

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 39 (1930)  
**Heft:** 44

## 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:** 09.08.2025

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

## REVUE SUISSE DES HOTELS

**Nº 44**  
BASEL, 30. Oktober 1930

**Nº 44**  
BALE, 30 octobre 1930

**INSERTATE:** Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 par Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.  
**ABONNEMENT:** SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbj. Fr. 8.50, viertelj. Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern entrichten. 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 bureaux de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est offert une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Aeschengraben No. 35, Basel  
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON  
Safran No. 11.52

Rédaction et Administration: Aeschengraben No. 35, Bâle  
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques postaux No. V 85



### Todes-Anzeige

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

Herr

**Emidio Invernizzi-Bucher**

Restaurateur in Riehen

am 23. Oktober nach längerer Krankheit im Alter von 59 Jahren gestorben ist.

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

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

## Schweizer Hotelführer 1931

Schluss  
der Anmeldefrist:

**10. November**

### Musiker-Vermittlung

Wie wir in der Oktober-Nummer des „Schweizer Musikerblatt“ lesen, hat das Chaos in der Stellenvermittlung für Musiker an der letzten Delegiertenversammlung des Schweizer Musiker-Vereins (Anfang Juli) erneut Anlass zu eingehender Erörterung gegeben, in deren Vordergrund die Frage der Schaffung eines paritätischen Facharbeitsnachweises stand, die aber mit 11 gegen 7 Stimmen abgelehnt wurde. Mit Recht ist in der Diskussion darauf hingewiesen worden, dass der paritätische Arbeitsnachweis von der Arbeitgeberseite wohl kaum in starkem Ausmass beansprucht würde. Wir können diese Auffassung nur bestätigen und sind der Meinung, es liege angesichts des grossen Angebots an Arbeitskraft überhaupt kein Bedürfnis vor zur Schaffung einer solchen halbamtlichen Vermittlungsstelle. Denn auch damit wäre die Hauptfrage noch lange nicht gelöst, wie den Hotels gute Musiker auf einwandfreie Weise vermittelt werden können.

Der Schweizer Musiker-Verein gedenkt nun die Vermittlung zu organisieren und zwecks Erzielung besserer Resultate reisende Vermittler im Lande herumzuschicken. Diese Lösung dürfte möglicherweise von Erfolg begleitet sein und wir können diesen Bestrebungen unsere Unterstützung zusichern unter der Voraussetzung, dass nicht etwa

der Versuch gemacht wird, den Hotels zweit- und drittklassige „Künstler“ anzuhängen, die überhaupt keine Musiker sind, wie dies zufolge gewisser Behördemassnahmen letztes Jahr im Berner Oberland konstatiert werden musste. Solche Verhältnisse scheinen wenig geeignet, die Bestrebungen des Musiker-Vereins zu fördern. — Nebenbei gesagt, beruht es auch auf einer durchaus irrigen Einstellung, wenn im Musikerverband angenommen wird, die Hotellerie stehe seinen Bemühungen um die Ordnung des Vermittlungswesens ablehnend oder feindlich gegenüber. Wir haben hierzu gar keinen Anlass, wünschen aber für unsere Mitgliederhotels die Vermittlung guter Musiker, die ihrer besonderen Aufgabe nach jeder Richtung hin gewachsen sind.

### Zur letzten Sommersaison

Es ist nicht ganz leicht, ein klar umrissenes Bild der diesjährigen Sommersaison zu zeichnen, da die Berichte aus den einzelnen Landesgegenden recht widerspruchsvoll lauten und die bestimmenden Faktoren sich sehr verschiedenartig gestalten haben. Auch an den einzelnen Orten ist man hinsichtlich der Beurteilung durchaus nicht einer Meinung; vielmehr zeigt sich für viele Geschäfte desselben Platzes eine sehr ungleichmässige Auswirkung des Saisonverlaufes, indem weder die Höhe der Besuchszahlen noch des Geschäftsertrages auf eine allgemein verbindliche Norm zu bringen ist, mögen nun die tieferen Ursachen hier mehr der Wirtschaftskrise, dort mehr dem schlechten Witterungscharakter der Hochsommermonate zugeschrieben werden.

Als besonderes Kennzeichen der Saison ist in erster Linie die ausserordentlich ungünstige Witterung zu nennen, die schon das Vorsaisongeschäft der Monate April, Mai und Juni sehr nachteilig beeinflusste, zum Schaden namentlich der Frühjahrskurorte diesseits der Alpen sowie auch der Badestationen. — Noch verheerender wirkte sich dann die Unbill des Wetters in den Monaten Juli bis Mitte August aus (in Basel innerhalb sechs Wochen nur zwei schöne Tage) und auch der letzte Saisonmonat, der September, verdient keine bessere Zensur, sodass ohne Gefahr der Übertreibung behauptet werden darf, die Witterung habe — im Gesamten der Saison — seit zehn Jahren dem Fremdenverkehr und der Hotellerie noch nie so schlimm mitgespielt wie im Jahre 1930. Da die bezüglich Verhältnisse noch in aller Erinnerung stehen, kann hier auf Einzelheiten verzichtet werden, doch wird man mit uns einig gehen in dem Urteil, mit Ausnahme von zwei Wochen zu Ende August/Anfang September sei die Witterung während der ganzen Saison fast durchwegs unter aller Kritik gewesen. Die Folgen machten sich namentlich in den Berglagen geltend, deren Hotels noch zur Zeit sonstiger Höchstfrequenz, um die Monatswende Juli/August, halb leer oder doch schlecht besetzt waren, im Gegensatz zu den beiden Vorjahren, die im Hinblick auf das Wetter unter einem guten Stern gestanden.

Dass übrigens trotz der Ungunst der Witterung die allgemeine Reiselust zeitweise ziemlich rege war, beweisen einzelne recht gute Monatsergebnisse der Bundesbahnen. Diese Erscheinung muss allerdings in erster Linie auf das Konto des inländischen Reiseverkehrs, d. h. des Schweizer Elementes gebucht werden, das den Schönheiten der Heimat wieder, wie in den Vorkriegsjahren, die verdiente Ehre zuteil werden lässt. Er-

freulich ist ferner die stete Zunahme des Reisebesuches aus Frankreich, Belgien und Italien, welche Entwicklung namentlich um der West- und Südschweiz willen zu begrüßen ist. Wohl als Begleiterscheinung der Passionspiele in Oberammergau erlebten dies Jahr verschiedene Plätze auch eine wesentliche Steigerung des Besuches aus Amerika. So Luzern und Zürich. Dagegen ist allenthalben das reichsdeutsche Element stark zurückgegangen, vor allem zufolge der drückenden Wirtschaftsnot, dann aber aus Gründen vermehrter Reisen ins befreite Rheinland, der vielfach früheren Rückreisen zwecks Teilnahme an den Wahlen zum Reichstag und zumteil wohl auch als direkte Rückwirkung der bekannten Kampagne deutscher Verkehrskreise gegen die Auslandsreisen.

Wenn wir in Ergänzung des vorstehenden eine kurze Umschau in den

### verschiedenen Fremdenverkehrsgebieten

des Landes halten, so leuchtet ein, dass angesichts des oben skizzierten Witterungscharakters der Gästebesuch sozusagen überall hinter den Frequenzzahlen des letzten Jahres zurückbleiben musste, obschon der Rückschlag erfreulicherweise im ganzen nicht so wesentlich ist, wie da und dort noch bis tief in die Hochsaisonmonate hinein befürchtet wurde. Gerade im Punkte der Besuchszahlen lässt sich indessen die Saisongestaltung nicht auf einen Nenner bringen, dem allgemeine Geltung zukäme, weisen doch einzelne Plätze und Gebiete annähernd die Vorjahresfrequenzen auf, während andere Orte zufolge der bereits angetönten ungleichmässigen Auswirkungen erhebliche Fehlbeträge zu verzeichnen haben. Da letztere die Mehrheit bilden, ergibt sich gegenüber 1929 für die Gesamtschweiz ein Besuchsdefizit, das je nach der Landesgegend und der Höhenlage mit 5—10, vereinzelt auch bis zu 15 Prozent in Rechnung gestellt werden darf.

Ausnahmen von dieser Regel bilden vor allem unsere grossen Städte, deren Besuch in den fünf Monaten Mai bis September die Frequenzzahlen des Vorjahres durchwegs übertrifft, wenn auch nur um ganz wenige Prozent. So Basel, Luzern und Genf, wo die letztjährige Frequenz knapp überboten werden konnte; dergleichen Zürich, hier aber nur dank des „Zika“-Monats Juni, während die übrigen Sommermonate eher sinkende Besuchszahlen aufweisen. — Zu den vom Saisonverlauf begünstigten Gebieten gehört sodann Graubünden. Laut Erhebungen der kantonalen Fremdenstatistik steht dort das Besuchsergebnis mit 2,136,829 Logiernächten (Monate März/September) nur um 4000 Übernachtungen hinter 1929 zurück, ein Resultat, das angesichts der vielen widrigen Umstände geradezu glänzend genannt werden dürfte, wenn der Faktor „Logiernächte“ allein ausschlaggebend wäre. — Die Ostschweiz (St. Galler Oberland, Toggenburg, Appenzel) hat verhältnismässig gut gearbeitet, obschon auch dort das Hotelgeschäft hinter den Erwartungen zurückblieb. — Im Tessin hielt sich die Frühlingssaison durchwegs auf der Höhe des Vorjahres. Lugano meldete für das erste Halbjahr mit 60,500 Arrivées einen ganz unbedeutlichen Rückschlag von 400 Personen, während Locarno für die gleiche Zeit eine Besuchssteigerung um 4500 Gäste verzeichnete, namentlich dank des guten Juniergebnisses. Die Unbill der Witterung nördlich der Alpen ist danach in gewissem Umfang unserer Sonnenstube Tessin zugute-

### Auskunftsdienst über Reisebureaux u. Annoncen-Acquisition

**Dringende Warnung.**  
Wie uns mitgeteilt wird, bereisen zurzeit ein Herr J. Klein aus Berlin-Charlottenburg und ein Herr Kubies aus Wien die Schweiz, um bei den Hotels Anzeigenaufträge für den American Hotel-Service, Mohrenstrasse 48, Berlin, zu sammeln. Beide geben sich als Direktoren des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins in Köln aus, obschon sie mit diesem Verband nichts zu tun und von ihm keinerlei Auftrag haben.  
Wir ersuchen unsere Mitglieder, diese beiden Persönlichkeiten nicht zu empfangen.

**Keine Kreditgewährung!**  
Wie wir auf Grund von Korrespondenzen mit verschiedenen Hotels und ausländischen Hotelverändern feststellen müssen, sind in der letzten Zeit mit dem nachstehend verzeichneten Reisebureau — die sich zumteil im Konkurs befinden, zumteil an Hotels noch ältere Rechnungsbeträge schulden — schlechte Erfahrungen gemacht worden, so dass weitere Geschäftsbeziehungen nicht empfohlen werden können:

- Crabtrees Travel Office, 412, Thirteenth Str., Oakland (U. S. A.);
- Dimas Tours, 92, Avenue des Champs Elysées, Paris;
- Born & Schottenfels, Weberstrasse 3, Wiesbaden;
- Lewis Travel Service, 12, Rue d'Aguesseau, Paris.

gekommen. — In der Zentralschweiz brachten neben der Vorsaison vor allem der Hauptmonat August starke Enttäuschungen, namentlich den Berghotels. Die Metropole Luzern hatte im April und Mai sowie im August und September merkliche Ausfälle in der Gästezahl zu verzeichnen und erreichte die letztjährige Gesamtbesuchsziffer nur dank des guten Julieresultates mit rund 52,400 Arrivées gegenüber 45,800 im Juli 1929. — Nicht besser abgeschnitten hat das Berner Oberland, das verschiedentlich von Hochwasserkatastrophen heimgesucht wurde. Nicht nur die Höhenlagen, sondern auch die Talstationen und Secorte klagen hiermit wenig Ausnahmen über schlechten Geschäftsgang. — Dieses Bild wird vervollständigt durch die Saisongestaltung im Kanton Wallis und in der Westschweiz. Die Erhebungen der Walliser Hotelgenossenschaft verzeichnen für die Zeit von Mitte Juni bis Mitte September 64,021 abgestiegene Gäste gegenüber 68,979 im Vorjahre, was einem Rückschlag von rund 7 Prozent gleichkommt. Ungefähr gleich hohe Ausfälle werden aus den Waadtländeralpen und vom Genfersee angezeigt, doch ergaben sich auch hier etwelche Variationen des Besuchsbildes insofern, als nach den uns vorliegenden Meldungen z. B. in Genf die letztjährige Frequenz um mehr als 5 Prozent übertraffen wurde, während in Lausanne im III. Quartal die Logiernächtezahl mit 225,642 Übernachtungen um 3 Prozent hinter dem Vorjahr zurückbleibt. Auch im Juragebiet und in den Badekurorten liess der Gästebesuch, abgesehen von einzelnen Ausnahmen, viel zu wünschen übrig. Den Bäderstationen hat insbesondere die schlechte Witterung der Vorsaisonmonate und des September Abbruch getan.

