn die ersten Franken soundsoviel betragen und mit einem Bruttogewinn von soundsoviel Prozent gerechnet werden kann? Wir haben die Rechnung zahlenmässig im Anschluss an die Tabelle 1 gemacht und brauchen sie deshalb nicht nochmals zu wiederholen. Hat man den erforderlichen Mindestumsatz ermittelt, so wird dieser den Effektiveinnahmen gegenübergestellt und bildet den Gradmesser für die Beurteilung des Geschäftsganges.

Statistisch kann ferner die Gewinn- und Verlustrechnung ausgewertet werden und wir möchten in diesem Zusammenhange jedem Hotelleiter empfehlen, von der frühern buchhalterischen Darstellungsart abzukommen und an Stelle der Saldi des Küchen- und Kellerkontos etc. die Einnahmen und Ausgaben einander gegenüberzustellen, weil dieser letztere Modus viel interessantere Schlüsse ermöglicht.

Nur eine solche Aufstellung, wo die Ausgaben ins Verhältnis zu den Einnahmen gesetzt werden, ermöglicht uns, ein gewisses Werturteil über die Betriebsführung abzugeben.

Tabelle 4: Betriebsrechnung in Prozenten.
(Die Zahlen sind einem Saisonhotel der Luxusklasse entnommen)

		1929 %	1928 %
Einnahmen:	Logis	34,2	33,4
	Küche	45,8	47,7
	Keller	10,4	10,7
	Übrige	9,6	8,2
		100	100
Ausgaben:	Küche	29,6	30,2
	Keller	3,7	4,7
	Löhne	10,7	11,5
	Unterhalt	11,6	7,2
	Übrige	13,6	14,1
		69,2	67,7
	Zinsen	10,2	12,0
	Abschreibungen	8,3	8,8
		87,7	88,5
Gewinn:		12,3	11,5
		100	100

Nach der gleichen Einteilung geführt, gestattet die Gewinn- und Verlustrechnung auch die Berechnung der Durchschnittsziffern pro Logiernacht, wofür wir die Zahlenreihen eines Erstklasshauses beifügen.

Tabelle 5: Moyennes-Berechnung.

		1929 Fr.	1928 Fr.
Einnahmen:	Logis	11.35	10.70
	Küche	15.20	15.30
	Keller	3.35	3.45
	Übrige	3.30	2.65
		33.20	32.10
Ausgaben:	Küche	9.80	9.70
	Keller	1.25	1.50
	Löhne	3.55	3.50
	Unterhalt	3.85	2.30
	Übrige	4.60	4.60
		23.05	21.60
	Zinsen	3.40	3.80
	Abschreibungen	2.75	2.80
		29.20	28.20
Gewinn:		4.—	3.90
		33.20	32.10

Die einzelnen Positionen der Gewinn- und Verlustrechnung wiederum lassen sich zergliedern und statistisch verwerten, wobei wohl vor allen Dingen das Küchenkonto und das Unkostenkonto Gegenstand besonderer Betrachtung sein werden. Nachstehend eine Aufteilung der Küchenausgaben.

Tabelle 6: Küchenstatistik.

	absolut Fr.	*pro Logiernacht* Fr.	*im Vergleich zu den Kücheneinnahmen* %
Fleischwaren	36,002.98	2.10	15,6
Comestibles	31,440.30	1.83	13,6
Backwaren	7,036.23	—.41	3,1
Eier	5,237.55	—.32	2,3
Milchprodukte	7,482.79	—.43	3,2
Butter	7,853.70	—.46	3,4
Spezereien	7,503.59	—.44	3,3
Obst und Gemüse	21,000.55	1.22	9,2
Konserven und Konfitüren	6,967.24	—.40	3,0
	130,584.93	7.61	56,7
Übertrag	130,584.93	7.61	56,7
Küchenlöhne	24,131.—	1.40	10,5
Küchenbrennmaterial	1,882.90	—.11	—.8
	156,598.83	9.12	68,0
ab Angestelltenverpflegung	21,754.90	1.27	9,5
Total Küchenaufwand	134,843.93	7.85	58,5

Nach dem gleichen Prinzip können die Unkosten aufgeteilt werden, wie es das nachfolgende Beispiel eines Konzert-Café zeigt.

	absolut Fr.	*im Verhältnis zum Umsatz* %
Musik	35,666.80	26,5
Löhne	4,755.—	3,5
Steuern	286.—	0,2
Versicherungen	2,606.10	1,9
Unterhalt und Ersatz	309.15	0,2
Reinigung	2,793.75	2,1
Telephon	1,483.80	1,1
Zeitungen	628.65	0,5
Reklame	3,832.50	2,8
Gas, Heizung, Wasser	2,229.95	1,7
Elektrizität	2,853.—	2,1
Diverse Spesen	2,487.20	1,9
	59,931.90	44,5

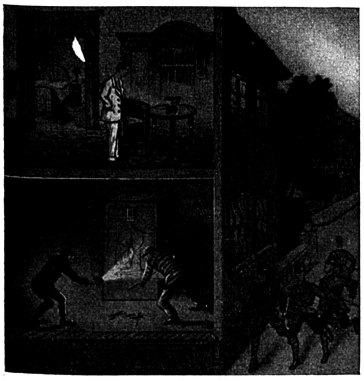
Wichtig ist in jedem Betriebe die Ermittlung des Gewinnkoeffizienten, der sich errechnet, indem man den Reingewinn ins Verhältnis zum Umsatz setzt. Das Korrelat bildet der Betriebskoeffizient, das ist das Verhältnis zwischen Gesamtkosten und Umsatz.

Sehr empfehlenswert ist es, gewisse Statistiken in graphischer Form auf Millimeterpapier darzustellen, wofür sich besonders Tabellen 1 und 2 (Logiernächte und Bettenbesetzung), ferner Tabelle 3 (Umsätze) eignen. In Stabdiagrammen wären vorzugsweise die Statistiken über Nationalität und Berufe der Gäste anzulegen.

Wir haben hiermit einige Verwendungsmöglichkeiten der Statistik in Hotelbetrieben angedeutet. Dass die Statistik im Gaststättenwesen, zumal in der Schweiz, wenig verbreitet ist, dürfte zum Teil darin seinen Grund haben, dass die Buchhaltungen meistens nicht nach modernen Gesichtspunkten angelegt sind und daher die Verarbeitung der Zahlen erschweren. Sobald sich aber einmal jeder Geschäftsinhaber bei der Anlegung seiner Buchhaltung vor Augen hält, dass die Buchhaltung eigentlich nichts anderes als Betriebsstatistik ist und entsprechend eingerichtet werden sollte, wird auch der statistischen Verwertung und Beurteilung der Erträgnisse starker Vorschub geleistet. Die Arbeit macht sich bezahlt und ist produktiver als z. B. die zeitraubende und geisttötende Methode der täglichen Gästeüberträge im Hoteljournal. Durch neue Verfahren können diese Übertragungsarbeiten aufgehoben werden, wobei es alsdann verantwortet werden kann, von der erzielten Arbeitsersparnis einen Bruchteil der Statistik zu widmen. Die Besprechung der neuen Gästebuchhaltungsmethoden wird gelegentlich den Gegenstand eines besondern Aufsatzes bilden können.

Einbruch- und Diebstahlschutz

Man hält den Schutz gegen Einbruch und Diebstahl im allgemeinen erst für eine neuere Einrichtung, deren Entstehen mit der Erfindung der elektrischen Klingel zusammenfällt. Tatsächlich reicht dieser Schutz aber schon bis in das graue Altertum. So mussten z. B. vor dem Betreten der alten ägyptischen Königsgräber erst Vorrichtungen beseitigt werden, die sich bei genauerer Prüfung als Diebesschutzmassnahmen erwiesen. Später stellte man vielfach Alarmapparate her, die durch Fallgewichte betätigt wurden. Einen Umschwung brachte der elektrische Strom, und da boten die an Fenstern und Türen angebrachten Kontakte einen anfänglich ausreichenden Schutz. Heute, wo die Einbrecher mit allen technischen Einrichtungen vertraut und mit den modernsten Hilfsmitteln ausgerüstet sind, genügt ein solcher Schutz natürlich nicht mehr. Der Gewohnheitseinbrecher weiss ganz genau, dass irgendwo eine elektrische Vorrichtung da ist, die sein Kommen anzeigt, und wird daher erst diese zu beseitigen oder zu stören versuchen. Hiermit muss der Einbruchschutz rechnen und ihn demgemäss ausgestalten.



Alarmierung der Polizeiwache

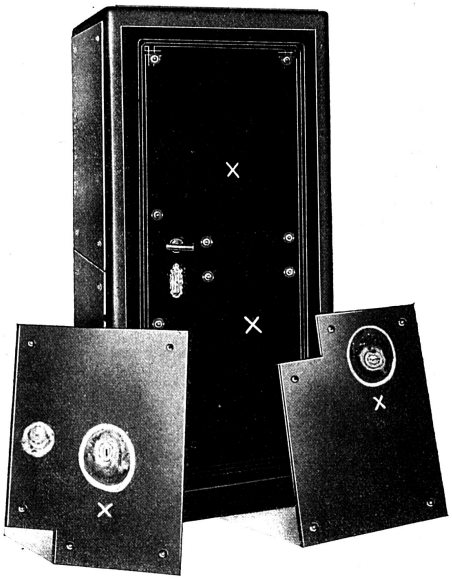
Wenn man sich die Bedingungen vor Augen führt, die z. B. Bankgeschäfte an die elektrischen Schutzvorrichtungen stellen, so ist man vielfach geneigt, diese als äusserst teure und komplizierte Apparate anzusehen. Nun sollen aber diese Apparate doch nicht nur Werte von Millionen, sondern auch andere kleinere Gegenstände wie Kassetten, Schmuckkästchen, Truhen, Vitrinen, Schreibmaschinen, Automobile usw. schützen, und es ist daher ein besonderes Verdienst der Technik, hierfür ein einheitliches und einfaches Prinzip geschaffen zu haben, auf das wir nachstehend kurz eingehen wollen. Technische Einzelheiten zu beschreiben, verbietet sich natürlich aus leicht begreiflichen Gründen.

Die sog. Wheatstone'sche Brücke ist wohl den meisten unserer Leser aus der Schulzeit her bekannt. Vier Widerstände sind zu einem Viereck verbunden, in dessen einer Diagonale ein Galvanometer, in der anderen eine Stromquelle liegt.

Gegen Diebstahl geschützte Schreibmaschine

Sind alle 4 Widerstände gleich oder verhältnisgleich, so gibt das Galvanometer keinen Ausschlag. Ein solcher tritt erst dann ein, wenn ein Widerstand geändert wird. Ersetzt man das Galvanometer durch eine Klingel, Hupe, Sirene oder dgl., so wird schon bei der geringsten Widerstandsabänderung ein Alarm enstehen. Es ist nun natürlich vollständig gleich, wie man sich die Widerstände bildet, wofern nur der elektrische Widerstand der gleiche bleibt. Nehmen wir an, der eine Widerstand sei z. B. durch die Panzerplatten eines Geldschranks gebildet, an die sich der Einbrecher mit einem Schweissapparat heranmacht. Da ein erhitzter Körper einen anderen elektrischen Widerstand hat als ein kalter, wird also das Brückengleichgewicht gestört und der Alarm ertönt. Als Widerstand verwendet man natürlich nicht die Panzerplatten selbst, sondern aufgeschraubte, sog. Bespannungsplatten, weil man dann auch schon vorhandene, selbst alte Geldschränke ohne erhebliche Kosten zu einer allen Angriffen trotzenden modernen Sicherheitsanlage umbauen kann. Versucht der Einbrecher, die Drähte zu durchschneiden oder zu überbrücken, so ist die Wirkung die gleiche. Man ist heute sogar so weit, dass selbst die kleinste Erschütterung, z. B. durch sägen und meisseln, oder ein Versuch, die Bespannungsplatten abzuschrauben, den Alarm in Tätigkeit setzt.

Da der eigentliche Kontrollapparat nur die Grösse eines kleinen Kästchens hat, kann man durch einfaches Auflegen oder Anhängen jeden Gegenstand schützen. Schon das geringste Verschieben des Kästchens genügt, um mit Sicherheit einen Alarm herbeizuführen. Wie der Riese Atlas, woher auch der Name dieser Einrichtung stammt, bewacht ein solcher Apparat alle seiner Obhut anvertrauten Sachen.



Geldschrank mit abgeschraubten Bespannungsplatten

Es steht im allgemeinen im Belieben des Einzelnen, auf welche Sicherheitsmassnahmen er besonders Wert legt. Er kann z. B. ganze Wände, selbst unter Verputz, mit einem zarten Drahtgeflecht überziehen, Tür- und Fensterkontakte damit verbinden, die Einrichtung unmittelbar auf die Polizeiwache schalten usw. Um sich selbst vor Überfällen zu schützen, sind besondere Alarmmelder in Gestalt von Druckknöpfen oder Fusskontakten empfehlenswert, mit denen die Polizei schneller herbeigerufen werden kann als durch Fernsprecher. Zu erwähnen sind schliesslich noch die sog. Lauschapparate, äusserst empfindliche Mikrophone, die schon das leiseste Schleichen eines Einbrechers in einem Telephon oder Lautsprecher anzeigen. — Ing. K. T.

Ein Kostglas für Kenner

Nach Dr. Curt Lukow

Der Franzose benützt zum Geniessen besonders wertvoller Kognaksorten, wie sie ihm in den besseren Restaurants gereicht werden, eine ganz andere Glasform und trinkt dann auch das edle Nass nicht gekühlt, sondern im Gegenteil — ganz schwach gewärmt.

Welche Gründe bewegen ihn dazu, diese uns doch wahrhaft recht eigenartig anmutende Massnahme zu treffen? Durch das gelinde Erwärmen treten die leichtflüssigen Aromastoffe besser und intensiver zu Tage, hiedurch wird die Bildung des Buketts, das mit einer der ausschlaggebenden Faktoren für die Wertbestimmung einer Ware ist, beträchtlich erhöht, wohingegen man durch Kühlhalten diese Entwicklung sehr hintanhält.

Wenn wir es auch zweifelsohne ebenso wie die Franzosen voll und ganz verstehen, die hohe Qualität eines alten Kognak geschmacklich zu erfassen und dementsprechend zu würdigen, so müssen wir doch zugeben, dass der kleine, von unsern Nachbarn angewandte Trick sehr dazu beitragen hilft, einen möglichst vollkommenen Genuss zu erhalten. Es kommt auf diese Weise in erhöhtem Mass auch der Geruchsinn zu seinem Rechte, lässt doch auch der Franzose weit längere Zeit, als wir es zu tun pflegen, das herrliche Aroma seines Hennesy oder seines Martell auf sich wirken, ehe er ans Trinken denkt.

Und nicht genug, dass er sich begnügt mit diesem kleinen Kunstgriff des Erwärmens, nein, er geht zwecks Erreichung seines Zieles noch weiter und verwendet eine Glasform, die ihm besonders gut gestattet, das wertvolle Bukett möglichst restlos zu erfassen. Wer zum ersten Male diese Form sieht, wird schwerlich erraten, dass er hier ein Kognakglas vor sich hat. In Frankreich ist es allgemein in den feineren Gaststätten eingeführt und wird auch schon bei uns ganz vereinzelt angetroffen. Es handelt sich um ein kurzbeiniges, dickbauchiges Glas von ca. 15 cm Höhe, das man beim Erfassen zwischen den dritten und vierten Finger der Hand nimmt, so dass die Fläche derselben seitlich am Boden voll anliegt und so zu einem Erwärmen und damit zu verstärkter Bukettbildung des darin befindlichen, in langsamem Schwenken gehaltenen Edelerzeugnisses beiträgt. Man stelle sich dazu einen Kenner vor, der in Ruhe und Gemächlichkeit sein kostbares Gut geniesst, und man wird Zweck und Bedeutung der neuen Glasform sofort verstehen. Durch die nach oben sich verjüngende Gestalt werden zudem die Aromastoffe trefflich zusammengehalten und konzentriert.

Wie oft im Leben, so muss man sich auch hier von festgefassten Meinungen und angestammten Vorurteilen frei machen. Es wirkt natürlich dieses Glas auf der Tafel zunächst höchst eigenartig, es scheint mit einemmal das Likörglas mit dem Weinglas in Wettbewerb zu treten, ja es sogar in der Grösse des Volumens zu überflügeln. Der Menge nach steht hier die Flüssigkeit in keinem Verhältnis zu dem grossen Fassungsvermögen. Aber auch daran wird man sich gewöhnen müssen, zumal wenn man sich stets vergegenwärtigt, welche Aufgabe dieses Glas erfüllen soll und zu welchem Zwecke es geschaffen wurde.

Man hat heute dieses Kostglas auch zur Degustation von Weinen herbeigezogen, wobei es ebenfalls vortreffliche Dienste leistet. Die Wirkungsweise ist natürlich dieselbe und das Glas auch zu diesem Zwecke empfehlenswert.

Für die einheimische Butter

Wie der Schweizerwoche-Verband mitteilt, hat die Fédération laitière du Léman durch eine Umfrage festzustellen versucht, welcher Butter der dortige Konsument den Vorzug gibt: der dänischen, bekannt durch ihre gleichmässig gute Qualität und Haltbarkeit, oder dem Erzeugnis einheimischer, moderner Butterungsanlagen. Während einer bestimmten Zeit konnte die Kundschaft bei den Verkaufsstellen zwei 100 Gramm-Stücke beziehen, die mit den Buchstaben Y und Z gekennzeichnet waren. Welche Butter — hiesige oder dänische — sich hinter diesen Zeichen verbarg, war der Kundschaft völlig unbekannt. Auf einem Fragebogen war nachträglich u. a. die Frage zu beantworten, welcher Butter der Konsument den Vorzug gebe, der mit Y oder der mit Z bezeichneten. Die durch den Polizeidirektor von Vevey präsidierte Jury hat festgestellt, dass für die Umfrage dänische Ware aus letzterhaltenen Sendungen und die von der Fédération laitière fortlaufend hergestellte Butter verwendet wurde.

Das Ergebnis der Umfrage ist für die einheimische Butter ausserordentlich erfreulich: Von den insgesamt 858 Teilnehmern haben 661 oder 77% die Butter Z bevorzugt, besonders wegen ihrem feineren Aroma. Der Buchstabe Z war das anonyme Zeichen für einheimische Butter.

Das Resultat dieser vergleichenden Kostprobe ist zweifellos geeignet, die in Händler- und Konsumentenkreisen immer noch gehörte Behauptung, die einheimische Butter werde nie eine der dänischen ebenbürtige Standardqualität erreichen, zu berichtigen. Ohne das Ergebnis der Umfrage unbedingt verallgemeinern zu wollen, darf hervorgehoben werden, dass wir heute eine Reihe vorzüglich eingerichteter Buttereien besitzen, die den Rahm nach neuesten, wissenschaftlichen Verfahren (Pasteurisierung, Verwendung von Reinkulturen zur Ansäuerung etc.) zu einer einwandfreien, gleichmässigen und haltbaren Butter verarbeiten. Solche Butterungsanlagen bestehen in Genf, Lausanne, Vevey, Freiburg, Bern, Thun, Burgdorf, Olten, Basel, Luzern, Suhr, Zürich, Pfäffikon, Winterthur, Gossau (St. G.), Rorschach, Kreuzlingen und Chur.

