

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 34

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 11.08.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 34
BASEL, 21. August 1930

Nº 34
BASEL, 21 août 1930

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährlich 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, vierteljährlich 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



Organe et propriété
de la Société Suisse
des **Hôteliers**

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

Neununddreissigster Jahrgang
Trente-neuvième année

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'ÉTRANGER 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

Hofeliers, besucht die WObA!

Zur Eröffnung der WObA

Endlich wieder eine richtige Ausstellung, die gegenüber einer messeartigen Veranstaltung den absoluten Trennstrich zieht, auf jedem Quadratmeter das beherrschende Moment in den Vordergrund stellt, geschäftliche Interessen nur in zweiter oder dritter Linie sich betätigen lässt, planmässig aufgebaut ist und die durch den Zweck umschriebenen Grenzen nirgends überschreitet: das war der erste Eindruck auf dem etwa drei Stunden dauernden Presserundgang. Und diese Gedanken werden verstärkt, je mehr man sich in die verschiedenen Abteilungen und Einzelheiten vertieft. Denn gerade dieses Vertiefen zeigt immer mehr den logischen Ausbau der ganzen Veranstaltung.

Man betritt zuerst die Räume der „Rohstoffe“ der Wohnung, sieht Baumaterialien, Textilstoffe, schalldämpfende Wände, Fenster usw. Es schliesst sich an die Ausstattung der Wohnung mit Gas- und elektrischen Herden, mit Bad, Boiler, Staubsauger, Öfen, Waschmaschinen, Kühlschränken usw. Nachher lernen wir das Möbel kennen (bitte, dieser Satz sagt nicht zu viel, denn die WObA-möbel stehen durchwegs im Zeichen neuer künstlerischer und konstruktiver Bestrebungen) und später die Wirkung des Möbels in den verschiedenartigsten Räumen. Dabei ist nicht nur die Zweckverschiedenheit des Raumes berücksichtigt, sondern auch die Eigenart des Rauminhabers. So entstehen die mannigfaltigsten, den verschiedenartigsten sozialen Verhältnissen Rechnung tragenden Raumwirkungen, von denen als Beispiel nur die Wohnung der sechsköpfigen Bürgerfamilie, das Heim des jungen Ehepaars im Miethaus, die Landwohnung des Städters und die Bauernstuben herausgegriffen seien. Eine Kollektivausstellung von Serienmöbeln des Schweiz. Engros-Möbel-fabrikantenverbandes und praktische Vorführungen von Holzbearbeitungsmaschinen schaffen den Übergang nach dem WObA-Hotel, dem man sich von der „Garten- und Terrassenseite“ her nähert, und das als vielseitige Verwendungsstelle der modernsten Errungenschaften auf dem Gebiet des Wohnungsbaues und der Wohnungsausstattung unbedingt als Krönung der WObA anzusprechen ist. Links vom Eingang liegen die allgemeinen Räume, eingeleitet durch ein eingegliedertes und von Herrn Hügin vom Propagandadienst der S. B. B. sehr originell und geschmackvoll ausgestattetes Verkehrsbureau, das teilweise ebenfalls als Ausstellung schweizerischer Hotelplakatkunst anzusprechen ist. Es fol-

gen Salon, Rauchzimmer, Bar, Restaurationsräume, Dancing, Küche, Terrasse. Rechts vom Eingang liegt die geräumige Hotel-diele, von der Firma Simmen neuzeitig ausgestattet. Sie leitet über zu den verschiedenen Appartements I., II. und III. Klasse. Diesem Teil des WObA-Hotels ist eine Gasdemonstrationsküche harmonisch angeschlossen, technisch als „Pensionsküche“ gedacht, während daneben die Vorteile der elektrischen Küche in einem grösseren unabhängigen Demonstrationsaal täglich durch mehrere Schaukochen offenbart werden. Er wird über das WObAhotel an dieser Stelle wohl noch viel geschrieben werden. Es verdient weitgehende Beachtung, wegen den modernen Ausstattungsbestrebungen.

Zweifelslos war die Ausstellungsleitung vorzüglich beraten, als sie die Stilmöbel aus Prinzip verwarf und nur die neuzeitliche Ausstattungs-kunst an der WOba zulies. Denn gerade aus diesem Grunde wird jeder Besucher, in erster Linie aber der Hotelier und Pensionsinhaber, die WOba stark bereichert verlassen, weil hier durchwegs neue Ideen in ihrer praktischen Wirkung gezeigt werden. Wir wollen offen zugeben, dass nicht jeder Interessent jede Lösung akzeptiert. Schliesslich hat der Mensch auch Geschmacksgründe. Aber die Lösungen, konstruktiven Gestaltungen und künstlerischen Zusammenstellungen sind so mannigfaltig und tragen dabei der Eigenart des einfachen Berghotels genau so gut Rechnung, wie dem Luxus-Etablissement, dass jede Person der Branche ungemein wichtige Anregungen für die Gegenwart und die Zukunft schöpft. Unter andern zeigt die WOba, dass auch aus einheimischem, einfachem, weder gefärbtem noch poliertem Holz erstellte Möbel, im Berghotel gediegen und sogar elegant wirken. Von grossem Wert sind ferner die interessanten Kombinationen von Divan, Bett und Reserverbett, vornehmlich nach dem Grundsatz der Unauffälligkeit erstellt.

Die 250 Journalisten, die sich am Pressetag einfanden und von den Herren Dir. Meile und Redaktor Dr. Strub über Zweck und Organisation der WOba eingehend orientiert wurden, konnten wohl restlos die prachvolle Übereinstimmung zwischen Plan und Werk konstataieren und werden mit dem Schreiber dieser Zeilen aufrichtige Freude über dieses, aus dem Urgedanken der Ausstellung herausgeborene und nicht das Messthemata varierende Unternehmen empfunden haben. Möge der zahlreiche Besuch auch die finanzielle Seite krönen! Diese Phrase ist hier lebhafter Wunsch! E. B.

Inhalts-Uebersicht

Hauptartikel:
Zur Eröffnung der WOba — Langsam, aber sicher — Motorradverkehr in den Schweizer Kurorten — Honig und Kunstthong.
Petitartikel:
Aus der Union Helvetia — Paul Caspar Gyr — Rückgang des Reisebesuches aus Amerika — Glückspiele und Spielautomaten.
Kleine Meldungen und Notizen.

Personalaustausch mit England

In der schweizer. Hotellerie herrscht fortgesetzt sehr starke Nachfrage nach englischsprechendem Servierpersonal, das auch mit den Lebensgewohnheiten der britischen und amerikanischen Gäste vertraut ist. Um dieser Nachfrage zu genügen, sollte unserem Berufsnachwuchs in tunlichst grosser Zahl Arbeitsgelegenheit in England beschafft werden können, was gemäss den derzeitigen Verhältnissen jedoch nur auf Grund des sogen. Austauschverkehrs möglich ist. Es folgert daraus die Notwendigkeit, in den Schweizerhotels entsprechende Stellen für englisches Hotelpersonal zur Verfügung zu halten.

Wie in den Vorjahren hat unser Plazierungsdiensdienst auch während der soeben zu Ende gehenden Sommersaison einige junge englische Kellner in der Schweiz untergebracht und denselben nach Schluss der Saison ein anderes Engagement in Aussicht gestellt. Um den jungen Schweizern, die gleichzeitig in England plaziert worden sind, den weitem Verbleib in England zu ermöglichen, muss daher auf Schluss der Saison für diese Engländer in der Schweiz Arbeitsgelegenheit besorgt werden. Wir gelangen deshalb mit der höflichen Bitte an die Mitgliederhotels, wenn immer möglich mit Eintritt ca. Anfang oder Mitte September eine Stelle für einen englischen Saalkellner oder Commis de Rang zu reservieren, zugleich mit dem Ersuchen, sich per Regelung der Details mit dem „Hotel-Bureau“, Stellendienst des S. H. V., Aeschengraben 35, Basel, in Verbindung zu setzen.

Langsam, aber sicher!

Von Dr. H. A. Gürtner, Lauterbrunnen
Weisst Du, welches der schrecklichste Tod ist?
Von einem Berner erwürgt zu werden!

Der Berner-Würger prangt in Amt und Würden und das Opfer ist der schweizerische Wirtstand. In der „Hotel-Revue“ vom 7. August ist über die „Eidgenössische Schlachtvieh-Politik“ referiert worden. Wir sind darüber unterrichtet, welche einseitige Interessen im Bundeshaus die Schleusen des Schlachtvieh-Imports betätigen. In der Auseinandersetzung zwischen den Organen des S. H. V. einerseits und dem Eidg. Volkswirtschaftsdepartement andererseits wird darüber gestritten, ob der Fleischpreis seit dem letzten Frühjahr um einen halben Franken gestiegen sei oder nicht und es scheint uns an der Zeit, zu untersuchen, wie sich diese Preisgestaltung mit der Erstarkung der Bauernpolitik gemacht hat.

In der guten alten Zeit, vor dem Kriege, verbrauchte die schweizerische Hotellerie für rund 45 Millionen Franken Fleisch bei einem totalen Küchenaufwand von rund 90 Millionen. 90 Millionen waren schon damals ein beachtenswerter Posten im Schweizerhaushalt und bei dem Anteil des Fleischverbrauches mit 45 Millionen musste die Preisgestaltung auf dem Schlachtviehmarkt schon damals für eine Rentabilitätsmöglichkeit des Hotelgewerbes massgebend sein. Wenn wir

Englische Sprachkurse in Engelberg

Wie in der letzten Nummer hier mitgeteilt wurde, gelangen bei genügender Beteiligung in der Zeit vom 10. Oktober bis 9. Dezember 1930 im Hotel Victoria zu Engelberg englische Sprachkurse für weibliches Hotelpersonal zur Durchführung. Unter Leitung geeigneter Lehrkräfte soll ein fest umrissenes, nicht überladenes Lehrprogramm durchgearbeitet werden mit konsequenter und praktischer Einführung in die englische Sprache unter besonderer Berücksichtigung der für das Gastgewerbe massgebenden Gebiete.

Als Kursteilnehmerinnen kommen in Frage: Bureau-, Restaurant- und Saaltöchter, Barmaids und Zimmermädchen, die noch keine oder nur geringe Kenntnisse der englischen Sprache besitzen.

Das Kursgeld ist für die 60-tägige Veranstaltung auf Fr. 360.— festgesetzt. Es schliesst in sich: Verpflegung mit 3 reichlichen Mahlzeiten, Logis mit Licht, Heizung und teilweise Bedienung. Den Zimmer- und Saalservice, sowie den Office-dienst für Bestecke und Glas haben die Kursteilnehmerinnen selbst zu besorgen.

Anmeldungen sind bis zum 10. September nächsthin schriftlich an das Zentralbureau S. H. V. in Basel zu richten.



Todes-Anzeige

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

Herr

Paul Caspar Gyr

Direktor des Hotel Waldhaus
Dolder, Zürich

am 13. August an den Folgen eines tragischen Unglücksfalles (Mordanschlag) im Alter von 42 Jahren gestorben ist.

Den Angehörigen des so jäh aus dem Leben geschiedenen Kollegen entbieten wir hiemit die tiefgefühlte Teilnahme der gesamtschweizerischen Hotellerie und bitten unsere Vereinsmitglieder, dem Heimgegangenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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



Todes-Anzeige

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

Herr

Anton Manz

Direktor des Hôtél des Palmiers
in Nizza

am 14. August nach längerem Leiden im Alter von 61 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.



Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Saisonschluss gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.

Zentralbureau S. H. V.

Auskunftsdiens über Reisebureaux u. Annoncen-Acquisition

Europäische Reise-Zeitung, Köln.

Mit dem üblichen bengalischen Feuerwerk hochtönender und grosser Worte sucht sich das Reisebureau dieses Kölner Zeitungsunternehmens nun auch bei den Schweizer Hotels anzubiedern. Die Bedingungen: Verpflichtung zur Erteilung von Anzeigenaufträgen, Gewährung von Provisionen und Gratisverpflegung eines Reiseführers pro Parties von 6 Personen, sind nicht geeignet, zur Anknüpfung von Geschäftsbeziehungen mit der Firma zu animieren. — Wir glauben denn auch nicht, dass viele Hotelinhaber auf das Angebot hereinafallen werden.

heute die Preisgestaltung der Lebensmittel — vor allem des Fleisches — betrachten, so verspüren wir die Faust des Würgers im Genick.

Im folgenden geben wir eine Zusammenstellung von Lebensmittelpreisen, indem wir die Städtmittelpreise des Verbandes schweizerischer Konsumvereine für 1. Juni 1914 und 1. Dezember 1922 den Preisen gegenüberstellen, die wir im August 1930 beim Einkauf in unsern Hotels bezahlen müssen.

Preise je Kg., Lt., Stück

Artikel	1. VI. 14			1. 12. 22			1. 8. 30		
	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	
Butter, Koch-	289	562	430						
Butter, Tafel-	387	650	520						
Käse, fett, Emmenthal.	227	347	340						
Milch	24	35	37						
Kokossussfett, bill. Qual.	173	204	225						
Schweinefett, einheimisch	201	305	230						
Speisefett, andere	141	211	240						
Olivöl, vierge extra	244	354	220						
Brot, Voll-	35	56	53						
Mehl, Voll-	45	65	52						
Weizengries	47	77	60						
Maisgries	31	47	40						
Cerste, Roli	46	71	60						
Haferlocken, offen	48	72	65						
Hafergrütze	48	78	80						
Teigwaren, ordinär	63	108	88						
Bohnen, weisse	44	57	85						
Erbsen, gelbe, ganze	55	118	110						
Linzen	55	143	125						
Reis, indischer	48	63	65						
Reis, spanischer	56	78	95						
Kalbfleisch, Braten m. Knoch.	231	343	473						
Rindfl., Brat. u. Siede, m. Kn.	194	288	365						
Schaffl., Brat. u. Siede, m. Kn.	209	319	380						
Schweinefl., Brat. m. Knochen	242	479	425						
Eier	10	24	14						
Kartoffeln, im Detailverkauf	19	17	22						
Honig, einheimischer, offen	357	486	550						
Zucker, Kristall	47	78	65						
Schokolade, Ménage	213	339	230						
Schokolade, Milch	374	587	480						
Zwetschgen, gedörnte	91	124	165						
Essig, Wein	36	75	37						
Tee, Schwarz	595	926	925						
Kakao, Union	262	282	230						
Kaffee, Santos, grün	215	248	400						

Unter diesen 37 Artikeln der Hotelküche haben 15 Artikel selbst noch seit 1922 eine ständige Preiserhöhung erfahren und die Preissteigerung gegenüber den Werten von 1914 zeigen die folgenden Zahlen (der Preis von 1914 mit 100% gesetzt):

Kaffee	186,0 %
Tee	155,4 %
Reis, indischer	135,4 %
Reis, spanischer	169,2 %
Kokossussfett	124,2 %
Speisefett, tierische	170,2 %
Hafergrütze	166,6 %
Bohnen, weisse	193,1 %
Zwetschgen, gedörnt	181,2 %
Kartoffeln	115,7 %
Honig	154,0 %
Käse, fett, Emmenthaler	154,0 %
Schafffleisch	184,2 %
Rindfleisch	182,4 %
Kalbfleisch	190,4 %

Die für den Haushalt der Hotellerie wichtigsten Posten sind die Fleischpreise, die im Durchschnitt gegenüber 1914 um 185% gestiegen sind. Wir haben eingangs dieser Untersuchung erwähnt, dass vor dem Jahr 1914 von 90 Millionen Küchenverbrauch 45 Millionen auf Fleischwaren entfallen sind und müssen daher eine Verteuerung der Küche um 85%, allein auf die Fleischwaren, mit 37¼ Millionen jährlich feststellen. Der heutige allgemeine Teuerungindex beträgt etwa 58%, wird aber gerade durch die Fleischpreise in die Höhe getrieben. Auf die Hotelküche berechnet, gibt dies folgendes Resultat:

Die Hotellerie muss sich also einen jährlichen Aderlass von mindestens 20 Millionen Franken zur Bekämpfung der landwirtschaftlichen Krisis gefallen lassen. Kann sie diese Sozialpolitik ertragen?

An der Zika hat einer unserer Kollegen mit der folgenden Widmung ausgestellt: „Ein währschafes z'Vieri, wie wir es Herrn Prof. Dr. Laur offerieren würden, wenn er uns die Ehre seines Besuches erweisen würde.“ Eine noble Geste!

Motorradverkehr in den Schweizer Kurorten

H. Die Automobil-Industrie hat erfreulicherweise einen so hohen Stand erreicht, dass von einer Lärmbelastung durch die Wagen selbst nicht mehr gesprochen werden kann. Lästig und gesundheitsschädlich werden sie nur noch durch den oft geradezu sinnlosen Missbrauch, der mit den Hüpen getrieben wird. Hier wäre eine erzieherische Wirkung durch Aufklärung einerseits und durch Gesetzgebung andererseits sehr wohl möglich. Die Wege hierzu sollen aber heute nicht Gegenstand unserer Erörterung sein, es soll nur das Motorrad zur Debatte stehen, weil wir es bei ihm nicht bloss mit Gedankenslogik und Rücksichtsligkeiten vieler Fahrer, sondern auch mit starken Unzulänglichkeiten und Schattenseiten der Maschine selbst zu tun haben.

Während der Motorradfahrer durch den Missbrauch der Hüpen die Ohren und Nerven seiner Mitmenschen Tag und Nacht peinigt; während er durch zu schnelles oder ungechicktes Fahren ihr Leben und ihre Gesundheit täglich und stündlich gefährdet, ohne dass es einen sicheren Schutz gegen diese lauernden Gefahren gibt, werden diese an sich schon schwer ins Gewicht fallenden Momente durch die Unzulänglichkeiten dieser Maschinen noch auf den Gipfel getrieben. Das kleine, wenig auffallende Motorrad bedeutet auch für den vorsichtigen Fussgänger eine sehr viel stärkere und viel schwerer zu vermeidende Gefahr, weil es schneller und blitzartiger im Gesichtsfeld auftaucht als das grosse, auffallende Auto.

Die Motorräder sind aber auch viel schlimmere Lärmolde, weil das entsetzliche Motorknatter und das wie Kanonenschläge wirkende Geknalle schon lange vor ihrem Auftauchen in unser Ohr dringt und nach dem Verschwinden noch ebensolange hörbar bleibt. In der Stille der Nacht wirken diese Geräusche ganz besonders erregend. Schreiber dieses wohnte wochenlang in einem Badeort, wo der Durchgangsverkehr namentlich von Motorrädern ausserordentlich stark war. In den Nächten vom Samstag zum Sonntag und vom Sonntag zum Montag konnte man an Schlaf nicht denken, weil das Geknatter und Geknalle jedes einzelnen Motorrades mindestens fünf Minuten lang zu hören war und weil eines das andere ablöste. Dazu kam, trotz menschenleerer Strasse, noch der Hüpenmissbrauch, weil kein Fahrer in den Strassen des Badeortes seine Fahrt mässigte, sich aber für etwaige Unfälle den Milderungsgrund sichern wollte: er hatte Signal gegeben. Beim Motorrad wird die Belästigung der Strassenanwohner und Fussgänger durch den Gestank des Benzins oder Benzols und durch die giftigen Auspuffgase noch viel schlimmer als beim modernen Auto, das sich diese gesundheits-schädlichen Untugenden fast ganz abgewöhnt hat.

Aus diesen Ausführungen ist klar zu erkennen, dass das Motorrad, wenn es im bisherigen Tempo an Zahl zunimmt, zu einem wirklichen Feind der Kur- und Badeorte und seiner Gesundheit suchenden Gäste werden wird. Das Auto ist ein Waisenknabe dagegen, zumal zu hoffen ist, dass seine grösste Schattenseite, der Hüpenmissbrauch, sich in absehbarer Zeit beseitigen lassen wird. Beim Motorradverkehr kommt erschwerend noch hinzu, dass er den Kur- und Badeorten, dass er ihren Hotels, Pensionen und Gastwirtschaften, ihren Magazinen und Geschäften nur geringe oder fast gar keine Vorteile bringt, da es sich fast immer nur um Durchgangsverkehr handelt. Übernachtungen sind selten, und der Motorradfahrer, mit seinem „Haserl“ auf dem Soziussitz nicht immer ein ästhetischer Anblick, bringt viel häufiger als der Autofahrer seinen Proviant mit. Der Belästigung und Schädigung der Kurgäste und den Gefahrenmomenten stehen also nur sehr bescheidene Äquivalente gegenüber.

Bedauerlicherweise ist der gesetzliche Schutz gegen gewisse Auswüchse des Kraftverkehrs ungenügend. In zahlreichen Fällen wird die Strafverfolgung ganz abgelehnt, weil — nach Ansicht der zuständigen Gerichtsbehörde — dem Fahrer ein „Verschulden“ nicht nachgewiesen werden kann. Für dieses Versagen bzw. für die „Milde“ des Strafrichters liefert der Ausgang eines Prozesses den klassischen Beweis, der kürz-

lich in unserem Lande zur Verhandlung stand und über den eine grosse Zeitung ausführlich berichtete. Ein Chauffeur hatte in rasender Fahrt einen älteren Mann umgerissen, ca. 40 Meter weit mitgeschleift und getötet. Der Chauffeur war „selbstverständlich“ langsam gefahren. Er hielt diese Behauptung auch dann noch aufrecht, als ihm ihre absolute Unmöglichkeit nachgewiesen wurde. Dem Getöteten war nicht nur der Brustkorb völlig eingedrückt, er hatte nicht nur mehrere Knochenbrüche, es waren auch zwei Geldstücke: ein goldenes Zwanzigfrankenstück und ein silbernes Fünffrankenstück, die der Tote in einem Portemonaie in der Gesäss tasche getragen hatte, krumm gebogen. Das Gericht erkannte auf 4 Wochen Gefängnis als ausreichende Sühne für ein leichtfertig hingeporfertes Menschenleben, obwohl in der Verhandlung festgestellt wurde, dass der Schuldige schon mehreremale wegen Schnellfahrens bestraft worden und ihm der Führerschein auf ein volles Jahr entzogen worden war. Bei einer solchen Rechtsprechung ist es nicht verwunderlich, wenn die durch Motorräder verursachten Unfälle sich in erschreckender Weise mehren.

Was soll nun in den schweizerischen Kur- und Badeorten geschehen? Es wäre wünschenswert, dass auch die Hoteliers sich mit dem aufgeworfenen Problem beschäftigen und dazu Stellung nehmen. Eine Tatsache aus unserem Nachbarland, dem Deutschen Reich, zeigt besser als viele Worte, in welcher Weise vielleicht Abhilfe möglich wäre. Der Taunus-Kurort Schlangenbad hat vor einiger Zeit seine Strassen und Plätze den Kraft-rädern verschlossen. Krafttradfahrer müssen am Weichbild der Stadt absteigen und ihre Maschine schieben. Es ist ein drastisches, aber probates Mittel. Wohl das beste, um den Kurort und seine Gäste gegen die überhandnehmenden Auswüchse des Motorradverkehrs zu schützen.

Honig und Kunsthonig

(Korr.)

Die Sorge um den Absatz des Schweizer Honigs gab in letzter Zeit der Presse Veranlassung, sich der Sache anzunehmen. Während im Lande Überfluss an Honig herrsche, so wird behauptet, fahre die Hotellerie fort, ihren Gästen Ersatzprodukte vorzusetzen. Die Hotellerie stelle damit nicht allein ihren guten Ruf in Frage, sondern sie schädige auch die Interessen des Landes, welches doch seinerseits durch Massnahmen, wie das Hotelbauverbot, die Interessen der Hotellerie schütze.

Im Nachstehenden möchten wir zu dieser Frage kurz Stellung nehmen. Zutreffend ist, dass bei unsern Imkern zum Teil recht ansehnliche Honigvorräte aufgestapelt liegen, die den Eindruck erwecken können, als fehle es an Absatzmöglichkeit. Werfen wir zunächst einen Blick auf die Produktion. Die Schweiz produziert im Jahresmittel etwa 600000 kg Honig und führt weitere ca. 400000 kg vom Ausland ein. Der Engrospreis des Inlandhonigs beträgt zurzeit Fr. 4.—, der Detailpreis Fr. 5.— das Kilo. In den angrenzenden Ländern, deren Hotellerie mit der unsrigen in scharfem Wettbewerb steht, bleibt, bei kaum verschiedenen Produktionsbedingungen, der Honigpreis mit Fr. 1.30—1.70 weit hinter unserm Marktpreis zurück.

Wie ist solche Diskrepanz erklärlich? Betrachten wir die Entwicklung des Honigzolls. Der Honigzoll betrug:

	per 100 kg brutto
von 1898—1905	Fr. 15.—
von 1906—1920	„ 40.—
von Juli 1920 bis Juni 1921	„ 70.—
seit her	„ 120.—

das heisst, jedes Kilo Honig erfährt für Zoll und Fracht eine Belastung von rund Fr. 1.50, was gerade noch einmal soviel ist, als der Honig im Ausland bereits kostet. Der Einstandspreis franko Schweiz beträgt somit Fr. 3.— bis 3.20 das Kilo.

Wir stehen hier vor einem klassischen Beispiel für die Wirkungen des Zollzolls, der das freie Spiel der Kräfte unterbindet. Freilich vermochte er den Import

Aus der „Union Helvetia“

Eidgenössisches Ruhetagesgesetz.

Zu unsern Ausführungen über die Verhandlungen der eidgenössischen Kommission betreffend das eidgen. Ruhetagesgesetz und die letzte Eingabe S. H. V. bringt die „U. H.“ in ihrer Nummer vom 14. August folgende Bemerkungen:

„Auf alle Fälle haben wir unsererseits zu erklären, dass die gesamte Arbeiterschaft an einer Vorlage, die hinter die Ergebnisse eines mühsam zustandekommenden Kompromisses zurückgehen würde, keinerlei Interesse mehr hätte und dass sie in einem solchen Falle vorziehen würde, auf kantonalem Boden alle Kräfte einzusetzen für Lösungen, an die dann kraft veränderter Möglichkeiten an andere Massstäbe anzulegen wären als sie in der nunmehrigen Vorlage des Bundesrates im Interesse des Zustandekommens des Kompromisses angewendet wurden.“

An dieser Stellungnahme dürfte einmal interessant sein, dass die Union Helvetia auf kantonalem Boden alle Kräfte einsetzen will, wenn die Vorlage des Bundesrates nicht ihren Erwartungen entsprechend im Parlament durchginge, und dass man geradezu erklärt, an einer veränderten Vorlage hätte das Personal kein Interesse mehr. Bisher war die Stellungnahme der Personalverbände eine durchaus entgegengesetzte. Es hiess bis dato immer, die Regelung der Ruhetagsfrage müsse auf eidgenössischem Boden durchgeführt werden, da deren Ausbau auf kantonalem Boden unmöglich sei.

„Sodann spricht die „U. H.“ um Ergebnis eines mühsam zustandekommenden Kompromisses. Teilweise handelt es sich allerdings um einen Kompromiss, teilweise aber — und das muss hier ausdrücklich betont werden — ist man in den Vorverhandlungen zu einer Einigung überhaupt nicht gelangt, sondern hat die Wünsche und Forderungen beider Parteien, der Arbeitnehmer und Arbeitgeber, in der bundesrätlichen Vorlage nicht berücksichtigt. Namentlich hat man gewisse abolut begründete Begrechen der Hoteliers und Wirte auf die Seite gelegt. — Ganz nett zu hören ist, dass sich die Union Helvetia mit dem Ergebnis der Verhandlungen nunmehr befrieden kann. Danach hat sie offenbar erreicht, was sie erreichen wollte! Nicht ganz dasselbe kann aber von unserer Seite behauptet werden.

Was schliesslich die Mühsamkeit der Vorverhandlungen anbetrifft, so ist die Sache nicht gar so schlimm. Wir haben etwa 2—3 Mal mit dem Eidgen. Arbeitsamt und ungefähr so oft mit dem Departementsvorsteher verhandelt. Wenn das schon ermüdet hat, dann müssen die Herren der Union Helvetia sehr rasch müde werden.

nicht abzudrosseln, weil unsere Eigenproduktion den Bedarf nicht deckt; aber er gestattet dem Inlandhonig das Ansetzen eines ebenso wertvollen als wirksamen Preispolsters.