Wenn wir weiter oben für das gesamte Land von einem durchschnittlichen Besuchsdefizit von 5—10 Prozent sprachen, so wird diese Feststellung ungefähr bestätigt durch die Frequenzzahlen der Alpenposten, die im Vergleich zum Vorjahr einen Verkehrsrückgang von 16,000 Personen oder 5 Prozent zu verzeichnen hatten. Einer ferneren Bestätigung begegnen wir in den Erhebungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über den Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe, wonach die

durchschnittliche Bettenbesetzung Mitte Juli 58,4, Ende Juli 72,2 und Mitte August 72,9 Prozent betrug, gegenüber 62,2 bzw. 80,2 und 79,5 Prozent an den gleichen Stichtagen des Vorjahres. Der Ausfall in der Bettenbesetzung belief sich danach Mitte Juli auf 6 Prozent, Ende Juli auf 10 und Mitte August auf 8 Prozent, was im Mittel dem von uns errechneten Besuchsdefizit entspricht.

Ergibt sich schon auf Grund der Verkehrsziffern, dass die Sommersaison 1930 nicht als gut bezeichnet werden kann, so wird das Bild noch um eine starke Nuance dunkler, wenn man auf den

### Wirtschaftsertrag

abstellt. Die Zahl der Gäste allein macht ja noch keine Saison, sondern es spielen bei der Beurteilung einige weitere Faktoren mit, die wie die Aufenthaltsdauer und die Aufwendungen, die Auslagen der Reisenden mindestens ebenso schwer ins Gewicht fallen. Nun ist ein besonderes Kennzeichen des modernen Reiseverkehrs die fortgesetzte Verkürzung der Aufenthalte der einzelnen Gäste, wozu sich in den letzten Jahren ferner der Zwang zur Sparsamkeit hinsichtlich der sogen. Extras gesellt. Diese Sparsamkeit trat in der heurigen Saison noch in verstärkter Masse in Erscheinung, weil die Weltwirtschaftskrise sich seit dem letzten Frühjahr verschärft und allen Kreisen, auch den begüterten und reichen Klassen, strikte Ökonomie in ihren Luxusausgaben auferlegt hat. Das wirkt sich vor allem im Reiseverkehr und in der Hotellerie aus, die bekanntlich auf die Störungen im Wirtschaftsleben zu allererst reagieren. Tatsächlich berühren die meisten Klagen der Hotels denn auch den Rückgang ihres Umsatzes. Zu diesen Momenten gesellen sich ferner noch die neue Teuerungswelle, die künstliche Hochhaltung der Lebensmittelpreise sowie die erhöhten Steuer- und Soziallasten. Es folgt daraus, dass die allgemeine wirtschaftliche Depression die abgelaufene Saison besonders nachteilig beeinflusste und in Verbindung mit dem Frequenzzrückgang das Hotelgeschäft merklich unter den Durchschnitt der letzten Jahre herabdrückte. Auch in diesem Punkte wirkte sich die Saison, je nach der Hotelkategorie, sehr ungleichartig aus, indem die einfachen billigen Häuser verhältnismässig besser arbeiteten als die komfortablen grossen Betriebe. Allein generell betrachtet, hat die Wirtschaftskrise, neben dem schlechten Wetter, dem gesamten Fremdenverkehr so übel mitgespielt, dass versierte und gut orientierte Fachleute den Ertrag des Hotelgeschäftes um 20 Prozent niedriger einschätzen als im letzten Jahr.

Die Saison ist demnach in ihrem Schlussergebnis unter mittel ausgefallen! Wenn man sich nun vor Augen hält, dass auch in den Vorjahren im Gastgewerbe keine glänzenden Ernten eingebracht wurden, so kann man sich leicht vorstellen, welche Konsequenzen der neuerliche Rückschlag auf die finanzielle Lage der Hotellerie haben muss. Und man wird es verstehen, wenn angesichts der wenig rosig Situation von der Zentralleitung des S. H. V. immer wieder mit Nachdruck auf den folgerichtigen Ausbau der Propaganda und die Aufrechterhaltung einer gesunden Preispolitik hingearbeitet wird. — Zwei Zielsetzungen, welche die volle Beachtung und restlose Unterstützung der gesamten Mitgliedschaft verdienen! ti.

### Der technische Kontrollleur

In der „Hotel-Revue“ vom 9. Oktober wurde die Wichtigkeit neutraler Expertentätigkeit bei der Installation oder der Abänderung von technischen Einrichtungen betont. Ich möchte noch etwas weiter gehen und für den „Kontrollleur“ eintreten.

Ich stelle mir vor, dass mancher Pensions- oder Hotelinhaber es begrüssen würde, wenn er gewissermassen einen „Kontrollleur“ seiner technischen und baulichen Anlagen „abonnieren“ könnte. Der Kontrollleur wäre nach meiner Idee ein gelernter Techniker. Allerdings müsste er nicht nur ein Spezialfach seiner Branche verstehen, sondern im Elektrischen — so gut wie im Bau- oder Heizungsfach beschlagen sein. Wer weiss, vielleicht führen unsere technischen Hochschulen sogar noch einmal Spezialkurse für solche Kontrollleure ein, da wohl mit der Zeit wenigstens der Miet-

haus-, wenn nicht sogar der Einfamilienhausbesitzer ebenfalls über einen solchen Mann froh sein dürften, der sofort Bescheid weiss, wenn es im Hause irgendwo hapert.

Nun aber zu unserm „Hotelkontrollleur“. Ich stelle mir vor, dass der Mann seine bestimmten Runden macht, also gewissermassen Geschäftsreisender ist und seine Abonnenten zu bestimmten Terminen, welche die Auftraggeber selbst bestimmen, besucht. Je nach der Grösse des Hotels und der zu untersuchenden Anlagen würde seine Anwesenheit längere oder kürzere Zeit währen. Er wird sorgfältig alle Anlagen einer eingehenden Untersuchung würdigen, würde den Hotelbesitzer darauf aufmerksam machen, wenn etwas veraltet wäre, wenn eine Neuanlage rentieren würde usw. Er würde aber auch den kleinsten Schaden, die geringste Unregelmässigkeit buchen und in seinem Rapport erwähnen. Und gerade durch dieses Kapitel würde er sich bezahlt machen. Denn jedermann weiss, wie oft eine unbeachtete Kleinigkeit zu grossen kostspieligen Auslagen führen kann. Dann sollte der Kontrollleur aber auch zur Prüfung der Reparaturen geholt werden, zu Kostenanschlägen Stellung nehmen können. Es sollten ihm auch die Rechnungen zur Überprüfung vorgelegt werden. Aber, da sind wir ja auch wieder beim Experten angelangt. Elisabeth B.-K.

\* \* \*

Anmerkung der Redaktion: Diese Ausführungen einer im Hotelfach versierten Einsenderin scheitern praktisch etwas an der Schwierigkeit der Personenfrage. Es wird schwer halten, jemand zu finden, der auf allen Gebieten genügend „beschlagen“ ist. Vielleicht wäre aber die Möglichkeit gegeben, eine geeignete, tüchtige und in einigen technischen Fachgebieten bereits praktisch und theoretisch tätig gewesene Person bei einigen Spezialfirmen weiterbilden zu lassen. Man muss sich bewusst sein, dass man auch auf diesem Wege noch kein Universalgenie erhalten wird. Das will man aber auch nicht. Man wünscht nur eine Person, welche sich in den technischen Anlagen der Hotellerie genügend auskennt, um richtig raten und prüfen zu können. Ein Teil dieser Fähigkeiten kann man sich allerdings nur auf dem Wege des Einlebens und Einfühlens, bzw. durch die praktische „Kontrollleurstätigkeit“ erwerben. Amerikanische Elektrizitätswerke lassen ihre Abonnenten längst regelmässig besuchen, um die Anlagen zu inspizieren, Ratschläge hinsichtlich neuer Geräte zu geben, auf die Zweckmässigkeit von Reparaturen, wirtschaftlicheren Beleuchtungen usw. hinzuweisen.

Unser Zeitalter leidet bedauerlicherweise unter dem „Spezialisieren“. Wir finden keine Leute mehr, die alles verstehen. Ja, man darf ruhig weitergehen und sagen, dass es kaum mehr Leute gibt, die ausser ihrem engen Fach noch etwas anderes verstehen. Der diskrete Avis unserer Einsenderin an die technischen Schulen ist deshalb sehr am Platz. Hört man doch auch von Seiten Industrieller längst Klagen darüber, dass die heutige Welt recht arm sei an Leuten, die von allem „etwas“ verstehen. Die ins Extreme getriebene Spezialisierung wird in absehbarer Zeit wohl von selbst eine Kompensation darin finden, dass wieder für einen Nachwuchs von weniger wissenschaftlich, dafür praktisch vielseitig gebildeten Technikern gesorgt wird, die imstande sind, in ein und demselben Gebäude, bzw. in ein und derselben Erwerbsbranche fast sämtliche Fragen in ihren grossen und entscheidenden Zügen zu lösen, die Einzelheiten nach wie vor dem Spezialisten überlassend.

### Schlussabend der ZIKA

Auf Donnerstag, den 23. Oktober abends, waren die Mitglieder der „Zika“-Genossenschaft, sowie die Mitglieder des Organisationskomitees und der verschiedenen Subkomitees zum Schlussabend und zur Preisverteilung der Abteilung Kochkunst im Gesellschaftshaus zur Kaufleuten in Zürich eingeladen. Sie fanden sich mit ihren Damen in der Zahl von über 300 Personen schon zu dem Bankett ein, das in seinen lukullischen Darbietungen allgemeines Lob und Anerkennung fand und in frohem kollegialen Beisammensein einen stimmungsvollen Verlauf nahm.

Nach dem Dessert erschien der Präsident der Organisationskomitees, Herr Hoteller H. Kracht vom Baur au Lac, allseitig stürmisch begrüsst, auf der Rednertribüne und ergriff das Wort zu einer packenden Ansprache, in der er seinen Mitarbeitern an dem schönen Werke sowie den zahlreichen Gästen und der Damenwelt herzlichen Willkomm entbot, um im Anschluss dem Ausstellungsekretär Herrn Schudel sowie der Architekturfirma Vogelsanger & Maurer ein besonderes Kränzchen zu winden und damit die wohlverdiente Ehrung hervorragender Leistungen zu erweisen. — Zum Erfolg und zur Wertung der „Zika“ selbst konnte Redner auf die Tatsache verweisen, dass ihr in Fachkreisen des In- und Auslandes allseitig rückhaltlose Anerkennung zuteil wurde. Daneben war sie hinein gewachsen nicht nur ins Herz des Zürcher Publikums, sondern des ganzen Schweizer Volkes, wofür der starke Besuch aus allen Landesteilen der schlagendste Beweis darstellte. Die „Zika“ wird denn auch in den Annalen der schweizer. Hotellerie auf alle Zeiten verzeichnet bleiben und daselbst eine Ehrenseite einnehmen. Vor allem auch als Beispiel und Zeugnis engster Zusammenarbeit von Arbeitgeber- und Arbeitnehmerkreisen im nationalen Gastgewerbe, welche hier den Erfolg von Anfang an sicherstellte. Zum Schluss seiner Rede sprach Herr Kracht nochmals allen Mitwirkenden den wärmsten Dank für ihre Mitarbeit aus und gab, mit einem Trinkspruch auf die blühende Entwicklung der schweizer. Hotellerie, der Hoffnung Ausdruck, der Gedanke der „Zika“ möge in unserem Berufsstande in alle Zukunft weiterleben.

Hierauf überbrachte der Präsident der Sektion Zürich des Schweizer Kochverbandes, Herr Waser, dem Präsidenten des Organisationskomitees den Dank der Köchenschaft für seine aufopferungsvolle Arbeit und überreichte Herrn Kracht als Zeichen dankbarer Anerkennung und Sympathie einen Silberpokal. — Die Vorführung des „Zika“-Films, der während nahezu einer Stunde über die Leinwand ging, verschaffte den freudigbewegten Festteilnehmern noch einmal die willkommenen Gelegenheit, die Ausstellung in ihren verschiedenen Stadien ins Auge zu fassen, worauf durch den Vizepräsidenten des Preisgerichtes, Abteilung Kochkunst, Herrn G. Wyss-Henggeler, nach kurzer Ansprache die Preisverteilung vorgenommen wurde, die bei der grossen Ausstattung des Gabentisches längere Zeit in Anspruch nahm. — Da die gesamte Prämierungsliste der nächsten Nummer unseres Blattes als Sonderbeilage beigegeben wird, seien hier nur die ersten Preisgewinner der verschiedenen Kategorien genannt:

Abteilung A., höhere Kochkunst: 1. Furrer A., Hotel Baur au Lac, Zürich und Kulm-Hotel, St. Moritz; 2. Lohmann J., Baur au Lac, Zürich.

Abteilung B., Restaurationsplatten-Wettbewerb: 1. Michel E., Hotel St. Gotthard, Zürich; 2. Boos W., Bahnhofbuffet, Zürich.

Abteilung C., serienweise Ausstellung einzelner Produkte: 1. Hauri W., Hotel National, Luzern; 2. Scheurer E., Hotel National, Luzern.

Abteilung D., Diätküche: Österreichische Nationalmannschaft, Verband der Köche Österreichs in Wien.

Abteilung E., Kochlehrlinge: 1. Aeberle Paul, Stadthof-Posthotel, Zürich; 2. Balzli Herm., Freiburg.

Konkurrenz „Warme Küche“: 1. Bosolasco, Chef-Entremétier, Zürich; 2. Goller Jean, Koch, Zürich.

Spezialwettbewerb für Hausfrauen: 1. Frau G. Karli-Meyer, Zürich; 2. Frau E. Rohrbach, Zürich.