Was die Technik Neues bringt

Die Regenkanone

Zur Unterhaltung der teilweise recht kostbaren Gartenanlagen in Hotels und Kurorten gehört bekanntlich Wasser, das heute vielfach aus fliegenden Rohrleitungen ausgespritzt wird. Solche Anlagen verursachen aber im allgemeinen ziemlich hohe Betriebskosten, die sich nur dann reduzieren lassen, wenn man mit kleinen Rohrleitungen auskommen kann. Diese Möglichkeit bietet der unter dem Namen Regenkanone auf den Markt gebrachte S S W-Druckkesselregler. Dieser Apparat arbeitet in der Weise, dass die durch eine schwache Leitung herangeführte Wassermenge in einem vor dem Strahlrohr eingebauten Druckkessel aufgespeichert wird, bis die zur Erzielung der gewünschten Reichweite erforderliche Wassermenge angesammelt und der nötige Druck erreicht ist, der nun ein Ventil öffnet, welches das Strahlrohr freigibt. Die im Kessel zusammengepresste Luft drückt das Wasser mit grosser Wucht aus dem Strahlrohr heraus. Darauf schliesst sich das Ventil wieder selbsttätig, und das Auffüllen des Druckkessels beginnt von neuem. Bei jedem Schuss dreht sich das Strahlrohr ein kurzes Stück weiter, so dass nach und nach um den Regner herum eine kreisförmige Fläche beregnet wird.

Durch die grossen Wurfweiten braucht man weniger Rohrleitungen, und durch die Wasserspeicherung nur geringe Rohrquerschnitte. Ferner ist bei der Regenkanone die innerhalb einer gewissen Zeit fallende Regenmenge beliebig einstellbar, im Gegensatz zum kontinuierlich arbeitenden Regner, der nach etwa 1 Stunde umgesetzt werden muss. Es ist daher ohne weiteres möglich, die Regenkanone während der ganzen Nacht auf der gleichen Stelle arbeiten zu lassen, ohne dass dadurch der Niederschlag zu hoch wird und die Kulturen und der Bodenzustand leiden. Man kann also den Betrieb vollkommen in die Nacht verlegen, ohne dass eine Aufsicht nötig ist, und kann vor allem mit billigem Nachtstrom arbeiten. Ausserdem nutzt man damit das Wasser besser aus, denn die Verdunstung ist in der Nacht wesentlich geringer.

Die Regenkanone kann entweder für ortsfesten Einbau oder fahrbar auf vierrädrigem Fahrgestell mit Achsschenkel-Lenkung eingerichtet werden. Für kleine Verhältnisse genügt bereits ein Druckkessel für 100 Liter und ein Betriebsdruck von 2 Atmosphären, mit dem man Wurfweiten bis 35 m erzielen kann. Ing. K. T.

Neue elektrische Kühlapparate

Sie stammen beide aus Amerika. Der eine ist eine ausgesprochene Grillier-Vorrichtung und besteht aus einem geschlossenen, elektrisch geheizten Ofen mit zwei Reihen vertikal angeordneter Heizspiralen. Die zu röstenden Fleischstücke werden zwischen beide Reihen hineingesteckt und von beiden Seiten gleichzeitig grilliert. Die in verhältnismässig kleinen Abmessungen ausgeführte Einrichtung ist in erster Linie als Buffetapparat gedacht, leistet aber bei schwachem Betrieb auch in der Küche gute Dienste, weil man dann nicht die grossen Apparate in Betrieb zu nehmen braucht. Das Prinzip des gleichzeitigen Grillierens beider Seiten eines Fleischstückes hat sekundär den Vorteil, dass das Einschrumpfen vermieden wird, indem sich gleich zu Beginn des Grillprozesses um das ganze Stück herum eine dünne Kruste bildet.

Die andere Einrichtung mechanisiert das „Klopfen" des Fleisches. In ihrem Aussehen hat sie etwas Ähnlichkeit mit dem Bügeleisen. Der charakteristische Griff dient aber dazu, den Apparat mit dem erforderlichen Druck auf das Fleischstück zu pressen. Technisch gesprochen, handelt es sich um einen kleinen Elektromotor, der eine mehrfach geschröpfte Welle antreibt. Jede Schröpfung ist aber als Kurbelantrieb eines Stempels zu bewerten. Sobald der Apparat auf das Fleischstück gesetzt und der Motor angelassen ist, führen die einzelnen Stempel kurze, kräftige und rasch aufeinanderfolgende Schläge aus.

Teebereitung im Pompadour

Statt des gewohnten silbernen „Tee-Eies" bringt eine deutsche Tee-Handelsfirma den „Pompadour", ein hygienisch einwandfreies Säcklein aus geschmackvollem sterilem Gewebe, in verschiedenen Grössen erhältlich und bereits mit Tee gefüllt. Der Pompadour wird, an einem mitgelieferten Tauchstäbchen befestigt, in die Teekanne oder in das Teeglas gelegt und einfach mit kochendem Wasser übergossen. Der Gast kann durch früheres oder späteres Herausnehmen des Pompadours (das dank des Tauchstäbchens auf einfachste Weise bewerkstelligt wird) die Stärke seines Tees selbst bestimmen, wie beim Tee-Ei. Der Pompadour sieht gediegen und sauber aus und ist nicht kostspielig. Es gibt besondere Hotelpackungen. Im Handel sind sowohl kleine wie grosse Pompadours erhältlich. Erstere genügen für 1 Glas kräftigen oder 2—3 Tassen mittelstarken Tee. Die grossen Pompadours werden benützt, wenn Tee in Kannen zu bereiten ist. Sie ergeben 2—4 Tassen kräftigen oder 6—8 Tassen mittelstarken Tee. Im Handel sind die Pompadours in Schachteln von 10 und 25 Stück sowie in Blechdosen à 100 Stück erhältlich. Das Abfüllen des Tees in die einzelnen Säcklein erfolgt maschinell und automatisch, desgleichen das Schliessen und Etiquettieren. Keine Hand kommt dabei mit dem Tee in Berührung. Es kann also von einer hygienisch hochwertigen Form der Teebereitung gesprochen werden.

Vitrinen mit Kühlanlage

Die hohen Kosten für den Eisverbrauch zum Kühlen von Speisen in der heissen Jahreszeit lassen sich verringern, wenn man Kühlschränke mit besonderen Kühlanlagen ausrüstet. Ein gleiches gilt auch für die auf den Buffets von Restaurants befindlichen Vitrinen. Eine solche Anlage besteht hauptsächlich aus einem kleinen luftgekühlten Kompressor von etwa $^1/_3$ PS Stärke, der direkt an die Lichtleitung angeschlossen werden kann. Der ganze Apparat arbeitet vollständig automatisch und liefert eine dauernde und gleichmässig sich selbst regelnde Kühltemperatur bei absolut trockener Luft. Der Wert dieser Einrichtung, die übrigens gar nicht so teuer ist, wie man gewöhnlich glaubt, besteht nicht nur in der grossen Hygiene, sondern auch in der Anregung des Appetits der Gäste, da dauernd frisch gehaltene Speisen einen weit besseren Eindruck machen als ungekühlte. Übrigens belehrt auch der von aussen sichtbare Kühlapparat die Gäste, dass der Restaurateur weitgehend für sie sorgt, was immer als sehr angenehm empfunden wird. Solche Apparate sind unter dem Namen Frigidaire bereits zahlreich im Gebrauch. — T.

Automatisches Entdüften

Die letzte Pariser Messe brachte u. a. auch 2 Einrichtungen, welche im W. C. den Geruch verbessern, bezw. beseitigen sollen und durch die ausschliesslich automatische Betriebsweise bemerkenswert sind. Die eine besteht konstruktiv aus einem büchsenartigen, mit antiseptischer und parfumierter Flüssigkeit gefüllten Gefäss, das mittelst Anschlusstutzen vom untern Teil der Spühlleitung abgezweigt ist. Gegen das Ende jeder Spülung wird das Gefäss automatisch in Verbindung mit der Leitung gesetzt und lässt nun eine relativ kleine, aber immerhin genügende Menge Flüssigkeit ausströmen. Ein Teil davon verbleibt mit dem Wasserrest in der Schüssel. Eine gewisse Menge aber geht durch Verdunsten an den Raum über. Man kann durch geeignete Parfümierung der antiseptischen Flüssigkeit Zitronen-, Lavendel- oder Eukalyptus-Geruch geben. Bemerkenswert bei dieser Einrichtung ist wohl die Tatsache, dass der Parfum-Geruch sich nur indirekt und dadurch mit zeitlicher Verzögerung der Raumatmosphäre mitteilt. Deshalb wird er wohl kaum auch an den Kleidern haften bleiben.

Die andere Einrichtung bildet einfach den Griff des Kettenzuges als Parfumgefäss aus. Jeder Zug entspricht nun gleichzeitig dem Druck auf den Gummiballon eines Zerstäuberfläschchens. Womit gesagt ist, dass automatisch der Geruch der Raumatmosphäre durch Zerstäuben einer kleinen Dosis Parfum verbessert wird. Wie dem Prospekt zu entnehmen ist, genügt eine einzige Füllung für 600 Zerstäubungen. Diese Einrichtung wird selbstverständlich auch anderswo gute Dienste tun, überall, wo eine aromatische Verbesserung der Luft angestrebt wird. Beispielsweise im Krankenzimmer kann der Patient durch einfachen Zug in jedem Moment den gewünschten Zweck erreichen.

Rohr- und Schlauchbürsten

Zum Reinigen von geraden und gebogenen metallenen Rohren oder von Gummischläuchen, wie sie für Bier- und Weinleitungen in Frage kommen, hat die Spezialindustrie besondere Bürsten geschaffen. Sie haben eine gewisse Ähnlichkeit mit dem bekannten Zylinder-Putzer. Doch sind die Borstenpartien an einem leicht biegsamen geflochtenen Drahtstück angebracht und so angeordnet, dass die Borsten in einzelne Gruppen unterteilt sind, die zwischen sich freie Räume lassen. In diesen sammelt sich nun der durch die Reinigung entfernte Rohransatz, so dass er beim Herausziehen der Bürste ohne weiteres mitgerissen wird. Die Spitze der Bürste wird von einer drehbaren Führungsrolle gebildet, die den Weg durch Rohrbögen erleichtert, ein Festklemmen des Drahtstieles verhindert und ihn sicher durch den Bogen führt.

Sobald die Bürste im Schlauch oder im Rohr eingeführt ist, wird sie an eine Wasserleitung von 1—2 Atmosphären Druck angeschlossen. Der Wasserdruck treibt dann die Bürste automatisch in die Leitung hinein. Die Bürste lässt sich leicht mit einer Brause versehen, um die inneren Rohr- bezw. Schlauchwände vor dem eigentlichen „Bürsten" abzuspritzen und eine vollkommenere Reinigung zu erzielen. Selbstverständlich hat sich der Bürstendurchmesser stets der lichten Weite des Rohres anzupassen. Wird dieser Umstand in Bestellungen genau berücksichtigt, so ergibt sich eine gute und rasche Reinigungsarbeit, ohne vorherige Demontage der Leitungen.

Drahtloses Kettenlicht für Reklamezweck

Die Lichtreklame, die an und für sich gut und zweckmässig ist, hat speziell den Nachteil, dass z. B. die Änderung einmal hergestellter Buchstaben mit ziemlichen Kosten verbunden ist. Wesentlich einfacher wird die Sache, wenn jedermann in der Lage ist, seine Lichtreklame täglich nach Belieben zu ändern. Für Dekorationszwecke gibt es bereits sog. Illuminationsketten, und es liegt daher nahe, sich in ähnlicher Weise auch Buchstaben herzustellen. Denken wir uns eine Anzahl Fassungen kettenartig aneinandergereiht, so lässt sich eine solche Kette mit wenigen Griffen zu jedem beliebigen Buchstaben formen. Versieht man ausserdem jede Fassung noch mit einer Art Stecker, so lassen sich die Buchstaben auf einer besonders eingerichteten Unterlage, die zugleich als Stromzuführung dient, mit Leichtigkeit befestigen. Die Stromzuführung erfolgt so, dass der Strom dem Ortslichtnetz durch Anschluss an eine Steckdose entnommen und einem kleinen Transformator zugeführt wird, der ihn auf 4 Volt heruntertransformiert. Die mit Stromschienen versehene Unterlage verteilt ihn auf die einzelnen parallel geschalteten Glühbirnen. Diese Parallelschaltung hat gegenüber der Reihenschaltung den grossen Vorteil, dass jede Glühlampe bezw. jeder komplette Buchstabe für sich brennt und ein Versagen sämtlicher Glühlampen beim Defektwerden einer einzelnen ausgeschlossenist.

Der Stromverbrauch ist ausserordentlich gering. Er beträgt z. B. bei 16 bis 18 Leuchtbuchstaben stündlich etwa 2 Cts., also im Monat bei täglich 4stündiger Brenndauer etwa 2,5 Fr. Zudem erfordern die dauerhaften Niedervoltlampen nur sehr selten einen Ersatz. Für eine normale Lichtreklame mit 15 cm Buchstabenhöhe würde man etwa 200 Steckerfassungen nebst Glühbirnen benötigen, 30 besondere Stecker zum Befestigen der Buchstaben an den Schienen, je eine Kontakt- und Halteschiene von etwa 2 m Länge, und einen kleinen Transformator. Der Preis einer solchen kompletten Anlage dürfte sich etwa auf 450 Fr. stellen. Will man weniger, aber dafür grössere Buchstaben verwenden, so bedient man sich kürzerer, aber entsprechend breiterer Schienen. — Ing. K. T.

Der Elektrokarren im Hotelgewerbe

Für den Innendienst im Hotelgewerbe findet die Elektrizität immer weitgehendere Verbreitung. Zu den verschiedenen Fahrstühlen und Aufzügen gesellen sich die Hausrohrposten, alles nur zu dem Zweck, an Botenlöhnen zu sparen und den ganzen Betrieb zu beschleunigen, zu verbilligen und zuverlässiger zu machen. Wie sieht es aber im Aussendienst aus? Hier sind die Aufgaben zweifellos noch grösser. Man denke nur an das Heranschaffen von Lebensmitteln, Rohstoffen, den Gepäcktransport der Reisenden vom und zum Bahnhof. Der Wein- und Bierkeller stellt fortwährend Ansprüche an die Beförderung von Flaschen und Fässern. Wo dekoriert werden soll oder Gartenanlagen vorhanden sind, müssen Gärtnereien in Anspruch genommen werden, und so könnte man noch allerlei Arbeiten aufzählen. Rechnet man die Ausgaben dafür zusammen, so wird man auf eine recht hübsche jährliche Summe kommen.

Ganz anders liegen die Verhältnisse bei der Benützung eines Elektrokarrens. Sicherlich würde man auf den Bahnhöfen nicht so viele solcher Transportmittel sehen, wenn die im allgemeinen sehr genau kalkulierende Bahnbehörde nicht von der Zweckmässigkeit überzeugt wäre. Darum sollten sich auch die Besitzer namentlich grosser Hotelunternehmen die Frage vorlegen, ob ein solches Gefährt nicht auch für ihre Betriebe dienlich wäre. Ein Hotel, das mit solchen Einrichtungen, die keine Verbrennungsgase, Schmutz oder dergleichen hinterlassen, arbeitet, macht schon nach aussen auf den Hotelgast einen günstigen Eindruck. Dazu kommt aber auch noch das sehr wesentliche Moment, dass nämlich das Personal den Dienst mit solchen Karren sehr gern versieht, wie man wiederholt beobachtet hat. Zudem bietet die schlangenartige Behendigkeit des Elektrokarrens auch in verkehrsreichen Strassen eine erhöhte Sicherheit gegen Unfälle.

Für Hotelbetriebe werden im allgemeinen die kleineren Karren für Traglasten bis etwa 750 kg genügen. Man kommt dabei mit einer Batterie von 20 Zellen aus, so dass man zum Laden eine Spannung von 55 Volt benötigt. Der Betrieb selbst kostet nicht viel, da man zum Laden gewöhnlich die Nachtzeit benützen wird, in der von den Elektrizitätswerken Strom zu äusserst billigen Preisen abgegeben wird. Eine Beaufsichtigung der Ladung ist nicht nötig, wenn man über eine selbsttätige Ladeeinrichtung verfügt, deren Preis ebenfalls nicht sehr hoch ist. Für die Ladung ist allerdings das Vorhandensein von Gleichstrom Bedingung. Aber auch bei Drehstrom arbeitet der Elektrokarren wirtschaftlich, selbst wenn ein kleiner Quecksilberdampfgleichrichter hinzukommt, der sich unter Zuhilfenahme einer Drosselspule genau der steigenden Gegenspannung der Batterie anpasst. — Ing. K. T.

Nachschrift der Redaktion: Eine mit guten Resultaten schon wiederholt durchgeführte Kombination besteht darin, dem bereits vorhandenen Benzinomnibus einen Elektrokarren für den Gepäcktransport beizugesellen. Die ankommenden Gäste können dann sofort nach dem Hotel überführt werden, ohne dass Wartezeit für die grössern Koffern entsteht. Letztere treffen wiederum schon verhältnismässig kurze Zeit nach der Ankunft im Hotel ein. Selbstverständlich bedingt eine derartige mit einigen tausend Franken ausführbare Ergänzung des Wagenparkes eine Minimaldistanz zwischen Bahnhof und Hotel. Bei geringen Entfernungen wird man ja, falls nicht mit zu grosser Verkehrsdichte zu rechnen ist, vorteilhafter mit einer zweiten Fahrt (um das Gepäck zu holen) auskommen. Bekanntlich entstehen zu Saisonzeiten trotz allseitigem guten Willen oft lange und für den Gast unangenehme Wartezeiten wegen den grossen Gepäckstücken.

Technischer Fragekasten

Frage Nr. 21. Räder- und Reifenprüfung bei Automobilen. Gibt es für solche Prüfungen grundlegende Vorschriften?

Allgemein gültige Vorschriften sind bei der Verschiedenart der einzelnen Systeme so gut wie ausgeschlossen. Dafür geben aber die Reifenfabriken bezüglich der Reifenpflege stets besondere Verhaltungsmassregeln vor allem hinsichtlich des Luftdruckes. Sehr unterstützt wird die Pflege durch einen Reifendruckprüfer, der zum eisernen Bestand jedes Werkzeugkastens gehören sollte. Sehr wichtig ist es auch, die Reifen auf Beschädigungen und beginnende Wulstbrüche zu untersuchen. Treten solche Beschädigungen auf, und lassen sie sich, wie es eigentlich das Richtigste wäre, nicht sofort ausbessern, so muss man, wenn der schlechte Reifen auf einem Vorderrad sitzt, mindestens umwechseln, denn auf ein Vorderrad gehört nur ein guter Reifen. Eine Reifenpanne an den Vorderrädern wirkt sich immer viel gefährlicher aus als eine solche an einem Hinterrad. Wer darin noch keine Erfahrung hat, unterschätzt, wie leicht der Führer die Gewalt über seinen Wagen verliert, wenn ein Vorderreifen platzt. Geflickte Pneus auf den Vorderrädern bilden ebenfalls eine Gefahr, weil sie oft dem Steuermechanismus Widerstand leisten und so das Fahren unsicher machen.

Was die Räder selbst betrifft, so ist bei Drahtspeichenrädern darauf zu achten, dass die Speichen nicht verrostet, bei Holzrädern, dass sie nicht morsch sind Ferner muss man sich überzeugen, ob die Muttern, die zur Befestigung von Rad und Felge dienen, genügend fest sitzen. Um dann weiter zu prüfen, ob die Räder fest und zuverlässig sitzen, bockt man am besten den Wagen auf. Dann nimmt man die Speichen oder Reifenwulste am oberen Teil des Rades kräftig in beide Hände und rüttelt quer zur Fahrtrichtung. Wenn das Rad wackelt, Luft oder Spiel hat, kommen verschiedene Ursachen in Betracht, die natürlich beseitigt werden müssen. Es können z. B. die auf den Achsstummeln sitzenden Kugellager durch Kugelbruch oder Ausleierung beschädigt sein, was nach langem Gebrauch vorkommt Ferner kann der Lenkzapfen in seiner Führung ausgeschlagen sein, oder es fehlt an der zu wenig angezogenen Achsmutter, die übrigens unter allen Umständen mit einem kräftigen Splint gesichert sein sollte, Schliesslich kann auch bei manchen Rädersorten die Radkappe nicht richtig und nicht genügend fest sitzen, Radkappen sind immer in entgegengesetzter Richtung anzuziehen. T.