Da nun bei jeglicher Ware steigende Preise die Käuferschichten zurückdrängen und, umgekehrt, fallende Preise dieselben anschwellen lassen, wurde der Honig das Privileg der begüterten Kreise, während die untern und teils die mittleren Volksschichten des Genusses dieses wichtigen Nahrungsmittels entraten mussten. Infolge des mangelnden Absatzes blieb der gesteigerte Überschuss in den Speichern der Imker zurück. Dies zur Erklärung des vermeintlichen Honigüberflusses.

Die Hotellerie lehnt die Preisforderungen der Imker ab. Sie tut es nicht ohne äusseren Zwang. Denn sie steht in schärfstem Wettbewerb mit der Hotellerie unserer Nachbarländer. Die Schweizerhotellerie zahlt für Honigszucker ganz dieselben Preise wie ihre ausländischen Mitbewerber, mit dem einzigen Unterschied, dass das Ausland Naturhonig bietet, während der Schweizerhotelier bei Preisgleichheit sich mit Kunsthonig begnügen muss. Unsere Imker mögen daher ihre Preisforderungen energisch herabsetzen und sie werden es erleben, dass ihre Honiglager sofort willige Käufer finden. Es ist hierbei keineswegs nötig, auf die Preisbasis unserer Nachbarländer herabzugehen. Ein Absenken auf Fr. 2.50 wird genügen, um den Honig der Kalkulation der Hotellerie sowohl wie dem Markt der breiten Volksschichten zugänglich zu machen. Ob die Imker zu solchem Entschlusse Lust haben, erscheint allerdings mehr als zweifelhaft. Wenigstens lassen die Kämpfe, die dem Zollschutz vorausgingen, solchen Verzicht auf Errungenes kaum erwarten. Vielmehr ist damit zu rechnen, dass der Abbau der Lager auf dem normalen Wege von Preisrezessionen, unter Ausnützung des Zollschutzes, erfolgen wird.

Zur Qualitätsfrage des Kunsthonigs, die im Zusammenhang mit der Propaganda für den Inlandhonig gerne etwas abfällig beschieden wird — freilich weder zum Ruhm gewisser eifriger Apostel noch zum Nutzen der Sache selbst — möchten wir auf Grund jahrzehntelanger Facherfahrung folgendes sagen. Kunsthonig besteht im wesentlichen aus konzentrierter Zuckerlösung und Honig. Er ist völlig frei von Melasse, die ein Abfall-

DEWAR'S "White Label" WHISKY Agents Généraux pour la Suisse: **JEAN HAECKY IMPORTATION S. A. BALE**

produkt der Zuckerraffinerie ist. Gesetzlich verboten ist der Zusatz künstlichen Aromas und fremder Farbstoffe. Die amtliche Lebensmittelkontrolle wacht auch über diesem Nahrungsmittel. Weiterhin bürgt der von aller Welt anerkannte hohe Entwicklungsstand unserer Hotellerie dafür, dass minderwertige Erzeugnisse keine Verwendung finden. Ausnahmen bestätigen auch hier nur die Regel.

Um dem geneigten Leser Gelegenheit zu geben, sich ein unabhängiges Urteil zu bilden, stellt die unterzeichnete Firma bereitwilligst grosse Proben ihrer verschiedenen Kunsthonigmarken völlig unentgeltlich zur Verfügung und sie ist dankbar, wenn von der Gelegenheit in recht ausgiebigem Masse Gebrauch gemacht wird.

Max Felchlin, Schwyz.

Paul Caspar Gyr †

Wie hier noch in der letzten Nummer gemeldet werden konnte, ist das Opfer des ruchlosen Mordanschlags vom 10. August, Herr Direktor Gyr vom Hotel Waldhaus Dolder in Zürich, den erlittenen schweren Verletzungen erlegen und am letzten Freitag zur ewigen Ruhe bestattet worden. Die ganze schweizerische Hotellerie nimmt Anteil an dem herben Leid, das zufolge eines abscheulichen Verbrechens über eine junge, glückliche Ehe hereinbrach und spricht der Trauerfamilie, insbesondere der tiefebengenen Witwe und ihrem Söhnchen, die wärmste Sympathie und das herzlichste Beileid aus. Dem liebenswürdigen und edlen Menschen Paul Caspar Gyr, der in Ausübung seiner Pflicht von der Mörderkugel getroffen wurde, bleibt in Kollegenkreisen eine dauernde gute Erinnerung gesichert.

Über den Lebenslauf des so tragisch Verschiedenen werden folgende Daten mitgeteilt: Paul Caspar Gyr wurde 1888 als Sohn des Lehrers Johannes Gyr in Zürich-Hottingen geboren. Er besuchte die Schulen seiner Vaterstadt, um sich dann dem Hotelierberuf zuzuwenden. Nachdem er in Neuenburg und im Kanton Tessin die Landessprachen erlernt und die Hotelschule in Luzern besucht hatte, trat er in die Praxis. In einem grossen Hotel in St. Moritz bestand er die eigentliche Hotellehre, in der er sich umfassende Kenntnisse in Küche, Keller, Kontrolle und Bureau zu eigen machte. Während einiger Jahre versah er in Arosa und St. Moritz Sekretär- und Chef de Réception-Stellen und wirkte hierauf an verschiedenen Orten des Auslandes in bedeutenden Hotels in leitender Stellung. In die Schweiz zurückgekehrt, versah er vorübergehend den Chef de Service-Dienst in dem seither eingegangenen Ho-

tel Bellevue in Zürich; im September 1918 wurde er Direktor des dortigen Hotels Elite. Hier hatte der nun Verstorbene in ausgiebigem Masse Gelegenheit, seine Fähigkeiten zu entfalten.

Am 1. März 1922 erfolgte seine Wahl zum Direktor des Hotel „Waldhaus Dolder“. Diesen Unternehmen hat er nun während acht Jahren seine ganze Kraft gewidmet. Es war nicht zuletzt sein Verdienst, dass sich das von ihm geführte Hotel während den für die Hotellerie schweren Nachkriegsjahren behaupten und erfolgreich seine Arbeit fortsetzen konnte. Paul Caspar Gyr galt nicht nur bei seinen immer wiederkehrenden Gästen, sondern auch bei seinen Kollegen und Untergebenen vom Hotelfach als ein überaus liebenswürdiger und sein Metier in allen Teilen beherrschender Mann.

Rückgang des Reisebuches aus Amerika

Wie aus den Berichten massgebender Schiffahrtsgesellschaften hervorgeht, haben die Europareisen der Amerikaner, soweit die erste und zweite Kabine in Frage kommen, im ersten Halbjahr 1930 gegenüber der gleichen Periode des Vorjahres einen Rückgang von 18 Prozent zu verzeichnen. Allein die 1. Schiffsklasse soll einen Verkehrsrückgang von rund 10.000 Personen aufweisen, was nach Schätzungen amerikanischer Zeitungen einem Ausfall von 20 Millionen Dollars für Europa gleichkommen dürfte. Für die Touristkabine und die 3. Schiffsklasse dagegen hat das laufende Jahr bis dato eine leichte Verkehrssteigerung gebracht, die aber den Ausfall in den höheren Klassen nicht auszugleichen vermag. Der Rückgang im transatlantischen Passagiergeschäft wird ausschliesslich auf die wirtschaftliche Depression in den Vereinigten Staaten zurückgeführt. K.K.

Glücksspiele und Spielautomaten

(Aus dem Bundesgericht)

E. G. Der in der Volksabstimmung vom 2. Dezember 1928 angenommene Verfassungsartikel 35 über die Spielbanken, durch den in der Hauptsache namentlich der Spielbetrieb in den Kursälen unter bestimmten Voraussetzungen und Beschränkungen wieder gestattet wurde, hat dem Bunde die Kompetenz gegeben, über den Betrieb von Spielunternehmungen ganz allgemein gesetzliche Bestimmungen zu erlassen. Von dieser Kompetenz hat er mit dem Erlass des Bundesgesetzes über die Spielbanken vom 5. Oktober 1929 Gebrauch gemacht. Im Prinzip bleiben danach in der Schweiz Spielbanken verboten und nur als Ausnahme von dieser Regel wird der Spielbetrieb in den Kursälen erlaubt. Vom Bundesgesetz wird aber

auch der Spielbetrieb ausserhalb der Kursäle erfasst und der Bundesrat führt in seiner Botschaft an die eidgen. Räte zur Begründung aus, dass die bisherigen Erfahrungen zu diesem Schritte zwingen. „Der Spielbetrieb suchte seine Befriedigung eben nicht nur in den der öffentlichen und der polizeilichen Kontrolle offestehenden Kursälen, sondern auch an weniger leicht zugänglichen Orten, im Versteck und in den sich unter der Maske des Geschicklichkeitsspiels präsentierenden Spielautomaten. Die Letzteren haben zu Hunderten ihren Eingang in die Schweiz gefunden, wurden in beliebigen Hotels, Restaurants aufgestellt, den Fremden wie den Einheimischen, dem unerwachsenen Kinde, dem Kleinangestellten, dem Lobby wie dem Vergnügungsreisenden zur Verfügung gestellt und sie bilden daher eine grössere Gefahr, als man gemeinhin glaubt“.

In Anwendung von Art. 3 des Spielbankengesetzes hat nun das eidg. Justizdepartement drei in der Schweiz bisher unter den Namen „Helvetia“, „Mataador“ und „Lumina“ bekannte Spielautomaten verboten, da nach seiner Auffassung bei all diesen Apparaten der Spielvorgang weder ganz noch vorwiegend auf der Geschicklichkeit des Spielers beruht.

Zur Begründung des Verbotes hat das eidg. Justiz- und Polizeidepartement in allen Fällen ausgeführt, dass der Spielvorgang in Tat und Wahrheit ganz oder jedenfalls vorwiegend vom Zufall, „vom Glück“, abhängt und dass der Spieler nur scheinbar in den Glauben versetzt werde, er könne durch Geschicklichkeit einen Erfolg erzielen. Gestützt auf Anhang VI des Bundesgesetzes über die eidgen. Verwaltungsrechte haben die Fabrikanten dieser Automaten diese Entschiede durch verwaltungsrechtliche Beschwerde beim Bundesgericht angefochten und deren Aufhebung beantragt.

Wie hier bereits mitgeteilt worden ist, hat das Bundesgericht indessen in allen drei Fällen die Beschwerde als unbegründet abgewiesen, womit das Verbot der Aufstellung dieser Spielautomaten in Kraft bleibt. In der Urteilsberatung ist darauf hingewiesen worden, dass das Bundesgesetz über die Spielbanken Glücksspiele und Spielautomaten auseinandertrennt und für diese beiden Begriffe verschiedene Kriterien aufstellt. Nach Art. 2 hat man es mit verbotenen Glücksspielen zu tun, wenn der Gewinn ganz oder vorwiegend vom Zufall abhängt, während nach Art. 3 für erlaubte Spielautomaten erforderlich ist, dass der Spieler Erfolg in unverkennbarer Weise ganz oder vorwiegend auf Geschicklichkeit beruht. Stellt man sich somit theoretisch vor, dass bei einem Spiel Zufall und Geschicklichkeit genau je zur Hälfte den Spielvorgang bedingen, so liegt kein Glücksspiel vor, weil der Zufall nicht überwiegt und das Spiel würde also vom Verbot des Art. 2 nicht getroffen; als Glücksspiel wäre es erlaubt. Auf der andern Seite erfüllt es aber die Bedingung eines zulässigen Spielautomaten deshalb wieder nicht, weil nicht die Geschicklichkeit in unverkennbar überwiegender Masse den Erfolg herbeizuführen vermag. Das Gesetz ist also grundsätzlich für den Spielautomaten weniger günstig als für die Glücksspiele; an die Spielautomaten werden — wenn sie zulässig sein sollen — die strengeren Anforderungen ge-

stellt, als an die reinen Glücksspiele. Diese Tendenz wird noch dadurch besonders verschärft, dass für den Spielautomaten das Geschicklichkeitsmoment nicht nur bloss überwiegen, sondern in unverkennbarer Weise hervortreten, also direkt in die Augen fallen muss.

Ist nun in einem konkreten Falle die stets ausschlaggebende Frage zu entscheiden, ob ein bestimmter Apparat als erlaubtes Geschicklichkeitsspiel zu betrachten sei, so darf der Geschicklichkeitscharakter eines Spiels nicht etwa auf der subjektiven Möglichkeit aufgebaut werden, dass bei längerer Übung und gleichbleibendem Apparat einzelne Spieler grössere Geschicklichkeitserfolge erzielen können. Es ist im Gegenteil abzustellen auf die Regel des Lebens, auf das normale Spielpublikum, auf den täglichen Wechsel der Benützer solcher Apparate und deren Verstellbarkeit. Dazu zwingt schon der Umstand, dass alle diese Apparate naturgemäss an Orten aufgestellt werden, wo die Besucherzahl stark wechselt. Erfahrungsgemäss wird es aber sehr wenig Leute geben, die sich an einem solchen Apparat solange einüben können, bis sie auch nur einigermaßen eines etwelchen regelmässigen Erfolges sicher sind. Viele Leute fehlt hierzu nicht nur das erforderliche Geld, sondern ebensosehr auch die notwendige Zeit und die seelische Geduld und Ruhe.

Legt man gegenüber den Apparaten „Helvetia“, „Mataador“ und „Lumina“ diesen Massstab an, so ergibt sich, dass bei keinem das Geschicklichkeitsmoment für den gewöhnlichen Durchschnittsmenschen und Gelegenheitspieler unverkennbar so stark im Vordergrund steht, dass für den Erfolg der Zufall fast ausser Betracht fällt. Das Zufallsmoment bleibt vielmehr für sie immer da, ganz unbekümmert darum, ob sie mehr oder weniger geschickt veranlagt sind. Damit erweist sich aber auch das Verbot als gerechtfertigt, wenn es gilt, dem Willen des Gesetzgebers Nachachtung zu verschaffen.

Auslands-Chronik

Belgien soll drei neue Spielsäle erhalten.

Englische Blätter berichten aus Brüssel, dass die belgische Regierung zu den zwei Spielsälen in Ostende und Spa drei weitere in Knocke, Namur und Dinant bewilligen will, um diesen Plätzen für ihr Saisonsgeschäft internationalen Touristenverkehr zu verschaffen. Die Kontrolle der Spielbetriebe wird den betreffenden Stadtverwaltungen überlassen werden.



Über die Gäste-Frequenz und die mit demselben getroffenen Vereinbarungen geben Ihnen unsere

Arrivée-Départbücher u. Arrangementbücher

jede gewünschte Auskunft.

Neu: Kartothek-System!

Koch & Utinger, Chur

Zündhölzer

Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schuherne „Ideal“, Bodenwische, Bodenöl, Stahlspäne, Essig-Essenz 80% etc. liefert in bester Qualität billigst

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

Wohnbau schweizerische wohnungsausstellung

basel 1930
16. aug. - 14. sept.

besuchen sie das neue wohnen

STAAATLICHES
FACHGEBIET

Kontrollierter Schweizer

Bienenhonig

von eigenen Ständen offeriert

E. Rasmussen, Bienenzüchter, Dübendorf
Muster gerne zu Diensten

Putztücher

konkurrenzlos

H. SPRING
Berufskleider, THUN

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

Kommen Sie ein Künstlerheim ohne einen Orientheppich?

Wie sagen kaum! Haben Sie schon darüber nachgedacht, warum dem so ist?

Schuster & Co.
St. Gallen - Zürich

Schuster

Frische Importeier

„Marke Hase“, diese Woche eintreffend, offeriert zu Fr. 117.— 0% in Kisten von 720 Stück, gegen baldige Antwort

Heinrich Meyer, Eierimport, Winterthur

BAR-MÖBEL

zu verkaufen

Für Hotel, welches noch keine Bar besitzt, sehr günstige Gelegenheit. Detaillierte Offerten durch Huguenin A.G. Luzern.

PRIMA SEIFEN

SPZIALSEIFEN, WASCH-
FLECKEN- u. PUTZMITTEL

liefern vorteilhaft

CHEMISCHE U. SEIFENFABRIK STALDEN (EMMENTAL)

Walliseller

Saftschinken - Delikatess-Rindszungen
Rippli - St. Galler Schübliig - Frankfurterli - Emmentalerli und Wienerli

— alles in Dosen —

sind von hervorragender Qualität. Sie sollten nicht versäumen, davon ständig auf Lager zu halten, damit Sie nicht in Verlegenheit kommen, wenn Sie Ihren Gästen unerwartet etwas Besonderes reservieren sollen.

EAG
FISCHWÄREN A.G. WALLISELEN

ZIKA 1930: Goldene Medaille mit Diplom

The Universal Cookery & Food Association, London.

Diese wichtige kulinarische Vereinigung Englands scheint eine Krise durchgemacht zu haben. Wiederholt in kurzer Zeit fanden Änderungen in der Geschäftsleitung statt, welche schliesslich die Vorstandsmitglieder veranlassten, an Herrn C. Hermann Senn, Gründer und vieljährigen fachtechnischen Leiter der Vereinigung, den dringenden Appell zu richten, den Vorsitz des geschäftsleitenden Ausschusses zu übernehmen. Herr Senn hat sich hiezu bereit erklärt, immerhin mit Beschränkung auf das laufende Geschäftsjahr. Herr Senn war bereits vor 1914 während dreier Jahre Vorsitzender und es zeugt von dem Ansehen, das er in kulinarischen Kreisen Londons allgemein genießt, dass man heute in schwieriger Situation wieder an seine aktive Mitarbeit appelliert. Wir wünschen unserm Landsmann viel Glück zu seinem Vorhaben!

Autotourismus

Lauterbrunnen. Sonntag, den 17. August 1930, wurden beim Hotel Steinbock 548 Personenaufmobile, 35 Gesellschaftswagen und 170 Motorräder, d. h. im Total 753 Motorfahrzeuge gezählt.

Steuern für ausländische Automobilisten. (S. V. Z.) Gestützt auf viele Anfragen aus allen benachbarten Ländern sei nochmals festgestellt, dass der ausländische Automobilist für das Befahren der schweizerischen Strassen, mit Ausnahme der Alpenstrassen, keine besonderen Gebühren zu bezahlen hat. Ebenso hat er für sich wie für sein Fahrzeug in den ersten drei Monaten (im Kanton Gené während zwei Monaten) keine Steuern zu bezahlen.

Ausweise für Automobilisten und Motorradfahrer. — (S. V. Z.) Zur Einreise in die Schweiz werden folgende Ausweisepapiere verlangt:

a) Vom Führer: ein gültiger Pass mit oder ohne Visum (Visum wird nur noch von Angehörigen folgender Staaten verlangt:

Bulgarien, Griechenland, Polen, Rumänien, Russland, Türkei, Jugoslawien), sowie der internationale Fahrtausweis.

b) Für das Fahrzeug: Ein Triptyk, ein Grenzpassierschein, Freipass oder eine provisorische Eintrittskarte. Über Triptyk, Grenzpassierschein sowie Freipässe erteilen die Touristikbüros des A. C. S. und des T. C. S., über die provisorische Eintrittskarte die S. V. Z. in Zürich und Lausanne sowie deren Agenturen im Auslande unentgeltlich jedwede Auskunft.

Verkehr

Post, Telegraph u. Telephon

Alpenposten. Zuzufolge der fortgesetzt schlechten Witterung hat die rückläufige Bewegung im Postreisendenverkehr auch in der Woche vom 4.—10. August angehalten. Es wurden auf den Alpenposten 29,482 Passagiere befördert gegenüber 29,627 in der gleichen Zeit des Vorjahres. Unter Berücksichtigung der im letzten Jahr im offiziellen Bulletin der Postverwaltung nicht figurierenden Kurse ergibt sich ein Rückschlag von 2900 Reisenden oder 10 Prozent.

Fremdenfrequenz

Wallis. Die Gästezahl vom 7./8. August bestätigt erneut die Tatsache eines wesentlichen Rückschlages der Frequenzkurve gegenüber dem Vorjahr. Es waren am genannten Stichtage in den Walliser Hotels 11,359 (1929: 12,573) Gäste anwesend, dazu noch 3080 (3575) in Chalets wohnende Ortsfremde. Mit Ausnahme von Holland sind an der Minderfrequenz alle wichtigeren Länder beteiligt; speziell macht sich aber der Besuchs-Rückgang stark bemerkbar bei den Schweizern. Die durchschnittliche Bettenbesetzung betrug am 7./8. August im Gesamtkanton 81.75 Prozent, was im Verhältnis zum gleichen Stichtage des Vorjahres einem Ausfall von 13 Prozent entspricht.

Propaganda

Photographischer Wettbewerb d. Schweizerischen Verkehrszentrale. (S. V. Z.) Wir machen darauf aufmerksam, dass die Einsendungsfrist für Photographien zu dem im Januar 1930 ausgeschriebenen photographischen Wettbewerb am 31. Oktober 1930 zu Ende geht. Der Wettbewerb hat als Motto: „Die unbekannte Schweiz“ und enthält folgende Abteilungen:

1. Schweizer Landschaften. 2. Zeugen der Vergangenheit. 3. Bevölkerung. 4. Architektur, Technik, Transport. 5. Sport und Volksspiele.

Der Wettbewerb ist offen für Photographen, Berufsleute und Amateure ohne Unterschied der Nationalität. Prospekte über die Bedingungen des Wettbewerbs werden jederzeit kostenlos ver-

sandt durch die S. V. Z. Zürich und Lausanne und deren Auslandsagenturen.

Fragekasten

Existieren in der Schweiz Hotels mit kompletter Telefonanlage, die Licht- und Glockensignale gänzlich ausschaltet? — Ware eine Beschichtung eventuell möglich? Gefl. Antworten an die Redaktion erbeten.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti (abw.)

Ch. Magne

Pour votre dessert d'aujourd'hui

Libby's



Les fruits et ananas LIBBY'S récoltés et préparés sur les lieux mêmes de production gardent leur fraîcheur; ils arrivent sur votre table avec toute la délicate saveur. Ils peuvent être consommés tels qu'ils sortent de la boîte, mais ils se prêtent aussi admirablement à de nombreuses préparations.

Tartinettes aux fruits (Recette de ménage)

(Pour 8 personnes)

1 boîte de „Salade de fruits Libby's", 1 pain de mie rassi, 40 gr. de beurre, 4 cuillerées de gelée de groseilles ou framboises, 125 gr. de sucre en poudre.

1° Tailler dans du pain de mie 8 tartines minces. Les faire légèrement griller. Le beurre d'un côté. — 2° Les placer dans un plat bien beurré, allent au four. Garnir chaque tartine de morceaux de fruits variés. — 3° Saupoudrer de sucre en poudre, mettre à four chaud. Laisser bien dorer, puis mesurer de gelée de groseilles ou de framboises. Remettre encore 5 minutes à four vif. — 4° Arroser légèrement au dernier moment avec le jus des fruits. Laisser chauffer à nouveau quelques minutes. Servir. Si votre fournisseur ne peut pas vous livrer les produits LIBBY'S, écrivez une carte à la Cie Libby Mc Neill & Libby, Société Anonyme Belge, rue des Tanneurs 54, Anvers, qui vous donnera une liste des importateurs clients réguliers des insurpassables conserves LIBBY'S.

DAS HOTEL AN DER WOBÄ

wird Ihr besonderes Interesse haben. Achten Sie auf die Fussböden. Mit weichen einfachen Mitteln wurde z. B. in Speisesaal und Hotelhalle ein gediegener Bodenbelag geschaffen und wie angenehm ist das Gehen in den Korridoren auf unserem schönem Marboleum.

Unsere Kollektion enthält auch für Ihre Räume alle Möglichkeiten zur Gestaltung einwandfreier Fussböden.

Besuchen Sie uns am Stand Nr. 84. Wir beraten Sie bereitwillig

LINOLEUM AKTIENGESELLSCHAFT GIUBIASCO VERKAUFZENTRALE BASEL

Merke: Messerli für Mineralwasser und Hotelbedarf
weil leistungsfähig
J. F. MESSERLI A. G.
Interlaken Tel. 63 Bern Bw. 38.50

Auf kommende Wintersaison gesucht für Grand Hotel im Engadin:
Economat-Gouvernante
I. Glätlerin
II. Glätlerin
2 Zimmermädchen
Bewerberinnen mit nur prima Referenzen beliebigen Offerte einzureichen unter Chiffre E 2402 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fachtüchtiges Ehepaar
in leitender, ungekündigter Stellung, sucht sich zu verändern und wäre bereit, die Leitung eines Jahres- oder 2 Saisonbetriebes bis zu 150 Betten zu übernehmen. Offerten erbeten unter Chiffre G 36315 Lz. an die Publicitas Luzern.

Zu verkaufen
infolge Todesfall i. Kantonshauptstadt der deutschen Schweiz bestbekanntes
Passanten-Hotel

mit 22 Betten, schönem Restaurant und Sälen. Das Geschäft ist in bester Lage. Verkaufspreis Fr. 380,000. Grössere Anzahlung nötig. Gefl. Anfragen unter Chiffre L 8 2420 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

PACKARD

Limousine, 6-7plätzig, 6 Zylinder, 4 Radbremsen, Wagen ist in Zustand wie neu

preiswert abzugeben.

Eignet sich vorzüglich für Hotel oder Mietfahrten. Offerten u. Vorführung durch Wilder & Hüsch, Garage zum Stahl, St. Gallen, Tel. 2711.

Zu verkaufen:
ein noch gut erhaltenes
Salon-Ameublement

aus Nussbaumholz u. grün gepresst. Plüsch, bestehend aus: 1 Kanapee, 2 Fauteuils und 4 Sessel zum Preis von Fr. 580.— Ausk. erteilt E. Baer-Beck, Thurgauerstrasse 24, Winterthur.



KORKE

und sämtliche
KELLEREI-BEDARFS-ARTIKEL
HANS SCHEIDEGGER
KORKFABRIK LAUFEN

Gesucht: Kinderheim, 45 Personen, sucht auf 1. Oktober selbständige, rechtschaffene

Köchin

Offerten mit Bild und Zeugnissen unter Chiffre H Z 2428 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Insertieren bringt Gewinn!

A vendre
ravissante
Pension

dans le Jura (alt. 1050 m.), nombreuse clientèle, saison été-hiver. Demander adresse sous chiffre B. N. 2275 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Junger, tüchtiger Hotelier wünscht seriös geführtes

Hotel-Restaurant

auf grösserem Platze zu erwerben. Gute Anzahlung möglich. Offert. richte man unter Chiffre M A 2365 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tafel-Pfirsiche

Ia. Qualität
5 kg Fr. 7.50. 10 kg Fr. 13.— geg. Nachnahme plus Porto. Bianchi, Südrüschte, Gordevio.

HENNIEZ
LITHINÉE

DAS VORZUGLICHE SCHWEIZERISCHE MINERALWASSER

Verkaufe
umständehalber
Hotel am Vierwaldstättersee
in vollem Betrieb, 70 Betten, grosser Saal, 2 Restaurants, grosse Anlagen, Strandbad etc. Nötiges Kapital ca. 100,000.— Nur Selbstreflektanten wollen sich melden an Gasche-Währlich, Seestrasse 483, Zürich 18.

A vendre
pour cause de décès, belle
villa avec parc
18 pièces (2 grds. salons), confort moderne. Vue étendue sur le lac, situation centrale. Occasion exceptionnelle. Convientrait pour petit hôtel ou pension famille de 1er ordre. S'adresser: Etude du Notaire Mottier, Montreux.

Hotel mit ca. 50 Betten
nur gutes Objekt, Jahres- oder 2 Saisonsgeschäft, von tüchtigen Fachleuten
zu kaufen gesucht.

Grössere Anzahlung kann geleistet werden. Offerten nur vom Besitzer unter Chiffre S H 2441 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Le Lausanne-Palace à Lausanne
cherche
Gouvernante d'étage

personne très qualifiée, énergique, instruite et active, ayant de l'initiative et beaucoup d'expérience. Connaissance des langues. Offres détaillées avec références, certificats et photo à la Direction du Lausanne-Palace à Lausanne.