Im Ortswettbewerb stehen in vorderster Reihe: 1. Zürich, 2. Luzern, 3. Lausanne, 4. Genf, 5. Bern, 6. St. Moritz. Weiter dürfte unsere Leser noch interessieren, dass die beiden Naturalgaben des S. H. V. (goldene Taschenuhren) erhalten haben die Herren Joh. Lohmann, Baur au Lac, Zürich, und E. Scheurer, Hotel-National, Luzern.

Mit der Preisverteilung hatte der glänzende Familienabend seinen Höhepunkt überschritten. Der Rest klang aus in gemütlicher gegenseitiger Unterhaltung und einem flotten Ball bis in die frühen Morgenstunden. Auf die hervorragenden Leistungen des Organisationskomitees und seiner Mitarbeiter kommen wir noch zurück, sobald der Bericht des Komitees vorliegen wird, was nach erhaltenen Informationen in einigen Wochen

## Alliance Internationale de l'Hôtellerie

### Sitzung des Comité exécutif in Athen

Auf Einladung des Hotelier-Verbandes von Griechenland besammelt sich das Comité exécutif der Alliance Internationale de l'Hôtellerie am 17./18. November nächsthin in Athen. Eine Grosszahl von Hoteliers der verschiedenen Länder, die ihren Nationalverband im Comité exécutif vertreten, hat ihre Beteiligung bereits zugesagt. Neben den geschäftlichen Arbeiten sind Ausflüge nach Marathon und Eleusis vorgesehen. Desgleichen offizielle Empfänge und in Begleitung von Fachprofessoren, Besuche der Akropolis und bekannter Museen. — Auf der Tagesordnung der Zusammenkunft figurieren u. a. folgende Traktanden: Berichte der einzelnen Nationalverbände über die Geschäftslage der Hotellerie in ihren Ländern; Beziehungen zur Vereinigung der internat. Automobillclubs und zur Alliance Internationale du Tourisme; Propagandawesen; Hotellerie und Autorgebühren; Vereinbarung mit der internat. Vereinigung der Reiseagenturen; Einführung eines Abzeichens für das Hotelpersonal als Ausweis über dessen Sprachkenntnisse; Stellungnahme zur Zollpolitik der verschiedenen Länder usw. — Der Internationale Hotelbesitzer-Verein in Köln wird an der Athener-Tagung vertreten sein durch die HH. Dr. Silenzi (Rom) und H. Burkard-Spillmann (Luzern).

der Fall sein dürfte. Für heute sei nur gesagt, dass der Anlass der Preisverteilung für die Abteilung Kochkunst von der tiefen Idee enger Solidarität und Zusammenwirkens in der Hotellerie, dem Leitmotiv der „Zika“, getragen war und daher einen würdigen Abschluss der Ausstellung bildete.

### Förderung des Hotelwesens in Jugoslawien

Der Fremdenverkehr in Jugoslawien hat speziell in den letzten 5 Jahren grosse Fortschritte zu verzeichnen und findet zufolge seiner steigenden Bedeutung für die Volkswirtschaft besondere Pflege und Förderung seitens der Landesregierung, die mehr und mehr danach trachtet, Hemmungen und Schwierigkeiten zu beseitigen, welche der Entwicklung des Reiseverkehrs hinderlich sein könnten. So werden, wie wir einer uns vorliegenden Abhandlung von Ministerialrat Dr. Zisek in Belgrad entnehmen, den Auslandsreisenden, die zu Vergütungs- und Ferienreisen ins Land kommen, schon seit Jahren umfangreiche Taxvergünstigungen auf den Eisenbahnen und Dampfern gewährt und das Netz günstiger Fahrgelegenheiten mit direkten Wagen nach allen Hauptstädten Europas immer weiter ausgebaut. Da die Entwicklung der Hotellerie mit dem Aufschwung des Reiseverkehrs nicht Schritt zu halten vermochte, sind nun ferner in letzter Zeit zwecks Förderung von Hotelneubauten zwei Gesetze betreffend Steuer- und Gebührenerleichterungen sowie betr. Zollbegünstigungen für die Hotellerie erlassen worden, Gesetze, die auch in Fachkreisen anderer Länder weiteste Beachtung verdienen. Und wäre es auch nur, um ihnen zu zeigen, mit welcher Grosszügigkeit „im Balkan hinten“ an der Hebung des Gastgewerbes gearbeitet wird, trotz durchwegs ungünstiger Verhältnisse als in Westeuropa.

Das Gesetz betreffend die Steuer- und Gebührenerleichterungen sieht für die Steuerperiode 1931—1935 eine vierzigprozentige, für die Jahre 1936—40 eine dreissigprozentige und für die fünfjährige Periode von 1941—45 eine zwanzigprozentige Ermässigung der Einkommensteuer sowie sämtlicher Gemeinde- und anderer Zulagen auf die Einkommensteuer vor, desgleichen den Erlass der Lustbarkeitssteuer und gewisser anderer Gebühren und Abgaben. Diese Erleichterungen kommen allen gastgewerblichen Betrieben: Hotels, Restaurants, Pensionen, Kurhäuser mit moderner Einrichtung zugute, die in Bädern, Luftkurorten usw. neu erbaut oder durch entsprechenden Ausbau modernisiert werden. Sie erfahren zudem noch eine Erhöhung je nach dem Kostenaufwande, d. h. dem Investitionskapital der einzelnen Unternehmen; so für Objekte mit einer Investition von 1/2—2 Millionen Dinar auf 60 Prozent, für Objekte mit einem Kostenaufwande von 2—5 Millionen Dinar sogar auf 70 Prozent der Steuern und Gebühren für die erste Steuerperiode. Neben den Bade- und Kurorten werden diese Steuererleichterungen auch den Hotels in den grösseren Städten (Belgrad, Zagreb, Split, Sarajevo usw.) gewährt, jedoch nur für Häuser mit minimal 40 Zimmern. Da derart hohe und vielseitige Steuernachlässe eine Verzinsung der investierten Kapitalien sowie einen normalen Geschäftsgewinn ge-

währleisten dürften, hofft die Regierung auf eine rege Zunahme der Hotelbautätigkeit und damit auf eine weitere Entwicklung des Fremdenverkehrs.

Diese Entwicklung erfährt eine fernere Begünstigung durch den Erlass des bereits erwähnten Zollbefreiungsgesetzes, welches unter ähnlichen Bedingungen wie für die Steuererleichterungen einen vollständigen Zollnachlass für folgende Hotelanlagen vorsieht: Elektrische Zentralen und Einrichtungen, Leuchtgasanlagen, Lift-, Bade- und andere sanitär-hygienische Installationen, Weinkellereinrichtungen, Kühlanlagen, Telefon-, Lötwerk- und Lichtsignalanlagen, maschinelle Küchen- und Reinigungsapparate, Bestecke feiner Ausführung und Tischporzellan etc.

Ein weiteres, in Vorbereitung stehendes Gesetz soll gewisse Allgemeinbedürfnisse der Hotellerie regeln, insbesondere auf dem Gebiet der Hotelkredite und der Hotelschulen. Auch die neue Gewerbeordnung soll in ausgedehnter Masse der Eigenart des Gastgewerbes Rechnung tragen, gemäss den Erfahrungen anderer Länder. Des fernern sind seitens der Fremdenverkehrsabteilung im Handelsministerium Schritte unternommen worden, um ein das ganze Land umfassendes Hotelbau-Programm zu erstellen und den Interessenten als Wegleitung und Orientierung zu überlassen. Dabei soll auf die dem einzelnen Ort angepasste Bautype mit Rängeinteilung abgestellt werden. Man rechnet vorläufig mit einem Programm, das zu seiner Durchführung einen Kapitalaufwand von 150 Millionen Dinar benötigen dürfte, wobei das ausländische und einheimische Kapital zu gleichen Teilen herangezogen werden sollen. Weitere Projekte gelten der Förderung der Autotouristik durch den Bau grosser moderner Automobilstrassen, der Schaffung einer ständigen Fremdenverkehrsabteilung im Ministerium und eines Staatsrates für den Touristenverkehr als oberster beschliessender Behörde für diesen Wirtschaftszweig.

Wie man sieht, sind in Jugoslawien in Sachen Fremdenverkehrsförderung recht weitausgreifende Projekte in Bearbeitung,

deren Realisierung an das Land starke Anforderungen stellen wird. Unsere Leser dürften ganz besonders interessieren die bereits Rechtskraft besitzenden Steuer- und Zollerleichterungen, die selbstredend für das Hotelgewerbe eine wesentliche Entlastung bedeuten und den Nachweis erbringen, dass im Gegensatz zu andern Staaten der jugoslawische Fiskus bereit ist, zur Unterstützung eines Gewerbebezuges, von dessen Blüte das gesamte Wirtschaftsleben profitiert, nicht unbedeutliche Opfer zu bringen. Das fordert fast zu Vergleichen mit der Mentalität, den Verhältnissen anderer Länder heraus, auch wenn man sich vom Laster Neid durchaus frei fühlt! Aber auch abgesehen hiervon, zeigt dieses Beispiel, dass Jugoslawien in punkto staatlicher Hebung und Förderung des Reiseverkehrs allen europäischen Ländern, die Schweiz inbegriffen, weit voraus ist. Jedenfalls ein schönes Zeichen fortschrittlicher Verkehrspolitik, das Beachtung verdient und zur Nachahmung veranlassen sollte.

### Beschäftigungsgrad in der Hotellerie

Die Erhebungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über den Beschäftigungsgrad in der Hotellerie ergaben für Mitte September eine durchschnittliche Bettenbesetzung von 46,5 und zu Ende September von 37,5 Prozent, gegenüber 46,7 bzw. 39,5 Prozent an den beiden entsprechenden Stichtagen des Vorjahres. In den unter 1000 m über Meer gelegenen Plätzen war die Besetzung mit 55,5 und 43,4 Prozent verhältnismässig besser als in den höher liegenden Stationen mit 24,5 Prozent zu Mitte und 17,8 Prozent Ende des Monats.

Die Zahl der auf 100 verfügbare Betten beschäftigten Personen betrug 31,7 zu Mitte und 30,0 auf Ende September und entspricht damit ungefähr den Verhältnissen des Vorjahres. Auf 100 besetzte Betten entfielen Mitte September 68,1 und Ende September 80,1 beschäftigte Personen, gegenüber 67 bzw. 76,7 an den beiden Zähltagen im September 1929.

Die Statistik umfasste 1138 Betriebe mit rund 83,000 Gastbetten. Mitte September waren 154 Häuser mit 57,550 Betten, Ende September mit 755 Betrieben mit 47,117 verfügbaren Gastbetten geöffnet.

### Grosse Ausstellungen ohne Erfolg

Nach Mitteilungen des „Soir“ soll der Fremdenverkehr Belgiens im laufenden Jahre einen Rückgang von über 40 Prozent zu verzeichnen haben, worunter speziell die Fremdenzentren Spa und Ostende empfindlich litten. Auch die Erwartungen, die auf die grossen Ausstellungen von Lüttich und Antwerpen gesetzt wurden, sind bitter enttäuscht worden. So hat, wie wir in den „Deutschen Hotelnachrichten“ lesen, der Präsident der S. A. „Grands Hôtels Belges“ an der letzten Generalversammlung dieser Gesellschaft ausgeführt, der wirtschaftliche Erfolg der genannten Ausstellungen sei ausgeblieben. Überhaupt seien für die Hotellerie Ausstellungen immer vom Übel, weil diejenigen Reisenden, die ein Land lediglich wegen einer Ausstellung besuchen, in der Regel diesem Lande dann mehrere Jahre fernbleiben. Die Schuld an dem Misserfolg der beiden Ausstellungen wird dem Umstand zugeschrieben, dass zu viele derartige Veranstaltungen stattfinden. In früheren Zeiten sei alle 20 Jahre eine Ausstellung durchgeführt worden, während heute die Ausstellungen allein in Belgien nach Legionen zählten. Wie für Barcelona und Sevilla (1929), so sei auch für Belgien das Ergebnis der Ausstellungen als ein vollständiges Fiasko zu bewerten.

Nach dem schlechten Verlauf der Saison und dem Misserfolg der beiden Ausstellungen soll mit starken Erschütterungen der belgischen Hotellerie zu rechnen sein, die auf jeden Fall für längere Zeit von derartigen Veranstaltungen übergangen hat. Ganz wie bei uns und in andern Ländern, wo der wirtschaftliche Nutzen aus grossen Ausstellungen meist in keinem Verhältnis steht zu den materiellen Anforderungen, die diesbezüglich an das Gastgewerbe gestellt werden.

### Eine interessante markenrechtliche Entscheidung des Bundesgerichtes

In seiner Sitzung vom 23. September 1930 hatte das schweizerische Bundesgericht folgenden interessanten Rechtsfall zu entscheiden, der für die Auslegung des Markenschutzgesetzes von prinzipieller Bedeutung ist: Seit 1874 bedient sich die Firma Champagne Strub Matthijs & Co. in Basel für ihre Champagnerweine der beiden Wort-Marken „Sportsman“ und „Sport“. Die erstere Marke verwendet sie auf den Etiketten, die letztere auf dem Korkbrande ihrer Weine. Beim eidgenössischen Amte für geistiges Eigentum hat die Firma seit dem Jahre 1900 die Wortmarke „Sport“ und seit dem Jahre 1928 die Wortmarke „Sportsman“ hinterlegt. Ausserdem hat sie schon im Jahre 1896 eine sportliche Bildmarke deponiert, welche die Aufschrift „Sportsman“ trägt.