Frage Nr. 22. Douchenbad im Hotelzimmer. Gewiss haben Sie mit der Meinung recht, dass allgemein das zum Hotelzimmer gehörende Bad als Wannenbad erstellt wird. Das darf und soll Sie nicht hindern, einen neuen Weg zu betreten und die viel weniger Platz einnehmende Douche einzurichten. Sie leisten damit übrigens keine Pionierarbeit, denn in verschiedenen Hotels kennt man sie bereits. Sie kann leicht in einer wandschrankartigen Kammer dem Hotelzimmer angegliedert werden und stellt sich selbstverständlich in jeder Hinsicht viel billiger als das Wannenbad.

Allerdings wirkt die Douche im ersten Augenblick auf den Gast befremdend. Sagt man ihm aber, dass die Douche die hygienisch einwandfreiste Art eines Bades darstellt, weil nur die Füsse mit dem Becken in Berührung kommen und nicht der ganze Körper in einer Wanne liegt, die vorher schon von vielen Dutzend andern Personen benützt wurde, so lässt er sich leicht von den Vorteilen des Brausebades überzeugen und befreundet sich rasch mit ihm. Dies hat wenigstens eine Rundfrage festgestellt, mit der man an die Besitzer solcher Einrichtungen gelangte.

Wo ältere Hotels zu modernisieren sind, dürfte der Einbau von Douchen oft eine geradezu ideale Lösung darstellen, just wegen dem geringen Platzbedarf. Das hygienische Moment spielt allerdings in ausgesprochenen Sommerfrischen und Kurhotels, wo ein und derselbe Gast das gleiche Zimmer während Wochen benützt, nicht eine so grosse Rolle, wie in Häusern mit stark wechselnder Zimmerbesetzung. Taktisch würden wir es für verfehlt halten, die Douche gegen das Wannenbad auszuspielen. Letzteres hat ebenfalls seine Vorzüge.

Frage Nr. 23: Frisch tapezierte Räume. Bei trockenem Wetter ist jeder Gegenzug zu vermeiden, damit das im Kleister enthaltene Wasser nicht zum Verdunsten kommt, bevor die erforderliche Bindung zwischen Tapete und Wand eingetreten ist. Wird diese Regel nicht beachtet, platzt die Tapete. Eine schwache Lüftung ist dagegen erwünscht. Die durch Verdunstung frei werdende Feuchtigkeit schlägt sich dann nicht auf der Tapete nieder. Schwaches Heizen schadet nicht. Übermässiges Heizen dagegen bringt, namentlich in der Nähe des Ofens, die Tapete gerne zum Platzen.

Frage Nr. 24: Kohlenoxydvergiftungen in Garagen. Immer noch ist die Anschauung sehr verbreitet, dass jeder tatsächlichen Gefahr natürliche Warnungszeichen vorausgehen. Dagegen kann nicht stark genug angekämpft werden. Die meisten Gasvergiftungen kommen schlagartig vor. Das gilt ebenfalls vom Kohlenoxydtod. Man muss sich ja nicht etwa einbilden, in einer geschlossenen Garage könne man ruhig den Motor laufen lassen; falls etwas nicht in Ordnung gehe, werde man es schon fühlen und könne dann immer noch rechtzeitig geeignete Massnahmen treffen. In geschlossenen Garagen, auch in modernen und gutgelüfteten, sollte prinzipiell der Betrieb von Motoren verboten werden. Es genügt bereits ein kurzfristiger Leerlauf, um in einem geschlossenen Raum die tödliche Gaskonzentration zu bilden. Die einzuatmende Luft braucht — wie wir der „Technik im Hotel" entnehmen — nur 0,04—0,05% Kohlenoxyd zu enthalten (also eine Menge, die ebenfalls in der gutgelüfteten aber geschlossenen Garage zustande kommen kann), um Vergiftungsfälle hervorzurufen. Weist der Raum eine Kohlenoxydkonzentration von 0,3% auf, so tritt bereits nach wenigen Minuten Aufenthalt eine meistens tödlich verlaufende Vergiftung ein. Wir bringen in Erinnerung, dass Kohlenoxyd geruchlos ist.

Frage Nr. 25: Einfache Zimmerkühleinrichtung. Sie können sich eine solche — falls Sie im Besitz eines Ventilators sind — leicht selbst anfertigen. Entfernen Sie aus einem länglichen Kistchen die beiden Schmalwände, legen Sie auf den Boden ein niedriges, aber der Kistenform angepasstes und mit Wasser gefülltes Gefäss. Bringen Sie nun im Innern noch einige Löschpapierblätter an, in der Längsrichtung des Kistchens verlaufend, mit gegenseitigen Abständen von ca. 1½ cm. Sorgen Sie dafür, dass die untern Enden der Löschpapiere in das Wasser tauchen und die obern in geeigneter Weise an der Decke befestigt sind. Stellen Sie die ganze Einrichtung zwischen die zu kühlende Stelle und die Flügel eines Ventilators und die Kühleinrichtung ist fertig! Was geschieht?

Die Ventilatorluft muss zwangsläufig das Kistchen passieren und kommt dabei mit den wassergetränkten Löschpapierflächen in Berührung. Teilweise auf natürliche Art, vornehmlich aber unter der Einwirkung des Luftzuges, gelangt das Wasser zum Verdunsten, geht in die Luft über und kühlt sie ab. Auch muss berücksichtigt werden, dass bereits das zwangsweise Führen des Luftstromes längs den mehreren an das Papier gebundenen kalten Wasserschleiern ein Abkühlen bewirkt. Wegen der Kapillarität des Löschpapiers wird das verdunstete Wasser immer wieder ersetzt. Nur die am Boden des Kistchens stehende Wasserschale muss natürlich von Zeit zu Zeit nachgefüllt werden. Selbstverständlich müssen auch die Längswände des Kistchens Löschpapierbelag erhalten. Dass Kistengrösse und Durchmesser der Ventilatorflügel in einem richtigen Verhältnis zueinander stehen müssen, ist klar. Man hat auf diese Weise die Zimmertemperatur schon um 5—8° C reduzieren können. Die Einrichtung erhält ein solideres Aussehen, wenn man in das Kistchen einige in der Längsrichtung verlaufende und beidseitig mit Löschpapier beschlagene Zwischenwände einbaut. Berichten Sie uns über die erhaltenen Resultate!

Frage No. 26. Badwanne für wirtschaftlichsten Wasserverbrauch. Solche sind in Amerika in Gebrauch. Sie unterscheiden sich nur dadurch von den gewöhnlichen Wannen, dass etwa ein Drittel der Länge gegen 30 Centimeter tiefer ist, als der Rest. Sollen nun Kinder gebadet werden oder wünscht der Gast lediglich ein Fussbad, so wird eben nur dieses Drittel gefüllt, das als „Badewanne in der Badewanne" anzusprechen ist und selbstredend auch für ein Sitzbad gute Dienste leistet. Wer ein Wannenbad nehmen will, lässt natürlich zuvor die ganze Wanne voll Wasser laufen.

Redaktion und Expedition: Aeschengraben 35, Basel — Redaktion: Dr. M. Riesen, A. Matti, Ch. Magne
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

ont évité aux créanciers, dans la plupart des cas, des démarches longues et coûteuses.

L'organe de la Chambre de commerce suisse en France, la *Revue économique franco-suisse*, a été agrandi. Une agence de renseignements et de propagande vient d'être créée en faveur du *tourisme automobile*. Elle ne manquera pas de favoriser le mouvement des étrangers en Suisse. Ce nouveau rouage du Secrétariat général complète heureusement la propagande touristique suisse en France. Jusqu'ici, elle s'occupait surtout des voyages par chemin de fer; aujourd'hui, le Secrétariat de la chambre de commerce fournit tous renseignements utiles au sujet des voyages automobiles en Suisse et en France.

Enfin, le projet de création d'une „Maison de la Suisse » à Paris est infiniment digne d'intérêt. Son fonctionnement reposera sur des bases commerciales. Non seulement la Chambre de commerce suisse y élira domicile, mais des succursales de sociétés industrielles suisses et de maisons de commerce y auront leurs bureaux. Des locaux seront aménagés pour les séances d'assemblées, des expositions, etc. Pendant leurs séjours à Paris, les commerçants suisses pourront y louer des bureaux privés et utiliser les services et la documentation de la Chambre de commerce pour leurs affaires.

Il y a tout lieu de croire que l'heureuse initiative de la Chambre de commerce suisse à Paris sera couronnée de succès, notamment en ce qui concerne la réalisation de ses projets accessoires.

« Association Semaine Suisse ».

Le cognac

Par E. Strub

Il y a quelques siècles, la navigation sur mer n'était point encore sûre, en raison des exploits des corsaires et des pirates, et il était coûteux de transporter à travers les océans de grandes quantités de vin. Au XVIme et au XVIIme siècles, des négociants anglais, hollandais et scandinaves se mirent à embarquer du « vin brûlé », qui sous un volume bien moindre contenait quand même les principes essentiels du vin.

En France, on trouve déjà en 1309 la première mention du vin brûlé, quand Arnold de Villeneuve, professeur à la faculté de médecine de Montpellier, écrivait: « On extrait par distillation le vin ardent, dénommé eau-de-vie, qui n'a ni sa couleur, ni ses effets ordinaires. Cette eau-de-vie est une eau d'immortalité ou l'eau d'or. Elle prolonge la vie, dissipe les mauvaises humeurs et entretient la jeunesse.»

Mais c'est en réalité aux Arabes que l'on doit l'art d'extraire du vin cette liqueur précieuse. Le plus célèbre des médecins arabes, Avicienne, qui vivait au Xme siècle, fit faire un grand pas à la distillation; c'est lui qui donna à l'appareil servant à ces travaux le nom d'alambic et au produit obtenu celui d'alcool.

La meilleure eau-de-vie, la plus goûtée, est incontestablement celle qui provient des départements de la Charente et de la Charente-Inférieure, à une centaine de kilomètres au nord de Bordeaux. Au centre de cette région se trouve la ville de Cognac, qui dans le courant du temps a donné son nom à ce produit.

La région de production du cognac a une superficie d'environ 1.300.000 hectares, dont le quart à peu près est cultivé en vignes, qui donnent une récolte moyenne annuelle d'environ trois millions d'hectolitres de vin d'une qualité variant suivant les terrains. Plus la terre est calcaire, plus les vins et eaux-de-vie sont recherchés. Il existe les sept crus suivants:

Grands crus:	Grande ou Fine Champagne (Cognac, Seconzac), Petite Champagne (Barbezieux, Jarnac), Borderies;
Crus bourgeois:	Fins-Bois (Angoulême, Jonzac);
Crus ordinaires:	Bons-Bois (Saintes, St-Jean d'Angély), Bois ordinaires, Bois à terroir (La Rochelle).

La distillation du vin en Charente se fait encore d'après le même principe qu'autrefois. Le jus des raisins de la région est mis dans l'alambic comme il sort du pressoir, « bourre et balle », suivant l'expression populaire. La distillation se répète plusieurs fois. Le premier produit, qu'on appelle le « brouillis », est d'une force alcoolique de 25 à 30 degrés. Le liquide restant dans la chaudière après cette première distillation, la « vinasse », sert à la fabrication des tartres, mais il n'est plus employé dans l'industrie du cognac. Quand on a suffisamment de brouillis, on le met de nouveau dans l'alambic et cette fois sort l'eau-de-vie ou cognac, qui pèse environ 70 degrés. Le liquide restant maintenant dans la chaudière ne sert plus à rien. Un hectolitre de vin de Charente à 10 degrés donne à peu près 14 litres de cognac à 70 degrés environ.

On pourrait naturellement remettre cette eau-de-vie dans la chaudière. On obtiendrait alors de l'esprit de vin à 80 degrés et plus. Cette liqueur trouve un excellent emploi pour renforcer et aromatiser le « champagne », etc.

L'eau-de-vie à 70 degrés est logée dans des fûts d'une contenance de 500 à 600 litres, où elle reste plus ou moins longtemps. On la mélange ensuite avec une même eau ou avec d'autres qualités, afin d'obtenir un certain « type ». Ceci est une manipulation à peu près semblable à celle de la fabrication du vin de Champagne, où l'on mélange aussi différentes qualités dans les « cuvées ».

L'eau-de-vie sortant de la chaudière est de couleur blanche. Les fûts où elle est logée sont construits exclusivement en chêne du Limousin (région de Limoges). L'essence de ce chêne, sous l'influence du temps, se marie au liquide et lui donne un arome spécial, ainsi que la couleur dorée caractéristique du cognac.

Le cognac est trop fort pour être consommé dans l'état où il sort de l'alambic. Par suite d'un long logement dans des chais fermés autant que possible à l'air et à la lumière, à une température moyenne de 15 degrés Celsius, le cognac s'évapore constamment et perd en même temps de sa force alcoolique. Mais plus il reste en fût, plus il acquiert de valeur, parce que pendant cette période de repos dans les chais, la couleur et le bouquet augmentent en finesse. Le cognac « vieillit » seulement en fûts de chêne du Limousin, et non pas en bouteilles comme le vin.

Si l'on voulait attendre que le cognac se réduise naturellement jusqu'à 40 degrés environ, qui est le degré de consommation, le temps serait tout à fait trop long, car bien que la réduction normale soit de deux degrés environ par an, elle est moins accentuée et pour ainsi dire nulle dans un chai très sec et légèrement plus accentuée dans un chai humide. La Régie française, qui d'ailleurs surveille d'une façon très sévère le commerce de cognac, accorde aux commerçants 7% comme perte annuelle sur marchandise en fût. Mais il ne faut pas oublier que le stock en eau-de-vie jeune est toujours plus important qu'en cognac rassis. De plus, il n'y a pas mal de perte dans la manutention aux chais, pour prise d'échantillons, etc.

Etant donné que tout le monde ne peut pas se permettre d'acheter toujours des cognacs vieux, les négociants sont obligés de s'adonner plus particulièrement à la vente des cognacs de moyenne qualité ou bon marché. Le commerçant est par conséquent forcé de réduire artificiellement des cognacs encore plus ou moins jeunes. La réussite des mélanges destinés à obtenir des « standard qualities » dépend beaucoup, d'une part de l'habileté des opérateurs et non moins, d'autre part, des disponibilités en stock dans les différentes maisons. Cette opération est l'un des secrets du métier. Il faut avoir une longue expérience et un goût très fin et très sûr pour savoir arranger ensemble les divers crus, âges, forces, etc.

(A suivre)

Alliance Internationale de l'Hôtellerie

Le dernier rapport du Secrétariat de l'A. I. H.

A la dernière réunion du Comité exécutif de l'Alliance internationale de l'hôtellerie à Amsterdam, le secrétaire de l'Alliance, M. Mellor, a donné lecture d'un rapport sur l'activité de cette institution et de son secrétariat durant les six mois écoulés depuis la session du Comité à Londres. Il a rendu compte notamment de ses enquêtes sur les impôts hôteliers dans les divers pays et sur les progrès réalisés dans la lutte contre le bruit; il a exposé les efforts des hôtelleries nationales et enfin ceux de l'Alliance elle-même.

Plusieurs *améliorations fiscales* ont été obtenues ces derniers temps par l'hôtellerie de divers Etats. En Belgique, on a réussi à faire abolir la taxe de consommation et de séjour de 5%. En France, plusieurs taxes de luxe ont été diminuées. La taxe de débarquement, très défavorable au tourisme, et les timbres sur les repas ont été supprimés. Les hôtelleries de l'Autriche, de la Grèce et de la Pologne bénéficient aussi de quelques dégrèvements. En Danemark, on attend l'abolition de la taxe de 10% sur les consommations dans les restaurants. L'Italie a supprimé les taxes d'entrée dans les musées. En Allemagne, en Grande-Bretagne, en Hollande, en Hongrie, en Italie, en Suisse, où la taxe dite de luxe est inconnue, l'hôtellerie a à supporter d'autres charges très lourdes qui demanderaient aussi des adoucissements. L'idée du fisc et d'une grande partie du public que l'hôtellerie fait de grands bénéfices est due peut-être à la publication de quelques magnifiques bilans de sociétés hôtelières (adroitement construits pour faire monter les cours en bourse. *Réd.*); mais ces bilans ne sont nullement un critérium pour l'hôtellerie en général. Les profits qui restent à l'hôtellerie en comparaison avec les autres industries, après déduction de tous les frais et impôts, ne justifient en aucune façon une imposition fiscale qui dans bien des cas est une véritable *exploitation*.

Les autorités et les associations intéressées de certains pays continuent leur *offensive contre le bruit* dans les hôtels (tant par la clientèle que par le personnel) et contre le bruit en général dans les villes et les stations d'étrangers. Par exemple, le Conseil municipal de New-York a établi des sanctions contre le bruit dans les rues: un coup de trompe ou de klaxon inutile coûte deux dollars; une motocyclette qui pétarade insolemment de son échappement libre est amendée aussi de deux dollars; un fournisseur de lait qui cogne bruyamment ses bidons reçoit la même « récompense » et tout tapage nocturne est impitoyablement réprimé. — En Europe, plusieurs villes d'eaux ou stations de cures et de repos ont déjà obtenu des règlements officiels efficaces contre le bruit, ainsi que contre la fumée et la poussière.

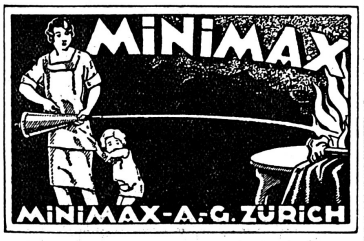
Voici maintenant un aperçu des *faits les plus importants* à signaler dans les hôtelleries nationales. La France a été dotée d'un haut commissariat au tourisme, faisant partie du gouvernement. Le Japon a créé un poste de conseiller du gouvernement pour le tourisme. Plusieurs offices nationaux de tourisme ont été constitués, réorganisés ou développés dans différents pays. Au Mexique, le président du gouvernement s'est déclaré favorable à l'octroi, par l'Etat, de crédits de plusieurs millions de dollars en faveur de l'industrie hôtelière. L'institution du Crédit hôtelier français sera probablement imitée sous peu en Italie et le même problème est à l'étude

WHITE HORSE WHISKY
Agents généraux pour la Suisse
LATELTIN S. A. ZURICH

CHAMPAGNE STRUB

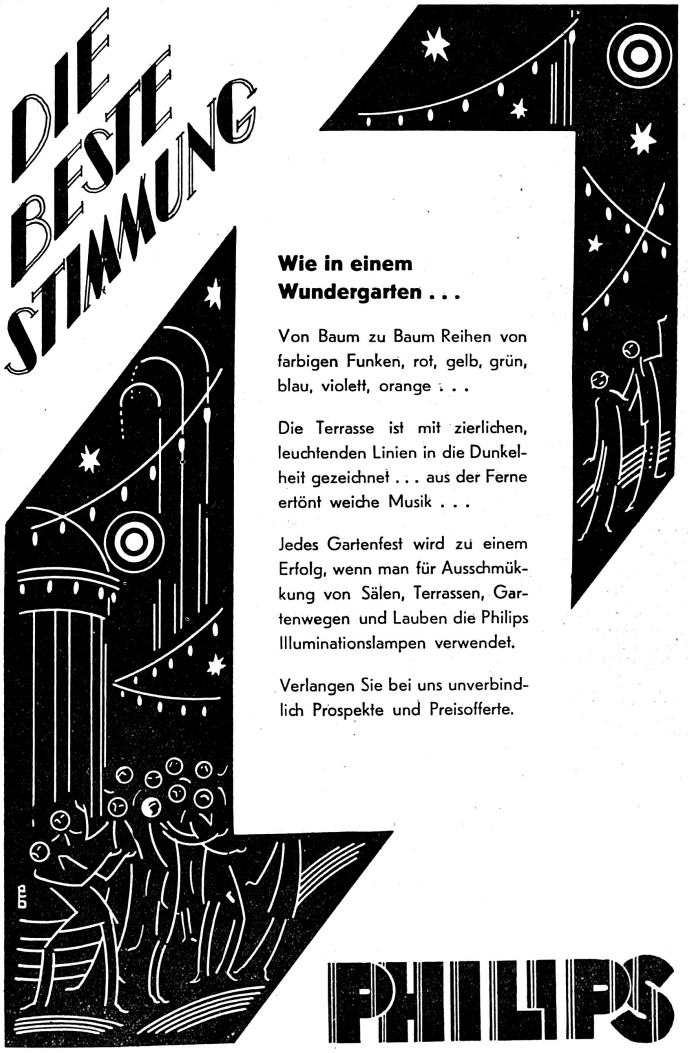
COGNAC
GRANDE FINE CHAMPAGNE
EDMOND DUPUY & CO.
Qualité de 1er ordre. Prix intéressant.
Echantillons gratis sur demande à:
EDMOND DUPUY & C°, COGNAC (CHTE), FRANCE

1. August
Lampions, Illuminations-Gläser, Kerzen, Kerz'stöckli, Bengalpulver, Seidenfähnchen, Hotelfahnen, Luftschlangen, Wattekugeln, Kotillonartikel
Spezialgeschäft
Gebr. Kull & Hotz, Bern
Illustr. Katalog franko.