Gesucht Oberkellner

tüchtiger, älterer Mann mit Routine, in gutes Haus. Eintritt baldigst. Gefl. Offerten unter Chiffre E B 2453 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

CHALET RESTAURANT
zum Frühstück
ALPINA KÄSE & BURGDORF

DIREKTOR
Schweizer Hotelier, 35 Jahre alt, in allen Branchen durchaus erfahren, 3 Hauptspr.,
sucht selbständ. Leitung
(In- oder Ausland). Gefl. Offerten unter Chiffre F H 2416 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Directeur (Un. Int. Dir. Hôt., Vienne)
41 ans, italien, actuel. grand hôtel, 25 ans exp. intern., propagandiste, organ., connais. à fond techn. et admin., 4 langues prin., relations étendues hautes sphères, bureaux voyag., capables'assurer toute respons., créer trav., cherche direction, saison ou année, Suisse ou étranger. Ecrire: Capuana, Grand Hôtel Penegal, Mendola (Trento-Italie).

Tüchtige Barmaid
4 Hauptsprachen, sucht Stelle in Bar, Buffet oder Restaurant. Offerten unter Chiffre F A 2451 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gut präsentierender Concierge
47 Jahre, 4 Hauptsprachen fliessend, gute Umgangsformen, und firm in seinem Fach, sucht Stelle für Wintersport, ev. Sommer u. Winter. Offerten bitte an Ernst Meyer, Hotel Cecil, Luzern.

Oberkellner
tüchtig und energisch, vier Sprachen, guter Organisator, 36 Jahre alt, sympathische und grosse Erscheinung, sucht Winterengagement in nur erstklassigem Haus. Offerten unter Chiffre Gc. 15271 O Publicitas Lugano.

Chef de cuisine
Suisse, 40 ans, sobre, économe, bon caractère, bon organisateur, ayant l'habitude de diriger grande restauration, cherche place de chef de brigade dès le 1er septembre prochain. Eventuellement maison moyenne acceptée. Ecrire à son patron actuel qui donnera tous renseignements utiles, Junod, propr. les Hôtels Réunis Beau Regard et Mont Fleury, Les Restes (Vaud).

Cherchons pour notre Chef de cuisine
une place analogue, ou comme chef de partie pour la saison d'automne et printemps. Préférence, Suisse française.
Regina Hotel, Wengen (Bernier Oberland).



Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison.

Bureau central de la S. S. H.

Pour nos échanges d'employés avec l'Angleterre

La demande de personnel de service connaissant la langue et les coutumes des Anglo-Américains demeure très forte dans l'hôtellerie suisse. Le meilleur moyen d'y faire face est assurément d'envoyer notre jeune personnel faire un stage professionnel en Angleterre. Mais ces stages, comme on le sait, ne sont actuellement possibles que par voie d'échange. Il est donc absolument nécessaire de trouver dans nos propres hôtels de l'occupation pour des employés britanniques.

Notre Hôtel-Bureau a placé en Suisse, pour la durée de la saison d'été 1930, un certain nombre de jeunes sommeliers anglais, en leur laissant envisager un autre engagement après la fin de la saison. Afin de permettre aux employés suisses placés en Angleterre à titre d'échange de rester l'hiver prochain dans ce pays, il faut en tout cas que ces Anglais trouvent du travail chez nous à l'issue de la saison. L'Hôtel-Bureau prie donc instamment Messieurs les hôteliers qui seraient en mesure de le faire de réserver, pour l'un ou l'autre d'entre eux, avec entrée au début ou au milieu de septembre, une place de sommelier de salle ou de commis de rang. On voudra bien s'entendre le plus tôt possible à ce sujet avec l'Hôtel-Bureau, service de placement de la Société suisse des hôteliers, Aeschengraben 35, à Bâle.

Cours d'anglais

pour le personnel féminin d'hôtel à Engelberg

Nous attirons encore une fois l'attention des directions d'hôtels et de grands restaurants sur le projet que nous avons signalé dans notre dernier numéro, concernant l'organisation de cours élémentaires de langue anglaise à Engelberg, destinés à leur personnel féminin. Les propriétaires ou directeurs d'hôtels voudront bien donner connaissance de cette entreprise éminemment utile aux membres de leur personnel qui pourraient avoir intérêt à en bénéficier.

Comme nous l'avons mentionné dans notre premier article, ces cours d'anglais seront donnés par des maîtres ou des maîtresses capables, initiés aux choses de l'hôtellerie. On prévoit, avons-nous dit, une étude méthodique et aussi pratique que possible des éléments de la langue anglaise, en tenant compte tout particulièrement des besoins du personnel hôtelier.

Peuvent prendre part aux cours les demoiselles de bureau et de grands hôtels, les demoiselles du service de restaurant et de salle et les femmes de chambres qui ne connaissent pas l'anglais ou qui n'en possèdent que les premières notions.

Le prix à payer pour le logement, la pension et l'enseignement est de 360 francs pour 60 jours, à savoir la période entre saisons du 10 octobre au 9 décembre 1930. En raison de la modicité de cette somme,

Hôteliers, visitez la Woba!

Maintenant la Woba, Exposition suisse de l'habitation à Bâle, est inaugurée et nous pouvons en parler en connaissance de cause.

Après toutes les promesses faites, nous attendions beaucoup de cette manifestation; notre attente a été dépassée, et dépassée largement. L'exposition actuelle de Bâle sort totalement de l'ordinaire, du déjà vu; elle mérite non seulement d'être visitée, mais d'être étudiée.

L'inauguration a eu lieu le samedi 16 août. La cérémonie a été très simple. Les invités officiels et les représentants de la presse, plusieurs centaines de personnes, ont entendu dans la Salle bleue de la Foire d'échantillons deux discours, le premier de M. le Dr W. Meile, directeur de la Foire suisse, président du comité de l'exposition, l'autre de M. le Dr Edwin Strub, président du comité de la presse et de la propagande, encadrés de productions d'un orchestre; et ce fut tout.

M. le Dr Meile a salué les représentants des autorités et les invités officiels, les délégués des associations professionnelles, les exposants et les représentants de la presse.

L'orateur a relevé que le problème de l'habitation doit être envisagé à un triple point de vue: le domaine économique et financier, le domaine technique et esthétique et le domaine social. L'exposition s'est attachée à renseigner le public sur chacun de ces trois éléments.

Elle a été préparée en étroite collaboration avec les organisations professionnelles et économiques intéressées. Les organisateurs se sont limités strictement à un programme d'exposition et ont écarté résolument tout ce qui ne rentrerait pas directement dans le cadre établi; on ne voit donc actuellement, dans les grandes halles de la Foire de Bâle, aucun de ces accessoires hors programme dont on ne s'explique pas la présence dans des expositions spéciales. La Woba n'a nullement le caractère d'une Foire, mais exclusivement celui d'une démonstration. La présence a été donnée essentiellement aux idées nouvelles, ce qui, d'un bout à l'autre des halles, tient l'intérêt du visiteur toujours en éveil. Les exposants ont observé le principe de ne montrer que du travail de haute qualité sous tous les rapports, ce qui doit rester la caractéristique du produit de l'industrie suisse. La Woba est le fruit d'une collaboration intime entre l'artisan et l'artiste.

A l'occasion de la Woba a eu lieu un concours de projets d'ameublements; il a réuni 94 participants, dont les plans figurent à l'exposition. D'autre part, toute une colonie d'habitations modernes a été construite à l'Eglise, — en dehors des voies de la gare badoise.

Ces explications données, M. le Dr Meile a déclaré ouverte la première Exposition suisse de l'habitation, en lui souhaitant un triple succès économique, artistique et social.

Immédiatement après la cérémonie d'inauguration, les participants furent répartis en divers groupes qui, chacun sous la conduite d'un spécialiste, parcoururent la vaste exposition d'un bout à l'autre.

Dans la Halle I, on trouve à droite ce qui concerne les études faites sur le problème du logement en Suisse à l'époque actuelle et les matériaux de construction, les couleurs, le verre, les matériaux pour parois, planchers, plafonds, les fenêtres, etc. La partie gauche est consacrée aux accessoires du logement: tissus, lingerie, arts domestiques.

Le centre de la Halle II est occupé par l'Avenue du Bois, magnifique exposition de tous les bois étrangers et indigènes employés dans l'ébénisterie; c'est la première collection complète de ce genre et elle a une réelle valeur scientifique. Elle est présentée par la maison Iseli Frères, S. A. à Zurich et

il est question d'en faire don à l'Ecole polytechnique fédérale.

A droite et à gauche de cette superbe allée centrale, le visiteur peut étudier les installations et appareillages divers: éclairage, chauffage, gaz, eau, électricité, etc., des locaux de service: bains et toilettes, cuisines, buanderies, l'arrangement pratique d'un ménage, les meubles en bois, les meubles rembourrés, les meubles métalliques, les meubles pour la musique, etc., des pièces diverses toutes meublées et enfin des meubles dits de série. Dans la cour de cette halle se trouve un joli chalet de vacances.

Après avoir traversé le grand espace destiné au repos des visiteurs, on arrive dans la Halle III, celle qui est plus particulièrement consacrée à la famille. On y admire l'arrangement pratique et fort agréable de nombreux appartements pour toutes les classes sociales. Voici quelques enseignes: La famille s'augmente; l'appartement de l'homme de son temps; deux chambres pour nous, deux à louer; chambres de paysans; la petite famille; la maison Simmen; l'appartement individuel; l'ami des arts; l'intellectuel; le foyer bâlois; la maison de campagne d'un citadin; les pièces privées d'un directeur. — Il ne faut pas oublier de voir, en dehors de cette halle, la petite maison de campagne pour le samedi et le dimanche. Entre la Halle III et la suivante se trouvent diverses installations pour des démonstrations pratiques sur la fabrication des meubles.

Enfin, nous arrivons au Woba-Hôtel, qui occupe toute la Halle IV. Une grande partie en est occupée par des pièces modèles pour hôtels de toutes catégories: chambres à coucher, salons, salle à manger, locaux de société. Il y a également un bar, un hôtel-restaurant et un café-dancing en pleine exploitation. Le centre de la halle est une terrasse d'hôtel, avec une grande pièce d'eau entourée de verdure. Cette magnifique installation hôtelière, fort bien conçue et très intéressante, se complète par le pensionnat: dortoirs, salles de cours, cuisine-école, etc. Dans ce seul groupe de l'hôtellerie, on ne compte pas moins de 75 exposants.

La colonie de maisons modernes à l'Eglise, isolée de la ville par les remblais des voies ferrées de la gare badoise, nous transporte dans une espèce de paysage oriental. Plus de toits. Des maisons blanches, carrées, sans ornements, d'un style sévère inusité encore. Parmi les 13 bureaux d'architectes qui ont élevé ces constructions, la Suisse romande est représentée par deux bureaux de Genève et un de Lausanne. Dans chaque type spécial, deux appartements sont complètement installés. Il y a en tout une soixantaine de maisons et 120 appartements.

La visite de l'exposition terminée, un banquet a réuni les invités dans la Salle bleue de la Foire; les discours ont été nombreux, mais le repas a été agrémenté de productions musicales et théâtrales. A 15 h. 30, une série d'autocars nous ont prémené dans la périphérie, dans des colonies d'habitations récemment construites, au cimetière en construction au Hörnli, à la grande Halle aux légumes édiflée dernièrement près de la gare C. F. F. et à l'église de Saint-Antoine, une curiosité architecturale dans le style cher à notre compatriote Le Corbusier.

La journée s'est terminée par une collation dans les jardins de La Solitude, la belle propriété acquise par l'Etat de Bâle qui l'a transformée en parc public.

Nous reviendrons dans nos prochains numéros sur certains points de l'exposition de Bâle propres à intéresser particulièrement nos lecteurs de l'hôtellerie. Mais dès maintenant nous tenons à leur recommander vivement une longue visite à la Woba; ils n'auront pas à s'en repentir.

les participants devront assurer elles-mêmes une partie du service.

Les employés d'hôtel appartenant aux catégories susdites qui ont l'intention de suivre le prochain cours d'Engelberg sont priées de s'inscrire au Bureau central de la Société suisse des hôteliers à Bâle jusqu'au 20 septembre 1930 au plus tard. Le nombre maximum des participants est fixé à 100. Si le nombre des inscriptions est insuffisant, le cours n'aura pas lieu.

En même temps, nous prions nos lecteurs de signaler aux personnes de leur connaissance capables d'assumer l'enseignement dans le cours projeté à Engelberg que les organisateurs cherchent actuellement des maîtres ou des maîtresses d'anglais, si possible des personnes dont l'anglais est la langue maternelle et qui possèdent des connaissances générales de l'industrie hôtelière. Les inscriptions, avec indications de références et prétentions, doivent être adressées par écrit d'ici à la fin d'août à notre Bureau central à Bâle.

Voyageurs de commerce et pourboire

Sous le titre « Pour une réglementation internationale du pourboire », M. Henri Che-nevard a publié dans le *Mercure* du 9 août un article qui ne ménage guère l'hôtellerie, ou plutôt le patronat hôtelier. En voici les principaux passages:

« La Société suisse des voyageurs de commerce a, dès son origine, lutté contre l'abus des pourboires. Ceux-ci, en effet, doivent être combattus. Démoralisant pour les employés, le système actuel du pourboire est onéreux pour le client. Et ce fut certainement un progrès sensible que d'arriver, dans les hôtels et restaurants, par exemple, à remplacer le pourboire par un pourcentage fixe « pour le service ». Cette réforme s'est répandue rapidement, et dans de nombreux pays; nos lecteurs le savent mieux que quiconque.

« Cependant, on doit constater que la question n'est pas réglée, comme on s'était plu à l'espérer. Il était bien entendu que le tant pour cent facturé au client devait être remis dans sa totalité au personnel chargé du service. C'était la première condition mise à la réforme du pourboire, et c'était aussi le seul moyen de faire disparaître le « trinkgeld » remis de la main à la main. Or il faut reconnaître que la réforme du pourboire n'a pas été appliquée loyalement par tout le monde. L'entente n'a pas été respectée par un assez grand nombre d'employeurs. Des employés, qui avaient accueilli avec beaucoup de satisfaction la réforme du pourboire, ne cachent pas leur déception. Il se plaignent, en effet, de n'avoir aucun moyen de contrôler l'usage qui est fait du tant pour cent du service. Et il est, d'autre part, clairement établi que, dans des cas très nombreux, les employeurs ne versent pas la totalité de ce supplément à ceux qui y ont droit. Ainsi l'accord est rompu, l'intention du client n'est pas respectée et la situation du personnel n'est pas stabilisée. En définitive, bien des patrons empochent une partie du service payé par la clientèle.

« Or, celle-ci commence, à son tour, à s'apercevoir d'un pareil abus. En effet, frustré de tout ou partie du pourcentage, l'employé est mal disposé. Il fait sentir aux clients que certains services doivent être rémunérés spécialement. En sorte qu'au bout du compte, le client qui a payé 10% au bureau de l'hôtel doit, dans ces cas, se résigner à y ajouter un pourboire, afin d'être « soigné ». Ces situations sont sans doute encore peu nombreuses. Mais c'est un début significatif et il n'est pas douteux que cette tendance ira très vite en s'accroissant, si l'on n'y met pas ordre. Et alors, nous assisterons au retour graduel de la

déplorable institution du pourboire. La réforme du 10% n'aura finalement servi qu'à majorer d'autant les prix des hôtels.

« Telle est, caractérisée à grands traits, la situation actuelle. Nous nous hâtons d'ajouter qu'elle n'est pas particulière à la Suisse. Il semble même que le «surpourboire» (si l'on peut dire) a fait d'abord son apparition chez nos voisins, d'où il tend à s'imposer chez nous. Mais il suffit qu'un peu partout la clientèle se trouve menacée pour que la question revête un intérêt général, — intérêt que doivent partager les voyageurs de commerce. »

Ici M. Chenevard rappelle les démarches faites par les associations d'employés, depuis 1924, pour obtenir le paiement de salaires fixes dans les hôtels et les restaurants. Il souligne, non sans raison du reste, que la voix de la clientèle doit aussi être entendue. « Destiné, dit-il, à faire tout ou partie des frais du service des hôtels et des restaurants, le public a son mot à dire en cette affaire. » Il suggère à l'organisation internationale des voyageurs de commerce d'appuyer les démarches de l'Union internationale des employés d'hôtel auprès du Bureau international du travail à Genève, dans le but de faire mettre à l'étude, par la Conférence internationale du travail, toute la question de la rémunération des employés d'hôtels et de restaurants. Et il mentionne qu'en Suisse la «Ligue sociale d'acheteurs» a adressé à la direction du B. I. T. une lettre motivée faisant valoir le point de vue du client et soutenant la demande faite par les employés.

Il conclut :

« Nous pensons que si toutes les organisations représentant la clientèle adoptaient une attitude analogue, il y aurait de grandes chances pour que, sans trop de retard, la question du pourboire fût inscrite à l'ordre du jour d'une prochaine Conférence internationale du travail. N'est-ce pas en définitive conforme à l'intérêt de chacun, sauf de quelques profiteurs? Et s'il est vrai que la procédure internationale est encore lente et compliquée, ne serait-ce pas une raison de

la mettre en action le plus rapidement possible? »

* * *

M. Chenevard, imitant en cela du reste la manière d'agir du B. I. T. lui-même dans une récente enquête sur la matière, n'a écouté que les employés d'hôtel. D'après lui, la chose est évidente, de ce côté-là, tout va bien, tout est régulier, tout est en ordre. Si un employé travaille mal, c'est parce qu'il est « frustré de tout ou partie du pourcentage ». Parmi les employés, pour M. Chenevard, il n'y a pas de paresseux, ni de mauvaises têtes, ni d'individus peu soucieux de toujours dire l'exacte vérité, ni de gens habiles qui, recevant cependant régulièrement leur part légitime de pourcentage, cherchent à arrondir leur revenu en sollicitant en outre, sans rougir, des pourboires, tout en accusant le patron de vol pour apitoyer le client. Les voyageurs de commerce devraient pourtant — leur profession l'exige — être quelque peu psychologues et s'apercevoir de la ruse dont ils sont victimes, au lieu de croire bénévolement tout ce que leur racontent des employés nés malins.

On a pu constater en Suisse et surtout ailleurs que la réforme du pourboire, c'est-à-dire l'introduction du pourcentage sur la note, a été réclamée par le personnel avec l'arrière-pensée de toucher ensuite, à côté de sa part de pourcentage, des pourboires individuels. Il y aurait long à en raconter sur ce qui s'est passé à ce sujet dans des pays voisins. Mais restons en Suisse. A plusieurs reprises, les organes officiels de la Société suisse des hôteliers, l'assemblée des délégués notamment, ont déclaré que le produit « intégral » du pourcentage de service doit revenir au personnel qui y a droit, à savoir aux employés directement en contact avec la clientèle, ceux du service de salle, des étages et du vestibule. Quant au contrôle dont parle M. Chenevard, nous sommes heureux de lui apprendre qu'il est recommandé par la Société suisse des hôteliers et qu'il s'exerce dans nombre d'hôtels de la Suisse par l'intermédiaire d'hommes de confiance du personnel. M.

Chenevard ne prétendra pas qu'un hôtelier doit laisser voir toute sa comptabilité à tout son personnel; quelle est la maison de commerce qui permette à tous ses employés, même à ses voyageurs, de mettre le nez dans ses livres?

Selon M. Chenevard, il est clairement établi que dans des cas très nombreux les employeurs ne versent pas la totalité du supplément pour le service à ceux qui y ont droit. Si nous le mettons au pied du mur en le sommant de nous citer les très nombreux hôteliers « suisses » qui empêchent une partie des pourcentages de service, nous le placerions dans un bel embarras! Nous avons des raisons de supposer que cette assertion a été tirée de journaux d'un pays voisin, ou nous l'avons lue nous-mêmes. Mais en la publiant dans un organe suisse sans mentionner le pays où cet abus se commet, M. Chenevard a fait preuve d'un manque d'objectivité auquel il ne nous avait pas accoutumés jusqu'à présent.

Les enquêtes faites chez nous au sujet de l'emploi des pourcentages ont abouti à la confusion des accusateurs; ou bien il n'y avait rien de répréhensible à constater, ou bien les dénonciateurs refusaient — et pour cause — de fournir des précisions.

Si une convention internationale institue le salaire fixe dans les hôtels et les restaurants, avec interdiction bien entendu de donner des pourboires au personnel de service, ce n'est pas le patronat hôtelier qui aurait à y perdre, mais bien une bonne partie du personnel. Il suffirait pour les hôteliers que la question fût réglée d'une manière uniforme dans tous les États, à cause de la concurrence. De même que les frais occasionnés par les voyages des représentants de commerce sont inclus dans le prix de vente des marchandises, les hôteliers n'auraient qu'à hausser leurs tarifs pour y comprendre tous les frais du service. Et Messieurs les voyageurs de commerce auraient alors l'occasion de s'apercevoir que, malgré le salaire fixe, il serait encore profitable bien souvent, pour être « soigné », de glisser des pourboires à certains employés jamais satisfaits, ni du patron, ni du client. Mg.

A propos du repos hebdomadaire

Au sujet d'un récent article de notre journal sur les délibérations de la commission du Conseil national chargée de l'étude du projet de loi fédérale concernant le repos hebdomadaire et sur la pétition envoyée à cette commission par la S. H. L., on lit dans l'Union Helvétique du 14 août: « En tout cas nous devons déclarer de notre côté que tous les employés dans leur ensemble n'auraient plus aucun intérêt pour un projet qui resterait au-dessous des résultats d'un compromis péniblement obtenu et qu'alors ils préféreraient concentrer toutes leurs forces sur le terrain cantonal, pour rechercher des solutions dans lesquelles, grâce à des possibilités modifiées, on devrait recourir à d'autres normes que celles qui ont été appliquées dans le projet du Conseil fédéral pour pouvoir aboutir au compromis. »

Il faut constater tout d'abord que l'Union Helvétique veut concentrer toutes ses forces sur le terrain cantonal, si le projet du Conseil fédéral n'est pas adopté au Parlement dans une forme qui réponde à son attente. Elle déclare même à ce propos que le personnel n'aurait plus aucun intérêt pour un projet moins favorable aux employés. Jusqu'à présent cependant, l'attitude des associations du personnel était totalement différente: on y affirmait que la question du repos hebdomadaire devait être réglée sur le terrain fédéral, la réglementation cantonale étant impossible.

L'Union Helvética parle en outre des résultats d'un compromis péniblement obtenu. Partiellement en effet, il s'agit bien d'un compromis; mais partiellement aussi — et ceci doit être expressément relevé — les délibérations communes n'ont abouti à aucune entente et l'on n'a pas tenu compte, dans le projet du Conseil fédéral, de vœux et de requêtes des deux parties, employés et employeurs. On a tout simplement laissé de côté, par exemple, certaines demandes concernant tout à fait fondées des hôteliers et des cafetiers-restaurateurs. — Il est intéressant de constater aujourd'hui que l'Union Helvética peut s'estimer satisfaite du résultat des délibérations. Elle a probablement obtenu ce qu'elle désirait. Pour notre compte, nous ne pouvons pas en dire autant.

Quant aux « pénibles » délibérations, les choses, en réalité, n'ont pas été si fatigantes. Nous avons eu à deux ou trois reprises des pourparlers avec l'Office fédéral du travail et autant de fois avec le chef du Département fédéral compétent. Si ces quelques conférences les ont déjà fatigués, ces messieurs sont vraiment bien vite au bout de leurs moyens...

2 Recettes personnelles!
A. EscOFFIER.
auteur d'ouvrages célèbres: *Beignets d'Épinards aux Corinthes, Pickles à l'Orientale!*

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

Neuchâtel Châtenay
se trouve dans les bons Hôtels

Der **SEDAN TEPPICH**
ist heute der beliebteste **HOTEL-TEPPICH** dank seiner Qualität u. Farben.
In Milleux, Vortlagen, Gallerien, Laufem und Spezial-Masson lieferbar
w. Geelhaar Bern
GEGR. 1869
THUNSTRASSE 7

Voiles Stulle
Schoop & Co. Usterstr. 5
Muster und Preisliste auf Verlangen
ZÜRICH

„Mocca“ Kaffee-Möhlen
Möhlen für Café turc
Möhlen f. Riemenantrieb
Kaffeeröstmaschinen
Aufschnitts- und Schneidemaschinen
für Hand- oder Motorantrieb
Fischschneidemaschinen
liefert als Spezialität
Otto Benz, Zürich 7
Casinoplatz 41
Solide Metall-
Sattelfabrikwerkstätte Zürich 1927

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

Lieferung mod. Hotelzimmer
zu interessanten Preisen
Möbel-Wirth
Basel
Thiersteinerallee 33 Tel. Safran 3572

Grand Hôtel à Matadi
(CONGO BELGE)
Le CREDIT FONCIER AFRICAIN offre en location vaste hôtel récemment construit à Matadi, port d'entrée du Congo Belge. Ascenseurs, éclairage électrique, eau courante. 32 chambres, toutes avec salle de bain, ce nombre pouvant être porté à 47. Au 5ème étage terrasse de 1010 m². Restaurant, bar, pergola. Adresser offres 39, rue du Commerce, Bruxelles.

Zu kaufen gesucht
an gutem Fremdenplatz m. 2 Saisons oder Stadt, nachweisbar gut rentierendes
HOTEL
modern eingerichtet mit 50-70 Betten, von kapitalkräftigem Käufer. Offerten mit Preisangabe, Bettenzahl u. näheren Angaben erbeten unter Chiffre 3313 A. Z. an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL'S
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

Ville de la Suisse romande
Gd. Café-Restaurant à remettre
S'adresser par écrit Case 2077 Poste Bourg de Four, Genève.

NICE
Hôteliers désireux d'acheter sur la place de famille, adressez-vous en confiance à nos bureaux, maison spéciale de vente et achat d'hôtels de toute importance.
MOSCHETTI et CLET
41, Avenue de la Victoire, Nice

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

MINIMAX
MINIMAX-A.G. ZÜRICH

21. August 1930
3. (39.) Jahrgang
Nr. 8

Grenzen des automatischen Betriebes

Alles lässt sich heute automatisieren. Die Kühlanlage, die Heizung, die Beleuchtung, die Lüftung, der Liftbetrieb usw. Sogar die Eisenbahn kann man automatisch zum Stillstand bringen, sobald sie ein Haltesignal überfährt. Automatisierung ist keineswegs nur Bequemlichkeit, sondern in erster Linie erhöhte Wirtschaftlichkeit. Es mag der Hinweis auf die Kühlanlage genügen: sie fängt selbsttätig zu funktionieren an, sobald die Temperatur des zu kühlenden Raumes eine gewisse und vorher einstellbare Grenze überschritten hat. Sie kommt also im richtigen Moment in Gang, nicht zu früh und nicht zu spät. Und sie kommt wieder zur rechten Zeit zum Stillstand, weder zu früh, noch zu spät. Sie ist also nur so lange im Betrieb, als es die Verhältnisse erfordern. Automatisierung ist aber auch Sicherheit und Unfallverhütung. Es sei nur die Wirkungsweise der elektrischen Schmelzsicherung in Erinnerung gebracht, die den Strom automatisch unterbricht, falls er Brandstifterneignungen zeigt. Und es sei hingewiesen auf die sinnreiche Druckknopfsteuerung, die nach Betreten der Kabine sämtliche Etagentüren verriegelt und die Intervention anderer Personen wirkungslos macht.

Ganz gewiss ist die Automatisierung ein grosser Fortschritt. Er darf aber nicht überschätzt werden. Automaten sind ausgezeichnete, aber nicht unfehlbare Diener. Man darf sich also nie durch dick und dünn auf Automaten verlassen. Vor einiger Zeit machte ich die Bekanntschaft einer Dame, der bei einem Automobilunfall beide Beine und etliche Rippen gebrochen wurden. Sie kam mit diesen Brüchen immer noch besser davon, als ihr Vater und ihr Gatte, die beide das Leben einbüssten. Alles wegen einem Automaten. Die Begebenheit trug sich nämlich in den Vereinigten Staaten zu, auf einem unbewachten Bahnübergang, mit elektroautomatischen Barrieren. Der Automat versagte und mitten auf dem Geleise wurde der Wagen erfasst. Der automatische Betrieb verleitet eben just durch seine Eigenart gerne zu einer gewissen Sorglosigkeit. Man hat Automaten. Man verlässt sich auf sie

und unterlässt deshalb eine gewisse Überwachung und Aufsicht. Bis eben einmal etwas passiert. Dann gibt man dem Automaten die Schuld. Sehr zu Unrecht.