Am 5. Mai 1923 liess die Genfer Firma Mousset & Coron für Apéritif-Weine die Wortmarke „Le Sportif“ eintragen, eine Eintragung, welche die Firma Champagne Strub durch Klage mit dem Antrage auf Löschung anfocht. Diesem Klagebegehren gegenüber stellte sich die Beklagte auf folgenden Standpunkt:

1. Das Wort „Le Sportif“ sei mit den Worten „Sport“ und „Sportsman“ nicht zu verwechseln.
2. Die Firma Champagne Strub habe das Wort „Sport“ überhaupt nur auf dem Korkbrande verwendet.
3. Die Wortmarke „Sportsman“ sei überhaupt erst nach der Eintragung der Marke „Le Sportif“ im Markenregister eingetragen worden.
4. Apéritif-Weine und Champagner seien gänzlich verschiedene Waren, so dass der Artikel 6 Absatz 3 des Markenschutzgesetzes hier anzuwenden sei, der die Eintragung gleicher Marken zulässt, sofern es sich um gänzlich verschiedene Warenklassen handelt, für welche die Marke gebraucht wird.

Nachdem das Zivilgericht in Genf der Klage auf Löschung der Marke „Le Sportif“ stattgegeben hatte, bestätigte auch das Bundesgericht diese Entscheidung und hat sich dabei in seiner Mehrheit bezüglich der Einwände der Beklagten auf den gleichen Standpunkt wie das Genfer Gericht gestellt:

1. Dass das Wort „Le Sportif“ mit Sport und Sportsman verwechslungsfähig sei.
2. Dass der Ausdruck einer Marke auf den Korkbrand in der Champagnerbranche üblich und als markenrechtliche Verwendung anzusehen sei.
3. Dass es nicht darauf ankomme, wann eine Marke beim Eidgen. Amt für geistiges Eigentum eingetragen wurde, sondern nur darauf, seit wann der markenrechtliche Gebrauch einer Marke nachgewiesen ist.
4. Dass an der bisherigen Rechtsprechung festzuhalten sei, wonach Art. 6 Abs. 3 des Markenschutzgesetzes dahin präzisiert werden müsse, dass für die Beurteilung der Gleichartigkeit von Waren in erster Linie massgebend bleibe, ob die Waren in gleichen Geschäften verkauft werden und einem gleichartigen Zwecke dienen.

Abgesehen davon, dass Champagner unter Umständen auch als Apéritif Verwendung findet, bezeichnen die Beklagten selbst ihr Produkt als „Apéritif-Wein“, auch könne es keinem Zweifel unterliegen, dass das Publikum ein unter der Marke „Le Sportif“ vertriebenes Getränk sehr wohl als dem



### Achtung: Für Hotelschreinerereien

Die praktische, rentable **Universal Klein-Hobelmaschine für Hotel-Werkstätten**. Für Riemenantrieb. Auch riemenlos mit eingebautem Motor. Maximal Hobelbreite 300 u. 400 mm, bis 130/140 mm Hobeldicke, je n. Wunsch mit **Kreissäge, Langlochbohr- und Scheitelpapier**. liefert zu günstigen Bedingungen.

Rud. Brenner & Cie., Basel, Petersgraben 49



### Orchestres Calligari

capables pour le classique et la danse. Disponibles pour la saison d'hiver, musiciens indigènes et saisonniers garantis par contrat. Premières références. Ecrire à Urbano Calligari, Wythenbachstrasse 36, Berne.

### Neuheit Tee in Portionen-Packung

Die Tee-Firma Lipton Ltd. in London bringt nun auch in der Schweiz als Neuheit ihren Tee, Qualität I, in sterilen Baumwoll-Portionen-Beuteln in den Handel. Diese Packung eignet sich besonders für Hotels vorzüglich. Dies ist auch der Grund für die erstaunlich rasche Einführung in den Ländern, wo diese Packung bereits bekannt gemacht wurde.

#### VORTEILE:

1. Die sterilen Baumwoll-Beutelchen enthalten nur auserlesenen Lipton Tee.
2. Der Tee braucht nicht erst abgemessen zu werden, das Quantum für eine Portion bleibt sich immer gleich, und das sogen. „Tee-Ei“ wird nicht mehr benötigt.
3. Sie haben eine genaue Kontrolle über Ihren Teeverbrauch.
4. Das Tee-Getränk ist sehr rasch herstellbar.
5. Die kleine Karton-Etikette, welche über den Rand der Teekanne hinausragt, dient dazu, den Teebelut nach beliebig langer Zeit herauszuziehen.

Wir sind gerne bereit, jedem Interessenten auf Verlangen Muster gratis und franko zukommen zu lassen.

Generalvertreter für die Schweiz: Bürke & Co., Zürich u. Landquart Ludwig & Gafner, Bern u. Spiez



„Antiphon“  
A. Blaser & Söhne, Verkaufsbureau Zürich 7  
Minervastrasse 95 - Telefon Hottingen 38.30

### Christofle

Réargente et répare  
Couverts et Orfèvrerie d'hôtels aux prix les plus justes

Dépose  
réellement le poids d'argent annoncé

Garantit  
la parfaite adhérence de l'argent déposé

USINE A PESEUX (NEUCHATEL)  
FILIALE DE CHRISTOFLE A PARIS

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



Eine Revolution in der Backstube bedeuten **ORIGINAL-GUMPERTS-PRODUKTE**

In Crêmen, Eis, Kuchen und Meringebäck, bringen unsere backfesten Früchtesaromen Arbeitsparnis und höheren Gewinn. (Nicht zu verwechseln mit Essenzen.)  
GENERALVERTRETER FÜR DIE SCHWEIZ:  
**BECA A.-G., ZÜRICH 2, Seestrasse 321**  
Telephon Uto 41.34 Verlang. Sie Gratismuster. Vor Nachahmungen wird gewarnt

Spezialfabrik für **Hotelaufzüge** jeder Art  
15 Patente schützen unsere Ausführung  
Ueber 20,000 Anlagen ausgeführt  
Aufzüge-Fabrik  
**Schindler & Cie., Luzern**  
Gegründet 1874

Elektr. **Pianos**  
Wie neu, kaum gebraucht: sehr billig abzugeben  
1 Piano Jazz-Band eichen dunkel  
1 Piano Xylophon-Mandoline mit Lichteffekt  
O. Langen, Lausanne, Rue Caroline 14, Spezialist für pneum. Instrumente.

Geschäftsbetrieb der Firma Champagne Strub Stammend ansehen könne.

Demgemäß wurde vom Bundesgericht die Löschung der Marke „Le Sportif“ bestätigt, ebenso das Verbot auf weitere Verwendung derselben durch die beklagte Firma Mousset & Coron in Genf.

## Kleine Chronik

**St. Moritz-Dorf.** Wie man uns berichtet, ist das Hotel Steffani, mit Antritt auf 1. November, vom Besitzer des Hotel Monopol, Herrn W. Märky, käuflich erworben worden.

**Oberwald (St. Gallen).** Wie die Presse meldet, ist das Kurhaus Oberwald vom bisherigen Besitzer Dr. Tissot an ein philanthropisches Konsortium verkauft worden. Der Restaurationsbetrieb wird eingestellt.

**Fachpresse.** Zum Administrator-Redaktor der „Schweizer Wirtze-Zeitung“ wurde vom Zentralvorstand des Wirtvereins gewählt Herr Emil Stigeler, früherer Direktor des Zentralbureau S. H. V. Herr Stigeler hat den Posten schon seit Monaten provisorisch versehen. Wir gratulieren zu der Wahl!

## Verkehr

### Propaganda

**Schweizer Reiseführer.** Das Schweizer Verkehrs-bureau in Wien I, Schwarzenbergplatz 18, gibt soeben eine tschechische Auflage seines „Schweizer Reiseführers“ heraus, die textlich mit der deutschen und ungarischen Auflage, mit wenigen Ergänzungen, konform geht. Es ist die erste tschechische Propagandaschrift, die in dieser Sprache erschien, und es ist damit den ständigen Forderungen der tschechischen Klientel und ihrer nationalen Einstellung Rechnung getragen worden. Von der Broschüre darf ein vielversprechender Propagandaerfolg erwartet werden.

**„Wintersport“.** von Paul Oskar Höcker, mit farbigen Bildern und Zeichnungen von Toni Schönecker. Verlag Velhagen & Klasing, Bielefeld und Leipzig.

Dieses Werk, das mit Kennerblick alle Wintersportarten in ihren besonderen Vorzügen behandelt, stellt eine der besten Abhandlungen über den Wintersport in unserem Hochgebirge dar, die uns bisher begegneten. In seiner flüssigen Sprache wie der eingehenden packenden Schilderung der Eigenart und Anforderungen des Wintersports in seinen sämtlichen Dependenz eine vorbildliche Arbeit des Verfassers, dem der Verlag Velhagen & Klasing, dessen Sympathien für die Schweiz unserem Leserkreis bekannt sind, zur Gestaltung seines Werkes freiesten Spielraum liess. Die gediegene, drucktechnisch modern aufgemachte Schrift wird ohne allen Zweifel

dem Wintersport in der Schweiz viel neue Freunde werben und bildet eine vorzügliche, kostenlose Reklame auch insoweit, als das Werk ohne Inseratenanhang rein literarischer Natur ist. Wir wünschen der vornehm ausgestatteten Arbeit recht viele Leser auch in Kreisen der schweizerischen Hotellerie.

**Zwitzerland.** beklopte Reisgids, uitgegeven door de Zwitsersche Verkeersentrale, Zuerich en Lausanne, 1930.

Holland sendet alljährlich ein grosses Kontingent von Touristen nach der Schweiz. Es ist demnach unerlässlich, diese Reiselustigen durch holländisch abgefasste Propagandaschriften über unser Land zu orientieren. Diesem Bedürfnis kommt die Schweizerische Verkehrszentrale entgegen, indem sie eine Neuauflage ihres kleinen Führers „Zwitzerland“ in holländischer Sprache herstellen liess, der neben einem die Städte und Kurorte kurz beschreibenden Text eine Fülle von wissenswerten Auskünften enthält über das Klima, Sportmöglichkeiten, Verpflegung, Reisezeit, Fahrkarten, Automobilismus, Postautokurse, Zufahrtlinien, Passvorschriften, Zoll, Bade- und Lungenkurorte, Schulwesen, Industrien usw. Der gefälligen reich illustrierten Schrift ist eine Touristenkarte der Schweiz beigegeben, die Vorderseite des Umschlages schmückt ein hübscher farbiges Landschaftsbild von Kunstmaler Kocher. Das Büchlein bildet zweifellos einen guten Leitfaden für Holländer und wird von diesen gerne benützt werden. — In der Schweiz wird die Broschüre zum Preise von 30 Cts. verkauft, während sie im Ausland kostenlos verteilt wird.

## Vermischtes

### Aluminium nicht gesundheitsschädlich.

Aus Berlin wird der „Frankfurter Zeitung“ berichtet: Von einer interessanten Untersuchung über die angebliche Gesundheitsschädlichkeit des Aluminiums berichtet das preussische Wohlfahrtsministerium. Die Versuche wurden vom Reichsgesundheitsamt angestellt. Es hat zwölf Monate lang Versuche an Menschen und Hunden mit sehr grossen Aluminiummengen gemacht, wie sie praktisch niemals in Frage kommen, nämlich mit einem Gramm Tonerdehydrat täglich. Es traten keinerlei Störungen auf, vielmehr zeigte es sich, dass das Metall nicht in die Körpersäfte eindringt, sondern wieder abgeführt wird. Es sei weder im Blut, noch in den Organen und Geweben, noch in den Abgängen der ein Jahr gefütterten Hunde mehr Aluminium aufgefunden worden, als dies gewöhnlich der Fall sei; es würden nämlich stets aus der Nahrung winzige Mengen Aluminium aufgenommen. Auch beim Menschen hätten sich keine Gesundheitsschädigungen oder auch nur Störungen des Wohlbefindens gezeigt.

## Fachliteratur

Die Werbung im Schweizer Hotel- und Gastwirts-gewerbe, wie sie ist — wie sie sein

soll. Mit 85 zumteil farbigen Abbildungen. Von Dr. Paul Pfeil. — Verlag Organisator A.-G., Zürich 6.

Dieses Werk verfolgt den Zweck, Aufklärung zu vermitteln auf dem wichtigen Gebiete der Fremdenwerbung. Dem Verfasser war die Schwierigkeit dieser seiner Aufgabe nicht unbekannt, weiss er doch, dass der Hotelier die Werbefragen vorzugsweise auf Grund praktischer Erfahrungen beurteilt und danach handelt, speziell der Inhaber grosser Unternehmen, der für Reklamezwecke mit gewichtigen Summen umzugehen hat. Das Buch, das hinsichtlich der Form guter und schlechter Propaganda mit einer Reihe von Musterbeispielen aufwartet, richtet sich denn auch vorzugsweise auf kleinere und kleinere Betriebe, in deren Kreisen man noch vielfach einem starken Mangel an werbetech-nischer Schulung begegnet. Es leitet zu folgerichtiger Überlegung und Verwendung der vorhandenen Werbemittel an und dürfte — wenn man die Auffassungen des Verfassers auch nicht durchwegs teilen kann — zu zweckmässiger Beurteilung der verschiedenen Werbemethoden in reichem Masse beitragen. Das Werk darf vor allem für Ausbildungszwecke für den gastgewerblichen Nachwuchs, auch dem Studium der jungen Generation empfohlen werden. Es stellt eine sehr fleissige Arbeit dar, die Ermutigung verdient und zur Hoffnung auf weitere Früchte aus dieser Feder berechtigt.