Ihr Vorteil – Ihrer Gäste Vorteil.
Reichen Sie zum Frühstück oder zum Dessert Gerberkäse – aber statt in den gewöhnlichen 6er Portionen in den neuen halben 12er Portionen.
Gerberkäse

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.



Wie in einem Wundergarten . . .
Von Baum zu Baum Reihen von farbigen Funken, rot, gelb, grün, blau, violett, orange . . .
Die Terrasse ist mit zierlichen, leuchtenden Linien in die Dunkelheit gezeichnet . . . aus der Ferne ertönt weiche Musik . . .
Jedes Gartenfest wird zu einem Erfolg, wenn man für Ausschmükkung von Sälen, Terrassen, Gartenwegen und Lauben die Philips Illuminationslampen verwendet.
Verlangen Sie bei uns unverbindlich Prospekte und Preisofferte.
PHILIPS

en Autriche. De réels progrès sont réalisés dans l'organisation de la publicité et de la propagande, notamment en ce qui concerne la publicité collective.

L'*enseignement hôtelier* prend aussi un réjouissant essor. L'Italie va ouvrir à Bolzano une importante Ecole hôtelière qui dépendra du ministre de l'instruction. Une école ouverte en Hollande pour une saison à titre d'essai va probablement être établie à titre définitif. Les écoles hôtelières françaises et allemandes développent avec succès une fructueuse activité.

Les *expositions internationales* contribuent également à servir la cause du tourisme et de l'hôtellerie. A Zurich, en juin, c'est la ZIKA, grande exposition internationale de l'art culinaire. A Poznan (Pologne), de juin à octobre, c'est une exposition internationale du tourisme et des transports, qui bénéficie du concours de seize gouvernements pour tout ce qui concerne l'aviation, l'automobilisme et les chemins de fer. En Hollande, à l'occasion du quarantième anniversaire de l'association nationale hôtelière (Horecaf), on organise une exposition à La Haye.

Certaines organisations hôtelières membres de l'A. I. H. ont à s'occuper de *questions spéciales* sur leur terrain national: lutte contre la prohibition; modification des périodes de vacances scolaires; réglementation des constructions hôtelières (Suisse); démarches auprès des autorités ferroviaires en ce qui concerne les facilités touristiques: billets combinés, billets de sports, billets à prix réduits pour les voyages aux stations de bains et de cures, billets de famille, etc.; suppression de l'obligation du visa des passeports; droits d'auteurs pour l'exécution d'oeuvres musicales dans les hôtels et les restaurants; échanges de stagiaires-volontaires par l'intermédiaire des groupements hôteliers nationaux; démarches auprès des autorités douanières, etc.

Les *innovations techniques* récentes introduites dans l'hôtellerie sont trop nombreuses pour les exposer dans un simple rapport d'ensemble. En Amérique, certains palaces installent des appareils de télévision. Dans la construction, on donne de plus en plus la préférence aux matériaux incombustibles et aux cloisons qui arrêtent la transmission des bruits. L'usage de l'électricité pour la cuisine, le chauffage et la ventilation des hôtels se développe rapidement. D'une manière générale, l'hôtellerie suit la tendance à la « mécanisation »: signaux lumineux, téléphone interne, ascenseurs, machines à laver, appareils électriques pour l'enlèvement de la poussière et l'entretien des parquets, etc.; on cherche ainsi à réaliser des économies de main-d'oeuvre.

L'Alliance internationale de l'hôtellerie a continué à collaborer activement aux efforts de plusieurs autres associations internationales s'intéressant au tourisme et au commerce: Association internationale des automobile-clubs reconnus, Chambre de commerce internationale, Congrès international des organes officiels de propagande touristique, Conseil central du tourisme international. Ces liaisons permettent à l'Alliance de suivre les travaux de ces institutions pour la codification, la simplification et l'unification des législations nationales concernant le tourisme.

Les associations hôtelières nationales membres de l'A. I. H. échangent leurs guides d'hôtels, leurs brochures, leurs journaux corporatifs et se transmettent réciproquement les renseignements les plus divers. Le secrétariat de l'A. I. H. a servi à maintes reprises d'intermédiaire pour ces relations entre groupements nationaux et a fourni de nombreux renseignements au sujet d'agences de voyages, de droits d'auteurs, d'assurances, etc. Il continue la publication du *Bulletin* de l'Alliance, de plus en plus apprécié pour l'objectivité de son contenu. Le 9 avril 1930 s'est réunie à Paris la commission spéciale de l'Alliance qui a procédé à l'étude préalable des questions à traiter par le Comité exécutif à Amsterdam. L'Accord du May Fair, qui a clairement spécifié les rôles distincts et complémentaires de l'Alliance internationale de l'hôtellerie à Paris et de l'Union internationale hôtelière à Cologne, a eu pour résultat une cordiale et féconde collaboration.

Questions professionnelles

Repos hebdomadaire. — La commission du *Conseil national* pour l'examen du projet de loi fédérale sur le repos hebdomadaire siège actuellement à l'hôtel Kronenhof à Pontresina. Le président de la commission est M. le conseiller d'Etat Dr Walther à Lucerne. En font partie MM. le Dr. Ab. Yberg à Schwytz, P. Balmer, instituteur à Grindelwald, G. Bonnet, secrétaire de la Bourse de Genève, J. Calame, conseiller d'Etat à Neuchâtal, G. Eigenmann, vétérinaire à Müllheim (Thurgovie), Dr jur. M. Gafner à Berne, A. Huggler, secrétaire socialiste à Berne, A Jäggi, rédacteur à Soleure, Fritz Joss, conseiller d'Etat à Berne, Eugène Masson à Lausanne, Dr Hans Oprecht à Zurich, Dr Bruno Pfister à St-Gall, Henri Pitton, agriculteur à Oppens (Vaud), Dr G. Polar à Breganzona, J. Scherrer, député à St-Fiden, Ph. Schmid-Ruedin, secrétaire central à Zurich, Fritz Schmidlin, rédacteur à Bâle et le Dr A. Welti, médecin à Rheinfelden. — La commission du *Conseil des Etats* n'a pas encore fixé la date de sa réunion. Elle est composée comme suit: Président, M. le Dr R. Schöpfer, conseiller d'Etat à Soleure; membres: MM. le Dr Wettstein, conseiller d'Etat à Zurich, Paul Charmillot, avocat à St-Imier, Albert Zust à Lucerne, L. Walker, président de tribunal à Schattdorf (Uri), Walter Amstalden, procureur général à Sarnen, E. Hauser, landammann à Glaris, A. Laely, rédacteur à Coire, A. Riva, avocat à Lugano, Dr Bosset, conseiller d'Etat à Lausanne et J. M. Naef, conseiller d'Etat à Genève.

Informations économiques

Pour financer les établissements médicaux. — On annonce la création à Lausanne d'une *Société d'établissements médicaux*, au capital de 600.000 francs en 600 actions nominatives. Son but est le financement, en Suisse et à l'étranger, de toute espèce d'établissements médicaux, cliniques, hôtels et industries annexes.

Le gouffre fiscal. — D'après le dernier bulletin mensuel du Crédit suisse, les charges fiscales imposées aux contribuables suisses ont largement dépassé depuis quelques années la mesure compatible avec une saine économie. Jusqu'en 1914, on avait toujours respecté le principe que les impôts directs vont aux cantons et aux communes et les impôts indirects à la Confédération. Depuis lors, nous avons eu l'impôt fédéral de guerre, l'impôt fédéral sur les bénéfices de guerre, le nouvel impôt extraordinaire de guerre, aggravé d'un impôt complémentaire sur les tantièmes et le fameux droit de timbre, créé en 1918, étendu en 1921 aux coupons et aggravé en 1928 par une élévation du taux. Cet impôt fédéral, dont on disait lors de son institution qu'il se ferait sentir d'une manière insignifiante dans la pratique, a produit 43.167.000 fr. du rer janvier au 30 juin 1930. On ne peut pas payer une simple prime d'assurance contre l'incendie sans y trouver la petite ligne destinée à la Caisse fédérale. Le rendement des impôts directs cantonaux, communes non comprises, a passé de 63.6 millions en 1913 à 208,4 millions en 1928. Durant l'année 1913, le rendement de tous les impôts fédéraux, cantonaux et communaux s'élevait au total de 278 millions de francs environ. Les trois fiscs ont réclamé aux contribuables, en 1928, environ 894 millions. De 1913 à 1928, le peuple suisse a jeté dans le gouffre des impôts la somme énorme de près de dix milliards de francs-or, et non pas de francs dépréciés. Pourtant l'ère des déficits est close à Berne et dans les cantons. Mais l'habitude est prise et le fisc a pour lui la force. Si l'on ajoutait aux chiffres ci-dessus le rendement formidable des impôts indirects, à quelle somme arriverait-on? Il n'est vraiment pas difficile de faire de bonnes finances dans des conditions pareilles! Les particuliers n'ont pas des moyens aussi commodes à leur disposition.

Nouvelles diverses

Mort d'un hôtelier. — On annonce la mort, survenue à Autun, de M. Auguste Hasenfratz, qui fut durant plus de 20 ans directeur d'hôtels à Leysin. Le défunt, qui n'avait que 55 ans, avait fait une belle carrière, grâce à son énergie et à son intelligence. Il avait quitté Leysin en 1926.

Château-d'Oex. — Les journaux vaudois annoncent que le président du tribunal du district du Pays d'Enhaut a prononcé la faillite de la Société anonyme du Grand Hôtel de Château-d'Oex. Les lourdes charges résultant de la guerre n'ont pas permis au conseil d'administration de faire face aux difficultés. Une réorganisation financière et un allègement des dettes seront nécessaires pour rétablir la situation.

Une nouvelle loi sur les auberges a été votée dernièrement par les citoyens d'Obwald. En voici les caractéristiques: la patente est personnelle et n'est pas nécessairement renouvelable; elle n'est accordée qu'aux personnes possédant un brevet de capacité. Le nombre des auberges pourra être réduit dans les régions isolées à un établissement par 400 habitants. Les conseils communaux devront préaviser sur les demandes de nouvelles patentes. Il est interdit aux cafetiers de servir des boissons alcooliques à des jeunes gens de moins de 18 ans non accompagnés. L'heure de police est fixée à 23 heures.

Trafic et Tourisme

Engelberg a reçu en juin 2097 hôtes, soit 323 de plus qu'en juin 1929. On a compté 900 Suisses, 673 Allemands, 276 Anglais et une centaine de Hollandais.

L'hôtellerie d'Arosa a enregistré en juin dernier 21.484 nuitées, au lieu de 20.809 en juin 1929. Le maximum a été atteint le 30 juin avec 830 hôtes présents, contre 811 à la journée de plus grande affluence du 29 juin 1929. Durant la première quinzaine de juillet, on comptait en moyenne, chaque jour, de 70 à 100 hôtes de plus que l'année dernière.

Les autocars postaux alpins ont transporté du 7 au 13 juillet 22.641 personnes, au lieu de 22.734 pendant la semaine correspondante de l'année dernière. On fait observer que toute cette semaine a été cette année pluvieuse et froide. Les plus fortes diminutions ont été constatées à la Maloja, au Bernardin, au Gothard et au Grimsel.

Le bac pour automobiles Beckenried-Gersau fonctionne quotidiennement à travers le lac des Quatre-Cantons depuis la Pentecôte. Ce nouveau bateau peut transporter en un voyage vingt voitures. En plus des automobiles de tourisme et des motocyclettes, le bac effectue aussi le transbordement des cars alpins, des camions et des vélos. Les traversées ont lieu entre 7 heures du matin et 8 heures du soir, avec huit courses dans chaque sens.

Autour de Vevey. — M. O. Nicollier a rédigé, à l'intention de la Société de développement de Vevey, un « Guide du promeneur et de l'excursionniste ». Cette brochure illustrée, du format de poche, contient une foule de renseignements sur Vevey et ses environs, ainsi que sur Montreux et d'autres localités riveraines du Léman. Dans ces trente pages sont mentionnés les sites à voir, les routes et chemins d'accès, des renseignements topographiques, les souvenirs historiques et les particularités archéologiques.

Berne. — En juin 1930, les hôtels et les pensions de Berne ont reçu 14.461 personnes, au lieu de 13.258 en juin 1929; ils ont enregistré 30.321 nuitées, contre 29.069 l'année dernière durant le même mois. Les arrivées se répartissent comme suit par nationalités: Suisse 7342, Allemagne 2896, France 895, Grande-Bretagne 593, Autriche 488, Amérique du Nord 476, Hollande 407, Italie 292, Belgique et Luxembourg 187, Amérique centrale et du Sud 180, Espagne 101, Pologne 75, Tchécoslovaquie 66, Hongrie 57, autres pays 406.

Propagande française en Hollande. — Le bureau commun des compagnies de chemins de fer françaises à la Haye et l'Office national français du tourisme ont organisé à Delfta (Hollande), où a lieu actuellement une exposition du tourisme et des divers moyens de transport, un stand où la propagande touristique française se fait par affiches lumineuses, par des photographies et par des brochures illustrées. En outre, quatre films des plus belles provinces françaises sont projetés sur l'écran dans une salle de cinématographe contiguë à l'exposition. On ne néglige rien en France pour attirer la clientèle hollandaise.

Encore les Américains. — On déclare de source allemande que la saison 1930, en ce qui concerne le tourisme d'Amérique en Europe, a amené en Allemagne de nombreux voyages collectifs. Les journaux anglais, par contre, signalent que l'hôtellerie britannique est inquiète de l'absence des touristes américains riches, causée par les chutes de cours en bourse. Des nouvelles pareillement alarmantes parviennent de Paris, où les hôtels et les établissements de distraction se plaignent de la rareté des Américains pendant la présente saison. — Nous avions prévu cette situation et exprimé déjà des craintes à ce sujet dans notre propre journal. Il faut savoir d'autre part que les Allemands font en Amérique une propagande formidable.

Propagande pour nos écoles suisses. — L'Office national suisse du tourisme a fait paraître une nouvelle édition de sa brochure *Switzerland and her Schools*. Cette publication, fort bien illustrée, contient une foule d'informations sur l'instruction et l'éducation en Suisse: écoles enfantines, primaires, secondaires, collèges, écoles de commerce, universités, établissements d'instruction professionnelle, instituts et pensionnats, sports, etc. Cette brochure, destinée à la propagande dans les pays de langue anglaise, est largement distribuée à l'étranger par les agences de l'Office suisse du tourisme et des Chemins de fer fédéraux, les consulats de Suisse et les agences de voyages. La même publication existe en langues française, allemande, espagnole et italienne.

L'aviation commerciale en Italie se développe d'une manière remarquable, insoupçonnée du grand public de la plupart des autres pays de l'Europe. C'est ainsi que Venise est devenue un centre international aérien de premier ordre, d'où partent des lignes aériennes pour Rome, Milan, Pavie, Gênes, Turin, Fiume, Klagenfurt, Vienne et Budapest. Au Littorio, Rome possède l'un des champs d'aviation les plus vastes et les plus parfaits d'Europe pour les services terrestres. La Société italienne de navigation aérienne aménage actuellement un grandiose hydroport à Ostie, qui deviendra ainsi le port de Rome pour la navigation aérienne sur mer et qui sera approprié au trafic aérien toujours croissant partant de Rome pour les diverses routes de la Méditerranée.

Le service d'entr'aide routier institué l'année dernière par le T. C. S. a été déjà très utile au trafic automobile. Aussi, se basant sur les expériences faites, l'association l'a-t-elle étendu cette année à un réseau de routes beaucoup plus important, en choisissant tout d'abord les artères les plus fréquentées. Les nouvelles machines en usage sont des « Motosacoche » à deux cylindres de 750 cm. cubes. Elles sont encore plus rapides et plus souples que leurs devancières. L'outillage et l'aménagement des side-cars ont été améliorés. Le transport des blessés, les soins qui leur sont dispensés, la facilité de manoeuvre ont été étudiés de façon à permettre une aide encore plus efficace et plus prompte. Les nouveaux secteurs parcourus sont ceux de Neuchâtel-Lausanne, Sion-Aigle, St-Gall-Winterthur, Kreuzlingen-Zurich et Berne-Interlaken. Rappelons que le service d'entr'aide du T. C. S. fonctionnait déjà de Genève à Zurich par Lausanne, Fribourg, Berne, Olten, Brugg, Baden (et Lenzbourg-Baden), de Bâle à Zurich et de Bellinzone à Chiasso.

Le projet de chemin de fer Aoste-Martigny n'est pas perdu de vue dans les milieux intéressés. On percerait le Mont Velan, entre Orsières et Valpelline. On prévoit un tunnel à double voie, rectiligne et presque parfaitement horizontal, à l'altitude de 900 mètres environ et d'une longueur de 24 km. Cette nouvelle ligne Lausanne-Martigny-Aoste-Gênes aurait une longueur de 350 km., tandis que la ligne actuelle Lausanne-Marseille mesure 519 km. Le trajet Lausanne-Gênes s'effectuerait, avec la traction électrique, en cinq heures environ, alors qu'il demande maintenant quinze ou seize heures par le Simplon et Milan. La ligne du Mont Velan assurerait au port de Gênes une suprématie certaine et durable; elle mettrait en valeur une grande partie du nord-ouest de l'Italie et elle serait d'une immense utilité pour toute la Suisse romande et le Jura suisse jusqu'à Bâle. On parle de la constitution de comités d'action à Lausanne et à Aoste. On envisage en outre la création à Turin d'une puissante société par actions et obligations, chargée de réunir les grands capitaux nécessaires sans recourir aux gouvernements intéressés; on aurait déjà reçu des assurances de la haute finance américaine.

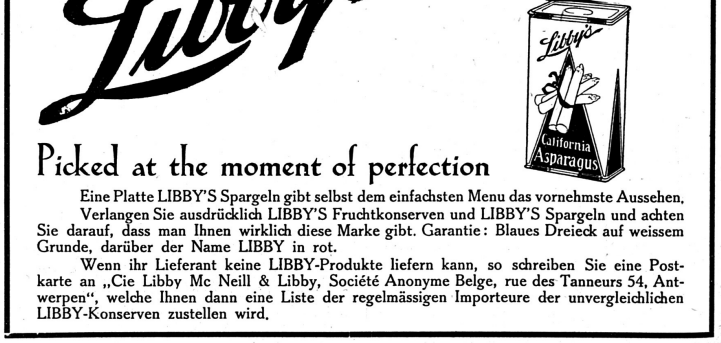
Nos futures autostrades. — Le 7 juillet a eu lieu à Bâle une réunion de la Société suisse pour les autostrades. Une commission spéciale a poursuivi l'étude de la prolongation vers le sud de la *Hafraba* (Hambourg-Francfort-Bâle). L'assemblée a entendu un exposé de l'ingénieur Nyffeler, de Berne, sur l'autostrade Berne-Thoune et un autre de l'ingénieur Bertschinger, sur le projet d'autostrade Bâle-Zurich. La route à autos Berne-Thoune quitterait la route actuelle à Muri. Elle aurait 10 m. de largeur, dont 8 macadamisés. Elle éviterait les croisements à niveau, même avec d'autres routes, lesquelles seraient croisées sur ou sous voie. Elle ne coûterait que cinq millions, du fait que le tracé emprunte les bords de l'Aar, donc en partie des terrains incultes. Contrairement au Heimatschutz, l'assemblée a voté une résolution déclarant cette route d'intérêt public et affirmant que l'opposition à sa construction est nuisible au tourisme comme au prestige de la Suisse. Quant à la route Bâle-Zurich, sa construction est devisée à 85,7 millions de francs. En raison du gros effort financier à faire, l'assemblée a chargé le comité d'étudier la réalisation de ce projet par étapes.