Man darf nie ausser acht lassen, dass die Automatisierung die menschliche Intervention absolut nicht überflüssig macht. Lediglich die Art dieser Intervention ist eine andere. Sie besteht nicht mehr in manueller Tätigkeit, sondern in der Betriebskontrolle und in der Überwachung der automatischen Einrichtungen. Automaten entlasten den Menschen, machen ihn aber nicht überflüssig.

Als sich das Eisenbahnunglück bei Bellinzona ereignete, wurde in der schweizerischen Presse die Frage nach der automatischen Bremsung von Zügen beim Überfahren von Haltesignalen aufgeworfen. Von zuständiger Seite wurde erwidert, dass eine solche Möglichkeit wohl vorhanden wäre, aber gleichzeitig in sich selbst eine Gefahrenquelle bieten würde, weil sie die Aufmerksamkeit des Personals gewiss verringere. Der Mensch steht immer noch über allem. Er kann durch nichts ersetzt werden. Und jede mechanische oder automatische Einrichtung kann einmal versagen. Sie mag tausendmal funktionieren und kann doch das nächste Mal enttäuschen.

Nichts ist unfehlbar. Es spricht nicht gegen die Automaten, dass sie gelegentlich versagen können. Es spricht aber gegen sie, dass sie nur zu gerne als unfehlbar angesehen werden. Und im Grunde genommen liegt hier der Fehler gar nicht bei einem Menschenwerk, sondern beim menschlichen Denken, das sich von den Funktionen automatischer Einrichtungen keine richtige Vorstellung macht, für Ersatz ansieht, was nur Hilfe ist, keine Grenzen sieht, wo solche unbedingt zu beachten sind.

Wer nicht nur die angenehmen Vorteile des automatischen Betriebes täglich und stündlich an sich erfährt, sondern sich auch der Grenzen bewusst ist und dementsprechend handelt, wird wohl nie enttäuscht werden und stets Freude haben an der automatischen Kühlung, der Druckknopfsteuerung, der Temperaturregulierung oder der Signaleinrichtung.

Störungsfreie Hotelzimmer

Herr Zivilingenieur E. Schrader, Berlin, behandelt dieses Problem in der „Technik im Hotel“. Wenn auch zugegeben werden muss, dass es sich nicht gerade um eine akute Angelegenheit handelt, weil von den Gästen selten diesbezügliche Anforderungen gestellt werden, so können doch solche Zimmer, falls sie in an und für sich störungsreichen Gegenden angeboten werden, von grosser Werbekraft für ein Haus sein. Es ist wohl auch möglich, dass unsere immer nervöser werdende Zeit die Nachfrage nach solchen Einrichtungen in Zukunft mehr in den Vordergrund stellen könnte. In jedem Hause wird man immer nur eine beschränkte Zahl störungsfreier Zimmer einrichten können. Eine solche an und für sich recht wertvolle Eigenschaft, um dererwillen ein Gast oft gerne auf Luxus und Fernsicht verzichtet, bedingt eine vom Aufzug, der Küche und den maschinellen Einrichtungen genügend entfernte Lage. Auch kommen nur die oberen Stockwerke in Betracht, schon wegen dem Strassenlärm, der in den untern Etagen zwar durch gutschliessende Doppelfenster und schwere Vorhänge gemildert, aber doch nicht vollkommen gedämpft werden kann. Eigengeräusche im Hause werden teils durch Einbau von luftdichten und elastischen Platten in die Wände (bei Luftschall, wie er beim Sprechen erzeugt wird), teils durch Schwingungsdämpfer und Korkeinlagen (falls es sich um Schwingungsschall handelt, wie er von den Maschinen erzeugt wird) ferngehalten.

Gegen Geräusche aus der Garage, der Küche oder Waschküche schützt nur gute, eventuell künstliche Entlüftung des Zimmers. Im letzten Fall ist der Ventilator sehr sorgfältig im Hinblick auf geräuschlosen Gang zu wählen. Immerhin erzielt man eine vorzügliche Lüftung auch durch einen bis über Dachhöhe geführten vertikalen Abzugskanal. Grelles Licht und blendend weisse Tischtücher sind zu vermeiden. Beides tut den Augen weh und erzeugt Müdigkeit. Für besonders empfindliche Naturen sollte während der Nacht auch das von Aussen her eindringende Licht ferngehalten werden. Die gewöhnlichen Fenstervorhänge genügen dazu nicht, weil zu wenig lichtdicht. Es muss ein Stoff gewählt werden, der nicht nur das sichtbare Licht sperrt, sondern ebenfalls undurchdringlich ist für die dem Auge nicht wahrnehmbaren aber doch im Spektrum nachweisbaren Lichtwellen, welche den körperlichen Organismus beunruhigen können. Um dieses Ziel zu erreichen, wird oft der Vorhang aus 2 verschiedenen und übereinanderliegenden Stoffen zusammengesetzt. Der eine ist undurchlässig für die Wellen des überwiegend roten Teiles des Spektrums, während der andere Stoff den vom „blauen“ Teil herkommenden Wellen den Weg sperrt.

Man mag diesen Ausführungen entnehmen, dass das störungsfreie Zimmer in des Wortes reinsten Bedeutung keine Kleinigkeit ist und wesentliche Kosten verursacht, falls es nachträglich einzurichten ist.

Die Rechenmaschine im Hotelbetrieb

Es ist eine ganz falsche Ansicht, wenn man Rechenmaschinen nur als ein Vorrecht grösserer industrieller Betriebe ansieht. Der Zweck einer Rechenmaschine soll doch auch der sein, Geschäftsleitern, denen es manchmal an der nötigen Rechenübung oder an Zeit mangelt, zu Hilfe zu kommen. Da müssen zum Beispiel Lohn-, Material- und Mengenerrechnungen vorgenommen werden, dann Umrechnungen in fremde Währung, Wechseldiskont-, Zins-, Valuten- und Prozentrechnungen von Netto- und Bruttobeträgen usw. Alle diese Arbeiten besorgt die Rechenmaschine mit äusserster Zuverlässigkeit und grösster Zeitersparnis, und je

besser mit der Rechenmaschine umzugehen verstanden wird, umso mehr wird ihr Wert erkannt. Selbst die kleinsten Rechenmaschinen sind von einer Vielseitigkeit, dass man sich tatsächlich über ihre verhältnismässig geringe Verbreitung wundern muss. Jedenfalls sind sie mindestens ebenso nützlich wie die Schreibmaschinen, die heute nicht einmal ein Privatmann, wenn er eine etwas umfangreichere Korrespondenz hat, missen möchte. Zudem arbeitet eine Rechenmaschine derart ohne Störungen, dass Reparaturen zu den grössten Seltenheiten gehören. Unter den Rechenmaschinen gibt es natürlich verschiedene Grössen. Wir haben

FEUILLETON

Die Nahrungsmittelabteilung im deutschen Museum in München

Von E. Bütikofer, Ing., Zürich

Bekanntlich ist dieses Museum, das — wenigstens in Europa, wenn nicht auf der Erde überhaupt — seit Jahren den Rekord der Besucherzahl innehat, ganz auf das instruktive Moment eingestellt. So weist auch der Nichtspezialist gerne länger in der Nahrungsmittelabteilung, weil er schon vor deren Betreten genau über deren bereichernde Werte orientiert ist. Will er freilich bleibenden Gewinn nach Hause tragen, so muss der Bleistift geübt sein und das Notizbuch darf nie geschlossen werden. Denn der Zahlen sind gar viele. Sie bilden hier die lebendige Materie. Sie beweisen. Sie belehren.

Da steht unter Glas und Rahmen ein Blechkessel mit Kohlen gefüllt. Daneben befinden sich Apothekerflaschen, grosse und kleinste, mit grünen, gelben, weissen und schmutzigen pulverigen Substanzen gefüllt. Eine ganz grosse Flasche enthält anscheinend klares Wasser. Was da vor uns liegt, ist ein Mensch von 75 Kilo Gewicht, in seine chemischen Komponenten zerlegt. Er besteht aus:

40 kg Sauerstoff	100 g Kalium
20 kg Kohlenstoff	75 g Fluor
7 kg Wasser	50 g Magnesium
3 kg Stickstoff	5 g Eisen
2 kg Kalzium	3 g Silizium
1 kg Phosphor	3 g Mangan
20 g Chlor	1 g Aluminium
175 g Schwefel	0.01 g Jod
150 g Natrium	0.0005 g Arsen.

Zudem sind Spuren von Kupfer, Blei, Zink, Lithium, Brom, Vanadium, Cer, Lanthan vorhanden.

Für die tägliche Calorienaufnahme werden folgende Werte angegeben: 3750 und mehr für den 70 kg schweren Mann und den Schwerarbeiter, 2400 für Männer mit leichter Arbeit, Knaben von 14—17 Jahren, Frauen und alte Männer, 2100 Calorien genügen für Knaben von 10—13 und Mädchen von 14—17 Jahren. Für mittel-schwere Arbeit braucht ein 70 kg schwerer Mann 3000 Calorien. Das Kind bedarf während den ersten Lebenswochen täglich 300, nach dem ersten Jahr 750, von vollendetem zweiten bis zu Beginn des 6. Jahres 1200 und während den beiden folgenden Jahren 1500 Calorien. Erst nach dem achten Jahr ergibt sich für die beiden Geschlechter ein ungleicher Calorienbedarf. 1650 Calorien genügen für den Mann mit Bettruhe und das Mädchen von 10—13 Jahren, jedoch nur für den Knaben zwischen 8 und 10 Jahren.

Farbenbilder geben den Calorienwert verschiedener Nahrungs- und Genussmittel an. Wir entnehmen ihnen die nachstehenden Zahlen, die sich durchwegs auf den Calorienwert pro 100 Gramm beziehen:

Gans, fett	409	Spargel	14
Schafffleisch	207	Nudeln	337
Ochsenfleisch mittelfett	145	Erbsen (trocken)	203
Hühnerfleisch	90	Bohnen, grüne	31
Leberwurst	306	Spinat	26
Ei	156	Reis	333
Hirn	112	Schweinefleisch, fett	386
Stockfisch	331	Pferdefleisch	150
Butter	759	Kalbfleisch	85
Margarine	790	Blutwurst	106
Zucker	401	Schinken, fett, geräuch.	420
Aal	286	Cervelat	503
Mayonnaise	39	Leber	117
Gelbe Rüben	41	Schellfisch	68
Gurke	12		

Käse, vollfett	381	Weizenbrot	258
Käse, mager	192	Roggenbrot	221
Weizenmehl	344	Blumenkohl	25
Vollkorn	65	Weisskohl	23
Grünkohl	50	Erbsen	64
Kartoffeln	89	Erbsen (frische grüne)	61
Äpfel	52	Chocolade	486

Die Mitte des Saales wird eingenommen von einer grossen horizontalen Vitrine, die u. a. eine komplett gedeckte Tafel enthält. Beim nähern Betrachten vermisst man allerdings die Einheitlichkeit der aus Wachs täuschend nachgemachten Speisen und merkt dann bald, dass hier 4 Tagesmahlzeiten für verschiedene soziale Klassen zusammengestellt sind und ebenfalls der vegetarische Geschmack berücksichtigt ist. Jedes Gedeck ist nicht nur in der Form der Nahrungsmittel, sondern auch in deren Menge getreu dargestellt. Für die instruktive Aufmachung ist ferner kennzeichnend, dass die Kosten durch den jeweiligen tatsächlichen Geldbetrag vor Augen geführt werden. Die für den normalen Menschen in Frage kommende Tagesmahlzeit; setzt sich im Museum wie folgt zusammen:

Frühstück: $\frac{1}{2}$ Liter Kaffee, 15 g Milch, 15 g Zucker, 100 g Brot, Nährwert: 336 Cal. Kosten: 25 Pfennige.

Mittagessen: $\frac{1}{4}$ Liter Nudelsuppe, 100 g Kalbsbraten, 250 g Wirsing, 125 g Brot, $\frac{1}{2}$ Liter Bier, 50 g Nudeln, $\frac{1}{4}$ Liter Kaffee. Nährwert: 1064 Cal. Kosten: 90 Pfennige.

Abendessen: 3 Würste, 100 g Kartoffelsalat, 125 g Brot, 1 Liter Bier (man vergesse nicht, dass sich das Museum in München befindet). Nährwert: 1260 Cal. Kosten: 85 Pfennige.

Wie man sieht, belaufen sich — mit deutschen Preisen gerechnet — die täglichen Kosten einer in diesem Rahmen stattfindenden Verpflegung auf nur 2 Mark, bei einem Nährwert von 2600 Calorien. Die reichhaltigere Tagesmahlzeit sieht allerdings wesentlich anders aus:

Frühstück: $\frac{1}{4}$ Liter Tee, 100 g Milch, 15 g Zucker, 1 Brötchen, geröstete Brotschnitten,

10 g Honig, 1 Ei, 1 Orange. Das alles kostet nur 68 Pfennige bei einem Nährwert von 395 Cal.

Mittagessen: 1 russisches Ei, 1 Ölsardine, $\frac{1}{8}$ Liter Schildkrötensuppe, 150 g Forellen mit 15 g Butter, 40 g Kartoffeln, 60 g Filetbraten, 60 g Blumenkohl, 80 g Bratkartoffeln, 1 „Weggli“, $\frac{1}{10}$ Liter Pfirsich-Glacé, 15 g Biscuits, 35 g Kaffee (Mokka), $\frac{1}{8}$ Liter Weisswein, $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein, 1 Glas Liqueur. Kosten: Mark 3.32. Nährwert: 2140 Cal.

Abendessen: $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon, $\frac{1}{2}$ Taube, gefüllt, 30 g Kopsalat, 100 g Omelette mit Kräutern, 15 g Butter, 15 g Käse, 1 „Weggli“, $\frac{1}{4}$ Liter Bier, $\frac{1}{4}$ Liter Wein, 30 g Obst. Kosten: Mark 3.50. Nährwert: 2065 Cal.

Diese reichhaltigere Tagesmahlzeit kostet also insgesamt 8 Mark und führt dem Körper 4601 Calorien zu. Für den Vegetarianer ist folgende Muster-Tagesmahlzeit aufgestellt:

Frühstück: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 100 g Brot (15 Pf. 427 Cal).

Mittagessen: $\frac{1}{4}$ Liter Grünkernsuppe, 250 g Spinat mit Ei, 1 „Weggli“, 60 g Kartoffelpuffer, 150 g Apfelstrudel, $\frac{1}{4}$ Liter Limonade. Total 80 Pfennig bei 814 Cal. Nährwert.

Abendessen: 200 g Pilzpastete, 30 g Salat mit 30 g Sauce, 40 g Camembert, 1 „Weggli“, $\frac{1}{2}$ Liter Milch (Mark 1.50, 1582 Cal).

Dieses Vegetarianessen kostet also Mark 2.45 bei einem totalen Nährwert von 2823 Calorien. Der Vollständigkeit halber mag noch die Soldatenkost angegeben sein:

Frühstück: $\frac{1}{2}$ Liter Kaffee, 50 g Zucker, 3 „Weggli“ (20 Pf. 523 Cal).

Mittagessen: $\frac{1}{2}$ Liter Reissuppe, 100 g gekochtes Rindfleisch, 500 g Blaukraut, 200 g Kartoffeln, 250 g Brot (70 Pf. 1318 Cal).

Abendessen: 100 g Wurst, 250 g Brot (40 Pf. 900 Cal).

Das Soldatenessen in diesem Rahmen kostet täglich nur Mk. 1.30 bei 2750 Cal.

(Fortsetzung folgt)

zum Beispiel Maschinen mit 10, 13, 18 und 20 Stellen mit und ohne Kontrolleinstellwerk. Für kleinere Verhältnisse genügt eine 10-stellige Maschine vollkommen. Ihr Preis reicht bei weitem nicht an den einer guten Schreibmaschine heran, macht sich daher in Kürze bezahlt. Bei den grösseren Maschinen gibt es ebenfalls wieder verschiedene Arten. Man hat zum Beispiel Maschinen ohne linke Zehnerübertragung, also rote und weisse Zahlen im Quotientwerk, oder mit linker Zehnerübertragung, wobei sich nur weisse Zahlen

im Quotientwerk befinden. Die letzteren Maschinen haben ausserdem eine selbsttätige Umschaltung von Multiplikation auf Division und umgekehrt. Als moderne Einrichtungen sind noch zu erwähnen der Schlitten-transport auf beiden Seiten, Augenblick-nullstellung der Einstellhebel, Läutewerk, dann die verschiedenen Sicherungen wie Zählscheibensperre, Lös- und Schlitten-transportsperrern usw., die eine falsche Handhabung der Maschine verhindern.

T.

Die Einlagerung von flüssigen Brennstoffen

In der Zeitschrift „Fördertechnik und Frachtverkehr“ vom 18. Juli d. J. verbreitet sich Dr. H. Schulze-Manitius in einem längeren Artikel über dieses Thema. Wir glauben, die hauptsächlichsten Erkenntnisse den Lesern der „Hotel-Revue“ nicht vorenthalten zu dürfen, handelt es sich doch um feuergefährliche Substanzen, die, einmal in Brand geraten, sehr schwer zu löschen sind und dann als Brandquelle eine ausserordentlich verheerende Wirkung ausüben.

Es ist bekanntlich Unsinn, Benzin- oder Benzolbrände mit Wasser löschen zu wollen. Wasser ist schwerer und hat nur die Wirkung, dass die brennenden Flüssigkeiten auf ein höheres Niveau kommen, indem das Löschwasser zu Folge seiner Schwere die Brennstoffschicht durchdringt und letztere nunmehr auf dem Wasser schwimmt, ohne an Intensität des Brandes einzubüssen. Auch die Wirkung von nach dem Brandherd geschleudert Kohlenäure oder von Wasserdampf darf nicht überschätzt werden. In beiden Fällen will man das Feuer von der Aussenluft trennen, bezw. es von weiterer Sauerstoffzufuhr bewahren und dadurch zum Ersticken bringen. Da aber Kohlenäure wie Dampf von aussen her an den Brandherd herangebracht werden, ist die Treffsicherheit gering, einerseits wegen dem zwangsweise zu wählenden Abstand, andererseits, weil Flamme und Hitze den Dampf wie die Kohlenäure nach oben ablenken. Der beste Brandschutz gegen Benzin und Schweröl (wie es für Motorenbetrieb und auch für die Heizkessel der Zentralheizungen verwendet wird) ist immer noch die sachgemässe Einlagerung. Diese ist gar nicht so einfach, wie sich der Laie vorstellt. Es sind vielmehr eine ganze Menge von Umständen gebührend zu berücksichtigen.

Flüssiger Brennstoff

kann zum Brennen kommen sowohl durch Selbstentzündung wie durch Übergreifen eines anderswo entstandenen Brandes und durch Blitzschlag. Selbstentzündung kann beispielsweise entstehen durch gewisse interne Vorgänge, die sich unter Wärmeentwicklung abspielen, aber unter Luftabschluss, so dass die erzeugte Wärme nicht auf natürliche Weise abgeführt wird und eine Steigerung der Eigentemperatur des flüssigen Brennstoffes eintritt. Immerhin liegt der Zündpunkt von Gasöl bei 350° C, der von Benzin bei 430° C, während Steinkohlenteeröl sich erst bei 500° C, Benzol bei 520° C und Teeröl bei 580° C entzündet. Namentlich die Stoffe mit ungesättigten Kohlenstoffatomen (d. h. die mit niedrigem Entzündungspunkt) nehmen begierig Sauerstoff aus der Luft auf, was naturgesetzgemäss nicht ohne Wärmeentwicklung vor sich gehen kann. Immerhin ist der Fall praktisch kaum denkbar, dass bei normalen Raumtemperaturen und im Ruhezustand des Brennstoffes gefährliche Temperaturen eintreten können.

Dagegen ist es schon oft vorgekommen, dass in sich in Bewegung befindendem flüssigem Brennstoff nach den Gesetzen der Reibungselektrizität elektrische Entladungen entstanden sind und Brände auslösten. Fließgeschwindigkeiten von 2½ Meter pro Sekunde konnten schon Spannungsdifferenzen von 3000 Volt hervorrufen. Man mag bedenken, dass 500 Volt bereits zur Erzeugung des Entladefunkens genügen. Dieser Gefahr kann dadurch begegnet werden, dass sämtliche Metallteile der Einlagerungsanlage (Tank, Rohrleitungen, Pumpe usw.) gut geerdet werden und periodische Kontrolle hinsichtlich gutem Zustand der Erdungen ausgeübt wird. Aus ähnlichen Erwägungen heraus sollen die Brennstoffe nicht im obersten, sondern im untersten Teil des Tanks eingeleitet werden, so dass der Flüssig-

keitsspiegel allmählich und ruhig nach oben steigt.

Eine Selbstentzündung kann auch erfolgen, falls ein Teil der Flüssigkeit auf natürliche Weise verdampft und mit der Luft ein explosives Gemenge bildet, das der Zufall zur Entzündung bringt. Es genügt beispielsweise, dass die Raumatmosphäre mit 1½% Benzindampf geladen ist, um die Grundlage zu einer Explosion zu schaffen. Übersteigt dagegen der Benzingehtalt 4,8%, so ist das Gemisch merkwürdigerweise nicht mehr explosibel. Es ist nun bereits zu „fett“, d. h. zu wenig sauerstoffreich. Für Benzol liegt die Explosionszone zwischen 2,6 und 6,3% und für Petrol zwischen 2 und 3%.

Die Hauptgefahr für das Entstehen explosiver Gemenge bilden natürlich jene Brennstoffe, die bei normaler Temperatur, d. h. unterhalb 21° C, und normalem Barometerstand zum Verdampfen gelangen. Es sind dies: Leichtbenzin, Benzol, Toluol, Rohpetrol, Petrolbenzin, Petroläther und mit Leichtbenzin versetzte Lacke.

Gefahrquellen zweiten Ranges bilden die zwischen 21 und 55° C zum Verdampfen gelangenden Brennstoffe, wie Petrol, Putzöl, Schwerbenzin und Leichtöle. Als Gefahrquellen dritter Klasse sind endlich anzusehen die zwischen 55 und 100° C verdunstenden Flüssigkeiten. Wir nennen: Heizöle, Gasöl, schwere Teeröle, Paraffinöl, Vaselineöl und gewisse Putzöle. Brennstoffe mit über 100° C liegendem Verdampfungspunkt sind nicht besonders feuergefährlich, weil normalerweise in deren Nähe nie so hohe Temperaturen auftreten. Die seltenen Ausnahmen sind deshalb unangenehm, weil die Dämpfe zu Boden sinken und dort mit der Luft das explosive und dem körperlichen Empfinden nicht wahrnehmbare Gemisch bilden. Dieses streicht nun dem Boden entlang und kann durch Zufall zur Entzündung gelangen.

Es war notwendig, diese typischen Eigenschaften der flüssigen Brennstoffe in Erinnerung zu bringen und zu präzisieren, um das Verständnis für den Wert und die Wirkungsweise der verschiedenen Einlagerungsmethoden zu erleichtern.

Die Einlagerung unter der Erde

scheint in Deutschland zahlreich angewendet worden zu sein. Erfahrungsgemäss bietet zwar die Erdschicht im Brandfall einen fast absoluten Schutz gegen das Eindringen des Feuers. Doch ist zu bemerken, dass die Behälter notgedrungen mit der Aussenluft in Verbindung stehen müssen. Deshalb ist diese Methode von unvollkommener Sicherheit.

Das Wesen der Schutzgasanlage besteht darin, die entnommene Brennstoffmenge durch ein unverbrennbares Gas, wie Stickstoff oder Kohlenäure, soweit zu ersetzen, dass die Bildung eines explosiven Gemisches gar nicht möglich ist. Die Methode hat den Nachteil, dass dem Behälter nur Brennstoff entnommen werden kann, wenn er vorher durch das nicht brennende Gas unter Druck gesetzt wurde. Man kann allerdings den Brennstoff auch durch Pumpen herausbefördern, muss dann aber dafür sorgen, dass gleichzeitig eine entsprechende Menge Schutzgas in den Behälter einströmt.

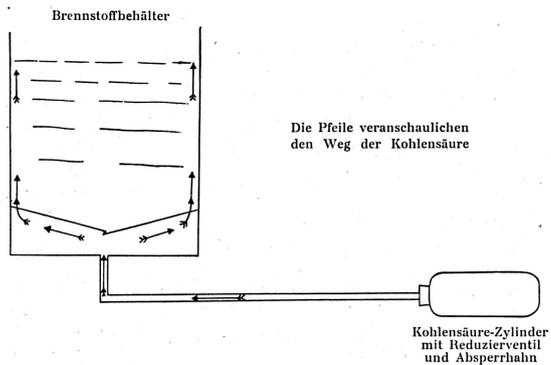
Die Speerflüssigkeitsmethode ist von grosser Einfachheit. An Stelle des Schutzgases tritt eine spezifisch schwere Flüssigkeit, die in dem Masse unten einströmt, wie oben der Brennstoff ausströmt (bezw. letzterer wird durch die eindringende Sperflüssigkeit hineingetrieben), so dass der Behälter immer ganz mit flüssigen Substanzen gefüllt ist und ein explosives Gemisch nicht entstehen kann. Die Lösung

bedingt allerdings absolut frostsichere Wasserführung.

Bei der Sättigeranlage ist dafür gesorgt, dass bei jeder Entnahme der Sättigungsgrad des Hohlraumes oberhalb der Explosionsgrenze ist. Praktisch wird die Idee durch einen sogenannten Sättigungstopf verwirklicht, den die bei jeder Entnahme einströmende Luft zwangsweise zu passieren hat. Sie sättigt sich dabei durch Dämpfe des Brennstoffes. Immerhin hat man bei diesem System keine gute Kontrolle darüber, ob nun auch tatsächlich der Hohlraum genügend gesättigt ist, so dass sich parallel zu einer solchen Einrichtung auch der Leitungsschutz empfiehlt. Er kann in einer Einrichtung bestehen, die das Durchschlagen einer äusseren Flamme gegen den Brennstoffbehälter hin verunmöglicht. Diese Einrichtung kann ein Sicherheitsnetz sein, mit gleicher Schutzwirkung wie das engmaschige Netz der bekannten Grubenlampe von Davy. Bei grösseren Leitungsquerschnitten wird sich allerdings ein solches Netz rasch verschmutzen und dem Durchfluss der Flüssigkeit hinderlich sein. Dann schaltet man vielleicht zweckmässiger ein Rückschlagventil ein oder einen Wasserverschluss. Als solcher dient ein beinahe ganz mit Wasser gefülltes Gefäss, das vom unten einströmenden Benzin in der Richtung von unten nach oben passiert wird. Oben tritt das Benzin (um willkürlich einen

gehenden Blitzen. Wo der Brennstoffbehälter nicht aus Metall ist, muss ein Blitzableiter vorgesehen werden.

Die Technik hat ebenfalls eine Einrichtung geschaffen, um Brände im Brennstoffbehälter, falls sie trotz allen Vorsichtsmassregeln doch ausbrechen sollten, wirksam zu bekämpfen. Man geht dabei von der Erkenntnis aus, dass der die Verbrennung ermöglichende Sauerstoff nur am Rand des Gefässes zum Brennstoff Zutritt hat. Erfahrungsgemäss sind in einem offenen brennenden Behälter die am Rand gelegenen Flammen stets von geringster Höhe. Die grössten Flammen sind in der Mitte. Sie allein hindern dort den Zutritt von Sauerstoff. Gelingt es, den Sauerstoff vom Rand fernzuhalten, so darf mit dem baldigen Ersticken des Feuers gerechnet werden. Der Gedanke ist derart in die Praxis übertragen worden, dass der Behälter einen doppelten Boden, bezw. einen „Innen- und einen Aussenboden“ erhält. Der Aussenboden steht mittelst Rohrleitung in Verbindung mit einem Kohlenäurezylinder. Diese gelangt unter den Innenboden, der die Form eines auf der Spitze stehenden und wenig steilen Kegels hat. Der äussere Rand dieses Innenbodens ist nun ganz mit kleinen Löchern besetzt. Durch diese allein kann die Kohlenäure hochsteigen. Sie umpült also, einmal auf der Oberfläche angelangt, den ganzen



Die Pfeile veranschaulichen den Weg der Kohlenäure

Kohlenäure-Zylinder mit Reduzierventil und Absperrhahn

Brennstoff herauszugreifen, der spezifisch leichter als Wasser ist) automatisch in die nach dem Tank führende Leitung. Das Wasser aber bildet einen Schutz gegen Flammen, die von aussen her durch die Leitung schlagen könnten.