**Kommentar zum (deutschen) Gaststättengesetz,** mit dem Gesetzestext, den Durch- und Ausführungsbestimmungen des Reiches und der Länder. In dem Verlag der „Deutschen Hotel-Nachrichten vereinigt mit Küche und Keller“ (Heinr. Eisler Verlag, Hamburg 3) ist nunmehr der Kommentar zum neuen deutschen Gaststättengesetz erschienen. (Preis in Leinen gebunden 4.50 RM).

Die Herausgeber, Rechtsanwalt Hampe und Hofrat Bickes, sind Mitglieder des im Juli 1930 aufgelösten Reichstages gewesen. Sie haben beide im Volkswirtschaftlichen Ausschuss an den Beratungen über das Gesetz teilgenommen, in hervorragender Weise an der Festlegung der einzelnen Gesetzesbestimmungen mitgearbeitet und viel dazu beigetragen, dass die aller-schlimmsten Härten, die dem Gaststättengewerbe zugezogen waren, vermieden wurden. Beide waren daher ganz besonders berufen, eine Auslegung der einzelnen Bestimmungen des Gaststättengesetzes zu geben, da sie mit der gesamten Materie bis in alle Einzelheiten hinein auf das genaueste vertraut sind.

Das Buch soll in erster Linie dem Gaststättengewerbe selbst dienen; es soll den Angehörigen der gastgewerblichen Berufe Aufschluss geben über die Rechte und Pflichten, die das Gesetz ihnen auferlegt. Der Kommentar ist daher so gehalten, dass jeder Fachmann sich schnell und zuverlässig über die einzelnen Bestimmungen orientieren kann. Besondere Sorgfalt wurde auf die Erörterung aller derjenigen Fragen verwendet, die für den Hotelier und Gastwirt in der praktischen Ausübung seines Berufes am wichtigsten sind. Die Rechtsprechung der deutschen Gerichte ist in weitem Masse berücksichtigt. — Das Werk richtet sich natürlich in erster Linie an das reichsdeutsche Gast-gewerbe, bietet aber auch Interesse für die ausländische Fachwelt, speziell zu Vergleichszwecken über die gastgewerbliche Gesetzgebung der verschiedenen Staaten.

**Die Rohkostküche.** Gesundheit durch vitaminreiche Nahrung, von Lisbeth Ankenbrand, 308 Rezepte, erprobt und bewährt, mit Speise-folgen. Anweisung zur Herstellung von Rohkost. Neuzeitliche Gemüsezubereitung und vegeta-riische Bratspeisen. Mit Anhang: Rohkost als Heilmahrung in Krankheitsfällen, und einem Vorwort von Dr. med. K. Fr. Keim. Mit zahl-reichen Bildern auf Kunstdruckpapier. Neu durchgesehene Auflage, 16.—21. Tausend, ist soeben erschienen im Süddeutschen Verlags-haus G. m. b. H. Stuttgart, Birkenwaldstr. 44. Preis: Steif kartoniert RM. 2.60, gebunden RM. 3.50 (Porto 30 Pfg.).

## Literatur

**Offizielles Automobil-Handbuch der Schweiz,** herausgegeben vom Schweizer Auto-mobil-Club. — Verlag Gebr. Fretz A.-G., Zürich. Zufolge technischer Schwierigkeiten etwas verspätet herausgekommen, wird dieses Hand-buch trotzdem den Automobilfahrern und Inter-essanten am Autotourismus als Nachschlagewerk wertvolle Dienste leisten, bietet es doch gründ-liche Orientierung über die wichtigsten mit dem Automobilverkehr verbundenen Institutionen und Vereine, über die Organisation und Tätigkeit des A. C. S., Verkehrsvorschriften, Zoll- und Grenz-formalitäten, das Versicherungswesen usw.

## Neuerscheinungen

**Die wirksame Bekämpfung des vorzeitigen Alterns,** von Dr. med. H. Malten, leitender Arzt der Anstalt für Nerven- und Stoff-wechselkrankheiten in Baden-Baden, mit 15 Bildern, 80 Seiten Grossoktav, Preis nur RM. 2.—, Süddeutsches Verlagshaus G. m. b. H., Stutt-gart, Birkenwaldstrasse 44.

**Kleinbackwerk, Kaffee- und Teegebäck,** von Hermine Kiehle, langjährige Leiterin der Kochschule I des Schwäbischen Frauenvereins in Stuttgart. 315 erprobte und bewährte Re-zepete, darunter einige Wiener Spezialitäten. Mit 175 Abbildungen auf Kunstdrucktafeln und im Text. Steif kartoniert RM. 3.60, vornehmer Ganzleinenband RM. 4.80. Walter Hädecke Ver-lag, Stuttgart, Birkenwaldstr. 44. Porto 30 Pfennige.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne



## MÄRWILER



ist besser und billiger!

Essigfabrik Märstetten A.-G., Märwil (Thurgau)

## Schläuche

Jeder Art

Hanf- und Gummischläuche  
Feuerlösch- Einrichtungen  
Sprengwagen, Mech. Leitern  
Schieb- u. Anstell-Leitern etc.

**Ehram-Denzler & Co.**  
Wädenswil — Telephon 56

Revue-Inserate haben Erfolg!



**LINOLEUM  
GIUBIASCO**

**DAS BEWÄHRTE  
SCHWEIZERFABRIKAT**



Tüchtiges, umsichtiges

## Mädchen

38 Jahre (Bayerin), franz. sprechend, sucht Stelle in Hotel od. Café, wo sie sich als Kaffeeköchin einarbeiten und zugleich als Stütze der Frau od. des Küchenchefs dienlich sein könnte. Eintritt sofort od. später. Angebote mit Gehaltsangabe unter Chiffre S 70757 Q an die Publicitas, Basel.

## Zündhölzer

Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schuhcreme „Ideal“, Bodenwische, Bodenöl, Stahlspitze, Essig-Essen 80%, etc. liefert in bester Qualität billigst

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



**Forellen von Muri**  
(Aargau)  
Schmackhaft  
haltbar  
Beste Qualität

**Grösstes  
Schweizer  
Forellengeschäft**  
Wirth & Cie. Tel. 66

**OCCASION**  
pour portier d'hôtel,  
**2 complets-vestes**  
noirs, pantal., taille moyen-ne, 31 Décembre 52, Schütte, Genève.

**LICHTRUF  
ANLAGEN**  
ersparen jeden  
Zeitverlust

PROSPEKTE UND KOSTENLOSE  
BERATUNG DURCH:

**C. SCHAEFER** GUTENBERGSTR. 10 ZÜRICH 2  
SPEZIALHAUS DER SCHWACHSTROMTECHNIK

**Apprenti-cuisinier**

Je cherche pour mon fils (18 ans), ayant quelques connaissances, place comme apprenti cuisinier dans bon hôtel, entrée de suite. Offres et conditions à Mme L. Porret, 18, rue du Midi, Lausanne.

Zuverlässige, selbständige

**Saaltöchter**  
sowie tüchtiges

**Zimmermädchen**

m. erstkl. Ref suchen für bald-mögl. an liebst. in gl. Hause pass. Engagem. Offert beförd. sub Chiffre B. G. 238 Rudolf Mosse A.-G., Basel 1.

Jeanne Vaudouis, 16 1/2 ans, sérieux et travailleur, cherche place d'

**Apprenti-cuisinier**

dans un hôtel de la Suisse romande. Ec. à M. Mingo, pasteur, St-Cergue (Vaud).



## Präzisions- BILLARDS

neuester Konstruktion  
ZUBEHÖR aller Art

## TISCH-TENNIS

(Ping-Pong)  
der neue Sport

## KURSAAL-SPIELE

Man verlange Prospekte

## Präzisions- KEGELBAHNEN

kompl. Einrichtungen

Pat. Kugel-Rücklauf 138,037

Kugeln, Kegel — Renovationen

**BILLARDFABRIK MORGENTHALER & CO. BERN-ZÜRICH**

## Gasschutzapparate

Der Begriff „Gasschutz“ erweckt im ersten Moment den Eindruck eines engbegrenzten Gebietes. Erinnern wir uns aber daran, dass sowohl in der Garage wie im Benzintank, im Kühlmaschinenraum wie in Gärkellern giftige Gase entstehen können und man bei Brandausbrüchen für die erste Hilfeleistung oft in raucherfüllte Räume dringen muss, so gewinnt der Gasschutz auch für das Hotelgewerbe vermehrte Interesse. Und dieses wird erhöht, wenn wir sagen, dass gewisse Apparate auch ein Gehen unter Wasser ermöglichen und also ebenfalls als Wasserrettungs-Einrichtungen anzusprechen sind. Die Technik kennt verschiedene Systeme von Gas- und Rauchschutzapparaten. Für Hotelbetriebe können nur die Filter- oder die Kreislaufgeräte in Frage kommen. Es wird vom Umfang des Betriebes und der Vielseitigkeit seiner technischen Einrichtungen abhängen, welche Lösung jeweils zu treffen ist. Prinzipiell sei betont, dass die Kreislaufgeräte weit überlegen, jedoch im Preise teuer sind (einge Hundert Franken), dass dagegen in manchem Fall das Filtergerät einen genügenden Schutz bildet und den Vorteil der Billigkeit hat. Es stellt sich mit Maske nur auf etwa Fr. 70.—.

Wie die Abbildung zeigt, besteht das Filtergerät aus einer einfachen Gummmaske, welche die Nase sowohl wie die Augen und den Mund luftdicht sperrt. Die Atmung wird ermöglicht durch ein Mundstück, an das nun der sogenannte Filter angeschraubt wird. Die Luft muss also, um in die Atmungsorgane zu gelangen, zwangsweise den Filter passieren. Ausserlich ist der Filter kaum von einer niedrigen Konservenhülle zu unterscheiden. Bleiben wir beim Vergleich, so können wir ausführen, dass es sich um eine mit Chemikalien gefüllte Konservenhülle handelt. Die in der Raumatmosphäre enthaltenen Giftstoffe werden von diesen Chemikalien gebunden, so dass nur reine Luft nach der Lunge gelangen kann. Die Wirkung ist vergleichbar mit dem Staubsauger, nur dass hier statt Staub Gift zurückgehalten wird. Selbstverständlich kann die chemische Bindung der Giftstoffe nicht erfolgen ohne entsprechende Veränderung der Filterfüllung. Deren aktive Wirkung nimmt sukzessive ab und zwar derart, dass die zunächst der Luft-eintrittsöffnung gelegenen Chemikalien zuerst und die dem Mund benachbarten zuletzt durch die Giftstoffe gesättigt werden.

Aus Sicherheitsgründen ist zwischen der aktiven Füllung und dem Mundstück noch

eine „chemische Warnung“ eingeschaltet. Sie besteht aus einer Schicht besonderer Chemikalien, die nur unter der Einwirkung der Giftstoffe ein Riechgas entwickeln. Dieses Gas, die natürliche Warnung darstellend, kann natürlich erst dann entstehen, wenn die ganze aktive Filterfüllung gesättigt ist, also die Giftstoffe nicht mehr durch chemische Bindung unschädlich gemacht werden können und deshalb die „Warnungsschicht“ beeinflussen. Der Filter wird mit Oelpapier-Verschluss geliefert. Das Ölblatt kann leicht weggerissen werden und legt nun die vielen siebartigen Öffnungen bloss, durch welche die Luft einströmen kann. Vor Entfernen des Verschlusses kann bei sachgemässer Lagerung ein Filter eine Lebensdauer von mehr als 2 Jahren aufweisen. Einmal angebrochen, sorgt schon die atmosphärische Luft für eine gewisse Zersetzung der Chemikalien, so dass die Erneuerung nach etwa 2 Monaten erfolgen sollte. Sie entspricht übrigens finanziell nur einer Ausgabe von Fr. 5.— bis Fr. 6.—, da ja nur der mit Chemikalien gefüllte dosenartige Einsatz zu wechseln ist.

Die Gebrauchsdauer eines Filters hängt von der Giftkonzentration eines Raumes ab und kann unter Umständen nur einige Minuten betragen, oft eine Stunde und länger. Beim Filter-Gasschutz wird sozusagen der atmosphärische Sauerstoff von den verunreinigenden Beimischungen befreit. Dieses Prinzip aber beschränkt die Anwendung



Gesichtsmaske mit an der Seite getragenen Filtereinsatz

des Filtergerätes auf Räume mit einem Mindestgehalt von Sauerstoff. In Brandfällen sollten Filtergeräte nicht benützt werden, da man nie wissen kann, wie lange in einem raucherfüllten Raum noch das zum Atmen erforderliche Minimum von Sauerstoff aufrechterhalten bleibt. Man wird auch ohne weiteres verstehen, dass sich die Filterfüllung nach der Art des Gases zu richten hat und deshalb in ein und demselben Betriebe mehrere Filtereinsätze auf Vorrat gehalten werden müssen. Sie zeichnen sich äusserlich durch verschiedene Farben aus. Brandgase bedingen einen andern Einsatz, bzw. andere Filterchemikalien, als Benzin. Schweflige Säure bedingt wiederum eine andere Zusammensetzung, desgleichen Blausäure (Desinfektionen), Ammoniak und Kohlenoxyd. Die Technik kennt bereits elf chemisch verschiedene Filtereinsätze, die natürlich alle zu ein und derselben Maske getragen werden können.