Les touristes dans les églises. — On lisait dernièrement dans la *Croix* de Paris: « Nous avons lieu d'être fiers de montrer nos églises aux étrangers, mais nous aimerions à rencontrer plus de respect pour la maison de Dieu parmi les masses de ces touristes que les autocars déchargent à flots chaque jour, devant Notre-Dame de Paris par exemple. Souvent on les voit entrer dans l'église comme dans un musée, sans baisser le ton de leur conversation, sans un signe quelconque de respect devant l'autel du Saint-Sacrement. Ne peut-on faire comprendre à nos visiteurs d'outre-Manche et d'ailleurs, même s'ils ne partagent pas notre foi, qu'une église n'est pas un musée, qu'une tenue respectueuse doit y être gardée et que le silence doit y être observé? La direction d'une entreprise de voyages demande un tact qu'on ne réclame pas de tout le monde; c'est à elle de prendre les mesures nécessaires pour faire entendre à ses voyageurs ce qu'elle attend d'eux en échange de leur introduction dans les églises.» — Ces justes réflexions pourraient parfaitement s'appliquer aux sanctuaires de notre pays. Nous avons vu nous-même, il n'y a pas longtemps, une jeune dame introduire dans la basilique de Mariastein ... un chien! Nous ne sachions pas pourtant que les chiens soient tolérés dans nos musées et dans nos monuments publics profanes. Le même jour, dans la même église, un essaim de jeunes filles se comportait comme dans une cour de récréation. Ce sont là des procédés qui dénotent pour le moins un manque total de savoir-vivre.

Agences de voyages et de publicité

Un représentant à surveiller. — En complément de notre entrefilet concernant l'*American and European Travelling Association Inc.* à New-York, paru dans notre numéro 28 du 10 juillet, nous informons nos lecteurs qu'un représentant de cette firme parcourt actuellement la Suisse et présente à nos hôtels ses propositions et ses offres. Afin de se faciliter la conclusion d'affaires, il prétend faussement que certains hôtels dont il indique le nom seraient en relations avec sa maison ou lui auraient passé des commandes. En raison de la déloyauté de cette manière d'agir, nous prions les hôtels membres de la S. S. H. qui recevraient la visite de ce représentant de prendre note par écrit et exactement de ses déclarations et de les communiquer au Bureau central à Bâle en vue de démarches judiciaires éventuelles.

Une mise en garde de Baedeker. — La maison Karl Baedeker à Leipzig nous adresse la communication suivante: « De divers côtés on me demande des informations sur une entreprise éditant un livre d'adresses d'hôtels, intitulé *Hotels of the World*, de la « Ashland Towson Corporation », à Baltimore (Etats-Unis). En faisant de mon nom un usage abusif, cette firme envoie des questionnaires dont l'utilisation implique l'obligation de paiements ultérieurs. Je tiens à déclarer que je n'ai pas le moindre rapport avec l'entreprise précitée. Comme je le répète dans la préface de tous mes guides de voyages et sur tous mes questionnaires, je renonce, en principe, à des insertions ou à n'importe quel versement d'argent, Il est vrai que cette réserve de ma part, malheureusement, n'est que rarement appréciée à sa valeur.» — Nous invitons nos sociétaires à prendre bonne note de cet avertissement, afin de ne pas se laisser induire en erreur par une similitude de noms et de ne pas s'engager, sans s'en apercevoir, à des versements de fonds. Le Baedeker américain « Hotels of the World » n'a rien à voir avec le seul véritable et célèbre Baedeker de Leipzig. En tout cas, qu'on prenne une loupe pour examiner les offres de la firme américaine.



Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel No 30

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate bis zu 4 Zeilen werden berechnet	Mitglieder Spesen extra berechnet	Mitglieder Mit Adresse	Nichtmitglieder Unter Chiffre Schweiz	Nichtmitglieder Unter Chiffre Ausland
Erstmalige Insertion	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 5.—	Fr. 6.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 4.50

Mehrzeilen werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Offerten auf nachstehende **Chiffre**-Inserate sind zu adressieren an

Hotel-Revue Basel

Aide de cuisine. Gesucht per sofort tüchtiger I. Aide mit guter Restaurationspraxis für III. Kl.-Küche. Schriftl. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an A. Müller, Buffet S.B.B., **Basel.** (1524)

Alleinkoch oder selbständige **Köchin** gesucht für Jahresstelle im Tessin. Eintritt 15. Aug., event. 1. Sept. Offerten mit Ansprüchen unter Chiffre **1522**

Alleinkoch, junger, tüchtiger, zum baldigen Eintritt in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Pension Minerva, **Genf.** (1523)

Buffet-Dame connaiss. service, allem. et ital. ou allem. et franç., est demandée. Place à l'année. Tessin. Faire offres avec copies de certif., photo, âge (25 à 35 ans). S'adresser case postale 174, **Bellinzona.** (1503)

Buffetdame. Gesucht von grossem Unternehmen in Zürich in Jahresstelle tüchtige, erfahrene, jüngere Buffetdame. Zeugnisabschriften mit Photo erbeten unter Chiffre **1521**

Gesucht in erstklassiges Stadthotel auf anfangs August event. anfangs September eine selbständige, sprachkundige **Sekretärin,** zwei gewandte **Zimmermädchen.** Ohne prima Referenzen unnütz, sich zu melden. Offerten an Chiffre **1514**

Gesucht auf 15. oder Ende September in erstklassiges Restaurant zu kleiner Brigade ein **I. Aide,** in jeder Hinsicht fähig, den Chef zu vertreten, sowie ein **Pâtissier,** gut bewandert in Entremets. Der Pâtissier hat gleichzeitig auch die kalte Küche zu besorgen. Ausführliche Offerten unter Beilage von Zeugniskopien etc. unter Chiffre **1517**

Gesucht für Wintersaison tüchtige, selbständige **Etagengouvernante, Personalköchin** sowie zwei **Zimmermädchen.** Offerten mit Zeugniskopien, Photo sowie Angabe der Gehaltsansprüche erbeten unter Chiffre **1520**

Gesucht nach Venezuela: **Zimmermädchen, Lingerie-, Etagen-Gouvernanten, Cafetier, Commis, Concierges, Chef de rang, Maitre d'hôtel, Valet de chambre.** Prima Stellen für Herbst. Offerten unter OF 3970 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich,** Zürcherhof. OFc 51071 Z. [845]

Gesucht 1 Aide Gouvernante d'office, 1 Gouvernante de lingerie f. Hotel I. Ranges der französischen Schweiz. Zeugniskopien mit Bild einzusenden an Chiffre **1844**

Köchin oder Koch. Gesucht tüchtige Alleinköchin oder Alleinkoch in Hotel-Kurhaus des Kantons Bern. Bei Zufriedenheit Dauerstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre **1516**

Maschinist-Heizer-Chauffeur gesucht, der mit einer elektr. Wasserturbine System Bell/Kriens bewandert ist. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre **1518**

Oberkellner. Gesucht in Jahresstelle für grösseres Erstklasshotel der Zentralschweiz jüngerer Oberkellner, möglichst per sofort. Nur Ia Offerten mit Ref., Grössenangabe, Gehaltsansprüchen zu richten an Chiffre **1519**

Offerten auf nachfolgende **Nummern** sind zu adressieren an

Hotel-Bureau Basel

Nr.

5315 Aide de cuisine, nicht über 25 Jahre, Gehalt monatlich Fr. 250.—, Jahresstelle, Kochlehrtochter mit etwas Küchenpraxis, sofort, mittl. Hotel, Vitznau.
5337 Bureaufräulein, Köchin, n. Übereink., kl. Hotel, Grindelwald.
5339 Jüngerer Wäscher, Fr. 130.— monatl. (Zimmer auswärts), n. Übereink., Bahnhofbuffet, Westschweiz.
5341 2 Zimmermädchen, n. Übereink., Kurhaus 85 Betten, Kt. Solothurn.
5345 I. Saaltochter, deutsch, franz., engl. sprechend, sofort, Hotel 70 Betten, Thunersee.
5351 Küchengouvernante, Generalgouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Thunersee.
5353 Hausbursche-Portier, deutsch, franz. sprech., n. Übereink., Passantenhotel 50 Betten, Neuenburg.
5355 Köchin oder jüng. Koch, Fr. 250.— monatl., sofort, Jahresstelle, kleines Hotel, franz. Schweiz.
5359 Zimmermädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5360 Portier, sprachenkundig, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5361 Zimmermädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5364 Saaltochter, sofort, Hotel I. Rg., Adelboden.
5368 Saallehrtochter (Volontärin), sofort, mittl. Hotel, Interlk.
5369 Kaffee-Angestelltenköchin, Fr. 120.— bis 200.—, Hausmädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Thunersee.
5371 Demichef, sofort, mittelgrosses Hotel, Lausanne.
5374 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Kt. Neuenburg.
5375 Jüng. Pâtissier, Fr. 150.— bis 180.—, Jahresstelle, Ende Juli, mittl. Hotel, Lausanne.
5380 Buffetlehrtochter, sofort, grösseres Restaurant, Basel.
5383 I. Saaltochter, engl. sprechend, sofort, kleines Hotel, Grindelwald.
5384 Zimmermädchen, Mithilfe in Lingerie, sofort, Hotel 70 Betten, Nähe Interlaken.
5385 Wäscherin, Küchenmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Sommersaison, Ostschweiz.
5388 2 Hilfszimmermädchen (event. Anfängerinnen), Mitte August, grosses Berghotel, Vierwaldstättersee.
5389 Entremetier, sofort, Pâtissier, Ende August, Jahresstellen, Hotel I. Rg., Montreux.
5391 Jüng. Sekretärin, etwas engl. sprechend, sofort, kleines Hotel, Lugano.
5394 Silberputzer, Officebursche, sofort, Hotel I. Rg., Adelboden.
5396 Saallehrtochter, Alleinportier, sof., mittl. Hotel, Montreux.
5399 Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
5400 Zimmermädchen, Saaltochter, Saallehrtochter, sofort, Sommersaison, Hotel I. Rg., Wallis.
5403 Maschinenwäscher, sofort, Hotel I. Rg., Lenzerheide.
5415 Zimmermädchen, selbständig, sofort, Hotel 50 Betten, Simmental.
5421 Zimmermädchen, sofort, Hotel I. Rg., Basel.
5424 2 gewandte Restauranttöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.
5427 Saallehrtochter, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5428 Kaffeeköchin, event. Anfängerin, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5429 Officebursche, Officemädchen, Saaltochter, sofort, Hotel Bristol, Grindelwald.
5431 Argentier, 2 Commis de rang, sofort, Hotel I. Rg., Berghotel, Vierwaldstättersee.
5435 Tüchtige Serviertochter für Halle und Tea Room, sofort, Hotel I. Rg., Graubd.
5436 Portier-Conducteur, Lingeriemädchen, Jahresstellen, sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
5441 Tüchtige Obersaaltochter, sofort, mittl. Hotel, Spiez.
5442 Aide de cuisine, Sommersaison, Hotel I. Rg., Kt. Uri.
5443 Jeune saucier ou très bon commis de cuisine, saison d'été, hôtel Ier ordre, Suisse romande.
5445 Officebursche, Zimmermädchen, n. Übereink., Hotel 90 Betten, Westschweiz.
5450 Casserolier-Tellerwäscher, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Biel.
5452 2 Saaltöchter, n. Übereink., Hotel I. Rg., Berner Oberland.
5455 Aide de cuisine, 2 Saaltöchter, Sommersaison, Hotel 150 Betten, Ostschweiz.
5460 3 Saalkellner, 3 Restaurantkellner (nur Schweizer), Wintersaison, Hotel I. Rg., Davos.
5464 Commis de restaurant, n. Übereink., erstkl. Hotel, Lausanne.
5465 Tücht. Küchenchef für allein, Jahresstelle, sofort, Hotel 50 Betten, Graubd.
5470 Küchenmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Westschweiz.
5473 Jüngerer Aide de cuisine, 2 Saalkellner, n. Übereink., Hotel 100 Betten, Westschweiz.
5475 Jüngerer Saalkellner, deutsch, franz. sprechend, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Kt. Neuenburg.
5476 Jüngerer Küchenbursche-Casserolier, n. Übereink., mittl. Hotel, Montreux.
5477 Kochlehrling, n. Übereink., Passantenhotel 45 Betten, Kt. Solothurn.
5478 Aide de cuisine, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
5481 Lingeriemädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Tessin.
5482 Saalvolontär, n. Übereink., mittl. Hotel, Lausanne.
5483 Jüngerer Sekretär-Volontär, deutsch, franz., engl. sprechend, Genf.
5484 Aide de cuisine, ca. 25 Jahre alt, Gehalt Fr. 300.— monatl., Kochlehrtochter, n. Übereink., Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.
5487 Zimmermädchen, sofort, gutgehendes Passantenhotel, Basel.
5488 Jüngeres Zimmermädchen, sofort, Kurhaus 80 Betten, Baselland.
5494 Köchin oder Koch, Fr. 300.— monatl., n. Übereink., Kurhaus 50 Betten, Kt. Bern.
5497 Alleinportier, sofort, kleineres Hotel, Basel.
5498 Chefkoch, n. Übereink., Kurhaus 60 Betten, Kt. Glarus.
5500 Küchenchef, Gehalt monatl. Fr. 350.—, sofort, Hotel 65 Betten, Thunersee.
5501 Zimmermädchen, n. Übereink., kleinere Pension, Spiez.
5502 Chasseur, sofort, Sommersaison, Hotel 120 Betten, Graubd.
5503 Pâtissier, sofort, Hotel 100 Betten, Badeort, Aargau.
5504 Casserolier, Saaltochter, sofort, Hotel I. Rg., Arosa.
5506 Selbst. Koch oder Köchin, n. Übereink., mittl. Passantenhotel, Luzern.
5508 Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Kandersteg.
5512 Hausbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Nähe Interlaken.
5513 Jüngere Saaltochter, jüngerer Restaurantkellner, deutsch, franz. sprechend, n. Übereink., Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5515 Saallehrtochter, nicht unter 18 Jahre alt, deutsch, franz. sprechend, n. Übereink., Hotel 120 Betten, Tessin.
5516 Selbst. Saaltochter, selbst. Koch, 1. September, Kochvolontär (gelernter Pâtissier), sofort, mittl. Hotel, Lugano.
5519 Aide de cuisine n. Chef, sofort, Hotel 100 Betten, Badeort, Kt. St. Gallen.
5520 Casserolier, Gehalt Fr. 100.— monatl., sofort, Kurhaus 80 Betten, Baselland.
5521 Hausbursche, Köchin oder Aide de cuisine, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5523 Chef allein, sofort, Sommersaison, mittl. Hotel, Beatenberg.
5524 Lingère, Etagen-Lingerie-Gouvernante, n. Übereink., Sanatorium 100 Betten, Graubd.
5527 Casserolier, Fr. 90.— monatl., Jahresstelle, n. Übereink., Passantenhotel, Frbg.
5528 Buffetdame, nicht über 40 Jahre alt, Gehalt Fr. 150.— monatl., Eintritt sofort, gutgehendes Restaurant, Genf.
5529 Tüchtige Glätterin, sofort, Hotel I. Rg., Adelboden.
5530 Commis de rang, n. Übereink., Hotel I. Rg., Genfersee.
5531 Jüngeres Zimmermädchen (Anfängerin), n. Übereink., kleineres Passantenhotel, La Chaux-de-Fonds.
5535 Secrétaire-caissier-réceptioniste, connaissant la main-courante (suisse allemand), parlant un peu le français et l'anglais, 20 août, repasseuse, 1er août, hôtel Ier ordre, Lausanne.
5537 Küchenchef, jüngerer Aide de cuisine, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Luzern.
5539 Jüngerer Aide de cuisine, sofort, Kurhaus 185 Betten, Grbd.
5540 Saaltochter, sofort, Kurhaus 180 Betten, Vierwaldstättersee.
5541 Commis de cuisine, n. Übereink., Hotel I. Rg., Westschweiz.
5543 Commis de rang, tücht. Sekretärin, sofort, gutgehendes Passantenhotel, Basel.
5546 2 tücht. Zimmermädchen, 2 Saaltöchter, wenn mögl. sprachenkundig, sofort, Hotel 170 Betten, Berner Oberland.
5549 Buffetdame, Buffettochter, Lingère, n. Übereink., mittl. Passantenhotel, St. Gallen.
5552 Tüchtige Serviertochter, deutsch, franz., wenn mögl. engl. sprechend, sofort, erstklassiges Passantenhotel, Basel.
5553 Alleinkoch, sofort, Hotel 30 Betten, Bielersee.
5554 Kaffeeköchin, Saaltochter, sofort, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Graubd.
5557 2 Restauranttöchter, Rôtisseur, sofort, Hotel 80 Betten, Wallis.
5559 Wäscherin, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Thunersee.
5560 Zimmermädchen und Mithilfe im Service, 1. Aug., Kurhotel 75 Betten, Tessin.
5561 Saaltochter, sofort, Kurhaus 80 Betten, Thunersee.
5562 Portier, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Lugano.
5563 Tellerwäscher (Officier), sofort, Hotel 125 Betten, Tessin.
5564 Laveur de linge à la main, place à l'année, entrée à convenir, hôtel Ier ordre, Montreux.
5566 Küchenbursche, sofort, kleineres Hotel, Zweisimmen.
5567 Jüngerer Portier, Gehalt Fr. 40.— monatl., anfangs August, event. Jahresstelle, jüngere Lingère, Fr. 100.— monatl., sofort, Hotel 80 Betten, Badeort, Aargau.
5569 Jüngerer Hausbursche-Portier, Küchenbursche, sofort, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Interlaken.
5572 Chasseur, deutsch, franz., englisch sprechend, sofort, Hotel I. Rg., Zürich.
5573 Kaffeeköchin, sofort, Kurhaus 230 Betten, Berner Oberland.
5574 Serviertochter, sofort, Sommersaison, kleineres Hotel, Brienzersee.
5576 Serviertochter für Kursaalservice, gut präsentierend, n. Übereink., Vierwaldstättersee.
5577 Serviertochter, deutsch, franz. sprechend, sofort, mittl. Hotel, Zweisimmen.

ENGLAND.

5439 Per September und Oktober ca. 100 jüngere Töchter als Dienstmädchen für gute Privathäuser in England, Gelegenheit englisch zu lernen. Kochkenntnisse erwünscht. Gehalt Fr. 70.— bis 80.— monatl.
5440 Mehrere Köchinnen für gute Privathäuser in England, Eintritt September und Oktober, Gehalt ca. Fr. 100.— monatl. Zeugnisabschriften mit Bild an Hotel-Bureau Basel.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile **50 Cts.** Zuschlag.

	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	Fr. 3.—	Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—

Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Vorausbezahlung erforderlich. — Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat.

Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nicht versandt.