Metallische Tanks, gut geerdet, bilden ohne weiteres einen guten Schutz gegen direkte Blitzschläge wie gegen die Influenzwirkung von in der Nachbarschaft nieder-

Rand des flüssigen Brandherdes, vermischt sich mit den Flammen, wird von diesen gegen den Mittelpunkt hin geworfen und erstickt rasch das Feuer, dank dem ständigen Zuströmen aus dem Zylinder. Zwischen diesem und dem Behälter ist in die Leitung ein Reduzierventil einzuschalten, welches den Anfangsdruck von oft ca. 150 Atmosphären auf nur 1½ Atmosphäre erniedrigt, was vollkommen genügt.

Flugverkehr und Hotellerie

Von E. Bütikofer, Zürich

Noch vor wenigen Jahren übersprang der eilige Leser — und wie viele hatten es immer eilig — die Spalten der Tageszeitungen, die etwas vom Fliegen brachten. Fliegen und Sport waren identisch. Sport bringt kein Geld. Also hat es gar keinen Wert, seine Zeit mit dem Lesen von Flugnachrichten zu verlieren. Zudem war Fliegen noch gleichbedeutend mit unmittelbarer Lebensgefahr. Wer aber begibt sich unnötigerweise in Gefahr?

Es ist in der letzten Zeit eine Verschiebung der Anschauungen eingetreten. Leider noch keine genügende. Ein Verkehrsmittel, das in der Schweiz allein im Jahre 1929 nicht weniger als 40,000 zahlende Passagiere zu fesseln wusste, darf nicht mehr als quantität négligeable behandelt werden. Um so weniger, als die schweizerischen Flugverkehrsgesellschaften bis jetzt weit über 2 Millionen Kilometer ohne jeden tödlichen Unfall und ohne Unfälle mit bleibenden Nachteilen zurückgelegt und auch die ausländischen Fluggesellschaften, welche im internationalen Verkehr die Schweiz anfliegen, wegen der hohen Betriebssicherheit ihrer Maschinen und der Zuverlässigkeit des Personals einen vorzüglichen Ruf geniessen.

Hotellerie und Verkehr stunden von jeher in direkter Abhängigkeit von einander. Fliegen ist Schnellverkehr. Wir dürfen also dem Flugzeug nicht gleichgültig gegenüberstehen und genau so, wie auf gewissen Verkehrsplakaten und in vielen Hotelprospekten auf die kürzesten und günstigsten Bahnverbindungen hingewiesen wird, sollte man es im ureigenen Interesse nie unterlassen, auf die besten Luftverbindungen zu deuten. Denn von der gewaltigen Verkürzung der

Reisezeit ist zweifelsohne in absehbarer Zeit ein intensiver Reiseverkehr der bemittelten Bevölkerungsschichten zu erwarten. Es ist ein Unterschied, ob man für die Reise von München nach Zürich 8 Stunden in der Bahn sitzen muss, oder die Strecke bereits in 83 Minuten im Flugzeug bewältigt, wie es der Schreiber dieser Zeilen kürzlich bei Anlass seines sechsten Münchenerfluges tat. Es ist ein Unterschied, ab Basel-Madrid in siebenunddreissigstündiger Bahnfahrt zu erreichen und nachts 10 Uhr anzukommen, oder bei sozusagen gleichzeitiger Abreise mit dem Flugzeug und Zugbenützung ab Barcelona nur 25 Stunden zu benötigen und bereits vormittags 10 Uhr anzukommen, also den Tag geschäftlich noch ausnützen zu können und — wirtschaftlich gesprochen — einen ganzen Tag (24 Stunden) zu gewinnen.

Sodann ist auch noch an das Privatflugzeug zu erinnern, das bei der hohen Flugsicherheit der Neuzeit eine immer wichtigere Rolle zu spielen berufen ist. Gibt es doch Direktoren von Grossbetrieben, die schon heute auf allen ihren Reisen ihr eigenes Privatflugzeug benützen. Das Privatflugzeug eröffnet ganz interessante Möglichkeiten. Zwischen Mittagessen und Abendmahl einen Abstecher von London nach Zürich, Luzern oder Bern. Vielleicht trifft man sich in Basel mit einem gleichzeitig von Kopenhagen oder San Sebastian abgeflogenen Freund und macht mit ihm am Sonntag eine Skitour. Noch vor wenigen Jahren wären diese Bemerkungen als Phantasie bezeichnet worden. Heute weiss man, wie wahr ein solches Dividieren der bisher üblichen Reisezeiten geworden ist. Hierin, in dieser gewaltigen Verkürzung der Reise-

zeit liegt aber meines Erachtens der Hauptgrund, weshalb die Entwicklung der Aviatik dem Hotelier nicht gleichgültig sein darf. Er erweist gewiss den angehenden Gästen und sich selbst einen Dienst, wenn er in den Prospekten auf die Flugverbindungen und Flugzeiten hinweist. Auch sollte er in der Lage sein, schriftliche und mündliche Fragen seiner Gäste zu beantworten. Die „Cidna“, welche die Linie Paris—Konstantinopel betreibt, hatte vor wenigen Monaten die gar nicht unkluge Idee, die Hoteliers von Wien nach dem Flugplatz Aspern einzuladen, sie mit dem heutigen Stand der Aviatik vertraut zu machen, namentlich mit den Einrichtungen zur Sicherheit des Luftverkehrs, und mehreren Hoteliers einen Rundflug über Wien zu ermöglichen. Der Schreiber dieser Zeilen hat den Flug über Wien auch schon dreimal gemacht. Er ist überzeugt, dass die Hoteliers seither den Flugverkehr nicht mehr als etwas Abstraktes betrachten (die Eisenbahn war bekanntlich ein Wahnwitz, als sie auftrat, die denkbar „verrückteste Idee“), sondern als eine Errungenschaft von volkswirtschaftlich grosser Bedeutung, mit den Fremdenverkehr befördernder Rückwirkung.

Vergessen wir auch nicht, dass die Aviatik unser Land um eine Sehenswürdigkeit reicher gemacht hat: um den Alpenflug! Es ist etwas Köstliches und Unvergessliches, unsere Berge und Seen von oben herab zu betrachten, sich mühelos hinaufschrauben zu lassen, weit über die höchsten Berggipfel hinaus und eine erhabene Natur tief zu Füssen liegen zu sehen. Ich glaube, dass in den Prospekten auch auf diese Alpenflüge aufmerksam gemacht werden darf. Nicht jeder Fremde, nicht jeder Hotelgast ist Hochtourist. Der Alpenflug wird die hochalpine Bergtour nicht ersetzen. Aber er erlaubt auch dem Achteizjährigen den unvergesslichen Blick auf die romantischen Gipfel und Gletscher. Alles mühelos. Genau, wie es die Drahtseil- oder die Zahnradbahn

an gewissen sich weniger hoch über Meereshöhe erhebenden Stellen auch tut. Nur, dass die höchste Warte ganz andere Perspektiven eröffnet und ein allumfassendes Panorama vermittelt.

Man kommt gar oft mit dem Gespenst der Luftkrankheit. Ich darf ehrlich bekennen, dass ich auf meinen bisherigen 38 Flügen sehr wenige Luftkranke bemerkte und dass die Indienststellung von dreimotorigen Grossflugzeugen die Dispositionen zur Luftkrankheit noch weiter heruntergesetzt hat, weil solche Maschinen doch wesentlich schwerer sind als einmotorige und deshalb von den Böen weniger erschüttert werden. Allerdings rate ich niemand, mit leerem Magen zu fliegen oder den ersten Flug bei windigem und regnerischem Wetter zu unternehmen und ihn gleich über einige Stunden auszudehnen.

Die Hotellerie hat an der Förderung des Luftverkehrs ein eminentes Interesse, denn das rasche Flugzeug bringt uns eine ganz besonders erlesene Kundschaft ins Land. Wer es nicht glaubt, durchblättere einmal die Passagierlisten auf den grossen internationalen Flugplätzen. Steht dem Fremden das rasche Flugzeug zur Verfügung, so ist er desto eher bereit, seinen Aufenthalt in der Schweiz zu verlängern. Wohl bringt uns der Luftverkehr kein Massenpublikum — da er eben kein Massenverkehrsmittel sein kann — ins Land, dafür aber ein Qualitätspublikum, das wir zweifellos ebenso gerne und dankbar in unseren vorbildlichen Gaststätten willkommen heissen.

Endlich sei auch noch daran erinnert, dass durch diese Schnellverbindungen dem Fremden zum Versand seiner Post ein viel engerer Kontakt mit der entfernten Heimat ermöglicht wird, sein Geschäft oder seine Familie sind ihm um eine Tagesreise und mehr näher gerückt. Auch dieser Umstand, den wir dem Luftverkehr verdanken, wird dem Fremden den Aufenthalt in der Schweiz nur angenehmer machen.

Wefferschutz für Bauwerke

Jeder Hotelier und Restaurateur möchte gern sein Gebäude schon nach aussen hin in einem hübschen Gewande erscheinen lassen. Leider spielen ihm die Witterungseinflüsse und der Zahn der Zeit dabei übel mit. Kaum hat er einen neuen Verputz anbringen oder sonst die Aussenwände ordentlich reinigen lassen, so machen sich Regen, Schnee, Russ oder dergleichen unliebsam bemerkbar. Er kann sich aber dadurch vor vielen Unkosten bewahren, wenn er ein dünnflüssiges Material verwendet, in welchem eine kolloidale Mineralwachsung enthalten ist, und dieses am besten mit einer Spritzpistole auf den Putz der Hausfront auftrifft. Dieses Mittel ist nämlich dicht und widerstandsfähig und hält alle schädlichen Witterungseinflüsse fern. Dabei haftet es so fest auf seiner Unterlage, dass man es auch mit Bürste und Seife nicht entfernen kann. Es ist ferner luftdurchlässig, so dass die Feuchtigkeit, die sich in den Wänden befindet, zwar in Dampfform austreten kann, ein Eindringen von Schnee oder Regenwasser jedoch unmöglich wird.

Das Schutzmittel kann in verschiedener Weise aufgetragen werden. Macht man die

Lösung dünnflüssig, so gibt es wischfeste Flächen, die alle Farben ohne Veränderung von Tönung und Charakter sehen lassen. Eine stärkere Schicht kann dagegen als vorzüglicher Ersatz eines Ölfarbanstriches gelten, ohne dass sie aber dessen Nachteile wie Reissen, Ablättern, Auswitern und Verfärben besitzt. Dabei sind die Kosten geringer als die eines guten Ölfarbanstriches. Man kann die Oberfläche sogar glänzend machen, so dass etwa darunter befindliche Färbungen in noch schönerer Weise erscheinen.

Das neue Schutzmittel, das auf der Leipziger Frühjahrsmesse unter dem Namen „Eukaustin“ gezeigt wurde, stammt aus München, also aus einer Kunststadt, wo man am besten zu beurteilen vermochte, wie sehr Kunstgegenstände unter dem atmosphärischen Einfluss zu leiden haben. Es war die höchste Zeit, dass man sich nach Mitteln umsehen hat, um den Witterungseinflüssen, die der Wirtschaft jährlich ungezählte Millionen Reparaturkosten aufbürden, endlich einmal Halt zu gebieten.

Ing. K. T.

Über Aufstellung von Heisswasserspeichern

Bei der überaus weiten Verbreitung der elektrischen Heisswasserspeicher kann es nicht ausbleiben, dass hin und wieder auch einmal eine Missstimmung entsteht. Die Schuld daran trägt aber nicht der Speicher selbst, sondern derjenige, der ihn aufgestellt hat. Vor allen Dingen sollte man natürlich nur einen Fachmann mit der Aufstellung beauftragen, der sich zunächst von der Frostfreiheit des gewählten Raumes überzeugen wird, denn ein Einfrieren von Sicherheitsleitungen und Ventilen ist eine unangenehme Sache. Er wird sich auch nach einer Abflussmöglichkeit umsehen, um den Speicher zu Reinigungszwecken entleeren zu können. Es gibt bekanntlich stehende Speicher und solche für Wandmontage. Bei den stehenden Speichern, wie sie für Hotelbetriebe meistens verwendet werden, muss die mit dem Heizflansch versehene Seite genügend weit von der Wand entfernt sein, um den Flansch bei Bedarf bequem ausbauen zu können. Selbstverständlich sind die Zu- und Ablaufrohre nicht zu vertauschen, was auch schon vorgekommen ist. Speicher für Wandmontage sind so aufzuhängen, dass die Rohre für den Wasserleitungsanschluss und die Einführun-

gen der elektrischen Zuleitung unten sitzen. Auch auf die lotrechte Aufhängung ist zu achten, da sonst der Temperaturregler unter Umständen nicht richtig funktioniert.

Bei den Niederdruck-Überlaufspeichern ist es wichtig, dass die Warmwasserabfuhrleitung nicht länger als höchstens 0,5 m ist. Auch bei den Entleerungsspeichern darf das Überlaufrohr nicht durch den Anschluss anderer Leitungen verlängert werden. Daher darf auch die Abwasserleitung unter dem Rohrstützen, die man zweckmässig mit einem trichterförmig erweiterten Einlauf versieht, nicht fest an den Rohrstützen des Speichers angeschlossen werden.

Ist ein Speicher aufgestellt, so muss das richtige Arbeiten während der ersten Betriebsperiode unbedingt geprüft werden. Hieraus ergibt sich aber ganz von selbst die Notwendigkeit, nur einen erfahrenen Fachmann zu Rate zu ziehen, denn wenn auch jedem Speicher genaue Betriebsvorschriften beigegeben sind, so müssen doch noch gewisse kleine Punkte beachtet werden, die bei eigenem Aufstellen gern übersehen werden.

Ing. K. T.

Neuzeitliche Wascheinrichtungen in Hotelzimmern

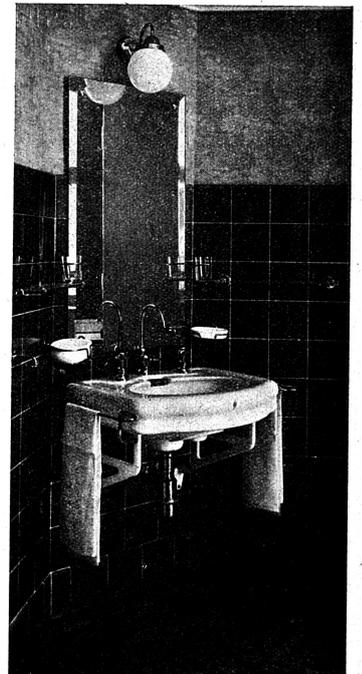
Der erste Eindruck der Abbildung — sie zeigt eine bis jetzt nur im Hotel Savoy Baur en ville, Zürich, vorhandene Wascheinrichtung — ist gewiss nicht der einer beachtenswerten Neuheit. Aber ein Vertiefen in die Einzelheiten zeigt Anordnungen, die in mancher Hinsicht als vorbildlich bezeichnet werden müssen. Da fällt doch gleich der tiefhinreichende Spiegel auf. Seine untere Kante liegt nur 88 cm über dem Boden. Man kann sich also sitzend rasieren. Manchem Hotelgast ist dies sehr erwünscht. Die Dame kann sich sitzend kämmen.

Diese Annehmlichkeiten hat man nicht etwa durch unzulässiges Verlegen der Glasetagen erreicht. Das Bild zeigt, dass alle Utensilien ins Handbereich der vor dem Waschtisch sitzenden Person gebracht werden können. Ein Teil der Waschtischplatte liegt sogar in der Tropfwasserzone des Seifenbeckens, so dass der Boden nicht benetzt und beschmutzt wird.

Die Lösung wurde erreicht durch eine in die Zimmercke eingebaute Schrägwand, die sowohl Waschtisch wie Spiegel aufnimmt und die seitlich im stumpfen Winkel angebrachten Glasetagen noch in die greifbare Nähe des Gastes rückt. Das Bild vermittelt den klaren Begriff der gewählten Anordnung. Es lässt auch erkennen, dass die spiegelseitigen Glasplattenträger gleichzeitig als drahtartige Glashalter ausgebildet sind, dass die Handträger an den Supports des Waschtisches befestigt sind und die eigentliche „Waschecke“ elegante Kachelplattenverkleidung der Wände erhielt (in passender Farbe zur Tapete).

Zu diesen ästhetischen und praktischen Vorteilen gesellen sich solche installationstechnischer und wirtschaftlicher Natur: das Verlegen der Leitungen bedingte kein Aufreissen der Wände, auch kein Arbeiten im Korridor. Lediglich das zu installierende Zimmer musste von den Arbeitern betreten werden. Die Röhren befinden sich in der Ecke hinter der vorgenannten Schrägwand und, wie in diesem Falle bei einer Reihe übereinander liegender Zimmer, sind die Durchbruchstellen nur in der Ecke am Boden resp. in der Zimmercke. Eine Extra-Isolation gegen event. Wassergeschall kann durch eine Schickwand erreicht werden. Wo zwei Zimmer aneinandergrenzen, wird man oft von den Steigungen aus mit den denkbar kürzesten und einfachsten Abzweigungen nach beiden Richtungen auskommen. Wo erwünscht, kann durch einfache Gestängeführung und Vorhänge die „Waschecke“ leicht für sich abgeschlossen werden. Nachgetragen sei, dass die Oberkante des Waschtisches nur 80 cm über dem Boden liegt. Eine Dame kann bequem sitzend Maniküre treiben.

Die Grundidee der in ihren Einzelheiten sehr bemerkenswerten Anordnung stammt von Herrn



Hoteldirektor Frick. Wir erwähnen diese Tatsache vornehmlich deshalb, weil sie wiederum zeigt, dass der Fortschritt keineswegs eine exklusive Sache der Konstruktionsfirmen und Installateure ist und sein soll. Es ist vielmehr von grossem Wert, wenn diese Kreise von Zeit zu Zeit Anregungen aus der Praxis erhalten und vor neue Aufgaben gestellt werden. So entstehen praktische Lösungen, die weit über den Spezialfall hinaus Bedeutung erhalten, wenn auch dieser ihnen zu Gevatter stand. — Br.

Eigenartiger Starkstromunfall

Dass in der Badwanne sitzende Personen nach einem transportablen elektrischen Apparat griffen (Strahler, Haartröckner, Handlampe usw.) und dabei den Tod fanden, hat sich leider schon oft ereignet und kommt trotz allen Warnungen wieder vor. Man will nicht einsehen, dass der geringste Isolationsdefekt, dem Auge un wahrnehmbar, genügt, um den Strom in die Metallteile des Apparates hinüberzutreten zu lassen, von wo aus er durch den menschlichen Körper den denkbar kürzesten und widerstandslosesten Weg nach dem Wasser und den Wasserleitungen, d. h. nach der Erde, findet. Wo so günstige Erdungsverhältnisse vorliegen, genügen auch niedrige Spannungen um die tödliche Wirkung der elektrischen Stromstärke durch den Körper hindurchzudrücken. Es sei daran erinnert, dass vor wenigen Jahren in einem Schweizer Hotel ein Angestellter dadurch den Tod fand, dass er mit einer defekten Handlampe den zufolge Leitungsbuch überschwemmten Keller betrat.

Kürzlich ist es nun vorgekommen, dass ein Mädchen durch Berühren der Sonneriektete verunglückte. In der Badewanne sitzend, zog es an der Kette, wurde elektrisiert und konnte die Hand nicht mehr zurückziehen. Der Zufall führte nach einiger Zeit ein Dienstmädchen herbei, das durch den Handgriff der Sicherung der Anlage spannungslos machte. Das Mädchen zog

sich Verletzungen an beiden Händen (Brandwunden) zu und darf von Glück sprechen, dass es nicht schlimmer wurde. Was war geschehen? Irgendwo war an der Lichtleitung ein Isolationsdefekt eingetreten. Der Strom konnte in das metallische Leitungsrohr übertreten und mag durch die Mauerfeuchtigkeit oder durch metallischen Kontakt auch nach der harmlosen Sonneriektete gelangt sein. Deren Betätigung bewirkte dann die Ableitung nach der Erde — durch den Körper des Mädchens hindurch.

Nun hat sich allerdings dieser Vorfall in einem Privathaushalt ereignet. Das nimmt ihm aber nicht seine prinzipiellen Merkmale, die auch im Hotel-Badzimmer in Erscheinung treten könnten. Man muss daraus die Lehre ziehen, dass der Griff der Sonneriektete im Bad aus Isolierstoff (Porzellan, Kautschuk etc.) zu bestehen hat. Selbstverständlich muss der Griff auch in diesem Zustand erhalten bleiben. Defekte (Bruch) sind also sofort durch Ersatz zu beheben. Überflüssig mag es nicht sein, durch einen kleinen Anschlag darauf aufmerksam zu machen, dass bei der Betätigung der Klingel der Griff und nicht die Kette anzufassen ist.

Lieber zu viel, als zu wenig Vorsicht! Die Wege des elektrischen Stromes sind oft geradezu wunderbar!

Blinklicht

Blinklicht wird allgemein dort benützt, wo man die Aufmerksamkeit auf eine bestimmte Stelle lenken will. Als praktischer Fall nennen wir nur das Leuchtschild, welches auf dem Restaurationsbuffet oder hinter einem gegen die Strasse zu gerichteten Fenster eine bestimmte gastronomische Spezialität verkündet. Zweifels ohne wird Blinklicht einen grösseren Prozentsatz von Personen zum nähern Hinblicken verhalten.

Blinklicht ist heute eine sehr einfache Sache. Jede Glühlampe kann leicht und mit geringen Kosten in eine Blinklampe verwandelt werden. Es gibt nämlich sogenannte Blinklichtschalter. Sie haben die Form eines runden Schreibmaschinengummis und sind im Durchmesser etwas

kleiner. Man braucht sie nur in die Lampenfassung zu legen, bevor man die Lampe einschraubt, und das Blinken ist da! Diese Blinklichtschalter haben eine Lebensdauer von etwa 1000 Betriebsstunden. Sie kosten jedoch nur etwa Fr. 4.—. Ihre Wirkungsweise beruht auf der Ausschaltung eines vom Strom durchflossenen und dadurch erhitzten Drahtes. Diese Erhitzung bewirkt die Ausschaltung. Mit diesem Vorgang aber setzt auch sofort die Abkühlung ein, welche das Wiedereinschalten hervorruft usw.

Es gibt aber auch Glühlampen, die in ihrem Sockel einen Blinkschalter eingebaut haben. In beiden Fällen sind verschiedene Betriebsweisen möglich. Beispielsweise so Schaltungen pro Minute, wie für Reklamezwecke gangbar, oder 80, wie hauptsächlich für Signalisierungszwecke (Feuerwehr, Eisenbahnübergang usw.) gewünscht wird.

Vorsicht bei angebotenen Batteriefülligkeiten

Mit der wachsenden Verbreitung der Akkumulatoren für Automobile und Rundfunkgeräte mehren sich die Angebote von Batteriefülligkeiten, deren Vorteile darin bestehen sollen, dass eine Batterie, die mit solchen Mitteln behandelt wird, gegen die meisten Krankheiten und Gebrechen gefeit ist. Die Praxis hat natürlich das Gegenteil bewiesen. Ebenso wie der Mensch, der nicht eine vernünftige Lebensweise führt, früher oder später einer Krankheit zum Opfer fällt, wird auch ein Akkumulator, der an sich schon ziemlich empfindlich ist, bei unsachgemässer Behandlung Schaden nehmen. Und hiergegen nützen auch die angepriesenen Heilmittelnicht. Man findet in diesen nämlich meistens Bittersalz und Natrium in Form von Glaubersalz. Zudem versucht man durch Geruchlosigkeit, die

ebenfalls nur durch schädliche Beimengungen zu erreichen ist, Reklame zu machen.

Die grösste Gefahr derartiger Heilmittel liegt aber darin, dass sie den Batteriebetreiber zu der Ansicht verleiten, er brauche von nun an seine Batterie nicht mehr so sorgfältig zu behandeln und könne sie im Gegenteil ohne Aufsicht lassen. Bis er merkt, dass er dabei der Hereingefallene ist, hat die letzte Stunde der Batterie gewöhnlich geschlagen. Vor dem Bezug derartiger Mittel muss daher dringend gewarnt werden. Sorgfältige Wartung und rechtzeitiges Zugreifen bei etwa eintretenden Störungen sind die allein richtigen Massnahmen. Kann man einen Fehler nicht selbst sofort beseitigen, so hat man immer noch einen Spezialisten zur Hand, der die Batterie bald wieder in Ordnung bringt. — Ing. K. T.

Kellertechnische Fragen

Einfluss von Temperaturerhöhungen auf den Lagerwein

Während den Sommermonaten macht der Kellermeister oder Betriebsleiter des Hotelkellermeisters immer wieder die Beobachtung, dass sich bei der steigenden Temperatur beim Auffüllen der Fässer die Spunden unter Druck befinden, das heisst, dass es beim Lösen derselben mehr oder weniger leicht zischt, wie beim Öffnen eines kohlenstoffhaltigen Getränkes. Diese Erscheinungen soll der Kellermeister nun unbedingt alle zu deuten wissen. Es können fünf bekannte Ursachen sein, die einen Druck auf den Spund verursachen und auf den Zustand des Weines mehr oder weniger schliessen lassen. Es ist aus diesem Grunde nötig, diese Ursachen zu kennen.

a) Physikalische Ausdehnung der Getränke. Durch Einwirkung der im Sommer fast unvermeidlichen Steigerung der Kellertemperatur dehnt sich das Getränk im Fasse naturgemäss aus. Beispiel: Wenn wir ein Fass von 1000 Litern bei einer Temperatur von 10 Grad ganz spundvoll mit Wasser machen und erhöhen die Temperatur des Kellers auf 15 Grad, so fliessen 7 Deziliter über. Diese Druckerhöhung übt zwar keinen wesentlichen Nachteil auf das Getränk selbst aus, es sei denn, dass gleichzeitig Trübstoffe durch die durch die Wärme gelösten und daher aufsteigenden Kohlensäure mitgerissen und dem Weine mitgeteilt werden, was eine richtige Trübung verursachen kann.

b) Nachgärung. Unvergorene kleine Mengen Zucker werden bei Erhöhung der Temperatur gerne von noch lebenden Hefezellen angegriffen und in Nachgärung gebracht, was ganz besonders bei alkoholschwachen Weinen der Fall ist. Da bekanntlich bei Spaltung des Zuckers (Kohlhydrate) erhebliche Mengen Kohlensäure entstehen, so ist auch hier ein Druck auf die Spunden unvermeidlich.

c) Kahl-Kuhnen-Deckenbildung beim Weine. Bei Fässern, welche lange nicht aufgefüllt oder aufgekratzt wurden, können, besonders wenn sie keinen sog. kalten Aufschweller, „Sulfa“ tragen, die Weine blumig werden. Dabei genügt die durch die von innen unbenetzten Dauben sich

einschmuggelnde Luft, um die Entwicklung der Kahlhufen zu begünstigen und zur Deckenbildung zu führen. Bei der Deckenbildung wird der Alkohol des Weines oder Mostes zu Kohlensäure und Wasser verbrannt. Bei dieser „Verbrennung“ ist es wiederum die zusammengepresste Kohlensäure, welche den Druck auf den Spunden ausübt.

d) Biologischer Säureabbau. Diesen Vorgang sollte heute jeder strebsame Kellermeister kennen oder zum mindesten verfolgen. Es greifen hierbei gewisse Bakterien die etwas harte Apfelsäure an und zerlegen sie in Milch- und Kohlensäure. Bei diesem Säureabbau wirkt ganz besonders ein kleines perlschnurartiges Bakterium, das „Bakterium gracile“ mit, das den ganz besonderen Vorzug hat, dass es keine flüchtige Säure (Essigsäure) mitbildet, was bei den Kahlhufen fast immer der Fall ist. Die Kohlensäurebildung ist aber auch stark genug, um einen weiteren Druck auf den Spund zu verursachen. Ein Teil der Kohlensäure bleibt allerdings gebunden im Wein zurück und nur die freie Kohlensäure sucht sich zu verflüchtigen.

e) Kohlensäurebildung beim Lindwerden des Weines. Der Schreibende hat in seiner Praxis schon öfters Spunddruck bei lindgewordenen Weinen beobachtet können. Auch der Kellermeister weiss, dass, wenn er eine Flasche öffnet, deren Inhalt lind ist, sich beim Öffnen oft eine nicht unwesentliche Effervescenz bemerkbar macht und gleichzeitig ein leichtes, blaues Röcheln der Flaschenmündung entsteht. Dieses letztere ist die in Pressung gewesene, von den Kugelbakterien des Lindwerdens erzeugte Kohlensäure. Dr. A. Osterwalder bezeichnet dieses Lindwerden als Begleit- oder Folgeerscheinung des allgemeinen Säureabbau des Weines, eine Krankheit, die oft von selbst wieder verschwindet.