Gesichtsmaske mit angeschraubtem Filtereinsatz

Das wesentlich teurere Kreislaufgerät ist von der Beschaffenheit der Raumluft absolut unabhängig. Es besteht aus einem Sauerstoffzylinder, der rucksackartig oder vor der Brust getragen wird. Ein Reduzierventil sorgt dafür, dass der anfänglich 150 Atmosphären betragende Zylinderdruck mit einer nur wenig über dem normalen Luftdruck liegenden Spannung in die Lunge gelangt. Die ausgeatmete Luft, aus einem Gemenge von Sauerstoff und Kohlendioxid



Kreislaufgerät

bestehend, wird durch automatisches Ventil einer Kalipatrone zugeführt, welche die Kohlendioxid bindet, während im Interesse des wirtschaftlichen Betriebes der abgesehene Sauerstoff den Lungen wieder zugeleitet wird, ergänzt durch eine entsprechende Menge frischen Sauerstoffes. Nase wie Mund müssen natürlich hermetisch abgedichtet sein. Vorteilhaft ist es, auch die Augen in die Abdichtung einzubeziehen durch eine sogenannte Gesichtsmaske. Mit Kreislaufgeräten kann man sich in Räumen mit höchster Rauchsauerstoffkonzentration bewegen, in Benzintanks, gasgefüllten Kühlräumen usw., ja sogar unter Wasser. Im letztern Fall sind allerdings die Apparate speziell für Wasserrettung zu bestellen. Solche Geräte sind als universelle Rettungsapparate anzusprechen.

In Betrieben, wo höchstens das Betreten eines gasgefüllten Kühlraumes in Frage kommt, wird ein Filtergerät genügen. Wo ebenfalls Garagen vorhanden sind, Strandbäder usw. wird man wohl zweckmässiger ein Kreislaufgerät anschaffen. Unter allen Umständen aber muss man die Leute „trainieren“, weil trotz Rettungsapparat das Bewegen in gasgefüllten Räumen und unter Wasser gelernt sein will.

## Das Fussbad im Hotelzimmer

In der „Umschau“ machte ein Mediziner eine Anregung, die wir im Auszug wiedergeben wollen, ohne persönlich dazu Stellung zu nehmen:

Der Hygiene der Hand wird grosse Bedeutung beigegeben. Das fließende Wasser im Hotelzimmer erlaubt das häufige und gründliche Waschen der Hand. Diese aber ist ein freiliegendes Organ und erfährt ohnehin eine gute natürliche Belüftung und damit eine gewisse

hygienische Pflege. Anders ist es mit den Füssen, die als Träger des Körpers stark beansprucht werden und — schon weil bekleidet — eigentlich mehr gewaschen werden sollten als die Hände. Wo fließendes Wasser vorhanden ist, könnte nun mit geringen Kosten nachträglich ein Fussbecken installiert werden, um das leichte Waschen der Füsse zu ermöglichen und diesem Teil der Körperpflege bessere Sorgfalt angeheiden zu lassen.

## FEUILLETON

### Technik und Fortschritt

Von E. Bätikofer, Ing., Zürich

Hat uns das Zeitalter der Technik wirklich glücklicher und zufriedener gemacht? Ist die Hast unserer Zeit nicht auf Kosten positiver menschlicher Werte geschaffen worden? Hat die Maschine der Menschheit Segen gebracht? — Das sind Fragen, die immer wieder auftauchen und verschiedenartig beantwortet werden. Die Vereiner machen die Technik für fast alles Unheil verantwortlich. Ja, es gibt Leute, die sich zur Behauptung versteigen, die Technik sei stets destruktiv gewesen! Als ob dem Losgehen der Kanonen und den Kriegsfahrten der Unterseeboote nicht die Diplomatie vorausginge, als ob nicht im Kriege alles, die Poesie, die Chemie, das Drama, Frauenschlaubeit und Männerwürde in den Dienst der Zerstörung gestellt würden! Sehr richtig drückt sich wohl Dr. R. N. Coudenhove-Kalergi aus mit den Worten: „Von der Ethik hängt es ab, ob die Technik den Menschen in die Hölle führt, oder in den Himmel.“

Es kommt also ganz auf den Gebrauch an, den der Mensch von der Technik macht. Mit diesen Worten ist wohl auch zum Ausdruck gebracht, dass die Technik Grundlagen geschaffen hat, um dem „Himmel näher zu kommen“ und dass es nur am Menschen liegt, sich dieser Grundlagen zu bedienen. Würde sich der Hotelgast aus der Biedermeierzeit nicht im Paradiese vorkommen, falls er ein neuzeitliches Etablissement betrete? Mit heissem und kaltem fließendem Wasser, mit Bad neben dem Schlafzimmer, mit Lichtzufuhr, elektrischer Beleuchtung, Lift, Wasserspülung! — Und würden ihn nicht ähnliche Gefühle bewegen im Sleeping-Car, im Speisewagen, in der Bergbahn oder im eigenen

Auto? Nicht zu sprechen von der staubfreien Landstrasse. Wie viele wertvolle Instrumente hat nicht die Technik der Medizin zur Verfügung gestellt! Wir denken nur an die wunderbare Erfindung von Prof. Röntgen, die ohne vorhandene technische Einrichtungen nie möglich gewesen wäre. Ein passanter sei noch gesagt, dass Radio und Kinematograph (letzterer neuerdings auch durch Tonfilme) uns sozusagen unmittelbar am Weltgeschehen teilnehmen lassen und dies das Fernsehen noch mehr tun wird, sobald es vervollkommenet und auf einer wirtschaftlichen Basis ist. So werden wir alle immer mehr zu Weltbürgern und damit zu Mitarbeitern an einer besseren Zukunft. Genau wie wir, ohne auf echtes Bernertum oder auf guten Baslerinn zu verzichten, doch treue Eidgenossen sein können und uns auf diesem grösseren staatlichen Gebiet erfolgreicher Arbeit beschieden ist. Wenn in Deutschland in den letzten fünfzig Jahren das Durchschnittsalter von 38 auf 58 Jahre gestiegen ist, so darf an dieser Errungenschaft die Technik ihren rechtlichen Anteil beanspruchen. In solcher absolut richtigen Beleuchtung sind die Maschinen keineswegs „Krücken der Menschen“, wie noch vor wenigen Monaten ein schweizerischer Schriftsteller zu behaupten wagte, sondern Befreier der Menschheit.

Technischer Fortschritt folgt einem Zwangsgesetz. Niemand kann sich den Regeln dieses Gesetzes entziehen, ohne dem Ruin entgegenzusteuern. Denken wir nur an das fließende Wasser in den Hotelzimmern. Wer diese Einrichtung zuerst machen liess, schuf damit einen Vorsprung gegenüber der Konkurrenz. Die Konkurrenz musste diesen Vorsprung einholen, wollte sie nicht Kunden verlieren. Man hat gelesen, dass die schweizerischen Hotels bis jetzt für die fließenden Wasserinstallationen Tausende von Millionen Franken ausgegeben haben. Eine hübsche Summe! Aber sie war notwendig. Mit den Lichtanlagen wird es ähnlich gehen. Lift und Lifttrüben gehören ebenfalls zu den Einrichtungen, die sich zwangsläufig im Hotelge-

werbe einbürgern dürften. Vom Telephon und Rundfunk gar nicht zu reden. Hier mag die Frage gestattet sein, ob nicht in den Jahresbilanzen der Hotels vorsichtshalber stets ein Posten von einigen hundert Franken eingestellt werden sollte zwecks Schaffung eines Fonds für „unbekannte Neuheiten“. Denn wenn irgendwer zuerst eine brauchbare technische Neuheit einführen muss, so ist es das Hotelgewerbe. Da die Weiterentwicklung der Technik nicht voraussehen ist und folglich auch nicht die zukünftigen finanziellen Belastungen, würde ein dergleichen Fonds allen Eventualitäten besser begegnen können. Angenähert sei nur, dass Fernschanlagen und Lautsprecher-Einrichtungen in den Hotelparks (um Gäste aus Telephon rufen zu können, namentlich bei Auslandsgesprächen) vielleicht schon bald von den Gästen gewünscht oder verlangt werden. Ofeuerungen für Zentralheizungen und Öltanks können da und dort wesentliche Vorteile und Ersparnisse bringen. Und die Herren Erfinder sind unermüdlich an der Arbeit.

Das Tempo ist rasch. Für viele zu rasch. Denn eine Neuheit jagt die andere. Die modernen Verkehrsmittel bringen eben alle Kulturvölker dauernd in Kontakt miteinander und was heute in Amerika erfunden wird, wird morgen schon von hundert europäischen Köpfen vervollkommenet und vielseitiger Verwendung entgegengeführt. Immerhin scheinen Zeppelin, Flugzeug, Radio, Tonfilm, Automobil und Fernsehen Gipfel zu bedeuten, die so bald kaum wieder erreicht oder gar überschritten werden dürften. Aber wer kann in die Zukunft blicken? Was wusste man noch vor 50 Jahren von der Elektrizität? Solange die Welt besteht, ist das Bessere stets der Feind des Guten gewesen und hat letzten Endes immer gesiegt. Möchte jemand seinen elektrischen Boiler wieder herausreissen lassen, den Gasherd gegen eine Holzfeuerstelle oder die Zentralheizung gegen Kachelöfen mit Kohlenfeuerung umtauschen? Wer möchte zum Kerzen- oder Petrollicht zurückkehren? Kerzenlicht-

schimmer ist eben nur idyllisch auf Menzels berühmten Flötenkonzert-Gemälden! Wie froh sind wir, im Telephon die Möglichkeit zu besitzen, mit unsern Lieben in der ganzen Welt sprechen zu können! Wie gut ist es, dass ein Gang zum Tischapparat genügt, um den Arzt im Auto herbeizurufen!

Es ist eine unbestreitbare fortschrittliche Errungenschaft, solche Einrichtungen dem Gast zur Verfügung stellen zu können. In diesem „Zurverfügungstellen“ liegt jene Ethik, von der weiter oben gesagt ist, dass sie zum Himmel führe. Die blinde, rekordartige Benützung technischer Einrichtungen (auf dem Gebiet des Rundfunks konnte man die krasssten Auswüchse beobachten) liegt ausserhalb dieser Ethik. Aber für solche Entgleisungen ist nicht die Technik, sondern der Mensch verantwortlich zu machen. Und es hat den Anschein, als ob auf den Hochspannungsbetrieb des Neuen zwangsweise die Normalität folge, möglicherweise mit etwas Untertension als Einlage. Aber, dass die modernen technischen Einrichtungen dem Hotel höhere seelische Werte verleihen, dürfte aus den vorstehenden Zeilen hervorgehen. Daran ändert die Tatsache nichts, dass der Mensch diese Werte noch nicht ganz erfasst hat.

Man mag sich zu Neuheiten stellen wie man will: sie ignorieren, wenn sie brauchbar sind und in der Branche Eingang finden, ist wirtschaftlicher Selbstmord. War es immer! Sie in den Dienst des Gastes stellen, ist Fortschritt. Nicht Rekord, nicht Prahlerei. Ich möchte die Technik mit einem kräftigen Riesen vergleichen, der töten oder helfen kann, je nach Art der Verwendung. Dass das schweizerische Hotelgewerbe aus diesem Riesen einen wertvollen Helfer gemacht hat, der in allererster Linie den Gästen dient, ist fürwahr nicht sein Schaden gewesen und es wird auch nicht sein Schaden sein, wenn es alle Bewegungen dieser Riesenkraft nach wie vor aufmerksam verfolgt und nach Möglichkeit friedlich auszunutzen versucht.

## Aufklappbare Möbel (Korr.)

In früheren Zeiten — sagen wir vor zwanzig oder dreissig Jahren — wurde ein heftiger Kampf geführt gegen die schweren, farbigen Plüsch- und Leinwanddecken, mit denen unsere Grossmütter die Betten zudecken pflegten. Luft — verluftum muss das Bett, hiess es und wer etwas von neuzeitlicher Hygiene wusste oder gehört hatte, handelte darnach und erlaubte sich höchstens noch eine Tülldecke, um sein Bett tagsüber wenigstens vor dem Staub zu schützen.

Neuerdings sind uns aber die „aufklappbaren“ Betten beschieden worden. Betten, in denen man des Nachts herrlich träumt und die sich am Tage plötzlich in einen Schrank verkochen haben. Nun redet niemand mehr von hygienischem Bettenlüften. Im Privat-Haushalt, für den wohl dieses neue — wenigstens in Europa neue — Möbel gedacht ist, kann man es gelten lassen. Es zaubert in der heutigen, kleinen Wohnung schnell ein Gastbett ins Wohnzimmer. Man hat das Bewusstsein, dass man im Bedarfsfall noch ein weiches Bett zur Verfügung hat, das, weil ja nicht regelmässig benützt, immer wieder einmal einen Tag richtig gelüftet werden kann. Ich selber würde zwar bestimmt für ein solches Reservestück einen der an der Woba gezeigten Diwane vorziehen, bei denen sich sogar zwei komfortable Schlafgelegenheiten gewinnen liessen.

Nun soll es aber in europäischen Grossstädten einige Hotels geben, die ihren Gästen vermittelst des aufklappbaren Bettes tagsüber einen Salon herzaubern. Jeder kann dann Besuch empfangen. Der Takt ist gewahrt: er führt niemand in sein Schlafzimmer. (Obschon jeder weiss, wie selten man im Hotel über mehrere Räume verfügt.)