Offerten auf nachstehende **Chiffre**-Inserate sind zu adressieren an

Hotel-Revue Basel

Bureau & Reception

Buchhalter-Kassier-Réception, bilanzsicher, im Fach durchaus erfahren, sprachengewandt, in Küche und Service bewandert, sucht Stelle per sofort oder nach Übereink. Eventuell selbständige Leitung in kleinerem Etablissement. Schweiz od. Ausland. Chiffse 184

Bureaustelle gesucht in seriöses Hotel (Jahresbetrieb) zur Erlernung der Hotelbuchführung. Offerten unter Chiffre 181

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, tüchtig, im Fach durchaus erfahren sowie sprachengewandt in Wort und Schrift, sucht auf Herbst oder Winter Engagement in Saison- oder dauernde Jahresstelle. Hervorragende Referenzen. Chiffre 895

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

Journalführer-Kassier, 22 Jahre alt, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle in nur erstklassiges Haus, In- oder Ausland, per sofort oder nach Übereinkunft. Schon in ähnlichen Stellungen tätig gewesen. Chiffre 194

Junge Tochter sucht Stelle als Bürovolontärin. War auch schon im Hotelfach tätig, spricht deutsch und französisch. Bern wird bevorzugt. Chiffre 191

Junge Tochter, deutsch, etwas englisch und französisch sprechend, sucht Stellung per sofort als Bureauvolontärin au pair für die Wintersaison. Frankreich oder franz. Schweiz. Chiffre 216

Sekretärin, tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219

Sekretär-Kassier-Réception, Schweizer, 28 Jahre, 5 Sprachen, gut präs., kaufm. u. akad. gebildet, selbständig in Journal, Kasse, Bilanz, Kontrolle, Réception, Korrespondenz, sucht Engagement im In- oder Ausland. Frei ab 25. August, ev. früher. Referenzen. Chiffre 240

Salle & Restaurant

Buffetdame. Tüchtige, dreier Sprachen mächtige, treue Dame sucht sofort Stelle als Buffetdame oder zur Führung eines Restaurants. Chiffre 220

Chef de rang, 28jähr., deutsch, franz. u. englisch sprechend, sofort frei, sucht Stelle. Beste Referenzen zu Diensten. Gefl. Offerten unter K 500, hauptpostlagernd **Luzern.** (169)

Chef de rang oder Chef d'étage, deutsch, franz., englisch, italienisch sprechend, 1./15. August frei, sucht Stelle nach der Riviera, Frankreich oder franz. Schweiz. Beste Referenzen zu Diensten. Adr.: W. L. 100, hauptpostlagernd, **Zürich.** (269)

Commis de rang, junger, sucht für kommende Wintersaison Stellung in nur erstem Hause. Chiffre 251

Filles de salle. Two friends speaking English, French, German, seek employment as Fille de salle in same Hotel for winter season. Adr.: E. Heller, 8, Lyndhurst Gardens, **London** N.W. 3. (232)

Kellner, junger, deutscher, 18 Jahre, perfekt englisch und etwas französisch sprechend, sucht Saisonstellung auf 1. Oktober. Chiffre 153

Kellner, junger, deutscher, sucht auf 1. September Beschäftigung im Hotelbetrieb gleich welcher Art. Italien, Frankreich, franz. Schweiz. Chiffre 215

Kellner. Schweizer, 22 Jahre, perfekt Deutsch, Franz. u. Engl., 3½ Jahre Überseepraxis, sucht Stelle als Zimmerkellner per 1. November. Gegend Montreux/Gstaad bevorzugt. Chiffre 229

Oberkellner, 4 Hauptsprachen, flotte Erscheinung, erstklassige Referenzen, sucht Jahres- oder Wintersaisonstelle. Frei ab Mitte Sept. Offerten unter Chiffre 147

Oberkellner, seit geraumer Zeit in der selben Stellung tätig, sucht auf 15. September Stelle als solcher, ev. Aushilfsstelle. Suchender ist sprachenkundig und im Service gewandt. Schriftliche Offerten erbeten an den Oberkellner des Hotels Regina in **Adelboden,** (Bern), wo auch Referenzen eingezogen werden dürfen. (101)

Oberkellner, in führenden Häusern tätig, sprachen- und fachkundig, guter Organisator, Überseepraxis, 30 Jahre alt, wünscht sich auf kommenden Winter zu verändern. Chiffre 183

Oberkellner, junger, tüchtiger Mann, mit Kenntnissen der Diätküche, 4 Hauptsprachen, Mitarbeiter im Bureau, sucht Herbst- oder Winterstelle. Chiffre 189

Oberkellner, 33 Jahre, mit nur erstklassigen Referenzen, sucht passende Stelle in grösseres Haus I. Ranges für kommende Wintersaison. Chiffre 213

Oberkellner, 36 Jahre, sprachenkundig, gewandt und erfahren, mit nur erstklassigen Referenzen, sucht Jahres- oder Wintersaisonstelle. Chiffre 218

Obersaaltochter, Ende Dreissigerjahre, 4 Sprachen, selbständig, fachgewandt, längere Auslandspraxis, sucht Engagement, Saison- oder Jahresstelle. Erste Referenzen. Frei ab 25. August, ev. früher. Chiffre 239

Restaurationstochter, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle in gutes Haus. Offerten unter Chiffre 235

Restaurationstochter, tüchtige, mit prima Zeugnissen, sucht Stelle in nur erstkl. Hotel. Sprachkenntnisse: Deutsch und Franz. Offerten unter Chiffre 254

Saaltochter, junge, gewandte, perfekt deutsch und französisch sowie englisch sprechend, sucht gute Zwischensaisonstelle nach dem Tessin. Chiffre 171

Saaltochter, I., tüchtig, sprachenkundig (4 Sprachen), sucht Engagement auf zirka 15. September. Offerten unter Chiffre 173

Saaltochter, tüchtig im Saal- und Rest.-Service, perfekt englisch, französisch und deutsch sprechend, sucht auf 1./15. Sept., event. später, als I. Saaltochter Saison- oder Jahresstelle. Erstklassige Zeugnisse. Chiffre 217

Saaltochter, gewandte, 25 Jahre, sucht Jahresstelle. Französisch und deutsch sprechend. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 223

Saaltochter, sprachenkundig, sucht Herbstsaisonstelle nach Montreux. Chiffre 226

Saaltochter, I., tüchtig, arbeitsam, sprachenkundig, sucht Stelle, auf Ende August in gutes, mittleres Haus, auch als Aushilfe. Event. früherer Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 241

Saaltochter, tüchtige, gut präs., sprachenkundig, sucht Stelle in gutes Passantenhaus, ev. auch als Buffetdame. Gefl. Offerten unter Chiffre 243

Saaltochter, jung, gewandt im Service, deutsch, französisch und ziemlich englisch sprechend, sucht auf Sept. passendes Engagement in Saal, Restaurant oder Tea-Room. Tessin bevorzugt. Chiffre 248

Saaltochter, tüchtige, gut präsentierend, französisch und deutsch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten an A. Vallélian, Sumatrastrasse 20, **Zürich.** (228)

Saaltochter sucht per 15. September, event. später, Stelle in gutes Haus. Im Service bewandert. Franz. und deutsch sprechend. Chiffre 257

Saaltöchter, zwei, 22 und 24 J., deutsch und franz. spr., tüchtig, auch im Restaurantservice, suchen Herbstsaisonstelle in gutes Passantenhaus. Eintritt ab 1. Sept. Zeugnisse zu Diensten. Adr.: Hedy Schmid, Grand Hôtel, **Adelboden,** B. O. (230)

Saaltochter sucht auf Anfang September Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Zeugnisse zu Diensten. Adr.: S. K., postlagernd, **Gstaad,** M. O. B. (259)

Saaltochter mit Sprachkenntnissen sucht Stelle in Hotel oder Tea-Room, ev. als Zimmermädchen. Lugano bevorzugt. B. Ruppanner, Grand Hôtel, **Engelberg.** (266)

Serviertochter, bewanderte, sucht Stelle in besseres Restaurant, Stadt bevorzugt. Chiffre 261

Tochter, zurzeit I. Saaltochter in gutem Hause, sucht Stelle als Barlehrmaid nach Lugano auf Herbstsaison, wo sie den Barservice gründlich erlernen könnte, eventuell Volontärin. Chiffre 156

Tochter, junge, deutsch, französisch und etwas englisch sprechend, sucht per sofort Stelle als Serviertochter in erstklassiges Hotelrestaurant. Gute Referenzen. Offerten an Louise Luginbühl, **Biel 6,** Bözingenstrasse 143. (224)

Tochter, junge, seriöse, im Service bewandert, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle als Servier- oder Restaurationstochter. Eintritt sofort. Adr.: R. B., poste restante, **Griesbach** i. Emmental. (268)

Tochter, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle auf Mitte August als Saal- oder Serviertochter in Confiserie-Tea-Room. Gute Zeugnisse zu Diensten. Adr.: C. Hegnauer, No. 1, Hanover Terrace, Regents Park, N.W. 1, **London.** (265)

Cuisine & Office

Aide de cuisine, I., oder Entremetier (Holländer), sucht Wintersaisonstelle. Stets in erstkl. Häusern Hollands gearbeitet. Auch pâtisseriekundig. Gute Referenzen zur Verfügung. Chiffre 252

Chef de cuisine (Abstinent), 49 Jahre, arbeitsfreudiger, guter Organisator, der drei Landessprachen mächtig, noch in ungekündigter Stelle, sucht Vertrauensposten in grösseres Haus I. Ranges. Chiffre 155

Chef de cuisine suisse, très capable, dans la force de l'âge, faisant bien la pâtisserie et entremets, cherche place seul ou avec ouvriers. Chiffre 195

Chef de cuisine, der eine gut gepflegte Küche führt, sucht Vertrauensposten. Gehaltsangaben. Teleph. unnütz. A. Henry, Hotel Eden, **Biel.** (242)

Chef de cuisine, 41 ans, cherche place pour améliorer sa situation, saison ou à l'année. N'importe quel pays. Chiffre 263

Chef de partie, connaissant la cuisine très soignée et la restauration à fond, cherche place pour le mois de septembre. Chiffre 256

Chefköchin, tüchtig, in allen Teilen erfahren, 40 J., Vertrauensperson, friedfertig und solid, gedenkt Stelle zu wechseln bis 1. Okt. Briefe mit Lohnangabe unter Chiffre 206

Commis de de cuisine, 2 deutsche, suchen bis 15. August Jahresstellung ins Ausland, gleich wohin. Angebote gefl. an: Josef Haderer, **Stuttgart,** Falkertstrasse 48III. (186)

Commis de cuisine (Deutscher), arbeitsfreudig, noch in ungekündigter Stelle (Sanatorium), sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stelle in Hotel oder Sanatorium I. Ranges. Chiffre 260

Jeune homme, 18 ans, parlant allemand et français, cherche place comme casserolier ou garçon d'office. Chiffre 245

Jüngling, 16 Jahre alt, mit 5jähr. Sekundarschulbildung, gross und stark gewachsen, sucht Stelle als Kochlehrling. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten an Fritz Zumstein, Ursprung, **Spiez.** (225)

Koch, junger, tüchtiger, pâtisseriekundig, an sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle als I. oder II. Aide de cuisine in gutes Hotel. Eintritt 1. August. Prima Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 151

Koch, 24jährig, sucht Stelle als I. Aide oder Partiekoch. Chiffre 152

Koch, flinker und sauberer Arbeiter, der Freude hat am Beruf, sucht Jahresstelle als Aide de cuisine in gutes Haus. Chiffre 159

Koch, tüchtiger, sparsamer, sucht Stelle in kleinen Betrieb. Bescheidene Ansprüche. Eintritt kann sofort erfolgen. Bevorzugt wird Jahresbetrieb oder längere Saison. Chiffre 193

Kochlehrstelle. Jüngling, 22 Jahre, mit Kochkenntnissen, ital., deutsch und französ. sprechend, sucht Stelle als Kochlehrling. Chiffre 164

Kochlehrstelle gesucht. Für 16jährigen gesunden Jüngling, deutsch und italienisch sprechend, 2 Jahre Sek.-Schule, wird in gutem Hotel Kochlehrstelle gesucht. Näheres durch Frau Bohli, z. Z. Kurhaus **Reuti** „Hasleberg", b. Meiringen. (179)

Kochvolontär. Jg., kräftiger, sehr intell. Küchenbursche, mit einigen Kochkenntnissen, in Frankreich, der Schweiz und Deutschl. beschäftigt gewesen, sucht Stelle als Kochvolontär in grösseres Hotel m. Jahresbetrieb auf 15. Sept. Gefl. Angeb. an G. B. A. K., poste restante, **Wengen,** B. O. (246)

Pâtissier, I., Confiseur, 28 Jahre alt, in allen Teilen des Berufes selbständig, sucht Jahres- oder Zweisaisonstelle. Offerten an G. Hunziker, Boulevard Grancy 51, **Lausanne.** (167)

Etage & Lingerie

Etagengouvernante, gesetzten Alters, tüchtig und erfahren im Fache, sucht Jahresstelle. Chiffre 49

Lingère, I., Gouvernante oder Weissnäherin sucht Stelle in gutes Haus. Ist mit allen Arbeiten bestens vertraut. Eintritt nach Übereink. oder auf Wintersaison. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 158

Lingère, selbständige, sucht Jahresstelle als solche oder als erste Glätterin. Thurgau oder Umgebung. Offerten unter Chiffre 222

Lingère, erste Weissnäherin, gute Stopferin, in allen Arbeiten der Lingerie firm, sucht Jahresstelle als Erste oder allein. Prima Ref. Offerten unter Yc 3233 Z an Publicitas, **Zürich.** [343]

Mädchen, tüchtiges, junges, welches seit zwei Jahren in Hotel als Hausmädchen tätig ist, sucht Stelle als Anfangszimmermädchen. Adr.: Maria Böck, Hotel Messmer, **Baden-Baden.** (255)

Tochter, nette, seriöse, sucht Stelle als Zimmervolontärin in gutes Haus. Eintritt könnte event. auf 1. Oktober erfolgen. Chiffre 205

Zimmermädchen, tüchtiges, deutsch und franz. sprechend, sucht Jahresstelle in gutes Hotel. Bern oder Basel bevorzugt. Chiffre 231

Zimmermädchen, deutsch, franz. u. italien. sprechend, und **Hilfszimmermädchen** suchen Stelle ins Tessin. Offerten unter Chiffre 244

Zimmermädchen, zwei tüchtige, selbständige, gesetzten Alters, dreier Sprachen mächtig, suchen Stelle für kommende Wintersaison in erstklassiges Haus, Davos oder St. Moritz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 247

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht Herbstsaison- oder Jahresstelle nach Lugano. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 253

Zimmermädchen gesetzten Alters, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Jahresstelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Adr.: M. Wellig, Brunnen-Haus, **Matten** b. Interlaken. (258)

Zimmermädchen, gewandtes, beider Sprachen mächtig, sucht Stelle auf Herbstsaison oder gute Jahresstelle. Chiffre 271

Loge, Lift & Omnibus

Bursche, zuverlässiger, 21 J., deutsch, franz. und etwas ital. spr., sucht Stelle als Allein- oder Etagenportier auf die Wintersaison. Prima Referenzen. Adr.: W. Fischer, Hotel Post, **Piotta** (Tessin). (262)

Chauffeur-Portier sucht per sofort Stelle. Adr.: Joh. Oberholzer, Hotel Waldau, **Rorschach.** (233)

Concierge, 32jährig, verheiratet, 5 Hauptsprachen, gegenwärtig in Sommerstellung, sucht auf September Jahres- oder Saisonengagement. Ausland- und Überseepraxis. Chiffre 124

Concierge, Concierge-Conducteur, 30 Jahre, sprachenkundig, tüchtig, gewissenhaft, gut präsentierend, sucht passende Stelle. Eintritt nach Übereinkunft. Ia Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 91

Concierge oder Concierge-Conducteur, sprachenkundiger, tüchtiger, zuverlässiger Mann, sucht Jahres- oder Zweisaisonstelle. Eintritt sofort oder nach Übereink. Chiffre 168

Concierge, Concierge-Conducteur, Schweizer, 37 Jahre, vier Hauptsprachen, tüchtig und gewissenhaft, gut präsentierend, mit In- und Auslandpraxis, sucht passenden Posten. Ia Referenzen. Chiffre 185

Junger Bursche, 26 J., engl., franz. und deutsch sprechend, sucht Stelle auf 1. Okt. ins Tessin als Conducteur, Portier oder Liftier. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 236

Liftier- oder Portier-Conducteurstelle gesucht von jungem Mann, 22jährig, drei Sprachen sprechend. Eintritt ab 25. Aug. Prima Zeugnisse. Adr.: Jak. Bünzli, Chasseur, Schweizerhof, **Luzern.** (207)

Nachtportier, nüchtern und zuverlässig, Zeugnisse seit Jahren, im 39. Jahre, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 950

Portier, 29 Jahre, solid und zuverlässig, sucht auf 15. November Wintersaison- oder Jahresstelle als Portier-Conducteur oder Etagenportier. Sprachenkenntnisse: Deutsch, Französisch und etwas Englisch. Erstkl. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 178

Portier, tüchtiger, sucht seine Stelle zu wechseln, event. als Nachtportier. Offerten an L. K., Postfach 39, **Biel 1.** JH 644 J. [383]

Portier-Concierge, gewissenhaft und zuverlässig, deutsch, französisch und englisch sprechend, besten Alters, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 237

Portiers, zwei, zuverlässig und sprachenkundig, suchen Stelle für Herbst- und Wintersaison, event. Jahresstelle. Frei ab 15. August und 1. September. Chiffre 150

Portier oder Chasseur, sprachenkundig, tüchtig, gewissenhaft und gut präsentierend, sucht Stelle. Eintritt nach Übereink. Ia Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 264

Bains, Cave & Jardin

Caviste, 29 J., nüchterner, williger Mann, sucht Stelle auf 1. oder 15. Sept. Besorgt auch Heizung, Kühlanlage etc. Offerten unter Chiffre 198

Divers

Casserolier und Heizer sucht Stelle. Prima Zeugnisse. Gefl. Offerten unter Chiffre 238

Economat-Gouvernante, erfahrene, deutsch und franz. sprechend, sucht Jahresstelle in erstklassiges Haus. Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre 270

Ehepaar, junges — er Koch, tüchtiger, pâtisserie- und entremetskundig, sie Alleinglätterin, perfekt in Fremdenwäsche, geht auch als Erste —, sucht Stelle in gutes Haus. Chiffre 172

Fräulein gesetzten Alters sucht Stelle als Gouvernante-Stütze oder sonst. Vertrauensposten in Hotel oder Sanat. In- oder Ausland. Chiffre 267

Gouvernante sérieuse et capable cherche engagement pour début septembre dans maison de Ier ordre. Suisse ou Etranger. Chiffre 105

Gouvernante et **lingère.** Deux soeurs expérimentées, parlant 4 langues, cherchent pour fin septembre places à l'année dans même maison comme Ière gouvernante et Ière lingère (pour l'Italie). Réf. à disposition. Chiffre 250

Haus- oder Officebursche sucht Stelle. Eintritt 1., event. 15. Sept. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre 221

Hotel-Tapezierer. Haus allerersten Ranges (Sommerbetrieb) sucht für seinen Tapezierer Winterstelle (15. Nov.—15. März). Betreffender ist in allen einschlägigen Berufsarbeiten tüchtig und erfahren und wird empfohlen. Offerten an Chiffre 227

Junger Mann, etwas franz. und englisch sprechend, sucht Jahresstelle ab 1. Oktober oder später. Etwas Bureaukenntnisse vorhanden. Telephon, Bäder, Hausdienst etc. Chiffre 209

Junge Tochter, deutsch, französisch, engl. u. italienisch sprechend, sucht Herbstengagement nach Lugano als Saal- u. Restaurationstochter oder in Tea-Room. Ebendaselbst sucht sprachenkundiges, tüchtiges **Zimmermädchen** ebenfalls Herbstengagement. Chiffre 234

Junges Ehepaar sucht Stelle — er als Portier, sie als Zimmermädchen — ins gleiche Haus. Sprachenkundig. Offerten unter Chiffre K. 22076 U. an Publicitas, **Biel.** [344]

Junge Tochter, in Hotel tätig, sucht Stelle für bald als Zimmer-, Lingerie- oder event. Officemädchen. Zeugnisse zu Diensten. Offerten mit Lohnangabe an Emmy Ruch, Hotel Badeck, **Oberschan** (St. Gallen). (249)

Schreiner. Tüchtiger Hotelschreiner sucht Stelle in gutes Hotel. Eigenes Werkzeug. In allen vorkommenden Arbeiten bestens bewandert. Ia Zeugnisse und Empfehlungen. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 162

Conwal Confitüren Steinebrunn (Thurgau.)

sind billig und bester **Qualität**

Einige Preise zur Überzeugung:

Erdbeer-Konfitüre	in 25 kg Eimer	à	Fr.	1.55	per kg
Himbeer mit Joh'beer	„ „	„	„	1.30	„
Kirschen	„ „	„	„	1.38	„
Zwetschgen	„ „	„	„	0.93	„
Himbeer mit Joh'beer Gelee	„ „	„	„	1.15	„

Himbeer Sirup aus reinem Waldhimbeer-Mutter-saft per Kg. netto **Fr. 1.40**

Rohrmöbel

von **Guenin-Hüni & Cie.**
Rohrmöbelfabrik
Kirchberg (Kt. Bern)
Filiale in Brugg (Aargau)
Gegründet 1884. Kataloge

Schweizerische Bundesbahnen

Infolge Rücktritts des bisherigen Inhabers wird der Posten eines

Chefs der Agentur Paris

zur Bewerbung ausgeschrieben.