Als Gegenmassregel gegen diese Erscheinungen im Keller gilt eine wohlberedete Schwefelung des Getränkes, sowie ein möglichst strenges Kühlhalten des Kellers, was bei der neuzeitlichen Kälterzeugung sehr leicht zu bewerkstelligen ist.

Ein neuerigertes Untersuchungslaboratorium zum Untersuchen von Trauben- und Obstweinen gestattet dem Schreibenden, auf Grund von eingesandten Mustern solche Weine zu untersuchen und innert 24 Stunden wieder zurückzusenden. Theodor Bucher, Luzern.

Was die Technik Neues bringt

Steuerungen an Waschmaschinen

Die Entwicklung des elektrischen Einzelantriebes hat zur Folge gehabt, dass man auch nach einer diesem Antriebe gleichwertigen Umsteuerung als Ersatz für den Wechselstrom suchte. Von den verschiedenen Lösungen ist zweifellos die elektromotorische die glücklichste, denn sie ist infolge des Fortfallens aller mechanischen Verbindungsglieder äusserst einfach, lässt sich sogar automatisch mittels Kontaktuhr ein- und ausschalten, so dass selbst mehrere Maschinen von einer einzigen Person bedient werden können. Die Umkehrung der Drehrichtung der Trommel wird bei dem selbsttätigen Umsteuergerät durch direktes Umschalten des Motors erreicht, das heisst, die Drehrichtung des Motors wird bei jedem Drehrichtungswechsel der Trommel geändert.

Dieser Drehrichtungswechsel des Motors wird durch das selbsttätige Umsteuerwerk bewirkt, und zwar durch das Fortschaltwerk, das in bestimmten Zeitabständen eine der Schaltmagnetspulen eines Selbstschalters an Spannung legt, wodurch der betreffende Selbstschalter eingeschaltet wird. Die Kontakte dieser Selbstschalter schliessen oder öffnen den Netzstromkreis und bewerkstelligen zugleich mit der Netzschaltung

der Füllraum verkleinert. Das ist besonders dann wichtig, wenn es sich um die Aufstellung mehrerer Waschmaschinen handelt.

Ähnliche Umsteuerungen sind auch bei den Kraftwringern möglich, und zwar handelt es sich hierbei um den automatischen Rücklauf. Wenn sich zum Beispiel die Wäsche knäult, so musste bisher eine Umschaltevorrichtung durch einen Handhebel oder dergleichen betätigt werden. Beim elektro-automatischen Rücklauf schaltet dagegen der Apparat selbsttätig aus, selbst wenn man gar nicht gemerkt hat, dass ein Wäscheknäuel zwischen die Walzen kam. Ganz von selbst laufen dann die Walzen wieder zurück, die Wäsche liegt zur Ausbreitung wieder vor der bedienenden Person, und es bedarf nur eines leichten Hebelzuges, um die Walzen nach Beseitigung der Hemmung in den richtigen Rechtslauf zu bringen. T.

Ein praktischer Hotelhubkarren

Wesen und Vorteile des Hotelhubkarrens der Firma Grundmann & Kuhn, Berlin, gehen aus der Abbildung klar hervor. Das Fahren der Ladeplattform unter das Ladegestell (ein just durch das Bild dargestelltes Stadium) wird erleichtert durch einige unterhalb dieser Platt-



Hotelhubkarren

auch die Phasenvertauschung für die Drehrichtungsänderung des Motors. Die Umkehrung geht äusserst sanft vor sich. Infolge Fehlens jeglicher mechanischer Übertragungselemente von der Trommel zum elektrischen Umsteuergerät kann dieses an der Maschine selbst oder an irgend einem beliebigen Ort angebracht werden. Dadurch wird der ganze Aufbau äusserst einfach. Auch die Aussenabmessungen der Waschmaschinen werden dadurch geringer, ohne dass sich

form angebrachte Röllchen. Die Ladegestelle selbst nehmen nur wenig Platz ein und können deshalb in beliebiger Zahl unauffällig in der Hotelhalle oder in deren Nähe aufgestapelt werden. Von Fall zu Fall werden die Ladegestelle mit Kreide entsprechend bezeichnet. Beispielsweise „47“, um anzudeuten, dass sämtliches Ladegut des Gestelles für Zimmer 47 bestimmt ist, oder mit „Genf“, um anzudeuten, dass die Gepäckstücke dem mit dem Genferzug korrespon-

dierenden Automobil übergeben werden müssen. Die Gepäckstücke können dann ruhig auf dem Ladegestell liegen bleiben, bis sie weitertransportiert werden müssen. Die Karre wird sofort zu andern Zwecken frei. Man kann sich nicht nur eine grössere Ordnung sichern, sondern man vermeidet ebenfalls das dem Gast nicht immer angenehme Beschreiben der Koffern und Gepäckstücke mit Kreide.

Schneidemaschinen für Küchenbetriebe

Zur Zerteilung von Fleisch, Knochen, Wild, Geflügel, Fischen, Käse usw. spielen Messer, Handsägen, Beil und Hauklotz und dergleichen eine grosse Rolle. Es braucht wohl nicht gesagt zu werden, dass das Arbeiten mit diesen Werkzeugen anstrengend, zeitraubend und teuer ist. Knochen mit dem Beil splitterfrei zu zerteilen, wird wohl dem geschicktesten Koch nicht gelingen. Im Gegenteil sind durch das Umherfliegen von Splittern schon Verletzungen arbeitender und sogar unbeteiligter Personen vorgekommen. Das geräuschvolle Arbeiten mit dem Beil gehört ebenfalls nicht zu den Annehmlichkeiten. Mit einer Schneidemaschine ist es dagegen ein Leichtes, jede Ware in jede gewünschte Grösse zu zerlegen. In wenigen Augenblicken sind zum Beispiel die Rippenfedern von einem ganzen Schweine Rücken abgetrennt, so dass man die Koteletts ebenfalls wieder mit der Maschine bequem abteilen kann. Eine besondere Schnittstärke-Einstellvorrichtung gibt Gewähr für stets gleichbleibende Portionen.

Technischer Fragekasten

Frage Nr. 27: Wie lassen sich schadhafte Betonkörper am besten renovieren? — Wenn man zuseht, wie manche Maurer das Ausbessern schadhafter Betonkörper, Fassaden und dergleichen vornehmen, so hat man das Gefühl, dass es mit der Haltbarkeit nicht weit her sein kann. Da wird ein Beispiel eine Bruchstelle mit dem Maurerpinsel angespritzt und das Bruchstück mit Zementmörtel einfach angeklebt. Der frisch angetragene Zementmörtel schwindet nun beim Abbinden, und weil der harte Betonkörper diese Bewegung nicht mitmacht, werden kleine Risse entstehen, die unter den Witterungseinflüssen eine erneute Zerstörung herbeiführen. Die Bruchstelle muss daher von vornherein sehr feucht gehalten werden, damit der Beton dem Zementmörtel das Wasser nicht mehr entziehen kann. Am besten ist ein längeres Berieseln aus der Wasserleitung und eine Umkleidung der Stelle mit gründlich befeuchteten Lappen, die von Zeit zu Zeit neu benetzt werden müssen. Es ist daher auch grundfalsch, die Reparaturstelle zur schnelleren Trocknung etwa dem Sonnenschein oder Wind auszusetzen. Man muss im Gegenteil Geduld haben und den Trocknungsprozess auf mindestens eine Woche ausdehnen.

Genau das Gleiche gilt, wenn man Fehlerstellen mit Zement ausbessert und abgebrochene Ecken und Kanten mit Zementmörtel ersetzt. Hier kommt aber als weiterer Mangel noch das sehr unschöne Aussehen der Flickenstelle hinzu, denn der Zementmörtel hat fast stets eine ganz andere Zusammensetzung als der Beton und hebt sich daher in der Farbe nach dem Erhärten sehr deutlich vom Beton ab. Solange es sich um Stellen handelt, die wieder verkleidet werden, hat dies allerdings weniger zu bedeuten. Vielfach handelt es sich aber um veretzte offene Betonwerkstücke an Fronten, die meist fertig aus einer Spezialfabrik für Zementarbeiten oder Kunststein-Fabrikation kommen. Bei Ausbesserungen solcher Teile muss daher darauf gesehen werden, dass der Zementmörtel nicht nur aus den gleichen Zuschlagstoffen bereitet wird, sondern unter Umständen auch die gleichen Farbstoffe enthält, wozu natürlich auch ein gleiches Mischungsverhältnis wie das des Betons gehören muss. Sich Ärger zu ersparen, ist es daher schon beim Abbrechen und Lagern betriebsbezogener Betonteile auf hinreichenden Schutz aller Ecken und Kanten Bedacht zu nehmen, zum Beispiel durch Holzumkleidungen, Umwickeln mit Stroh, Lappen und dergleichen. Die Kosten dafür sind wesentlich geringer als wenn man Ausbesserungsarbeiten vornehmen muss. T.

Frage Nr. 28: Liftunfall. Diese Angelegenheit ist uns wohl bekannt. Die Ursache ist keineswegs auf einen Liftdefekt zurückzuführen. Eine Putzfrau wollte das Etagegelandere einer Personenaufzuganlage abstauben. Sie betrat den Lift, hielt sich mit der einen Hand am Etagegelandere und reinigte es mit der andern. Dabei verliessen die Füsse den Kabinenboden. Dieser verlor dadurch die Bodenkontakt betrieblastige Belastung. Dieser Bodenkontakt aber macht bekanntlich sämtliche Druckknöpfe unwirksam, ausgenommen die sich im Innern der Kabine befindenden. Weil nun die Füsse der Frau im Türrahmen ruhten, hatte die Betätigung eines Etagedruckknopfes volle Wirkung. Der Lift setzte sich in Bewegung nach unten und die Frau wurde zwischen Liftkasten und Etagegelandere eingeklemmt. Als die Frau dann mit dem oberem Abschluss des Liftes in Berührung kam, gelangte er sofort zum Stillstand. Neben dem Schreck erhielt die Frau einen kleinen Rippenbruch. Man wird hier weniger von Unvorsichtigkeit als von ungenügender Instruktion oder Unkenntnis reden können. Allgemein sind entsprechende Lehren zu ziehen. Stellt die Art und Weise, wie die Frau vorging, tatsächlich die beste Putzmethode dar, so ist eben vorsichtshalber der Kabinenboden mit einigen Kisten zu belasten, damit die Kabine auch dann nicht bewegt werden kann, wenn während des Putzens der Boden ungewollt und unwillkürlich verlassen wird.

Frage Nr. 29: Wieder-Vitaminisierung von Konservfrüchten und Gemüsen. Wir haben allerdings vernommen, dass es einer Firma in Salzburg gelungen sein soll, dieses für die Ernährung ungemünzte wichtige Problem zu lösen. Immerhin ist auch hier Vorsicht am Platz. Man wird die Bestätigung durch kompetente neutrale chemische Fachleute abwarten müssen. Dann spielen selbstverständlich auch die entsprechenden Verfahren zur Erzeugung der entsprechenden Mehrpreis der Konserven eine Rolle. Es besteht heute bereits ein Spezialmarkt, das besonders reich an Vitaminen D ist (das Fehlen

Solche abgeteilte Portionen sind jedenfalls sehr sauber und den Gästen angenehm. Aus dem Zerteilen der Knochen, das bis zur kleinsten Würfelform vorgenommen werden kann, ergibt sich auch eine viel bessere Ausnutzung der Ware. Bei Fischen, Geflügel und dergleichen liegen die Verhältnisse natürlich ähnlich.

Die beschriebene Universalmaschine arbeitet etwa nach Art einer Bandsäge, wobei jedoch für einen ausreichenden Schutz vor Verletzungen gesorgt ist. Sie ist sehr hygienisch und leicht zu reinigen und kann selbst von weiblichem und ungernelem Personal bedient werden. Ing. K. T.

Elektrisches Möbelpolieren und Herdputzen

Die Einrichtung, die selbstverständlich ermüdende Handarbeit entberlichlich macht und Zeit spart, ist sehr einfacher Art: ein kleiner Elektromotor, der von jeder Glühlampe abgezweigt werden kann, treibt eine biegsame Welle an. Auf dieser ist eine Polierscheibe befestigt, die rasch die Möbel- und Herdflächen bearbeitet. Die Polierscheibe kann leicht durch andere zweckdienliche Stücke ersetzt werden. So hat man es in der Hand, das Überziehen der Möbel mit einer Wachs-schicht, das nachherige Verreiben und schliesslich das Blankpolieren rein mechanisch durchzuführen.

Handelt es sich um Herdplatten, so wird die Welle mit rotierenden Schleifsteinen, Schmirgelleinen usw. verbunden und man erzielt dann sehr rasch eine gute Blankpolitur.

der Vitamine D zieht bekanntlich Rachitis nach sich, weil der Verkalkung, bezw. der Mineralisierung der Knochen hinderlich. Vitamine D sind nicht nur für Kinder, sondern auch für Greise unentbehrlich, weil im Alter die Knochen Entmineralisierungstendenzen zeigen. Ferner ist es gelungen, künstliche und besonders stark vitaminhaltige Nährstoffe zu erzeugen.

Frage Nr. 30: Dosierungszapfen. Wir können Ihre Frage weder mit Ja noch mit Nein beantworten. Wir sahen auf der letzten Pariser Messe wirklich einen Stand mit der Bezeichnung „Bouchon-doseurs“; aber der Stand war weder mit Personal noch mit Material besetzt. Im Nachbarstand konnte oder wollte man uns keine Auskunft geben, obschon er gerade deshalb, weil wir die Absicht der publizistischen Behandlung verlaunten liessen. Sofort kam man uns mit der Frage: „Combien prenez-vous par ligne?“ Und die Versicherung, nur im Interesse des Fortschrittes zu schreiben, wurde sehr skeptisch aufgefasst. Der Zapfen scheint zu existieren, aber wie er funktioniert, wissen wir nicht. Vielleicht meldet sich auch hierüber ein Leser der „Hotelrevue“ zum Wort. Über den praktischen Wert einer solchen Einrichtung, die auf jede Flasche aufgesetzt werden kann und bei jedem Ausschank immer gleich viel Flüssigkeit ausströmen lässt, bei vorher genau einstellbarem Quantum, brauchen wir hier keine Worte zu verlieren. Die Firma Thelen & Rodenkirchen in Köln-Niehl „kombiniert“ viereckige „Porzellanflaschen mit einer verstellbaren automatischen Dosierungsvorrichtung. Diese Flaschen sind insbesondere für den Ausschank von Syrup bestimmt. Es besteht kein technisches Problem bei der Verwendung für andere Zwecke. Trotzdem ist davon abzuraten, weil dann eben das feine Getränk von Weltruf (wir denken nur an die bekannten Liqueurmarken) nicht mehr in der Originalflasche zum Ausschank kommen kann. Für den „bouchon-doseur“ wäre dieses Hindernis nicht vorhanden. Aber eben: wer hat diesen bouchon-doseur schon im praktischen Betrieb gesehen? Wo stecken die schweizerischen Erfinder? Es braucht nicht gerade ein Zapfen zu sein. Jede Einrichtung, die auf jede Flasche rasch aufgesetzt werden kann, wäre wohl zu begrüssen. Hat sie dazu automatische Registrierung jedes Ausschanks durch Zählwerk, so dürfte ein weiterer wichtiger Vorteil erreicht sein.

Frage Nr. 31: Verwendung von Rasierklingsystem „Gillette“. Sicher ist, dass jeden Tag Millionen solcher Rasierklingsysteme fortgeworfen werden, obschon sie noch besser schneiden als ein Taschenmesser. Sicher ist auch, dass fast in jedem Hotel Gäste jeden Tag solche Klingsysteme zurücklassen. Ob man noch nie an die Verwertung gedacht hat? Oh ja! Die bekannte Mühlenbau-Firma Gebr. Bühler, Uzwil, war s. Z. ständiger Abnehmer von Gillette-Klingen und bezahlte pro Stück 10 oder 15 Cts. Man müsste nun allerdings zuerst anfragen. Unseres Wissens suchte diese Firma den Bedarf jeweils beim eigenen Personal zu decken. Und hier die Klingsysteme Verwendung als wichtiger Bestandteil einer Spezialmaschine, so bemerkten wir vor wenigen Monaten in Leipzig Bleistiftspitzer, eigens für die Verwendung gebrauchter Klingsysteme erstellt. Kürzlich ist sogar ein Messer erfunden worden, das selbstverständlich immer scharf ist, weil leicht eine neue Rasierklinge eingesetzt werden kann. Was in unserem Zeitalter der Rationalisierung und möglichst restlosen Ausnutzung noch alles möglich ist, lässt sich nicht voraussagen. Bewahren Sie also die von den Gästen liegen gelassenen Klingsysteme ruhig auf. Sie können nicht wissen, in welcher Weise sie sich in einer nahen Zukunft noch verwerten lassen. Bei Selbstgebrauch als Messer oder im Bleistiftspitzer ist natürlich die Klinge vorher einem desinfizierenden Bad zu übergeben.

Frage Nr. 32: Garagebeleuchtung. Eine führende Glühlampenfabrik gibt in einem Spezialprospekt folgende Richtlinien für eine gute Garagebeleuchtung an: 1. Generallbeleuchtung in Deckenmitte, mit Lampe von 100 Watt, 1 Wandarm oberhalb des Garageschranks mit Lampe von 60-Watt sowie 2 Steckkontakte, an die je eine Handlampe von 40 Watt angeschlossen werden kann.

Diese Ausführungen beziehen sich ausdrücklich auf die Garage für einen einzigen Wagen. Die Beleuchtung mag reichlich erscheinen, ist aber gerade für den auch im Hotelwesen wichtigen Bereich der Garagen, in denen die Nachtschicht dringende Reparaturen und eingehende Revisionen des Wagens leicht vorgenommen werden können.

L'hôtellerie à la dernière Conférence internationale du travail

Rapport de M. R. Jaccard

(Suite et fin)

III. Discussion des projets de recommandations.

La deuxième partie du programme d'activité de la Commission pour la durée du travail des employés consistait à examiner les deux projets de recommandations qui lui étaient présentés par le B. I. T.

Le premier de ces projets, qui seul intéresse l'industrie hôtelière, concerne la réglementation du travail dans les hôtels, restaurants et établissements similaires. Il recommande en substance que les Etats membres qui possèdent déjà, ainsi que ceux qui ne possèdent pas encore de réglementation sur la durée du travail du personnel occupé dans les hôtels, restaurants, pensions, cercles, cafés et autres établissements similaires procèdent à une enquête spéciale sur les conditions qui existent dans ces établissements et communiquent au B. I. T., dans un délai de quatre ans à partir de la recommandation et selon un plan uniforme adopté par le conseil d'administration, des informations détaillées sur les résultats de leurs enquêtes, ceci afin de permettre au B. I. T. de préparer un rapport spécial en vue de l'adoption future d'une Convention pour ce personnel.

Le groupe ouvrier, en approuvant le texte de cette recommandation, présente plusieurs amendements. Le délégué ouvrier italien demanda la réduction de quatre ans à un an du délai prévu pour l'enquête des gouvernements. Le délégué ouvrier suisse (M. Banmann) proposa la réduction du délai de quatre ans à trois ans. Le délégué gouvernemental hongrois suggéra la réduction du délai à deux ans. D'autre part, le délégué ouvrier suisse proposa d'insérer dans la recommandation le texte suivant :

« Le Bureau préparera un rapport spécial sur la base duquel le conseil d'administration pourra inscrire la question à l'ordre du jour de la session ordinaire qui suivra la prochaine session de la Conférence, en vue de l'adoption d'un projet de Convention pour ces catégories d'établissements. »

En motivant cet amendement, le délégué ouvrier suisse releva que les ouvriers avaient été très sensibles à l'exclusion du personnel des hôtels du champ d'application de la Convention.

L'amendement du délégué gouvernemental hongrois ayant été retiré, la Commission rejeta par 45 voix contre 18 la proposition du délégué ouvrier italien. L'amendement du délégué ouvrier suisse, mis aux voix tout entier, fut rejeté également par 44 voix contre 34. L'ensemble du projet de recommandation visant les hôtels, restaurants et établissements similaires fut adopté ensuite aussi par 44 voix contre 34.

IV. La discussion en séance plénière.

La Conférence était saisie d'une quinzaine d'amendements, dont un présenté par les délé-

gations gouvernementales allemande, autrichienne, hongroise, suédoise et suisse, demandant, contrairement au vote de la commission, d'exclure du champ d'application de la Convention le personnel chargé dans les hôtels, etc. de travaux commerciaux, techniques, d'administration et de bureau.

M. Jaccard (Suisse), parlant au nom de l'Alliance internationale de l'hôtellerie, souligna que le B. I. T. avait cru préférable de ne pas proposer pour le moment l'inclusion des hôtels et établissements similaires dans le champ d'application de la convention, pour éviter de compromettre le succès de cette dernière à la Conférence. L'orateur releva que la plus grande prudence s'imposait dans ce domaine et pria la Conférence de se prononcer pour le maintien du texte primitif du B. I. T.

Au vote à mains levées, cet amendement fut adopté par 68 voix contre 41. La Conférence consacrait ainsi définitivement l'exclusion de l'hôtellerie, y compris le personnel du bureau de l'hôtel, du champ d'application de la Convention internationale sur la durée du travail des employés.

Après discussion de tous les articles, l'ensemble du projet de Convention fut adopté à l'appel nominal par 78 voix contre 31, au vote final sur le texte soumis par le comité de rédaction, la Convention fut adoptée par 86 voix contre 31. La majorité des deux tiers était requise.

Quant à la recommandation concernant les hôtels, aucun amendement n'ayant été présenté à la Conférence, elle se trouva adoptée sans opposition.

V. Considérations finales.

A notre avis, l'industrie hôtelière de tous les pays, et celle de la Suisse en particulier, a tout lieu d'être satisfaite des résultats de la XIVe session de la Conférence internationale du travail, parce que cette importante branche d'activité se voit finalement exclue du champ d'application de la Convention concernant la réglementation de la durée du travail dans le commerce et les bureaux.

Sans doute que l'avant-projet de Convention soumis à la Conférence ne visait pas les hôtels et établissements similaires; mais, au sein de la Commission déjà, on assista à deux tentatives du groupe ouvrier d'inclure les dits établissements dans la Convention. La première fois, l'inclusion pure et simple fut repoussée par sept voix de majorité seulement, ce qui encouragea sûrement le groupe ouvrier à revenir à la charge un peu plus tard en présentant un second amendement relatif au « personnel chargé de travaux commerciaux, techniques, d'administration et de bureau », que la Commission adopta avec quatre voix de majorité. Nous avons toujours considéré ce dernier amendement comme très dangereux pour l'hôtellerie, surtout à cause de sa rédaction imprécise. Comment, en effet, dans un hôtel, faire la distinction entre le « personnel technique » et les autres employés ?

La Conférence fut mieux inspirée en refusant de suivre la Commission sur ce point et en décidant le rétablissement du texte primitif du B. I. T. L'amendement en question des délégués gouvernementaux allemande, autrichienne, hongroise, suédoise et suisse témoigne d'un

certain courage qu'il est juste de reconnaître. C'est après l'acceptation de cet amendement par la Conférence que l'hôtellerie fut exclue du champ d'application de la Convention.

Si l'auteur du présent rapport a pu parler au nom de l'Alliance internationale de l'hôtellerie en appuyant ce dernier amendement, c'est qu'il reçut communication, quelques instants avant son intervention, d'un télégramme de cette organisation daté du 26 juin et déclarant que l'Alliance demandait à la Conférence le maintien du texte primitif du projet en ce qui concerne la réglementation de la durée du travail des employés dans les hôtels, restaurants et établissements similaires.

Quant à la recommandation préparant une future Convention concernant la durée du travail des employés d'hôtels, il est évident que les employeurs de l'industrie hôtelière et leurs organisations doivent s'en occuper sans tarder et fixer à temps leur ligne de conduite, en prévision des prochaines enquêtes gouvernementales devant faire suite à la recommandation.

Le bateau dansant

Quoique les bateaux dansent parfois, il ne s'agit cependant pas ici des vagues qui les bercent plus ou moins rudement, mais d'un bateau sur lequel on danse. Il y a des thés dansants, par lesquels on n'entend pas non plus des feuilles qui s'agitent dans l'eau bouillante, mais bien les disciples de Terpsichore buveurs de thé, qui bercent et balancent leurs dames. Ainsi le « bateau-dansant » entre dans les mœurs et, de ce fait, le terme entre dans la langue.

Ce sont les vapeurs du Léman qui donnent la plus complète expression à cette gracieuse innovation. On ne danse plus seulement dans les salles fermées, ni dans le rond, qui est généralement carré, ou sur l'herbette: on danse sur l'eau et en naviguant, de nuit et si possible au clair de lune.

La Compagnie de navigation sur le lac Léman a mis à la disposition de ce sport nouveau genre quelques-uns de ses grands bateaux: la Suisse, l'Helvétie, le Simplon ou le Rhône. Le public réclame ces grandes unités, car il lui faut de la place et de l'espace. Le bateau part après 8 heures du soir, venant de Genève, et embarque ses passagers à Vevey, Montreux et Ouchy. Il est illuminé d'une guirlande de petites lampes électriques rouges et blanches. Le pont supérieur, évacué de ses bancs, est transformé en salle de bal. Les spectateurs se tiennent en proue ou dans les salons. Et vogue la galère!

Spectacle charmant et impressionnant que cette foule élégante, brillamment éclairée, qui valse (car la valse a réintégré ses droits) au rythme entraînant de musiciens excellents, tandis que défilent sous les yeux les paysages nocturnes des rives et les bouquets de lumières des villes et des villages, dans la brise qui fraîchit. La nature et l'art, la grâce et la majesté s'unissent et s'harmonisent de merveilleuse façon. Puis le vapeur fait escale de nouveau et dépose les

danseurs fatigués sur leurs débarcadères respectifs, près des hôtels, où Morphée les prend dans ses bras tutélaires autour de minuit.

Il y a vingt ans, on n'aurait pas songé à une chose pareille. Il fallait la frénésie de danses qui secoue le monde d'après-guerre, il fallait la vague débordante de musique qui déverse ses flots, harmonieux ou discordants, sur tous les pays, pour rendre possible et désirable une innovation aussi hardie et aussi heureuse.

D'autres lacs, émus de jalousie, ont suivi cet exemple. Un à un, ils offrent leurs grands unités, rentrant de la dernière course de l'horaire, au public des hôtels qui se lève du souper, désireux de goûter la fraîcheur du soir dans des conditions aussi exceptionnelles. Il ne suffit plus de faire marcher le bateau-dansant une ou deux fois par saison; on le réclame et on l'acclame une ou deux fois par semaine, du moins en juillet et août.

Tout le monde, évidemment, ne goûte pas ce divertissement à la mode, mais tout le monde semble vouloir danser. Aussi a-t-on mis en mouvement des bateaux nocturnes sur lesquels on ne danse pas, mais qui accueillent les danseurs et les gens avides de spectacles. Saviez-vous qu'un bateau part de Lausanne à 21 heures 30 et à minuit 40, d'Evian à minuit et à 2 heures pour amener et ramener les danseurs et les amateurs de théâtre qui goûtent aux délices du Casino d'Evian? Il faut savoir s'adapter aux circonstances et essayer de satisfaire les besoins nouveaux, se dit avec raison la Compagnie de navigation.