Ich hoffe aber sehr, dass wir in den Hotels der Schweiz diese neue Mode nicht

mitmachen müssen. Es ist doch für den Hotelier bequemer, wenn die Gäste ihre Besucher in den dafür zur Verfügung gestellten Salons empfangen. Man stelle sich vor, wohin das führt, wenn in einem Hause mit über 100 Zimmern jedem Besucher das Zimmer des Gastes, den er zu sprechen wünscht, gezeigt werden müsste. Wie viel mehr Leute durch alle Korridore und Treppenhäuser gehen würden. Wie unmöglich es wäre, die Betten wenigstens nach einer Abreise zu lüften. Auch wie viel mehr Arbeit die Zimmer auf diese Weise erfordern würden, denn es wäre doch nicht wohl hübsch, wenn der Platz, den das Bett des Nachts beansprucht, am Tage einfach leer bliebe. Da müssten doch Stühle und wenigstens ein Tisch umgestellt werden, damit es wirklich einem Salon gleich sähe.

Mit dem Waschtisch scheint es mir anders. Da ist die Idee, das an und für sich nicht ins Zimmer gehörende und doch so herrlich bequeme weisse Waschbecken mit dem fliessenden warmen und kalten Wasser tagsüber in einen Wandschrank zu stecken, ausgezeichnet. Und für Neubauten oder Umbauten nachahmenswert. Eventuell braucht der Waschtisch vorn ja nur mit einem Vorhang geschlossen zu sein. Und damit kommen wir wieder zum Alkoven, der nach alter Vätersitte oft die Betten in einem Schlafzimmer umschloss, was wir heute mit Recht nicht mehr billigen, oder, wenn kleiner, den Waschtisch zu verbergen bestimmt war.

Wir bemerkten auf der „Woba“ ebenfalls aufklappbare Betten, sogenannte Schrankbetten. Sie fanden sich jedoch nur im Zimmer eines Berghotels vor, als Reserveschlafstellen, so dass der Raum normalerweise reinen Wohnzimmerscharakter haben konnte. Solche besondere Verhältnisse bedeuten keinen Widerspruch zu unsern allgemeinen Ausführungen.

## Mehr Qualität beim elektrischen Installationsmaterial

Unter diesem Titel wendet sich Herr Ing. K. T. in der „Hotel-Technik“ vom 2. Oktober mit Recht gegen die Verwendung von Material geringer Qualität. Es dürfte nun interessieren, dass dieser Punkt auch schon die Aufmerksamkeit massgebender Amtsstellen auf sich zog und in der Schweiz als praktische Folge das Qualitätszeichen des Schweiz. Elektrotechnischen Vereins zeitigte. Dieser Verein ist bekanntlich ebenfalls amtliche Überwachungsstelle und Reglementierungsinstanz für elektrische Anlagen. Das Qualitätszeichen besteht aus den drei Buchstaben „S. E. V.“. Praktisch geht man derart vor, dass jede Firma, die Anspruch auf dieses Qualitätszeichen erhebt, Muster ihrer sämtlichen Fabrikate der Versuchsanstalt der Vereins einschickt. Diese Muster werden dort den strengsten Proben unterworfen, worauf die Firma autorisiert wird, dieses Zeichen auf allen Fabrikaten zu führen. Die Autorisation zieht aber die Verpflichtung nach sich, jedes Fabrikat, für welches das Qualitätszeichen bewilligt wurde, laufend in mindestens gleicher Qualität herzustellen, wie das Muster. Die Organe des Schweiz. Elektrotechnischen Vereins machen von Zeit zu Zeit Stichproben. Fallen diese nicht zur Zufriedenheit aus, so

kann das Qualitätszeichen vorübergehend oder dauernd entzogen werden.

Die schweizerischen Elektrizitätswerke wie die von ihnen konzessionierten Installationsfirmen verwenden fast restlos vorzügliches Material. Wo Hotels gehalten sind, sich an eine Installationsfirma oder das Werk zu wenden, ist bereits eine Garantie für gute Qualität des Materials gegeben. Immerhin kann man sich gelegentlich wohl auch erkundigen, ob und wo das schweizerische Qualitätszeichen angebracht sei. Anders liegen die Verhältnisse in Hotels mit eigenen elektrischen Zentralen. Hier nimmt das Personal selbst die notwendigen Erweiterungen, Abänderungen und Reparaturen vor und bezieht das Material gelegentlich nur auf der Basis der Billigkeit. Solche Leute müssen hinsichtlich des Qualitätszeichens instruiert werden, ihre Materialeinkäufe sind einer Kontrolle zu unterziehen. Sogar die Drahtrollen führen das Abzeichen. Es ist in der ersten Windung eingewoben.

Deutschland hat ein ähnliches Abzeichen eingeführt, desgleichen Frankreich. Das Vorgehen dieser Staaten wie das der Schweiz belief wohl am besten das Vorhandensein von Missständen, die eben mit den getroffenen Massnahmen wirksam zu bekämpfen sind.

## Hotel-Waschfische

Zu der in der letzten Nummer „Hotel-Technik“ (2. Oktober 1930) enthaltenen Notiz über Hotelwaschfische geht uns aus Fabrikantenkreisen folgende Richtigstellung und Ergänzung zu:

In den Schweizer Hotels gelangten schon Ende vergangenen Jahrhunderts Schlafzimmers Toiletten zur Installation, die teilweise aus Marmor und teilweise aus weiss glasiertem Feuerton angefertigt sind. Letztere waren in bezug auf Form und Konstruktion wie diejenigen, die heute noch als „moderne“ Toiletten gang und gäbe sind. Nun behauptet der Verfasser erwähnten Artikels, die Marmor-Toiletten hätten nicht befriedigt wegen der Ablagerung von Schutzstoffen zwischen der Marmorplatte und dem Bassin. War dies der Fall, so konnte es sich nur um schlechte Fabrikate gehandelt haben, denn die heute als hygienisch einwandfrei angesehenen Feuerton-Toiletten weisen viel schwierigere Kittfugen auf als jene Marmor-Toiletten, so dass das Argument der Kittfugen zwischen Marmorplatte und Bassin nicht stichhaltig sein kann. Nicht aus diesem Grunde, sondern des hohen Preises wegen (gegenüber demjenigen der Feuerton-Toiletten) würden die Marmor-Toiletten durch Feuerton-Toiletten verdrängt. Es ist ganz logisch, dass ein Massenartikel wie die Feuerton-Toiletten, die zu abertausenden in

einer Form fabriziert werden, im Preis bedeutend billiger zu stehen kommt als die individuelle Marmor-Toilette, die einzeln angefertigt werden muss. Die Marmor-Toilette bleibt aber zufolge ihrer Anpassungsfähigkeit an jeden Stil als Original immer das Privileg ganz feiner Anlagen. Eine dem Hotel-Zimmer in Form und Farbe angepasste Marmor-Toilette sieht auch viel schöner aus als die Feuerton-Toilette, welche man als Massenartikel heute auf Schritt und Tritt in den Hotels jeden Ranges antrifft.

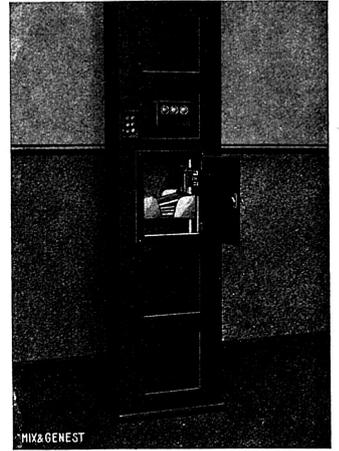
Die Vitreous-China-Toiletten haben sich trotz zwanzigjährigem Bestehen bis heute noch nicht allgemein einzuführen vermocht. Die Ablauf-Vorrichtung wird wohl immer der heikle Teil der Toiletten bleiben. Wer jedoch glaubt, durch Weglassen der Wasserstaung dem Übel abzuhelfen, ist im Irrtum. Nur ein Stückchen Papier oder ein Lappchen genügt, um eine Staunungsvorrichtung oder das weggefallene Ablaufventil zu ersetzen, und das Übel ist ab- die hervorgerufene Gefahr von Verstopfungen nur vergrössert. Ich möchte daher jedem Hotelier dringend warnen, Toiletten ohne Überlaufvorrichtung anzuschaffen, denn es entstehen sehr oft schwere Schäden durch Überschwemmungen, die auf das Fehlen der Überläufe zurückzuführen sind.

## Elektrische Speisenaufzüge

Nicht überall ist es so bequem, dass die Speisen vom Buffet aus direkt zum Gast gelangen. Manchmal sind die Wirtschaftsräume über mehrere Stockwerke verteilt, oder auch die Küche selbst liegt in einem ganz anderen Stockwerk. Hier geht es natürlich nicht ohne einen Speisenaufzug ab. Sehen wir uns einen solchen aber einmal etwas genauer an. Sind die Speisen in den Fahrkorb gestellt, so wird am Aufzugsseil so lange gezogen, bis der Korb sein Ziel erreicht hat. Zeitverlust und Kraftanstrengung wachsen dabei mit der Länge des zurückzulegenden Weges. Hat es dann der Bedieneinde vielleicht noch eilig, so erleidet der Fahrkorb beim Anfahren an seinem Ziel einen solchen Schlag, dass ein Auslaufen der Speisen schwerlich zu verhindern ist.

Eine solche Arbeitsweise passt natürlich nicht mehr in die heutige Zeit. Man könnte sie höchstens noch gelten lassen, wenn es sich nur um je eine Sende- und Empfangsstelle bei mässigem Verkehr handelt, obwohl auch hier wie in allen anderen Fällen der elektrische Betrieb zweifellos den Vorzug verdient. Bei diesem hat der Bedieneinde weiter nichts zu tun, als nach Einbringen der Speisen auf einen Knopf zu drücken; alles andere übernimmt der Motor, der den Fahrkorb selbsttätig und ruhig an das gewünschte Ziel bringt. Handelt es sich um mehrere Stationen, so wird die jeweilige Stellung des Fahrkorbes durch kleine Glühlämpchen signalisiert, damit man jederzeit erkennen kann, ob er für einen Transport zur Verfügung steht oder nicht. Hat der Bedieneinde den Fahrkorb abgefertigt, so kann er ganz ruhig andere Arbeiten verrichten; denn ebenso selbsttätig kommt der leere Korb wieder an seinen Ausgangspunkt zurück. Den Korb kann man natürlich auch von jeder anderen Station aus in Gang setzen und zu ihr heranholen. Die Arbeitsweise ist also ähnlich der der elektrischen Personenaufzüge. Wenn dies auch nur im verkleinerten Masse gilt, so gibt es doch Speisenaufzüge, die 50 und mehr kg Nutzlast befördern müssen.

Dass sich der Einbau eines Speisenaufzuges mit einfachsten Mitteln erreichen



Elektrischer Speisenaufzug

lässt, zeigt unser Bild (hier werden gerade Schriftstücke befördert). Er braucht wenig Platz und lässt sich durch Einbau in eine Holzverkleidung der architektonischen Umgebung völlig anpassen oder fast ganz verstecken. Auch die maschinelle Einrichtung verlangt keinen grossen Raumaufwand, da der Antriebsmotor mit Zubehör kaum mehr Platz einnimmt als der Korb.

Wenn man von einer automatischen Druckknopfsteuerung hört, so könnte einem ein gewisses Gruseln wegen der Kosten fallen. Diese sind aber durchaus nicht so hoch, machen sich übrigens auch bald bezahlt. Allgemein gültige Angaben über die Kosten von elektrischen Speisenaufzügen lassen sich natürlich nicht machen, weil die Anforderungen, die an solche Fördermittel gestellt werden, zu verschieden sind. Sie sind z. B. abhängig von der Nutzlast, die zwischen 5 und 50 kg betragen kann, der Förderhöhe, Stationszahl und von der Aufstellungsart usw.

Ing. K. T.

## Die gefährliche Spannung

Jedes Jahr ereignen sich in Hausinstallationen tödliche Unfälle durch Elektrizität. Vergleichen wir die installierten Objekte ist die Zahl immerhin ausserordentlich gering. Im vorelektrischen Zeitalter, wo auf dem Lande und in der Kleinstadt der Petroleumteufel spukte und wegen den unvermeidlichen Streichhölzern mancher Brand durch Kinder angefangen wurde, war die Unfallziffer jedenfalls grösser. Trotzdem muss anerkannt werden, dass ein besseres Verständnis über das Wesen des elektrischen Stromes noch eine weitere Reduktion der Unfälle herbeiführen könnte.

Immer wieder trifft man auf die Ansicht, dass der in Hausinstallationen benützte Strom ungefährlich sei. Immer wieder hört man von ausgezeichneten Isolierungen, so dass nichts passieren könne. Und immer wieder vergisst man, dass die Unfehlbarkeit noch nicht erfunden wurde und Defekte immer im Bereich der Möglichkeit liegen. Es sei gleich gesagt, dass die Frage nach der tödlichen Spannung nicht mit Hinweis auf bestimmte Voltzahlen beantwortet werden kann. Man kennt Fälle, wo die Berührung eines unter 100 Volt Spannung stehenden Leiters nur eine Verletzung nach sich zog und man hat es schon wiederholt erlebt, dass nur 110 Volt den Tod herbeiführten. Es kommt eben auf die Umstände an.