Interessenten erhalten auf schriftliche Anfrage hin nähere Mitteilungen über die Anstellungsbedingungen durch die **Sektion Publizität des Kommerziellen Dienstes S. B. B.**, Mittelstrasse 43 in **Bern.** Vorstellung vorläufig nicht erwünscht.

Gesucht
zum 10. August ein solider

Keller-Schenkbursche

Jahresstelle. Off. mit Zeugnissen und Photographie an **Hotel Wildenmann, Bern.**

Wir suchen auf Mitte August tüchtigen und bestempfohlenen

Garde Manger

Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, Bern.

On cherche

Hôtelier expérimenté avec 100 000 frs. suisses

comme **Associé** dans une maison de repos avec cure de régime et des traitements naturels. Maison neuve, confort mod., situation splendide. Riviera italienne Liguria. Saison 1er oct. au 15 mai. Offres sous chiffre **E H 2177** à la **Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.**

Gesucht auf 15. September verheirateter

tücht. Küchenchef

28—30 Jahre alt, in erstklassiges Hotel mit Jahresbetrieb. Offerten mit Bild, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen an Chiffre **B E 2240** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Erstklassiges Kurhotel d. Südost-Schweiz sucht mit Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstell. eine tüchtige, sprachgewandte

Sekretärin-Kassierin

eine jüngere, willige

Aide-Gouvernante (event. Anfängerin)

zur Mithilfe in Economat und Office. Sowie eine tüchtige und gewandte

Kaffee- und Angestellten-Köchin

Offerten mit Bild und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre **SP 2241** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Gesucht für meinen Maître d'hôtel den ich bestens empfehlen kann

Saison- oder Jahresstelle

Frei ab 1. November. Offerten an O. Spiess, Grand-Hôtel les Bains, Yverdon.

Schweiz. Hotelier

gesucht

von griechischem Konsortium für die Uebernahme in Pacht eines im Bau befindlichen erstkl. Hotels in bester, zentral. Lage Athens (Place de la Constitution). Das Hotel wird vorläufig 90 Zimmer und 65 Badezimmer enthalten. Vergrösserungsmöglichkeit vorhanden. Günstige Gelegenheit für tüchtigen Fachmann, da länger. Vertrag. Gefl. Offerten unter Chiffre **M H 2235** an die **Schweizer 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).

Gesucht
in Jahresstelle, tüchtiger, entremetskund.

Alleinkoch

zum sofortigen Eintritt. Hotel Bellavista, Davos.

Erstklass-Hotel sucht gewandtes

Bureaufräulein

gesetzten Alters für Reception, Kasse, Korrespondenz. Perf. Englisch unerlässl. n. d. Hauptspr. Gefl. Offerten unter Chiffre **V O 2260** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

I. Contrôleur-Personalchef

von grossem, erstkl. Hotel in gut bezahlte Jahresstelle

gesucht.

Reflektiert wird nur auf Bewerber im Alter von 30—35 Jahren, Deutsch und Französisch perfekt, und die bereits in dieser Eigenschaft mit Erfolg tätig waren.

Anmeldung, die den Vorschriften nicht genau entsprechen, unnütz. — Offerten unter **Chiffre H 3249 Z** an **Publicitas A. G. Bern.**

FRÄULEIN

gesetzten Alters, gesund, drei Sprachen in Wort u. Schrift, tüchtig im Hotelfach, hauptsächl. in Büroarbeiten, sucht auf 1. Dezember bis 1. März Vertrauensstelle als Stütze der Prinzipalin in kleineres aber gutes Hotel od. Pension. Langjährige, beste Zeugnisse und Photo stehen zur Einsicht. Offerten erbeten unter Chiffre **F. H. 2253** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Engl. Privat-Institut nimmt

STUDENTEN

zur Erlernung der Sprache auf. Besteus empfohlen von früheren Schülern. Nur 4 Personen per Kurs. Schul- u. Pensionspreis £ 10 mon. Bestelle jetzt für September. **Mrs. Bremridge,** 66, Mortimer Street, **Herne Bay.** Kent. Engl.

Gesucht wird eine

Kellnerlehrstelle

für 16 jähr. Jungen. Schulzeugn. m. Photo steht zu Diensten. Offerten nimmt entgegen **Frau Spitt,** Hitzlisbergstr. 12, **Luzern.**

Junge Dame, perf. i. Buchführung, deutsch., franz. u. engl. Korrespondenz, Auslandspraxis, Führerschein 3 b, sucht Posten als

Sekretärin od. Korrespondent.

Off. u. **I. A. 5945** bef. **Rudolf Mosse, Berlin SW. 100.**

Tüchtiger Koch

speziell in Diätküche sowie vegetar. u. Rohkost langjährig eingearbeit., sucht Saisonstelle für den Winter nach dem Süden. Frei ab Anfang Nov. Alter 22, seriös und flotter Arbeiter Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre **W. W. 2244** an die **Hotel-Revue, Basel 2.**

Gebild. Deutscher, 20 J., 2 J. kauf. Praxis, 1/2 J. im Hotel tätig, Deutsch, Engl., Franz., Ital., sucht Stelle als

Kellner-Volontär

per 1. Okt. evtl. früher. Angebote unter **Pa. 9474** an **Heinrich Eisler, Hamburg 3.**

Vannier demande

réparations

de meubles rotin. Vannerie et cannage de chaises dans hôtels et pensions. Travail soigné garanti. Ali Dénéréaz, vannier, **Jongny** sur Vevey.

Suche für meinen Küchenchef

Engagement

für Herbst- und Frühjahrssaison.

Hotel Engadinerhof, Pontresina.

DIREKTOR

tüchtige erste Kraft, anfangs 40er Jahre, verheiratet, mit prima in- u. ausländischen Verbindungen

sucht selbständige Leitung

eines grössern erstklassigen Hauses. Beste Ref. Gefl. Zuschriften an Postfach No. 78, Luzern.

Schweizer Hotelier

4 Sprachen, fachkundig, zuverlässig

sucht Direktion

gestützt auf beste Referenzen. Gefl. Angebote unter Chiffre **ED 2252** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Schweizer, 29 Jahre alt, 3 Sprachen perfekt in Wort u. Schrift, mit In- u. Auslandspraxis, sucht Winterposten als

Direktor, Vertreter des Prinzipals eventl. Chef de réception

Im Sommer Direktor, Chef de réception im elterlichen Geschäft (Hotel I. Ranges m. 100 Betten). Offerten erbeten unter Chiffre **AG 2261** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Empfangschef-Kassier

26 Jahre, 4 Hauptspr. perf. in Wort u. Schrift, Auslandspraxis, beste Zeugn. u. Ref., gegenwärtig in Luxushotel Engadins tätig, **sucht** passenden Posten. Herbst-Winter, mögl. Jahresstelle, im Inod. Ausland, für Anf. Sept. d. Js. Gefl. Angebote unter Chiffre **CH 2256** an die **Hotel-Revue, Basel 2.**

Jeune hôtelier, énergique et capable, libre 1er octobre,

cherche situation

comme Sous-Directeur ou Chef de réception

en Suisse ou à l'étranger. Certificats de 1er ordre. Ecrire sous chiffre **SC 2239** à la **Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.**

Concierge

5 Sprachen, tüchtige Kraft, **sucht** sich auf den nächsten Winter **zu verändern.** (Event. auch Jahresstelle.) Referenzen allererster Häuser zur Verfügung. Gefl. Zuschriften erbeten an A. B., Poste restante, Luzern.

Junger, solider, zuverlässiger

Hotelschreiner-Reparateur

sucht Dauerstellung. Kenntnisse in Dampf- und Warmwasserheizungen, elektr. Licht, einfacher Maler- und Tapeziererarbeiten etc., gelernter Schreiner. Anfragen erbeten an Ed. Nussbaumer, Winterthurerstrasse 94, **Zürich 6.**

Zu verkaufen

Passend f. Hotelbar od. Tea-Room

6 Tische u. 23 Stühle

in prima Ausführung (Schleiflack rot)
Off. unt. Chiffre **KB 2174** an d. **Hotel-Revue, Basel 2.**

Auto

für Hotel zu verkaufen

Lorraine-Dietrich 6—7 Pl., geschl., 6 Zyl., mit extra Führersitz, feinste Ausführung, Zustand wie neu. Ankauf 28.000 Fr., Verk. wegen Nichtgebrauch 4200 Fr. Zu erfr. unt. Chiffre **F R 2236** bei d. **Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2,** od. Tel. 131 Sursee (Kt. Luz.).

V. durchaus fachkundigem Hotelier wird kleineres, gut eingerichtetes

Hotel-Restaurant od. nur Restaurant zu kaufen event. zu mieten gesucht.

Lage: Luzern, Zürich, Lugano bevorzugt. Off. erb. unter Chiffre **EN 2181** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Ascona

Neubau, als „Hôtel meublé" oder HOTEL-Pension, mit grossen Parterre-Räumen, 15 Südzimmern, alle m. Balkon, günstig zu vermieten. Anfragen u. Chiffre **Z. U. 1841** bef. **Rudolf Mosse A. G. Zürich.**

Bonne affaire

à céder

Pension-Restaurant-Bar

au bord du lac, 11 chambres, 2 salles, terrasse, tout confort, ouvert toute l'année. Loyer lires 8000.—, prix de vente lires 60,000.—. S'adresser **Pension Pace, Pallanza,** Lac Majeur (Italie).

Delage

Automobile confortable, Conduite intérieure, 6places, pouvant servir pour location et taxis, à vendre à de très bonnes conditions, au **Garage Segessemann et Perret,** Rue du Prébarreau, **Neuchâtel.** Téléphone 16.38.

Zu mieten ev. zu kaufen gesucht von jungem, facht. Ehepaar

Hotel-Pension

Jahres- oder Zweisaisongeschäft. Würde auch die Leitung eines Erholungsheimes oder Pension übernehmen. Off. unter Chiffre **S W 2110** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Für kleine Pension
Alleinstehende Dame sucht

interessierte Köchin

allgem. Aushilfe, mit Einlage Fr. 3000.— gegen Sicherheit. Gefl. Offerten unter Chiffre **M. M. 2248** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Gesucht auf Herbst 1930

Führung od. Übernahme

gutgeh. kleinerer **Pension oder Restaurant** von Fräulein. Gefl. Off. unter Chiffre **H Y 2215** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Umständehalber sofort zu verkaufen

Hotel-Restaurant

(Strandbad)

mit prächtiger Parkanlage in verkehrsreicher Gegend. Anmeldungen unter Chiffre **O. 22035 U.** an **Publicitas Biel**

Zu kaufen oder zu pachten gesucht

Hotel mit Restauration

40—60 Betten, von tüchtigen Fachleuten. Gefl. Offerten unter Chiffre **JC 2257** an die **Hotel-Revue, Basel 2.**

Villars-Chesières

A louer, petite

PENSION

avec TEA-ROOM. S'adresser sous **B. 16616 L.** à **Publicitas, Lausanne.**

Occasion! In Weltkurort

(Schweiz) ist erstklass. florier. **Bar** umständehalber sehr günstig zu verkaufen. Vornehme Lage, mod. Inventar, gute Rendite nachweisbar. Offerten unter **OF 3953 Z** an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

On cherche à louer ou à acheter

Hotel-Pension

de 30 à 50 lits, dans n'importe quelle station d'étrangers de la Suisse. Offres sous chiffres **O. 6522 L. Publicitas, Lausanne.**

Walliser Aprikosen

franko Koll. kg	5	10	20
Extra Fr.	8.50	16.-	31.-
Prima „	7.50	14.-	27.-
f. Konfitüre „	6.50	12.50	24.-

A. D. Chappot, Charrat

Versende über die Saison an Hotel und Pensionen prima

St. Galler-Schüblinge u. Doppelschüblinge

jedes Quantum.

Hermann Woodli
Metzgerei, **St. Gallen,** Tel. 767

Inserieren bringt Gewinn!

Zu verkaufen
im Appenzellerland, schöner

Herrschaftssitz

mit 4 Juch. Land. Preis Fr. 90.000, Assek. 120.000. Sowie Villen, Schlösser und Privathäuser in allen Preislagen. **N. Gehweiler, Rorschach,** Promenadenstrasse 23.

Zu vermieten an bestbekannt. Schweizer Kurort schönes, grosses

Restaurant mit Pension u. Kino

Jahresgeschäft Gediegenes, sicheres Geschäft für tücht. Fachleute, die über mind. Fr. 20,000 verfügen zum Ankauf des Mobiliars. Gefl. Offerten unter Chiffre **LO 2246** an die **Hotel-Revue, Basel 2.**

Zu verkaufen in aufblühendem Kurort mit Tramverbindung Lugano, schöne Besitzung

HOTEL

mit 25 Betten, ca. 30,000 m² Acker- u. Rebland, alles in einem Stück, mit Oekonomiegebäude. Interessenten erhalten Auskunft durch Chiffre **U. 7058 O. Publicitas Lugano.**

Zu verkaufen

Hotel-Pension

mit 45 Betten und grossem, gangbarem Restaurant in St. Moritz (Graubünden)

Jahresbetrieb.

Tüchtige, kapitalkräftige Fachleute, die eine Anzahlung von Fr. 70,000 leisten können, belieben Ihre Offerten unter Chiffre **HL 2229** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2,** zu richten.

Am Zürichsee in gross. Verkehrs- u. Industrieort ist ein gut frequent.

Hotel-Restaurant

m. grossem Gesellschaftssaal (einz. am Platze), Garage und Stallungen,

preiswürdig zu verkaufen

(Anz. Fr. 70000.) Für Küchenchef od. Fachmann prima Jahresgesch. Offerten unter Chiffre **B 3192 Z** an **Publicitas A. G., Zürich.**

HOTEL

der Zeit entsprechend eingerichtet, in flottem Zustande, am Vierwaldstättersee, zur Zeit in vollem Betriebe, ist umständehalber sofort

zu verkaufen

Kapitalkräftige Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre **AH 2242** an die **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

IHR GEWINN

mehrt sich, wenn Sie die Hotel-Revue als Insertionsorgan benützen!

VENTILATIONEN

für Hotels, Restaurants, Küchen, nach neuzeitlichen Grundsätzen auf Grund 40jähriger Erfahrung empfiehlt die

VAG

VENTILATOR A.-G., STÄFA (Zch.)
Telephon Nr. 61

VERKEHR

Reorganisation der Auslandspropaganda.

Unsere Leser erinnern sich noch der Postulate und Beschlüsse des S. H. V. über die Reorganisation der Reiseverkehrspropaganda im Ausland. Die Beschlüsse unserer letzten Delegiertenversammlung haben inzwischen auch Gegenstand von Beratungen im Schosse des Schweizer. Reklame-Verbandes gebildet, dessen Vorstand sich unserer Resolution anschloss, indem er seinerseits es als dringende Notwendigkeit bezeichnete, die Reorganisation des Propagandawesens im Ausland im Interesse des gesamtschweizer. Fremdenverkehrs ohne weitere Verzögerung an die Hand zu nehmen.

* * *

Der Verkehrsverein für Graubünden beschäftigte sich an seiner kürzlichen Delegiertenversammlung ebenfalls mit der Angelegenheit und fasste dazu folgende Resolution:

„Die Delegiertenversammlung des Verkehrsvereins für Graubünden nimmt mit Bedauern davon Kenntnis, dass die Vorarbeiten für die Reorganisation unseres Propagandawesens 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."

Rhätische Bahn.

O. T. Nach dem in Druck erschienenen 42. Geschäftsbericht der Rhätischen Bahn pro 1929 erreichten die Totaleinnahmen die Höhe von Fr. 15,367,686.— gegen Fr. 15,040,116.— im vorhergehenden Jahre. Es war zu erwarten, dass die Einnahmen aus dem Reiseverkehr des Rechnungsjahres diejenigen des Olympiadejahres 1928 nicht erreichen würden. Immerhin war die Wintersaison zu Jahresanfang sehr gut, und die Sommersaison 1929 brachte, dank des schönen Wetters, noch einen kleinen Mehrbetrag über den gleichen Zeitabschnitt des Vorjahres hinaus. Infolge dessen sind die Einnahmen aus Personentransport nur von Fr. 7,244,467 auf Fr. 7, 203,335 oder um Fr. 41,132 zurückgegangen, diejenigen aus Gepäcktransport von Fr. 1,068,373 auf Fr. 1,046,209 oder um Fr. 22,164. Der Rückgang besteht einzig im Vergleich mit den Rekordzahlen des Olympiadejahres, während gegenüber allen übrigen Betriebsjahren auch in den Einnahmen aus dem Reiseverkehr ein Plus zu verzeichnen ist. Der Betriebsüberschuss mit Fr. 7,141,195 ist um Fr. 205,918 kleiner als der des Vorjahres, übersteigt aber das Budget um Fr. 1,676,195. Auf dem Aktienkapital I. Ranges konnte eine Dividende von 3,61% ausgerichtet werden, nach Einlage von Fr. 60,000 in den Reservefonds und von Fr. 800,000 in die Reserve zur Wiederaufwertung des Aktienkapitals.

Am 15. Februar hat der Bundesrat die Frist zur Einreichung der vorschriftsmässigen technischen und finanziellen Vorlagen für die Fortsetzung der Engadinerlinie an die Landesgrenzen gegen Tirol und Italien bis zum 10. Oktober 1932 erstreckt. Seitdem hat aber ein Initiativkomitee für das Teilstück St. Moritz-Maloja positive Arbeit geleistet durch Sicherstellung des gesetzlichen Minimalbetrages von Fr. 25,000 pro Kilometer in Aktien. Auf sein Gesuch hin hat dann der Kleine Rat gemäss § 2 der Ausführungsbestimmungen zum kantonalen Eisenbahngesetz die Rhätische Bahn eingeladen, die nötigen Planvorlagen und Kostenvoranschläge für diese Teilstrecke zu erstellen.

Die unzulängliche Geleiseanlage in Klosters erfährt einen radikalen Umbau. Die Stationsanlage wird um zirka 150 m gegen Klosters Dörfli verlegt und die bestehende Spitzkehre durch einen Viadukt und einen Schlaufentunnel von 395 m in der Ausfahrt nach Davos ersetzt. Der Umbau geht seiner Vollendung entgegen.

Bahn Siders-Montana.

Nachdem bereits einige Drahtseilbahnen, wie die Bürgenstockbahn und die Niesenbahn, durch erhebliche Herabsetzung der Fahrzeiten eine bedeutende Steigerung ihrer Leistungsfähigkeit erzielt haben, soll nunmehr auch die Drahtseilbahn Siders-Montana-Vermala entsprechend umgebaut werden. Auf der untern Teilstrecke wird die Geschwindigkeit von 1,8 auf 3 Sekundenmeter, auf der obern sogar von 1,4 auf 3 Sekundenmeter erhöht. Während bisher die Gesamtfahrzeit Siders-Montana 55 Minuten betrug, soll sie künftig mit Einschluss der Zwischenhalte inklusive Streckenwechsel nur noch 30 Minuten ausmachen. Da neben der bestehenden, für Camions bis zu 18 Personen und 4 Tonnen offenen Bergstrasse, die Siders mit Montana verbindet und deren Ausbau in Aussicht genommen ist, eine zweite Strasse von 4 m Breite von Granges nach der Rhoneebene bereits im Bau ist und Siders von der Fahrplanreform der Simplonlinie, welche die Bundesbahnen für 1931 in Aussicht genommen haben, ebenfalls nennenswert profitieren wird, steht für Montana eine bedeutende Verkehrssteigerung zu erwarten, der die Bahn durch die Steigerung der Leistungsfähigkeit um 75% Rechnung tragen will. (Mr.)