Un autre lac, celui de Constance, fait circuler nuitamment un autre bateau, pendant toute l'année. Qui sont ces voyageuses qui les remplissent entièrement et par tous les temps, non moins gaies, dirait-on, mais certainement moins élégantes? Ce sont les ouvrières d'une grande fabrique de viscosse ou soie artificielle qui, entre 22 heures et 23 heures et demie, sont ainsi transportées de la fabrique à leur domicile sur l'autre rive du lac. Elles font les costumes et les sous-vêtements élégants de celles qui dansent à la même heure sur le pont des vapeurs du Léman. Etrange coïncidence et parallèle curieux: ainsi va la vie!

E. P.-L.

Sociétés diverses

Castagnola. — Les trois associations Pro Castagnola, Pro Castagnola et Pro Rwigliana ont décidé de s'unir en fédération, avec un comité central qui représentera leurs intérêts communs devant les autorités et auprès des autres « Pro » du canton. La nécessité d'une collaboration plus

Exigez le

GONZALEZ

Cognac authentique

Grosse Occasion
3 schöne Schlafzimmer
 mit je 2 Betten 480,-, 750,-, 1180,-, prima Inhalt
1 hochf. Speisezimmer
 in Eichen, reich geschmückt, sehr preiswert abzugeben
Möbel-Wirth, Basel
 Thiersteinallee 33

In der aufblühenden, industriereichen Stadt Biel ist das bestfrequentierteste
Café-Restaurant
 auf dem Platze (im Zentrum der Stadt gelegen) zu verkaufen. Geräumige, schöne Wirtschaftslökalitäten, Vereinsaal, Restaurationsgarten und Logis zu vermieten. Kaufpreis günstig. Die Hypotheken sind geordnet. Jahresums. Fr. 150,000. Gute, strebsame Geschäftsleute können diesen Umsatz noch erheblich steigern. Nur seriöse Reflektanten, die ein Kapital von ca. 50,000 leisten oder sicherstellen können, erfahren das Nähere auf dem Notariatsbureau
Rud. Meyer, Biel, Bahnhofstraße 34
 P. S. Ebenfalls auf dem Platze Biel ist das an bester Lage gelegene
Hotel mit Restaurant
 (40 Betten, mit fließendem kaltem u. warmem Wasser) vorteilhaft zu verkaufen.

Zu verkaufen: das bestbekannte
Hotel Kinkelin
 in St. Gallen.
 Selbstinteressenten, die über ca. Fr. 40,000.- Kapital verfügen, erhalten Auskunft durch den Besitzer.

Hotel zu verkaufen
 Im Tessin per sofort oder später noch neues Hotel mit ca. 40 Betten, ganz modern und gediegen eingerichtet. Grössere Anzahlung erforderlich. Auskunft unter Chiffre G A 2428 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BUCHANAN'S
BLACK & WHITE
 WHISKY
 AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
 FRED. NAVAZZA — GENÈVE

National-Kassen (occ.)
 verkauft mit aller Garantie. Reparaturen schnell u. zuverlässig. Eigene Papierschnitterei für Kassenrollen. Retournement der Holzkerne bei Rollenbestellung. M. SING, Kiosbachstrasse 15, Zürich. Telefon Limmat 4512.

In verkehrsreichem Marktstädtchen der Ostschweiz ist am Hauptplatz gelegenes altrenoviertes
Hotel
 mit schönem Restaurant und großem Saal preiswert zu verkaufen. Existenz nachweisbar. Auskunft unter No. 19, Teoph. Zolliker & Cie, St. Gallen.

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.

In Locarno zu verkaufen per sofort
Pension
 mit 20 Betten, sehr gute Occasion. Gefl. Offerten unter Chiffre G M W Casella Postale 41, Locarno.

Hôtel à vendre
 Ensuite du décès du propriétaire, hôtel de montagne bien situé (Bas Valais, 1500 m), 70 lits, possédant bonne clientèle bourgeoise. Saison 1er juin-15 septembre. Pour plus amples renseignements, s'adresser sous chiffre V E 2311 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Landgasthof-Verkauf
 mit Fuhrhalterei. Nähe Bahnhof, in gut frequentierter Ortschaft, bekanntes Absteigequartier für Touristen u. Skifahrer, 10 Zimmer mit 14 Betten, grosser Umsatz, gute Rendite, Gebäulichkeiten gut erhalten. — Assekuranz Fr. 80,000. Gr. Wagenpark. Taxameterbetrieb. Verkaufspreis Fr. 120,000. Anzahlung Fr. 30,000. Antritt n. Wunsch. Offerten unter Chiffre K 1879 B an die Annoncen-Expedit. Künzler-Bachmann, St. Gallen.

On cherche
 à louer ou évent. à acheter
Hôtel-Pension
 bien achalandé, pour bon chef de cuisine. Faire offres de suite. Pressant. Case postale 16153, Reconvioler.

Restaurant-Tea Room
 à remettre, cause santé, excellente affaire premier ordre, prospère et d'avenir, belle situation. Ecrite sous chiffres A. 66805 X. Publitas, Genève.

Conwal **Consefven** **Steinebrunn** (THURGAU.)
Konfitüren sind unübertroffen:
Erbisen sowie **Erbisen mit Carotten** sind aus Ernte 1930 in erstklassiger Qualität sofort lieferbar
 liefern wir nach wie vor in vorzüglicher Qualität zu billigen Preisen
 Verlangen Sie die Preisliste
 Conservenfabrik „Conwal“ Steinebrunn (Thurgau). Telefon 54

JOH. RAMSEYER **BIERN** Rodmattstr. 102
 Tel. Cb. 2481
 MODERNE SANITÄRE ANLAGEN HOTEL-INSTALLATIONEN

BUKAVU
 (Costermansville), sur le lac de Kivu, le plus pittoresque des lacs de l'Afrique centrale. Climat excellent.
A louer
 beau bâtiment moderne entièrement meublé, à usage d'hôtel, bâti à l'extrême pointe de la presqu'île; vue sur le lac. 6 chambres, chacune avec véranda et cabinet de toilette. Le nombre des chambres peut être augmenté au fur et à mesure de l'accroissement des trafics. Salle à manger, salon, hall, terraces. Tennis appartenant à l'hôtel. Habitation confortable pour le gérant. — Ville de grand avenir au point de vue affaires. Futur centre de grand tourisme. Pêche, navigation et autres sports nautiques. A 4 jours de marche des incomparables réserves de gibier et régions de classe situées entre les lacs Kivu et Edouard. S'adresser au Crédit Foncier Africain, 39, rue du Commerce, Bruxelles.

Berücksichtigt die Hotel-Revue - Inserenten!

BOHRMANN'S VERSILBERTE TAFELGERÄTE
 Für Hotels-Restaurants u. Cafés etc.
 complete Einrichtungen
 Fachm. ausgearbeitete Kostenvoranschläge zu Diensten
B. BOHRMANN NACHF. FRANKFURT A/MAIN
FILIALE ZÜRICH WEINBERGSTR. 52

étroite de tous les intéressés à la prospérité de la région castagnolaise se faisait depuis longtemps sentir. Un projet de statut a été élaboré et sera soumis à la ratification d'une assemblée des membres des trois sociétés. Le premier comité central comprend trois représentants de chacune des associations fédérées. En outre, une commission spéciale de propagande a été formée; elle comprend MM. Wagner, Boldt, Wyss, Huber et Schnyder. On attend de l'activité plus uniforme et plus intense qui va être inaugurée d'excellents résultats pour l'organisation d'une meilleure propagande (liste d'hôtels et de pensions, publication d'une carte d'orientation, etc.), pour le fonctionnement de la taxe de séjour, pour l'amélioration des communications et pour l'agrément des hôtes des trois localités.

Informations économiques

Bétail de boucherie. — L'autome approchant et le bétail s'appretant à descendre bientôt des alpages, les marchés de bétail de boucherie se font plus nombreux et ils sont, dit-on dans les journaux agrariens, mieux approvisionnés. En ce qui concerne la Suisse romande, les prochains marchés auront lieu comme suit: Carouge 26 août (100 pièces annoncées), Yverdon 3 septembre (100), Monthey-Valais 10 septembre (150), Châtres 24 septembre (220). C'est donc, pour une durée d'un mois, un total de 570 pièces seulement qui est attendu sur les marchés romands.

Pommes de terre. — Le 12 août a eu lieu une conférence organisée par le Département fédéral des finances en vue d'examiner les mesures à prendre pour l'utilisation de la récolte de pommes de terre de cette année. La nécessité de la continuation de ces mesures a été admise et la conférence a proposé à la Régie fédérale des alcools le maintien des indemnités de transport. On fera en sorte que le producteur puisse vendre sa récolte sur la base de 10 à 12 fr. les 100 kg., franco gare expéditrice. Le communiqué ajoute que l'on verra plus tard s'il y a lieu de prendre d'autres mesures. — Ce qui signifie sans doute qu'on envisage déjà des chicanes à l'importation et des renchérissements artificiels pour les consommateurs.

Stations uvales. — Le lecteur se demande probablement ce qu'on entend par une « station uvale ». Il s'agit tout simplement d'une localité où l'on peut faire des cures de raisins frais (du latin *uva*, fruit de la vigne). On étudie actuellement en France la création de stations uvales spécialement à l'intention des Américains. M. Doucrae, directeur de l'Office international des vins, a eu récemment divers entretiens à ce sujet avec l'ambassadeur et l'attaché commercial des Etats-Unis. Bordeaux, Montauban, Perpignan, Avignon et certains centres viticoles de Bourgogne et de Champagne seraient promus au rang de stations uvales. On compte sur l'affluence d'Américains, de Suédois, de Norvégiens, de Finlandais, de Danois, etc. La

question sera reprise au prochain Congrès international du vin qui aura lieu à Paris. — Nous avons en Suisse, pour le moment, deux stations uvales déjà répertoriées à l'étranger: Montreux et Vevey. Nous pourrions en avoir beaucoup d'autres avec une organisation relativement facile et avec une publicité appropriée. Le raisin vendu frais et argent comptant serait une jolie source de revenus pour nos viticulteurs en lutte contre la mévente des vins.

Nouvelles diverses

La défense du vin. — La « Ligue belge » des amis du vin, récemment fondée, a entrepris de faire connaître les avantages de la consommation du vin au point de vue de l'hygiène et de la santé publique. Elle va publier une série de brochures et d'ouvrages qui seront adressés au corps médical, au clergé, au corps enseignant, en un mot à tous ceux qui il convient de convaincre que le meilleur moyen de combattre l'alcoolisme est de propager la consommation du vrai vin, produit naturel du jus de la vigne.

Hôtelier suisse au Maroc. — Nous apprenons que M. G. A. Wehrle, de Bâle, depuis quelques années au Taymouth Castle Hotel à Kenmore (Ecosse), a été nommé directeur l'El Minzah Palace Hotel à Tanger. Il prendra possession de son nouveau poste en novembre prochain. M. G. A. Wehrle est le fils de M. C. Wehrle, anciennement à l'Hôtel Central à Bâle (actuellement à la Pension Wehrle, Dufourstrasse à Bâle), membre de notre société suisse depuis 1890. Nous souhaitons à M. G. A. Wehrle bonne chance et plein succès dans son entreprise.

Une exposition de champignons aura lieu cet automne au Comptoir suisse à Lausanne. Si l'année pluvieuse favorise les maladies de la vigne, des arbres fruitiers et des pommes de terre, elle donne lieu à de magnifiques poussées de champignons de toutes sortes, dont on écoule sur les marchés de nos villes des quantités extraordinaires. D'entente avec la Société vaudoise de mycologie, un coquet pavillon, voisin de la halle de dégustation, offrira sans cesse au Comptoir un choix constamment renouvelé de toutes les espèces de cryptogames comestibles, douteux ou vénéreux que l'on peut trouver dans nos forêts au mois de septembre. Le public ira certainement en foule prendre à cette exposition une leçon de choses particulièrement instructive.

Patriotisme. — On lisait dernièrement sous ce titre dans la *Revue de Lausanne*: « Nous avons lu avec quelque surprise dans le *Pays vaudois* (journal agricole. Réd.) une large et très voyante rubrique dominait un certain nombre d'annonces d'hôteliers et de restaurateurs d'Anney, intitulée: « *Allez passer le week-end et vos vacances au beau pays de Savoie* ». C'est déjà joliment patriotisme et sentiment de solidarité nationale, à l'heure où notre industrie hôtelière, un peu partout, se plaint de la vilaine saison. Mais précisément au-dessous de cette rubrique à la gloire de la Savoie, le *Pays vaudois*

ajoutait en grosses lettres: « *Agriculteurs, vigneron, maraichers, le moment des achats est là; ne faites vos commandes que chez les commerçants qui font de la publicité dans le « Pays vaudois »*. Il serait curieux de savoir combien il y a de bouteilles de vin vaudois dans les « caves réputées » et « bien garnies » des hôtels et restaurants d'Anney, que le journal agrarien recommande ainsi à ses lecteurs avant ceux de notre pays ». — Mais quand nos paysans veulent vendre leurs produits, c'est bien aux hôtels suisses qu'ils s'adressent.

Un super-hôtel. — Dans la *National Hotel Review*, Mr. Bowman, qui a déjà sous sa direction financière 16 grands hôtels, annonce comme imminente la construction d'un nouvel hôtel d'énormes dimensions, le « *Détroit Baltimore* ». Cet établissement aura 1470 chambres, comprendra 35 étages et coûtera au moins 25 millions de dollars. L'aménagement et le mobilier, la décoration et les installations diverses seront le dernier cri du progrès et du confort dans l'industrie hôtelière. Comme annexe à l'hôtel, un grand bâtiment fournira des locaux pour des expositions. Deux puissants ascenseurs monteront à tous les étages les automobiles et les camions chargés de matériel, qui pourront ensuite se rendre jusque devant les stands. Dans l'immense vestibule de l'hôtel sera construit un grand orgue qui coûtera 50.000 dollars. Le quatrième étage sera occupé presque entièrement par des salles à manger privées et des cuisines. Sur les 1470 chambres, 1200 seront meublées pour la clientèle et les autres seront louées à des sociétés et à des clubs divers, pour autant que l'affluence des hôtes n'obligera pas l'hôtel à les réserver pour ses besoins. Toutes les chambres seront disposées de telle sorte qu'elles puissent être louées séparément ou être combinées en appartements de deux à six pièces.

Trafic et Tourisme

Yverdon. — Le rapport municipal de gestion, au chapitre de la police, indique que durant l'année dernière 22.883 voyageurs ont logé dans les différents hôtels d'Yverdon. Ce nombre est de 284 plus élevé que celui de 1928.

Engelberg. — Durant le mois de juillet 1930, on a compté à Engelberg 4487 hôtes (sociétés et écoles non comprises), au lieu de 4488 en juillet 1929. On a compté 1717 Allemands (2047 en juillet 1929), 1407 Suisses (1169), 460 Hollandais (434), 301 Anglais (257), 218 Français (223), 96 Autrichiens (128), 54 Américains (46), 36 Belges (34), 34 Italiens (51) et 74 ressortissants d'autres pays (99). Le fort recul du nombre des Allemands a été compensé heureusement par une augmentation du nombre des Suisses.

A la gare C.F.F. de Lausanne est introduite une intéressante et utile innovation. On pose dans la grande halle de la gare, du côté du service des bagages, 21 armoires en fer, à savoir 14 grandes et 7 petites, qui seront louées au mois, en particulier aux voyageurs de commerce

pour y loger leurs valises et autres objets. Les locataires en auront la clé et la libre disposition pendant tout le temps de la location. La plupart des armoires sont déjà retenues et, comme pour les cases postales, le nombre en deviendra très vite insuffisant.

Les autocars postaux alpins, durant la semaine du 4 au 10 août 1930, ont transporté 29.483 personnes, au lieu de 29.327 pendant la semaine correspondante de l'année dernière. Déduction faite des personnes transportées par les services nouveaux, il y a un recul de 2909 dans le nombre de voyageurs. Le déchet a été de 1101 voyageurs à la Maloja, de 497 à la Furka, de 429 au Grimsel, de 403 au Lukmanier, de 329 au Grand-Saint-Bernard, de 269 à Flims, de 231 à Ragaz, de 212 à Martigny-Champex, etc. Quelques légères augmentations seulement ont été constatées.

Automobilisme international. — Le gouvernement espagnol a promulgué un décret autorisant le nouveau Touring-Club d'Espagne à délivrer des triptyques à tous les membres des associations faisant partie de l'Alliance internationale de tourisme. — Dès le 1er janvier prochain, le régime des triptyques pour les touring-clubs sera complètement organisé en Pologne et tout fait prévoir que la même mesure sera prise à bref délai en Yougoslavie. — On peut envisager le moment où les carnets de passage en douane et les triptyques de l'Alliance internationale de tourisme permettront aux touristes en automobile de voyager dans le monde entier.

En Valais. — Le Vime recensement de la clientèle touristique du Valais durant l'été 1930, opéré par la nuit du 7/8 août, a accusé la présence de 11.359 personnes dans les hôtels et de 3080 dans les chalets. A la même date de l'année dernière, on avait compté 12.573 personnes dans les hôtels et 3575 dans les chalets. Le 8 août 1930, il y avait dans les hôtels 5571 Suisses (6005 en 1929 et 6330 en 1928), 1084 Allemands (1918 et 1929), 1529 Anglais (1726 et 2115), 1010 Français (1120 et 838), 478 Hollandais (395 et 455), 307 Italiens (317 et 248), 271 Américains (348 et 462), 155 Belges (175 et 85), 137 Autrichiens (113 et 97), 217 ressortissants d'autres pays (336). Sur les 13.894 lits disponibles des 336 hôtels visités lors du recensement, 11.359 étaient occupés, ce qui donne un pourcentage moyen de 81,75%, au lieu de 95% l'année dernière à pareille date. Le pourcentage moyen de l'occupation des lits a été de 85,7% dans le Haut-Valais (98%), de 74% dans le Centre (80%) et de 82% dans le Bas-Valais (95%). — Du 28 juillet au 3 août, les postes alpêtres intrusant le Valais ont transporté 6892 voyageurs, au lieu de 7723 pendant la période correspondante de l'année dernière.



HOTELFACHLEUTE
HOTELANGESTELLTE

verlangt das kürzlich erschienene Schulprogramm 1930/31

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE
LUZERN

Es kann Ihr grosser Vorteil sein. Zögern Sie daher nicht. Allg. Fach-, Sprach-, Koch-, Servier-, Spezialkurse

Chef de réc.-
Directeur
I. Caissier

mit den nötigen Fähigkeiten u. ausgezeichnetem Ref., sucht Engagem. Gegenwärtig in vornehmstem Hause in Luzern, vorm 6 Jahre in bestem Grand-Hotel am Genfersee. Frei ab Okt. Gef. Offerten unter Chiffre E R 2328 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Mr. R. A. Williams, Gradué de l'Université de Cambridge, Danehurst, FOLKLESTONE, 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. 1/2 heure du continent.

Direktion mit Beteiligung
oder Pacht

eines guten, mitteltgrossen Schweizer Hotels, möglichst Jahresbetrieb, gesucht durch Schweizer Hotel-Direktor (verheiratet o. K.) mit prima Ref. des In- und Auslandes, z. Z. in leit. Stellung in der Schweiz. Diskretion zugesichert. Gef. Offerten erbeten unter Chiffre K J 2331 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in erstklassigen Tea Room in Grosstadt der Schweiz jüngere, gewandte

Serviertöchter
sowie
Buffetdame

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter O F 4130 Z an Orell Füssli-Annancen, Zürich, Zürcherhof.

SIR

If you look for a

MANAGER

or help, please write to me. Ich besitze prima Zeugnisse als Chef- u. Caissier, Chief de réception, Manager von ersten Häusern in London und in der Schweiz. 25 Jahre alt, grosse, gut präsentierende Erscheinung. Frei ab 1. Oktober oder später. Gef. Offerten unter Chiffre L E 2382 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Direktor

grösseren Hotels an Sommerkurort

sucht Engagement

auf Winter. Gef. Offerten unter Chiffre D R 2375 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. Sept. eine selbständige

Buffetdame

in Passantenhaus, Jahresbetrieb, ferner auf 10. September ein selbständiges

Zimmermädchen

deutsch und französisch sprechend. Gef. Offerten unter Chiffre T O 2418 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretär

Hotelierson, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotelfachschulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstes Hotel in der Schweiz als

Sekretär-Kassier-Reception

Jahresstelle bevorzugt. Prima Zeugnisse v. ersten Häusern wie Ref. stehen z. Verf. Angeb. erbeten unter Chiffre A E 2421 an Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen auf ca. 1. Oktober, in Jahresstelle, sehr tüchtiger, nur bestempfohlener

I. Journalführer

Es wollen sich nur Bewerber mit mehrjähriger Hotelp Praxis u. mit erstklassigen Zeugnissen und Empfehlungen melden. Alter: 25-35 Jahre. Gute bezahlte Jahresstelle. Hotel Baur au Lac, Zürich.

Frei ab 1. Oktober prominentes

Jazz-Orchester

dreifache Besetzung v. 4 Künstlern aufwärts, u. a. Wiener Spezialitäten Programm mit renommiertem Refrätts-Ängern. Zur Zeit Reengagement im Etablissement Pupp Karlsbad. Angebote mit Gage und Dienstzeit erbeten an: Konzertmeister Etté Fladerer, per Adr. Konzertdirektor Bruno Thorer, Grand Hotel Pupp Karlsbad.

Gesucht für grosses, allererstklassiges Hotel nach Zürich

I. Journalkontrollleur

welcher mit Statistiken und Personalangelegenheiten bewandert ist. Jahresstelle. Offerten mit Bild und nur erstklassigen Referenzen unter Chiffre N R 2417 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Englische Sprachschule

Das beste Institut in London für Hotelangestellte. Geschl. zur Erlernung der engl. Sprache. Preis £ 30 für 10 wöchentlich. 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.

Erstklassiges

Tänzerpaar-Arrangeur-
Maitre de plaisir

auf Winter 1930/31 gesucht von Grand Hotel im Engadin. Off. unter Chiffre R E 2405 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jeder Hotelier braucht einen vielseitig verwendb.

Fachbeamten

mit mehrjähr. Auslandspraxis (4 Sprachen), der noch jung, ledig, anpassungsfähig, energisch und umsichtig ist u. nicht gerade leidend, sondern als Stütze ev. per Okt. mitarbeiten will. Gef. Zuschr. unter kautionsfähig W K 2412 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Empfangschef, Sekretär, Kassier

deutsch, franz., englisch u. ital. schreiben und sprechen, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. beste Referenzen des In- und Auslandes, passende Position. Frei ab 1. Oktober. Angebote unter Chiffre F B 2398 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Libre Français, 28 ans, énergique et capable, lève le 1er octobre, cherche situation comme

Chef de réception
Caissier, Maitre concourant

en Suisse ou à l'étranger. Excellentes réf. Ecrite sous chiffre A N 2335 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

ENGLAND

Ecole internationale gégr. 1900

Garantire durch Einzelunterricht gründliches Studium der englischen Sprache in drei Monaten für Anfänger und Fortgeschrittene. Prima Pension und Familienleben zugesichert. Bewandert und beste Referenzen durch

A. H. Cutler, Principal, Herne Bay (Kent).

Champagne AYALA & Co. Château d'AY Ay

Cognac « La Grande Marque » CAMUS FRÈRES, Prop. Cognac

Whisky « Ye Monks » Donald Fisher, Ltd. Edinburgh

Maison d'importation Otto Bächler, Zürich 6 Tel. 24805 — Turnerstrasse 37 General-Agent

Stellen-Anzeiger N° 34

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Offerten auf nachstehende Chiffre-Inserate sind zu adressieren an

Hotel-Revue Basel

- Buffetkocht.** Gesucht eine angehende Buffetkocht zur Hilfe am Buffet. Seröse Tochter, deutsch und französisch sprechend. Offerten mit Zeugnis und Bild unter Angabe des Alters und des Eintrittszeitpunktes. (1569)
- Casserolle,** tüchtig, mit Zentralheizung vertraut, per sofort in erstklassiges Hotel der Westschweiz gesucht. Offerten mit Zeugnis und Postfach 1807, Neuchâtel-Transit. (1570)
- Conducteur-Aide-Camerier** in kleineres Hotel nach Monte-Carlo gesucht. Franz. u. engl. Sprachkenntnisse. Chiffre 1571
- Demandé** pour le 1er septembre bon chef de cuisine, sérieux, économique. Si consciencieux bien considéré, place tranquille à l'année. Offres avec références et prétentions et 4 possible photo à bte. post. 174, Bellinzona. (1548)
- Eigenportier** mit Eintritt in nächster Zeit in gutes Haus gesucht. Gute Stelle. Es wird nur bestmöglicher Mann berücksichtigt. Offerten unter Chiffre 1562
- Eigenportier** gesucht für die Herbstsaison. Offerten unter Chiffre 1564
- Eigenportier,** solider, arbeitsamer, wird per 1. Sept. in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnis und Foto an Hotel Wildemann, Luzern. (1565)
- Gesucht 1 Gouvernante/office et économat, 1 Gouvernante/office et Angestellte, 1 Rangier, 1 französischer Köchlin, Zeugnis und Bild einzureichen.** Offerten unter Chiffre 1544
- Gesucht auf Anfang September** für erstklassiges Café-Restaurant zwei gewandte, gut präsentierende, sprachkundige Restaurantkocht, ferner ein Zimmermädchen. Offerten an Hotel Hecht, St. Gallen. (1567)
- Gesucht in Jahresbetrieb:** 1 Hilfs-gouvernante, 1 II. Buffetkocht, 1 Buffetkocht, 1 Kellermeister-Kontrollleur, 1 Personalwagnfahrer. Offerten mit Zeugnis, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1572
- Gesucht in kleineres Hotel** nach Davos auf Ende Aug. 1 älteres, engl. sprechendes Zimmermädchen, auf ca. Mitte Sept. 1 Kuchner mit engl. Sprachkenntnissen, auf den 1. Okt. 1 Kuchner bis Mai 1 selbständige Köchlin. Offerten mit Zeugnis und Foto einzureichen. Offerten unter Chiffre 1573
- Gesucht nach dem Engadin** in Hotel I. Rang 60 Betten, für Sommer- und Winterzeit ein Küchenchef, ein gut ausgebildeter und ein Pâtissier. Offerten unter Chiffre 1574
- Gouvernante/office et économat et caféière** sind demanée par hôtel de grand ordre (100 lits) à Lausanne. Place à l'année. Entrée de suite ou à convenir. Références et copie de certificats avec photo à adresser sous. Chiffre 1566
- Haus- und Küchenmädchen,** junges, gesuchtes in gut bezahlte Stelle. Köchlin, tüchtig, in französischer Sprache zu erlernen. Anmeldungen nebst Zeugnis und Photo an Pension "Miraflojo", Castagnola-Lugano. (1563)
- Köchin,** durchaus selbständige, tüchtige, zu baldigem Eintritt gesucht in Jahresstelle für kleineres Hotel mit Pausenrestaurant. Nur bestmögliche jüngere Bewerberinnen werden berücksichtigt. Offerten mit Zeugnis und Angabe der Gehaltsansprüche auf Postfach 1807, Neuchâtel-Transit. (1570)
- Köchin,** gesucht zuverlässige, tüchtige Köchin, Küchenmädchen vorhanden. Diners und Soupers, wenig Restauration, kleineres Restaurant. Angenehme Stelle. Offerten mit Zeugnis, Bild, Best. Beiblättern. Chiffre 1568
- On demande** pour Montreux une gouvernante d'étage capable, ainsi qu'un très bon jardinier. Places à l'année. Offres sous Chiffre 1569
- Volontär oder Volontärin.** Wir suchen zu halbjähriger Einreise Volontär oder Volontärin für Büroarbeiten. Offerten an Huguenin A.G., Luzern. (1558)
- Zimmermädchen,** tüchtiges, gesuchtes für Ende August in Jahresstellung in Hotel 20 Betten, Luzern. Offerten mit Zeugnis sowie Lohnansprüchen an Fam. Müller-Rickli, Hotel National, Kandersteg. (1561)

Offerten auf nachfolgende Nummern sind zu adressieren an

Hotel-Bureau Basel

- Nr. 5825** Saalkocher, Küchenmädchen-Kaffeeköchin, Mitte Aug., Hotel 50 Betten, Tessin. Chiffre 5825
- 5832** Sekretärin für Journal und Kasse, Anf. Sept., Sanatorium I. Rg., Graubünden. Chiffre 5832
- 5838** Küchen-Gouvernante, Office-Gouvernante, I. Passportier, II. Passantier, Kaffeeköchin, Wintersonn, Grosshotel, St. Moritz. Chiffre 5838
- 5851** Engländer-Gouvernante, Oberkellner, sprachkundig, mit besten Empfehlungen, Wintersonn, Hotel I. Rg., Graub. Kaffe-Hauswirtschaftsköchin (Anfängerin), Jahresstelle, Hotel 38 Betten, Portogruo-Hauswirtschaft, Serviertochter für Saal und Restaurant, I. Sekretär-Kassier, u. Übereink., mittelgroßes Sanatorium, Franz. Schweiz. Chiffre 5851
- 5865** Office-Gouvernante, n. Übereink. Hotel I. Rg., Graubünden. Chiffre 5865
- 5872** Oberaalticher, sofort, mittl. Hotel, Engelberg. Chiffre 5872
- 5875** Aide-lingère-calendrière, femme de chambre pour ménage Lugano, repasser, garçon d'office, fille d'office, Buffet, Lac Léman. Chiffre 5875
- 5882** Portier, Saalkocher, u. Übereink., Hotel 60 Betten, Montreux. Chiffre 5882
- 5889** Zimmermädchen, Kindermädchen, Anf. Sept., kl. Hotel, Chateau-d'Or. Chiffre 5889
- 5894** Saalkocher, engl. sprechend, Offizienmädchen oder -bursche, sofort, mittl. Hotel, Grindelwald. Chiffre 5894
- 5905** Tüchtige Kaffee-Angestellte-Köchin, Mitte Nov., mittl. Hotel, Graubünden. Chiffre 5905
- 5918** Secretaire-gouvernante, parlant couramment allemand, français et anglais, âgée d'au moins 30 ans, connaissant la correspondance, correspondance et réception, 1er sept., Hotel 50 lits, Lac Léman. Chiffre 5918
- 5919** Gouvernante d'étage, filleur parlant les trois langues, five lingère, apprentie-fille de salle, entrée à convenir, hôtel 50 lits, Lac Léman. Chiffre 5919
- 5923** Saalkocher, sofort, mittl. Hotel, Gstaad. Chiffre 5923
- 5933** Küchenbursche, sofort, Sanatorium, Franz. Schweiz. Chiffre 5933
- 5934** Jüngere Saalkocher, Offizienmädchen, u. Übereink., Hotel 25 Betten, Franz. Schweiz. Chiffre 5934
- 5939** Economat-Gouvernante, II. Economat-Gouvernante, Office-Gouvernante, Wintersonn, Hotel I. Rg., Graubünden. Chiffre 5939
- 5946** Wäscher, tüchtiger Koch, sofort, Kurhaus 110 Betten, Bielert, Aargau. Chiffre 5946
- 5952** Saalkocher, sofort, mittl. Hotel, Gstaad. Chiffre 5952
- 5953** Altköchin, Fr. 250 -- monatl., 25. August bis 1. November. Hotel 38 Betten, Portogruo-Hauswirtschaft, Serviertochter für Saal und Restaurant, Saalkocher, sofort, Kurhaus 50 Betten, Aargau. Chiffre 5953
- 5956** Gouvernante, sofort, mittelgroßes Hotel, Lugano. Chiffre 5956
- 5957** Haus-Küchenmädchen, 1. September, Chalköchin, Serviertochter, 1. Oktober, Jahresstelle, Passantenhotel 40 Betten, Ostschweiz. Chiffre 5957
- 5960** Serviertochter für Saal und Restaurant, 1. September, Jahresstelle, Passantenhotel 40 Betten, Ostschweiz. Chiffre 5960
- 5961** Sekretär-Volontär, angehende Oberaalticher, engl. sprechend, Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Genf. Chiffre 5961
- 5962** Köchin, sofort, Jahresstelle, Hotel 30 Betten, Zentralalpen. Chiffre 5962
- 5965** Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Jahresstelle, St. Gallen. Chiffre 5965
- 5966** Saalkocher, sofort, Hotel 70 Betten, Tessin. Chiffre 5966
- 5967** Tüchtige Lingère, Lingierergouvernante, n. Übereink., Hotel I. Rg., Genfersee. Chiffre 5967
- 5970** Saalkocher, sofort, Franz. sprechend, Hotel I. Rg., Lugano. Chiffre 5970
- 5978** Hauswirtschafts-Portier, jung, Zimmermädchen, event. Anfängerin, sofort, Hotel 50 Betten, Simmental. Chiffre 5978
- 5982** Sekretär, Portier, Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Aargau. Chiffre 5982
- 5988** Selbst. Koch (Wintersonn Saucer), Casserolle, Jahresstellen, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland. Chiffre 5988
- 5994** Serviertochter, sprachkundig, sofort, kleines Passantenhotel, Basel. Chiffre 5994
- 5995** Zimmermädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Lausanne. Nachportier, sprachkundig, Fr. 250 bis 300, 1. Sept. Jahresstelle, mit besten Empfehlungen, 1. September, Jahresstelle, Grosshotel, Genfersee. Chiffre 5995
- 5998** Lingère-Gläserin, sofort, mittelgroßes Hotel, Thunsee. Chiffre 5998
- 6000** Jung. Buffetkocht, sofort, mittl. Hotel, Interlaken. Chiffre 6000

- Nr. 6001** Buffetkocht oder jung. Buffetkocht, 1. September, Restaurantkocht, 1. Oktober, Jahresstellen, grosses Bahnhofbuffet. Chiffre 6001
- 6008** Saalkocher, engl. sprechend, sofort, mittelgroßes Hotel, Luzern. Chiffre 6008
- 6009** Gewandte Serviertochter, gut präsentierend, sprachkundig, 22 bis 25jährig, Anfang September, mittelgroßes Passantenhotel, Luzern. Chiffre 6009
- 6013** Küchenbursche, Fr. 80 -- monatl., 1. Sept., Hotel I. Rg., Lugano. Chiffre 6013
- 6014** Chef de réception-Sekretär, II. Sekretär, Glätterin, n. Übereink., Hotel I. Rg., Graubünden. Chiffre 6014
- 6017** Chef de cuisine, 38 ans, capable et sérieux, connaissant le métier et les entretiens à fond, cherche à changer sa place, à convenir septembre/octobre, place à l'année. Certificats et références de premier ordre. Chiffre 6017
- 6019** Restaurantkocht, nicht über 25 Jahre, n. Übereink., Hotel I. Rg., Graubünden. Chiffre 6019
- 6020** Offizienmädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel I. Rg., Tessin. Chiffre 6020
- 6021** Lingère (gute Näherin), Maschinenstopfen, Jahresstelle, sofort, mittl. Hotel, Genfersee. Chiffre 6021
- 6025** Angestellter Zimmermädchen, sofort, Hotel I. Rg., Genfersee. Chiffre 6025
- 6027** Wäscher oder Wäscherin, sofort, Hotel I. Rg., Grindelwald. Chiffre 6027
- 6028** Portier-Hauswirtschaft (Aushilfe), sofort, mittl. Passantenhotel, Basel. Chiffre 6028
- 6029** Direktor mit besten Referenzen, sofort, mittelgroßes Hotel-Sanatorium. Chiffre 6029
- 6030** Saalkocher, Saalvolontärin, Anfangs-Zimmermädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Thunsee. Chiffre 6030
- 6034** Jung. Chefkoch, sofort, Kochlehrer, Mittel September, kleines Passantenhotel, Franz. Schweiz. Chiffre 6034
- 6037** Tüchtige Chefköchin, jung, Portier-Hauswirtschaft, tüchtige, einfache Serviertochter, Anfang September, Hotel 46 Betten, Berner Oberland. Chiffre 6037
- 6040** Bureauvolontär, event. Volontärin, engl. sprechend, in nächster Zeit in Hotel nach Lugano, Eintritt Ende August. 2 Saalkocher, 20 bis 25jährig, engl. sprechend, Jahresstellen, 1. September, mittelgroßes Hotel, Genfersee. Chiffre 6040
- 6041** Lingère, Maschinenstopferin, jung, Saalkocher, Saalkocher, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Genfersee. Chiffre 6041
- 6046** Jung. Restaurantkocht, 1. September, kleines Passantenhotel, Franz. Schweiz. Chiffre 6046
- 6048** Serviertochter, einfache, sofort, Hotel 25 Betten, Nähe Basel. Chiffre 6048
- 6049** Sekretärin, gewandt, sprachkundig, II. Buffetkocht für 70-Restaurant, Hotel nach Lugano, Eintritt Ende August. 1 Konditor (entremetskündig), II. Konditor, Casserolle, 2 Argentinser, Wintersonn, mittl. Hotel, St. Moritz. Chiffre 6049
- 6060** Saal- und Buffetkocht, sofort, mittelgroßes Hotel, Walls. 6061 Tüchtige Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz. 6062 Saucer, sofort, grösseres Bahnhofbuffet, Franz. Schweiz. 6063 Saal- und Buffetkocht, sprachkundig, n. Übereink., erstkl. Sanatorium, Graub. 6064 Concerge, zuverlässiger, gut präsentierend, leistungsl., mit besten Referenzen, Jahresstelle, Hotel I. Rg., Genfersee. Chiffre 6064

Stellungsgedinde - demandes de places

Offerten auf nachstehende Chiffre-Inserate sind zu adressieren an

Hotel-Revue Basel

Bureau & Reception

- Büralisten,** die eines Saleservice erlernt hat, sucht Stelle in gangbares kleineres Hotel in Teal-Room zwecks Besorgung der Büroarbeiten und Mithilfe im Service, Besten zur Verfügung. Adr.: Maria Briand, Grd. Hotel-Kurhaus, Zuesingen. Chiffre 6002
- Bureaufräulein,** 24 Jahre, Deutsch, Französisch, etwas Englisch, Steno- und Buchführung, mit guten Referenzen, sucht angenehme Stelle. Bech. A. Schärer, Luzern. Chiffre 6003
- Bürostelle,** Gebürt. Schweizer, 21 Jahre, akad. gebildet, vertraut mit schriftl. Arbeit und Vorkenntnissen in Franz. und Engl. sucht Stelle in Hotel. Chiffre 6004
- Bureauvolontärin** Stütze der Hausfrau, 17jährig, deutsch, französisch, italienisch und ziemlich englisch sprechend, mit einem Jahr Hauswirtschaft u. Nähhkurs, sucht Stelle in gutem Haus. Einz. sofort od. nach Überkunft. Chiffre 749
- Chief de réception** für ein Hotel, Deutsch, Franz. u. Z. in gr. Hotel tätig, sucht analogen Posten. Eintritt ab Mitte In- oder Ausland. Chiffre 465
- Chief de réception (Ter)-caissier,** Suisse allem., grande expérience, bonnes relations, très capable, cherche engag. Actuellement dans un hôtel de tout premier ordre en Suisse centr., auparavant pendant plusieurs années 1er chef de récept. d'un des meilleurs grands-hôtels au bord du Léman. Hauswirtschaft. Chiffre 570
- Chief de réception-Direktor,** erfahrener, tüchtiger u. energischer Fachmann, erstkl. Karriere, gegenwärtig in bekannten gross. Hause der Zentralalpen, sucht Engagement als Chef de réception-Direktor in I. Kassierer. Prima Ausweise und ausgezeichnete Referenzen. Chiffre 571
- Chief de réception,** sprachkundig, sucht Engagement auf Ende Oktober. Bevorzugt Ausland oder franzos. Schweiz. Chiffre 651
- Direktre,** Schweizerin, 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift, beste Referenzen, gute Erscheinung, sucht Stelle. Finlay, Bern. Chiffre 619
- Direktre,** Hotelkassierin, tüchtig in allen Zweigen der Hotelkassiererei, gut präz., Deutsch, Franz., Engl., sucht Stelle als Directrice im In- oder Ausland. Offerten unter Chiffre 677
- Hotelkassier und Journalführer,** 20 Jahre, 1,87 m, Deutsch, Englisch, Französisch, sucht per sofort Stellung in grösseres Haus. Chiffre 589
- Journalführer in Kassierin,** jung, sucht Stelle in Jahresbetrieb oder für Wintersonn. Chiffre 543
- Rezeptions-Kassier,** Deutschschweizer, 20 Jahre, gegenwärtig in Ostende in gleicher Stellung tätig, Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, sucht Engagement auf die Wintersonn. In Betreffungen vom In- und Ausland. Chiffre 633
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Deutsch, Franz., Italienisch, Z. in gr. Hotel tätig, sucht analogen Posten. Eintritt ab Mitte Nov. Chiffre 726
- Schweizer,** 26 Jahre alt, Deutsch, Französisch, Spanisch, kaum gebildet, sucht Stelle als Sekretär-Volontär per 15. Sept. Chiffre 615
- Sekretäre-Rezeptionnaire-Maincourantier,** mit Auslandspraxis, sprachkundig, Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch, Holländ., zuverlässige Kraft, sucht Stellung per sofort oder später. Chiffre 616
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 25 J., vier Hauptsprachen beherrschend, gut präsentierend, kaum gebildet, sucht Engagement auf Herbst- oder Wintersonn. Eintr. ab Mitte Okt. oder nach Posten in England annehmen. Frei ab 1. September, gute Referenzen. Chiffre 341
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 219
- Sekretärin,** deutsch, Franz. und englisch sprechend, sucht passende Stelle. Eintritt ab 15. Oktober. Referenzen zu Diensten. Chiffre 673
- Sekretär,** Hoteliersohn, 24 Jahre alt, mit Handels- und Hotel-schulausbildung, 4 Sprachen vollkommen beherrschend, sucht Vertrauensstelle in erstkl. Hotel in der Schweiz als Sekretär-Kassier-Rezeption. In Betreffungen mit besten Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre 654
- Sekretär-Kassier-Rezeption,** Schweizer, 24 Jahre, 3 Sprachen in Wort und Schrift, selbständig in Journal und Korrespondenz, sucht Stellung für Herbst, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 672
- Sekretärin,** tüchtige, 3 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten in Jahresstelle

Unser Erfolg

auf der Internationalen Züricher
Kochkunst-Ausstellung 1930:
(Zika)

Großer Ehrenpreis Goldene Medaille

Der Junker & Ruh-Preßluft-Gasgrill und
der Preßluft-Niederdruck-Gasherd waren
die Anziehungspunkte der Ausstellung.

Das
Resultat der Zika:
Verkauf von ca. 20 Gaskoch-Anlagen,
darunter:

Rest. Neue Börse, Zürich
Elite-Hotel, Zürich
Hotel Sonnenberg, Zürich
Restaurant Franziskaner, Zürich
Hotel Beauvillage, Genf
Hotel Richmond, Genf
Golf-Hotel, Montreux
Continental-Hotel, Montreux
Hotel Viktoria, Villars
Restaurant Central, Villars
Bahnhof-Buffer, Muttenz
Rest. z. Ochsen, Arlesheim b. Basel
usw. usw.

JUNKER & RUH A.G. KARLSRUHE i. B.

GROSSTE SPEZIAL-GASHERDFABRIK EUROPAS

Generalvertretung für die Schweiz: Sanitas A. G. Zürich



Die
Hotcl-Garage
braucht Rolläden oder
Patent-„Harvmann“-
Tore (festes Holztor z.
Hochschließen). Wenn
Sie eine neue Garage
bauen oder eine alte mo-
dernisieren, so verlangen
Sie von uns Prospekte u.
Referenzen.
HARTMANN & Co.
BIEL-BIENNE

NUR ECHT VON
EMEYER
GASEL

APERITIF
Burgermeisterli

Friturenpapiere
Spitzenpapiere
Eispapiere
Papierservietten
Serviettentaschen

Pergament mit, Butter-
brotzettel, Einwickel-
papiere, Bindulad

Fritz Danuser & Co.
Zürich 6
Neue Beckenhofstr. 47

Es wundert sich der Fachmann, und der Laie staunt

dass man mittelst unserem interessanten und
leichtfasslichen
**brieflichen Fern-Unterricht
Englisch in 30 Stunden
gelläufig sprechen lernt.**

Unsere ausgebildeten Schüler sind die
lebende Reklame
für die Verbreitung der „RAPID-METHODE“.
Lesen Sie die folgenden
Original-Anerkennungs-
schreiben, deren Hun-
derte vorhanden sind.

Solche Erfolge beweisen deutlich die
**Vorzüglichkeit der
„RAPID“-Methode.**
Niemand sollte daher zö-
gern, die nützliche eng-
lische Sprache mittelst
der „RAPID“-Methode

schnell, leicht und gut zu erlernen!

Sehr geehrter Herr Direktor!
In der Beilage übersende ich Ihnen die letzte
Aufgabe zur gefl. Korrektur. Was nun den Kurs
und Ihre Methode anbetrifft, haben sie wirklich
gehalten, was sie versprochen hatten. Ich schätze
mich glücklich, auf Ihre „Rapidmethode“ auf-
merksam gemacht worden zu sein. Es ist wirk-
lich eine Lust zu lernen, da man durch den in-
teressanten Stoff Ihrer „Rapidmethode“ immer
auf neue interessiert wird. Ich kann sie nur
bestens empfehlen und werde es auch tun, wo
sich eine Gelegenheit zeigt. Mit freundlichem
Gruss zeichnet mich hochachtungsvoll

A. G., Restaurateur in Grünematt.
Geehrter Herr Direktor!
Ich möchte nicht ermangeln, Ihnen für Ihre
Bemühungen meinen verbindlichsten Dank auszu-
sprechen und finde Ihre Englisch-Methode wirk-
lich verblüffend. Mit vorzüglicher Hochachtung
verbleibe Ihr H. B., Hotelsekretär in Disentis.

Sehr geehrter Herr Direktor!
Bin mit meinem Lehrkurs zu Ende und danke
ich meiner Kollegin, die mir die „Rapidmethode“
geraten hat, denn dieselbe ist wirklich zu empfeh-
len. Sie hat den richtigen Namen, denn es geht
rapid vor sich, was bei uns Hotelangestellten
eine wichtige Sache ist. Ich werde Ihre Methode
bei Gelegenheit gerne empfehlen. Hochachtungsvoll
grüsst
Frl. A. F. in Islikon.

Sehr geehrter Herr Direktor!
Anliegend übersende ich Ihnen meine letzte
Aufgabe zur gefl. Korrektur. Was Ihre verehrte
„Rapidmethode“ für Englisch anbetrifft, so kann
ich Sie meiner grössten Zufriedenheit versichern.
Der Erfolg, den ich aus Ihren 30 Lektionen zog,
ist gegen Erwartung gut ausgefallen. Kleiner
Zeitspruch, sehr leichtfasslich und grosser
Lernfortschritt sind die Ideale Ihrer „Rapid-
methode“. Indem ich Ihnen nochmals meinen
aufrichtigsten Dank darbringe, grüsst Sie Ihr
ergebener Schüler
A. R. in Seltigen.

Sehr geehrter Herr Direktor!
Teile Ihnen höflichst mit, dass ich mit Ihrer
„Rapidmethode“ sehr zufrieden bin. Ich war
erstaunt, wie Sie die englische Sprache so leicht
und rasch in meinen Kopf setzen konnten, der
am Anfang gar keine Ahnung vom Englischen
hatte. Es tut mir nur leid, dass unser Lehrkurs
schon beendet ist, denn Ihre Lektionen hatten
so einen Reiz zum Lernen, dass ich jedesmal mit
Sehnsucht auf die folgenden wartete. Überhaupt
kann ich nur sagen, dass Ihre „Rapidmethode“
sehr leichtfasslich und lehrreich ist, so dass ich
dieselbe allen, die Englisch lernen wollen, nur aufs
wärmste empfehlen kann. — Mit vorzüglicher
Hochachtung
F. T., Läftler, Truns.

Sehr geehrter Herr Direktor!
Soeben habe ich Nachricht erhalten, dass ich
nach Kanada gehen kann und ich bin froh, dass
vor meiner Abreise der englische Lehrkurs be-
endet ist. Ich kann Ihnen schreiben, dass Ihre
„Rapidmethode“ eine vorzügliche ist. Ich bin mit
diesem sehr zufrieden und kann diese Methode
jedermann mit gutem Gewissen empfehlen. Es
sollte niemand nach Amerika oder Kanada aus-
wandern, ohne vorher die englische Sprache er-
lernt zu haben und die „Rapidmethode“
Ihrer „Rapid-Methode“ für Auswanderer den
Nagel auf den Kopf getroffen. Nochmals
herzlichsten Dank für Ihre Mühe, verbleibe ich
hochachtungsvoll
Fr. R., Ponte-Campovasto.

Sehr geehrter Herr Direktor!
Beiliegend übersende ich Ihnen die letzte Auf-
gabe zur gefl. Korrektur. Gleichzeitig gestatte
ich mir, Ihnen für Ihre Mühe meinen besten
Dank auszusprechen, denn Sie haben auch wirk-
lich gehalten, was Sie versprochen! Meine an-
fängliche Abneigung der englischen Sprache ge-
genüber hat sich dank Ihrer leichtfasslichen und
unterhaltenden Methode in das Gegenteil ver-
wandelt. Ich kann daher Ihre „Rapidmethode“
interessanten nur aufs beste empfehlen. Mit vor-
züglicher Hochachtung grüsst
W. W., Zürich.

**Interessanten erhalten die vollen
Namen obiger Briefschreiber.**

Garantie für Lernerfolg!
Wir garantieren, dass jeder Schüler bei etwas
Fleiß nach Abschluss der Lehrkurses von
30 Stunden Englisch sprechen, lesen und schrei-
ben können wird. Falls dies nicht erreicht wird,
verpflichten wir uns, den Schüler unentgeltlich
weiter zu unterrichten, bis derselbe ganz
zufrieden ist.

Die Direktion der Spezial-Schule
für Englisch-„Rapid“, Luzern Nr. 8.
Man verlange Prospekt gegen Rückporto von der
„Rapid-Schule“ für Englisch in Luzern Nr. 8.

Diese
Schutzwand
ist aus
**Glanz-
Eternit.**

Wohnliche Wirkung
Sehr sauber
Dauerhaft
Leicht zu reinigen
Einfach zu montieren
Vorteilhaft im Preis
Offerte und Muster durch

GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN.

Frische
Delikatessen
**Fische
Wild
Geflügel**

jederzeit
rasche Lieferung
durch unseren
Hotel-Spezial-Dienst

Christen G
BASEL-Heumattstrasse 21
Das grosse Lebensmittelgeschäft
Delikatessen - Comestibles

Geeichte Flaschen
grün, 1/2, 1/4, 1/8 Liter und Doppelliter in Bur-
gunderform für Wein. Für Liqueur 1/4 u. Liter
in Kropfform, grün u. weiss. Illust. Preisliste
und Bundesratsbeschluss vom 10. Februar 1928
über Eichung der Hohlmasse stehen z. Verfüg.
Glashütte Bülach A.G. in Bülach

Revue-Inserate haben Erfolg!

**PER
BILGUT
EXPRESS
POST**

Franko!
Kochfett Kraft
wenns presst!

FABRIKANTEN: STÜSSY & CH ZÜRICH.
AKTIENGESELLSCHAFT

NEUKOMM & Co
Steppdeckenfabrik
Oerlikon
Neuanfertigungen Reparaturen

Neu!
KORKWOLLE
für Matratzen, Polster u. Kissen,
Muster und Preise auf Verlangen.
D. Bottaro & Co., Genua, Cas. Postale 907.

**Grossverkauf
von orientalischen
Teppichen
an Hotels
und Pensionen**

Grosse Lager in allen Grös-
sen. Übermasse für Hallen
stets vorhanden. Verlangen
Sie Besuch od. Offerten v. der

Teppich-Aktiengesellschaft
Zürich, Gotthardstrasse 25
Telephon Seinau 93.91

1000 weitere Anerkennungschriften mit voller Adressen-Angabe zur Verfügung.

Die „Rapidmethode“ ist kein Buch zum Selbstunterricht, sondern brieflicher Unterricht mit Aufgaben-Korrekturen.

**Wie man in der Praxis
über die elektrische
Therma-Grossküche urteilt . . .**



Un Progre

En visitant l'interessante exposition internationale de cuisine, "La Zika", j'ai été surpris par les progrès réalisés en matière de chauffage électrique.

Le Restaurant Français, installé dans l'exposition dont la cuisine est complètement munie d'appareils électriques, obtient des résultats merveilleux.

Le chef de cuisine, M. Rault, que j'ai consulté à ce sujet, me dit être le plus satisfait et en conclut que l'usage de l'électricité en cuisine est un acte humanitaire, vis-à-vis du personnel et qu'on a tout intérêt à propager.

Personnellement je félicite les constructeurs de la maison Therma d'avoir réalisé ce perfectionnement.

A. Isenhardt

Zürich juin 1930

2 grosse Ehrenpreise mit goldener Medaille an der „Zika“ Zürich

„Therma“ A.-G. Schwanden

Rohrmöbel



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



Teppichklopfer

liefert als Spezialität
**S. Schubiger,
Herisau**

Bei Bedarf von

Hotelpapieren

verlangen Sie Offerte bei

**Maison WAP
Lausanne**

wo man Sie prompt und zuverlässig bedient.

**COGNAC
MARTELL**

Gegründet im Jahre 1715



General-Vertretung für die Schweiz:

Fred. Navarra Genf

Verlangen Sie überall die Reise-
FLASCHE MARTELL ***

**Nerven-Heilanstalt
„Friedheim“**

Zürichschlucht (Thurgau)
Eisenbahnstationen: Amriswil, Bischofszell Nord
Nerven- u. Gemütskranke
Sorgfältige Pflege - Gegründet 1891
Drei Aerzte - Telefon Nummer 3
Chefarzt und Besitzer:
Dr. Krayenbühl

Erstklassige sanitäre

Hotel-Installationen

erstellt

X. BISSIG - MAIHOF - LUZERN

**Ihr Hotel ist stets
besetzt**

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fließendem temperiertem Wasser haben

BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH

Aktien-Gesellschaft
Fabrik sanitärer Einrichtungen



**Votre hôtel sera
toujours au complet**

si les lavabos avec eau courante et tempérée sont installés dans toutes vos chambres

BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH

Société Anonyme
Fabrication d'appareils sanitaires



Sämtliche Inlaiddeläge im Woba-Hotel sind mit Büffel-Glanz, dem Hartglanzbodenwachs der Chemischen Fabrik Jacob Tobler, Altstätten (St. Gallen) gepflegt. Rat und Auskunft über die Pflege Ihrer Fussböden erhalten Sie
Stand 50, Halle I

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

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**

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

Rheinfelder Kurbrunnen



**Tafelwasser UND
Kapuziner**
MIT REINEM FRUCHTSIRUP

Tafelkunsthonig

„Wolrowe erquist“
für den sorgfältigen Frühstückstisch. Verlangen Sie ihn bei Ihrem Grossisten od. direkt beim Fabrikanten
C. Hünzeler, Wolrowewerke, Pfäfers
(Kt. Schwyz) Tel. 18 Verlangen Sie bemust. Offerte!

Der Hotellieferant ist in Gefahr

von andern Firmen überholt zu werden
wenn er nicht inseriert!

Gut speisen oder behaglich wohnen ?



Fragen Sie bitte einen Ihrer Gäste, was er bevorzugt. Er wird Ihnen sicher sagen, dass er keines von beiden missen möchte.

Zum behaglichen Wohnen gehören aber auch in Hotels schön desinierte und feinfarbige Teppiche. Sollen sie jahrelang haltbar und vorteilhaft im Preise sein, dann verlangen Sie bitte den guten Schweizer-Teppich mit 2 roten Streifen oder dem Bär auf der Rückseite, welcher alle diese Vorteile in sich birgt.



**Schweizerische
Teppichfabrik
Emmenda**