Extrazüge der Schweizerischen Bundesbahnen. (S.V.Z.) In der Zeit vom 15. Juli bis 31. August werden infolge der starken Inanspruchnahme des Rollmaterials durch den in dieser Zeit vermehrt pulsierenden Saison- und Touristenverkehr keine verbilligten Extrazüge ausgeführt.

Trittstufen zum Ein- und Aussteigen. (S.V.Z.) Um ältern, gebrechlichen oder kränklichen Reisenden das Ein- und Aussteigen und Umsteigen bei den Zügen an nicht erhöhten Bahnsteigen oder auch sonst zu erleichtern, sind folgende Bahnhöfe und Stationen mit Trittstufen ausgerüstet worden:

Altdorf, Basel S.B.B., Brugg, Brunnen, Buchs (St. Gallen), Flüelen, Göschenen, Laufenburg, Locarno, Lugano, Luzern, Mammern, Möhlin, Mumpf, Münsterlingen, Ragaz, Rheinfelden, Rorschach-Hafen, St. Margrethen, Schaffhausen, Schinznach-Bad, Schwyz, Zug.

Post, Telegraph u. Telephon

Neue Posttaxen im Auslandsverkehr.

Wie wir aus Zuschriften ans Zentralbureau S. H. V. schliessen müssen, haben die Mitgliederkreise von der auf 1. Juli abhin eingetretenen Reduktion gewisser Posttaxen im Auslandsverkehr noch nicht durchwegs Kenntnis genommen. Wir verweisen daher erneut auf unsere bezüglichen Mitteilungen in den Nummern 19 und 28/1930 der „Hotel-Revue".

Alpenposten.

Laut Mitteilung des Kursinspektorates der Oberpostdirektion haben die Schweizer. Alpenposten in der Woche vom 7.—13. Juli 22,640 (1929: 22,734) Reisende befördert. Unter Berücksichtigung der dies Jahr neu im Bulletin der Postverwaltung figurierenden Kurse ergibt sich gegenüber dem Vorjahr ein Rückschlag des Reisendenverkehrs um nahezu 2000 Personen, eine Folge der ungünstigen Witterung.

Flusswandern

Provisorische Eintrittskarte für Faltboote, Kanoes, Kajaks.

(S.V.Z.) Diese Karten, die den ausländischen Booten für einen Monat Aufenthalt ohne Zollhinterlage gewähren, werden seit 15. Juni an allen schweizerischen Zollstationen an der Grenze, soweit sie an Seen und Flüssen gelegen sind, abgegeben. Der Preis der Karte beträgt Fr. 2.—. Nähere Details ebenfalls über die Wasserstände, Flussperren und wassersportliche Veranstaltungen durch die S.V.Z. in Zürich.

Propaganda

Switzerland and her Schools. Unter diesem Titel veröffentlicht die Schweizer. Verkehrszentrale soeben eine Werbebroschüre, die Aufschluss gibt über das öffentliche Schulwesen unseres Landes, von der Primarschule bis zur Universität, sowie auch über den privaten Unterricht. Ebenso ist den pädagogischen Museen und den Bibliotheken je ein kurzes Kapitel gewidmet. Da sich die Publikation an das englischsprechende Publikum wendet, wurde dem Sport ein besonderer Platz eingeräumt.

„St. Moritz, ein kleiner Reisebegleiter„ ist der Titel einer Broschüre, welche der Kur- und Verkehrsverein St. Moritz eben herausbringt. Das Büchlein gewährt eine Übersicht über die Spaziergänge, Touren und Ausflüge mit Bahn, Post und Auto, die sich von St. Moritz aus unternehmen lassen. Auf 24 Seiten knapper, prägnanter Beschreibungen kramt es die Fülle der Möglichkeiten aus, welche St. Moritz als Ausflugszentrum bildet.

Fremdenfrequenz

Zürich. Wie das Statistische Amt mitteilt, sind im Monat Juni in Zürich 37,400 (Vorjahr 32,200) fremde Gäste abgestiegen. Die Zahl der Übernachtungen beläuft sich auf 92,800 (82,200), womit das höchste bisherige Juniergebnis erzielt wurde. Die Frequenzsteigerung, die hauptsächlich der „Zika" zu verdanken ist, kam sämtlichen Hotelkategorien zugute, doch verzeichnen die Hotels zweiten Ranges im Verhältnis zu den vorhandenen Logiermöglichkeiten den Hauptgewinn. Die durchschnittliche Bettenbesetzung aller Gaststätten beträgt 72,8 Prozent gegen 68 Prozent im Vorjahr. — Die Zahl der einheimischen Gäste vermehrte sich um 3500 und steht auf 18,000. Bedeutenden Anteil an der Frequenzsteigerung haben auch Deutschland mit 9700 Besuchern, Nordamerika mit 1600, Frankreich mit 1500, Grossbritannien mit 1400 und die Niederlande mit 800. Aus Oesterreich sind 1100 Personen zugereist, aus Italien 800 und aus der Tschechoslowakei 400.

Über das Ergebnis des stadtzürcherischen Fremdenverkehrs im ersten Halbjahr 1930 seien folgende Daten angeführt: 170,200 (1929: 155,300) abgestiegene Gäste, 455,300 (427,300) Übernachtungen und eine durchschnittliche Beanspruchung der Logiermöglichkeiten von 62 (58,6) Prozent.

Kleine Chronik

Elm (Glarus). Das Hotel Elmer ist an Frau A. Herzig aus Burgdorf verkauft und bereits am 1. Juli angetreten worden.

Zürich. (Mitget.) Infolge Verpachtung des Hotels Savoy Baur en Ville in Zürich wird Herr Direktor Robert Frick anfangs Oktober von seinem Posten zurücktreten. Herr Dir. Frick, dem der Ruf eines tüchtigen und weitblickenden Hotelfachmanns vorausging, hat es verstanden, in den vier Jahren seiner Tätigkeit in Zürich das Renommée des alten Hauses zu vergrössern. Unter seiner Leitung hat der Betrieb einen neuen Impuls erhalten, und es darf behauptet werden, dass die Zürcher Kreise, unter denen er sich grosse Sympathien erworben hat, seinen Weggang aufs lebhafteste bedauern. Man wird sich seiner Tätigkeit im Savoy Hotel stets dankbar erinnern.

Der neue Pächter, Herr Ferd. Michel, ist bekannt als erfolgreicher Leiter des Grand Palace Hotels in Locarno. Es ist demnach mit aller Sicherheit zu erwarten, dass im Betriebe des Hotels und der Restaurants keine Unterbrechung eintreten wird, und es kann Herrn Dir. Michel weitestes Vertrauen entgegengebracht werden. Er sei in Zürich willkommen! Z.

Auslands-Chronik

Ein amerikanisches Montecarlo in Panama.

(K. K.) Der Präsident der Republik Panama, Arosemena, hat die Konzession eines Spielkasinos mit Hotelbauten in Panama bewilligt. Der Präsident der Panama Association of Commerce, Arias, steht an der Spitze des Syndikats, das zunächst 500,000 Dollars aufbringt und der Regierung 14,000 Dollars als Konzessionssumme pro Jahr zahlt mit einer Steigerung um je 1000 Dollars in den nächsten 7 Jahren. Zur Aufbringung weiterer Mittel dürfte eine Aktiengesellschaft gebildet werden, deren Aktien dem Publikum zur Zeichnung angeboten werden sollen.

Die Entwicklung des kanadischen Fremdenverkehrs.

Das kanadische Bureau für Statistik veröffentlicht Daten über die Entwicklung des kanadischen Fremdenverkehrs seit 1923, aus denen sich ergibt, dass dieser Wirtschaftszweig der drittgrösste im Dominion geworden ist. Es werden als Einnahmeposten genannt: für 1923 131 Millionen Dollars, 1924 167 Millionen, 1925 187 Millionen, 1926 196 Millionen, 1927 230 Millionen, 1928 267 Millionen und 1929 299 Millionen Dollars. Der Löwenanteil beim kanadischen Fremdenverkehr entfällt auf die Amerikaner, die ohne Pass ins Land kommen dürfen. Im Jahre 1929 passierten mehr als 4,500,000 amerikanische Motorfahrzeuge die kanadische Grenze. Das statistische Bureau verweist darauf, dass im Jahre 1929 kanadische Touristen im Auslande 111 Millionen Dollars ausgegeben haben und zwar bis auf 20 Millionen Dollars alles in den Vereinigten Staaten. Da die Volkszahl in den Vereinigten Staaten um ein Vielfaches grösser ist als in Kanada, ist die Reiselust bei den Kanadiern relativ noch stärker entwickelt als bei den Bewohnern der Vereinigten Staaten.

Autotourismus

Automobilverkehr an Sonntagen.

Die gute oder schlechte Witterung übt selbstverständlich auch auf den Automobil-Ausflugsverkehr einen besondern Einfluss aus. Einige Vergleichszahlen zu diesem Thema gehen uns soeben zu von unserem Vereinsmitglied Dr. H. A. Gurtner, Informationsstelle „Pro Grande Route des Alpes Suisses", Hotel Steinbock in Lauterbrunnen. Danach ergaben die von diesem Hotel durchgeführten Automobilzählungen folgende Resultate:

Sonntag, den 29. Juni 1930: bei schönem Wetter, 280 Personenautomobile, 37 Gesellschaftswagen und 125 Motorräder, total 442 Motorfahrzeuge.

Sonntag, den 6. Juli 1930: bei schönem Wetter, 373 Personenautomobile, 65 Gesellschaftswagen und 137 Motorräder, total 575 Motorfahrzeuge.

Sonntag, den 13. Juli 1930: bei Regenwetter, 284 Personenautomobile, 30 Gesellschaftswagen und 32 Motorräder, total 346 Motorfahrzeuge.

Sonntag, den 20. Juli 1930: bei schönem Wetter, 484 Personenautomobile, 33 Gesellschaftswagen und 130 Motorräder, total 647 Motorfahrzeuge.

Vermischtes

Zur Gesundheitspflege des Alltags.

O. T. Ausführungen von Professor Dr. A. Grotjahn in Berlin an einer kürzlichen Ärzte-Versammlung sind folgende interessante Bemerkungen zu verdanken.

Eine Hand wasche die andere! Warum erwerben Ärzte so verhältnismässig selten ansteckende Krankheiten, obgleich sie besonders häufig mit Kranken in Berührung kommen und doch kein Universalverhütungsmittel gebrauchen, das sie der übrigen Menschheit verheimlichen? Der Grund für diese gewiss merkwürdige Tatsache liegt lediglich in der Gewohnheit, sich häufig die Hände zu waschen. Ist es doch die Hand des Menschen, die vornehmlich die Überführung von ansteckenden Stoffen vom Kranken auf den Gesunden besorgt. Kurz ist der Weg von der Hand zum Mund, als der wichtigsten Eintrittspforte für die Krankheitserreger. Könnten wir uns eine grössere Beherrschung der Hand angewöhnen, so würden viele Ansteckungen von akuten Krankheiten, Ausschlägen, Flechten etc. vermieden. Recht häufiges Waschen der Hände mit Nagelbürste, warmem Wasser und Seife, namentlich bei Frauen, die Kinder oder andere Personen bedienen, und besonders wieder, wenn sie sich von einem kranken Kinde zu einem gesunden wenden, würde viel Unheil verhüten. Aber natürlich nicht nur die Sauberkeit der Hände, sondern auch die des Körpers, des Bettes, des Zimmers und der Wohnung überhaupt gräbt den Infektionskrankheiten den Boden ihres Gedeihens ab. Dasselbe gilt von der Vermeidung der gemeinschaftlichen Benutzung von Waschbecken, Handtuch, Taschentuch und ähnlicher Gebrauchsartikel. Vor dieser Art „Kommunismus" kann der Hygieniker nicht dringend genug warnen.

Milchverkauf in den Bahnhöfen.

Nachdem mit dem ersten Versuch des Vertriebes von Milch und Ice-Cream, der letzten Herbst im Bahnhof Bern einsetzte, gute Erfahrungen gemacht wurden, soll dieser Milchvertrieb nun auch im Bahnhof Zürich aufgenommen werden. In Verbindung damit prüft die Bundesbahnverwaltung ferner die Frage der Angliederung einer Milchhalle an das Bahnhofbuffet Zürich, in der neben Milch und alkoholfreien Getränken auch andere landwirtschaftliche Produkte wie Käse, Obst usw. erhältlich wären. Die Generaldirektion begrüsst im allgemeinen den Verkauf von pasteurisierter Milch an die Reisenden und befürwortet die Organisation dieses Verkaufes durch die Bahnhofwirte in Verbindung mit den milchwirtschaftlichen Verbänden.

Fachliteratur

Das Lehrbuch der Küche, Theorie und Praxis für Kochlehrlinge. Handbuch für Prüfungsexperten, Küchenchefs und Köche. Lehrmittel zur theoretischen Selbstausbildung für Hoteliers, Wirte und Kellner. Mit zahlreichen Abbildungen und zwei farbigen Tafeln. 351 Seiten. In Leinwand gebunden. Verkaufspreis Fr. 10.—. Verfasser Ernst Pauli, Herausgeber und Verlag: Union Helvetia, Luzern.

Dieses auf die ZIKA hin von der Union Helvetia herausgegebene Lehrbuch der Küche, stellt im ganzen deutschen Sprachgebiet eine Neuerung dar. Es ist wohl die erste systematische Gliederung alles dessen, was der Kochberuf umfasst und bildet durch die übersichtliche Anordnung, durch das kluge Auseinanderhalten des Wichtigen vom Unwichtigen und durch die ganze Methodik der Darstellu g eine denkbar wertvolle Unterlage für die Ausbildung im Kochberufe. Als solche ist sie nicht nur wertvoll für den Berufsnachwuchs und für die, die die Lehrlinge unmittelbar anzuleiten haben; auch der Hotelier, der Wirt, die Kellner, die Prüfungsexperten, und selbst die Hausfrauen, die Wert auf eine gediegene Küche legen, werden mit dem grössten Interesse und mit entschiedenem Nutzen sich in dieses Buch vertiefen. Das Buch ist auch bildlich ausserordentlich instruktiv ausgestattet und sollte in der Hand jedes Koches und überhaupt jedes Fachmannes des Hotel- und Wirtschaftsgewerbes sein. Die Internationale Kochkunstausstellung Zürich hat das Werk mit der goldenen Medaille ausgezeichnet.

Literatur

Le Traducteur, eine Zeitschrift in Deutsch und Französisch, beide Sprachen rein und richtig nebeneinander gestellt, wird überall dort willkommen sein, wo Vorkenntnisse schon vorhanden sind und das Bestreben besteht, sich in angenehmer Weise weiter zu unterrichten. Probehefte kostenlos durch den Verlag des „Traducteur" in La Chaux-de-Fonds (Schweiz).

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti Ch. Magne

Die Seele der Hotellerie ist die Küche!

Moderne Gasherde geben Höchstleistungen

GAS

rationalisiert die Küche

GAS

Rat und Auskunft kostenlos bei den Gaswerken

GAS

UNFALL- und LEBENS-

Versicherungen aller Art schliessen Sie vorteilhaft ab bei

„WINTERTHUR"

Schweiz. Unfall-Versich.-Gesellschaft — Lebensversicherungs-Gesellschaft

in Winterthur

Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins geniessen beim Abschlusse von Unfall- und Haftpflicht-Vers. besondere Vorteile

---

Wir empfehlen für die

SOMMERSAISON 1930

Anhängeadressen	Fischpapiere	Papierkörbe
Aufklebeadressen	Fremdenbücher	Papierservietten
Ankunftsscheine	Geschirrdeckchen	Picknickbeutel
Bonsbücher	Hotelbücher	Tortenpapiere
Bureauartikel	Hoteltinte	Trinkhalme
Bureaumöbel	Klosetpapiere	Weinkarten
Cotillonartikel	Kellnerinnenblocs	Zahnstocher etc.

ferner liefern wir zu vorteilhaften Preisen gediegene und moderne Drucksachen aller Art. Verlangen Sie unsere Vorschläge.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gerne kostenlos unsern Katalog über

Spezialartikel für Hotels und Restaurants

KAISER & Co. A. G. Hotel-Bedarf BERN

Frische Delikatessen

Fische
Wild
Geflügel

jederzeit rasche Lieferung durch unseren Hotel-Spezial-Dienst

Christen A.G.

BASEL · Heumattstrasse 21

Das grosse Lebensmittelgeschäft

Delikatessen - Comestibles

Wirtenausstellung Zürich Goldene Medaille
Internationale Messe Köln 1928 Goldene Medaille

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

Rheinfelder Kurbrunnen

Tafelwasser UND Kapuziner

MIT REINEM FRUCHTSIRUP

Verchromung

in dauerhaftem Hochglanz von allen Metallgegenständen

Rostfrei machen

von gebrauchten Stahlmessern garantiert scharf geschliffen, spiegelglanz poliert

nach anerkannt bewährtem Spezialverfahren

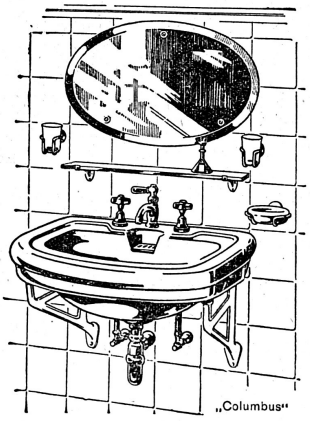
Metall-Verchromung
Aktiengesellschaft
Oerlikon
Telefon: Limmat 84—35

„Revue"-Inserate sind nie erfolglos!

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



„Columbus"

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

---

600 Hotels und Pensionen verwenden Kochfett Kraft

FABRIKANTEN: STÜSSY & CIE. ZÜRICH
AKTIENGESELLSCHAFT

Grossverkauf von orientalischen

Teppichen

an Hotels und Pensionen

Grosse Lager in allen Grössen. **Übermasse für Hallen** stets vorhanden. Verlangen Sie Besuch od. Offerten v. der

Teppich-Aktiengesellschaft Zürich, Gotthardstraße 25
Telephon Selnau 93.91

ENGLISCH

in 2 Monaten ohne nach England zu gehen, durch dipl. Engländerin. Garantierter Erfolg. Ref. zur Verfügung. **Sprachenschule Tamé, Baden.**

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.

Ob Grossfaçaden-, Villen- oder Chalet-Stil

Holzrolladen

gehören zu jedem bessern Hotel. Nicht nur an Neubauten, sondern auch an schon längst bestehenden, ältern Häusern lassen sich unsere beleben, autom. Rolljalousien anbringen und gestalten so den ganzen Eindruck freundlicher und moderner Verlangen Sie Prospekte und Preise direkt von der Fabrik

HARTMANN & Co.
BIEL-BIENNE

Tennisplätze

Erstklassiges patentiertes **Spezialverfahren.** Jahrelange Haltbarkeit, geringster Unterhalt. Neue **lichtechte grüne** oder **rote Spezialfarbe.** Im Winter **Eisbahn.**

Bruno Weber & Sohn - Basel
Tennisbaugeschäft, Telephon Safran 20.31

Werkstätten mod. Rohrmöbel

nach Zeichnung oder Muster

Strandmöbel - Strandhütten
Liegestühle System Davos, Leysin etc.

Cuenin-Hüni & Cie., Kirchberg (Kt. Bern)
Filiale in Brugg (Kt. Aargau)
Gegründet 1884 — Erste Auszeichnungen — Kataloge

Spezielle Hotelpreise
Kostenvoranschläge