Kann man etwa eine bestimmte Antwort geben auf die Frage nach der Kraft, die benötigt wird, um einen Nagel durch ein Brett zu schlagen? Man wird mit Recht sagen, es käme auf die Art des Holzes, auf die Dicke des Brettes und auf die Beschaffenheit des Holzes an. Für morsches Holz genügt ja schon die geringe Kraft eines Kindes und am Eisenholz prallt meines Wissens auch die Kraft eines Erwachsenen ab. Dazwischen liegen alle erdenklichen Nuancen. Gegenüber der Elektrizität verhält sich der Mensch beinahe — beinahe — wie morsches Holz. Wer mit der rechten Hand den einen und mit der Linken den andern Leiter anfassen, sich also direkt in den Stromkreis einschaltet, bietet dem Strom nur einen geringen Widerstand und kann bereits mit 110 Volt einen sehr kräftigen, sogar tödlichen Schlag erhalten, namentlich wenn das Schreckmoment dazu kommt, wie es bei Nichtelektrikern stets zu gewärtigen ist. Ist der Körper aber nicht trocken, sondern nass (denken wir an einen eben dem Bade entstiegene Menschen), so stellt er tatsächlich ganz morsches Holz dar und es ist dann bei 110 Volt und weniger sozusagen absolut sicher mit einem Todesfall zu rechnen. Man braucht sich gar nicht zwischen zwei eigentlichen Leitern einzuschalten, sondern nur — wie es fast immer zutrifft — zwischen einem Leiter und der Erde. Die Wirkung ist dann genau die gleiche. Es braucht auch nicht die Erde selbst zu sein, sondern nur eine gutleitende Verbindung zur Erde. Als eine solche ist z. B. jedes Wasserleitungsrohr anzusprechen. Man versteht nun wohl, weshalb im Bade sitzende Personen, die mit der Hand nach einem transportablen elektrischen Apparat greifen, sofort getötet werden, falls der Apparat irgend einen Isolationsdefekt haben sollte, so dass der Strom

in die Metallteile übertreten kann. Durch Versehen wurde kürzlich festgestellt, dass dem in der Badewanne sitzenden Menschen bereits eine Spannung von nur 11 Volt gefährlich werden kann. Man begreift nun, weshalb ein im überschwemmten Keller stehender und nach einer defekten Handlampe greifender Heizer getötet werden musste.

Meistens ist der Mensch gegen den elektrischen Strom durch natürliche Isolierungen geschützt. Bereits Strümpfe und Schuhe sind als Isolierungen anzusprechen. Sobald beide feucht werden, wird allerdings die Isolation stark entwertet, wie überhaupt Feuchtigkeit immer ein vorzüglicher Leiter ist. Dann ist der Fussboden isolierend. Holz ist ungemein günstig als Steinplättchenbelag, Teppiche isolieren. So ist es denkbar, dass ein Zimmermädchen mit einem elektrischen Staubsauger ganz gefahrlos arbeiten kann, trotz einem Isolationsdefekt, trotzdem der Strom in den Handgriff hinübergetreten ist, weil Schuhe, Strümpfe, Teppich und Holzboden dem weitern Vordringen des Stromes eine unüberwindliche Barriere entgegenstellen. Und so kommt es, dass dieses gleiche, mit der rechten Hand den Apparat betätigende Zimmermädchen im nächsten Moment getötet werden kann, d. h. sobald es zufälligerweise mit der Linken den Radiator der Zentralheizung berührt. Denn in diesem Moment wird es jede Isolation von sich weg, damit auch jenen Schutz und bietet dem Strom einen geradezu hindernislosen Weg zur Erde. Allerdings ist zu sagen, dass der Farbstrich des Radiators isolierend wirkt. Jeder Radiator hat aber blos Metallteile und es ist auch denkbar, dass da und dort der Anstrich etwas abgekratzt ist. Also: nicht das geringste Kitzeln, nicht die geringste Wahrnehmung eines Stromdurchganges und in der nächsten Sekunde — mindestens ein schwerer Schlag!

Isolationsdefekte gehören zu den unsichtbaren Gefahren. Sie sind in den meisten Fällen (wir wollen die defekte Leitungsschmüre nicht nennen) nur für den Fachmann erkenntlich, und auch dieser muss vorerst eine diesbezügliche Untersuchung vornehmen, gewöhnlich mittelst Instrumenten. Man tut deshalb gut daran, immer einen solchen Defekt oder die Möglichkeit seines plötzlichen Auftretens anzunehmen und sich entsprechend zu verhalten. Dann ist die Gefahr keine Gefahr mehr, weil man jetzt prinzipiell alle tragbaren und die im Handreich liegenden Apparate aus dem Badzimmer verbundenen Apparat anfasst, solange irgend ein Körperteil mit einem elektrischen Gerät verbunden ist.  $\frac{1}{4}$  Ampere — weniger als zum Brennen einer Lampe von 25 Kerzen notwendig ist — genügt, um den Tod herbeizuführen. Um dieses Zehntelampere durch den Körper hindurchzugehen braucht es nur eines kleinen Trücker des Stromes bzw. nur einer kleinen Stromspannung, sobald der Mensch jeder Isolierung beraubt ist und dazu durch Feuchtigkeit oder Nässe noch in einen besonders gut leitenden Zustand überführt wurde.

Ing. B.

# REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 30 octobre 1930

N° 44

## SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Basel, 30. Oktober 1930

N° 44

### Guide Suisse des Hôtels 1931

Dernier délai  
pour les inscriptions:

**10 novembre**

#### Pour donner satisfaction aux Américains

La revue *Hôtel*, de Cologne, a publié dernièrement un article sur la cuisine que les Américains réclament en Europe. Il y a dans cet article des idées à retenir.

Il faut d'abord être bien persuadé que le client américain d'aujourd'hui et de demain n'est plus le même que celui d'avant la guerre. Le client américain d'aujourd'hui vient généralement pour la première fois en Europe. Il ne connaît que le genre de vie des Etats-Unis et il voudrait trouver en Europe ce à quoi il est habitué chez lui. Naturellement nous ne pouvons pas donner à nos maisons, pour lui plaire, le genre purement américain; nous devons avoir aussi égard au reste de notre clientèle. Mais il y a quelques domaines où nous pouvons satisfaire sans aucun risque les habitudes et les désirs des hôtes américains. Nous voulons parler, en première ligne, de la cuisine.

La plupart des hôtels de luxe et de première classe, en créant des bars américains avec des boissons très variées, ont répondu suffisamment au goût américain en ce qui concerne les liquides; il ne s'agit plus que de modifier quelque peu la nourriture.

Un grand journal américain, la *Washington Post*, a demandé à ses lecteurs voulant partir pour l'Europe ou y ayant déjà fait un séjour s'ils préféreraient dans ce continent retrouver la cuisine américaine ou bien se conformer à la cuisine du pays où ils se trouvaient. A part quelques exceptions, les réponses à l'enquête étaient favorables à la cuisine américaine. Il faut en déduire que l'Américain ne cherche guère qu'à connaître géographiquement, si l'on peut dire, les pays étrangers; il ne tient pas à s'instruire de leurs coutumes, de leurs moeurs, de leur manière de se nourrir: même à l'étranger, il veut être soigné d'après l'étiquette américaine.

Mais le menu américain ressemble assez à la cuisine anglo-saxonne. C'est ce qui fait surtout que l'Angleterre est toujours le but principal de l'Américain qui vient en Europe. En Grande-Bretagne, il retrouve sa langue maternelle et la plupart des mets préparés comme il les aime chez lui.

En France, de même qu'en Suisse, on a déjà tiré de ce fait les conclusions nécessaires. Dans les hôtels qu'aiment à fréquenter les Américains, on s'applique à satisfaire leurs goûts même en ce qui concerne la nourriture.

C'est un fait qu'on peut attirer et retenir les Américains en leur offrant une cuisine à l'américaine. Cela est facile en se donnant la peine d'indiquer plus souvent sur le menu, comme plat du jour, des mets nettement américains. Chaque cuisinier expérimenté et ayant voyagé est au courant de ces spécialités culinaires.

Dans une circulaire que la *Students Travel Club* de New-York a adressée à une série d'hôtels d'Europe, on exprimait le vœu de voir mieux tenir compte des habitudes et des désirs des clients américains relatifs à la nourriture. On se plaignait de ce que l'on sert trop de veau, une viande qui n'est pas du goût des Américains. En

servant du boeuf et du mouton, du poulet et du canard, on apporterait plus de variété dans les menus. On réclamait en outre plus de légumes frais, de fruits, d'oeufs, de lait, de beurre et de fromage. Au lieu des trop nombreux plats de viande et de poisson, il est préférable d'offrir davantage de plats de légumes cuits à l'eau. A tous les repas, il faudrait servir du beurre. Au petit déjeuner, à côté des mets nationaux, on devrait donner aussi des fruits frais, des fruits en compote ou des fruits cuits au four. L'Américain ne veut pas du tout de vinaigre, mais seulement du jus de citron naturel, même dans la salade. Au lieu du pain blanc et tendre que l'on rencontre aujourd'hui presque inévitablement partout, il demande du pain complet ou du pain de Graham, ou encore du pain bis savoureux. A chaque repas, il faudrait mettre sur la table de l'eau fraîche glacée.

Tels sont, dans les grandes lignes, les principaux desiderata des Américains en ce qui concerne la nourriture. Au fond, on peut les satisfaire sans grandes difficultés. Ils coïncident même en bien des points avec les souhaits qui ont été exprimés de plus en plus nettement ces derniers temps par les nombreux partisans d'un genre de vie rationnel et conforme à la nature.

On n'accepte pas partout les légumes simplement cuits à l'eau d'après la recette anglo-saxonne; mais on peut demander à la cuisine de préparer certains légumes partie à la française, partie à l'anglaise. Les hôtels de luxe et les maisons de premier ordre mettent toujours, depuis longtemps, du beurre frais sur la table avant le repas. Ils s'efforcent aussi d'apporter un peu de variété dans le pain. La réclamation au sujet des fruits se justifie pleinement, de même que celle relative au fromage du dessert. Les hôtels scandinaves savent le parti que l'on peut tirer du lait et de la crème. La salade ne devrait jamais être faite d'avance, avec du vinaigre, de l'huile, du poivre, du sel et parfois d'autres assaisonnements, par exemple des oignons. Beaucoup de clients américains veulent préparer leur salade eux-mêmes, d'après leur goût particulier, et ils emploient toujours le jus naturel du citron.

Notre cuisine doit donc tendre à devenir «individuelle», c'est-à-dire à se plier aux goûts divers des clients. Cette manière d'agir demande plus de travail, mais elle est de nos jours indispensable pour la prospérité d'un hôtel.

### La saison d'été 1930

Il n'est pas du tout facile d'émettre des appréciations nettes et certaines sur les résultats obtenus par l'hôtellerie suisse pendant l'été de cette année, car les rapports des différentes régions sont fréquemment contradictoires et les facteurs à considérer sont d'une diversité extrême. Même dans une seule localité, les avis sont fort partagés. Beaucoup d'entreprises d'une même place accusent en effet une marche très inégale, de sorte qu'il est quasi impossible de tirer des déductions tout à fait générales sur l'affluence des visiteurs et sur le rendement financier des hôtels. Ici on s'est particulièrement senti de la crise économique; là c'est le mauvais temps de la haute saison qui a été la principale cause du recul enregistré.

La caractéristique spéciale de l'été 1929 a été sans contredit le *temps extraordinairement défavorable*, qui a causé un grave préjudice aux affaires déjà dès l'avant-saison, durant les mois d'avril, mai et juin, notamment dans les stations de printemps en deçà des Alpes et dans les stations balnéaires. Mais le temps absolument déplorable du mois de juillet et des premières semaines du mois d'août (il n'y a eu à Bâle, par exemple, pendant cette période, que deux jours de beau temps dans l'espace de six semaines) a causé des pertes encore plus

graves, et celui de la plus grande partie du mois de septembre ne mérite pas une appréciation moins sévère. Sans danger aucun de tomber dans l'exagération, on peut affirmer que le temps, pour l'ensemble de la saison, n'a jamais été, depuis de nombreuses années, aussi mauvais pour l'hôtellerie qu'en cet été 1930. Ces circonstances sont encore présentes dans toutes les mémoires et nous pouvons nous dispenser d'entrer dans des détails; mais chacun sera d'accord avec nous pour reconnaître qu'à part la dernière semaine d'août et la première de septembre le temps a été presque constamment au-dessous de toute critique. Les conséquences en ont été sensibles en particulier dans l'hôtellerie de montagne, dont les établissements, au moment de la plus forte affluence habituelle, étaient à moitié vides ou ne travaillaient que dans une mesure tout à fait insuffisante, contrairement aux deux années précédentes, où l'on avait été favorisé par un temps beaucoup plus agréable.

Cependant, malgré l'inclémence des conditions atmosphériques, le trafic touristique fut assez important à certains moments. On en trouve une preuve dans plusieurs bonnes statistiques mensuelles des Chemins de fer fédéraux. Ceci naturellement concerne en première ligne le trafic interne, c'est-à-dire les déplacements des Suisses dans leur propre pays. C'est avec une vive satisfaction que l'on constate ce retour du goût de nos compatriotes pour les beautés de leur patrie, comme il était si fort avant la guerre. Il faut être heureux aussi d'avoir pu enregistrer une augmentation constante dans l'affluence des Français, des Belges et des Italiens, qui s'est manifestée spécialement dans l'ouest et le sud de la Suisse. Les représentations de la Passion à Oberammergau ont valu à différentes places un accroissement sensible du nombre de leurs visiteurs américains, notamment à Lucerne et à Zurich. Par contre, nous avons le regret de constater une forte régression dans l'afflux des visiteurs allemands; ce fait est dû sans doute à la situation économique toujours plus précaire dans ce pays, aux voyages d'Allemands dans la Rhénanie libérée et aux expositions belges, aux retours prématurés occasionnés par la préparation des élections au Reichstag et enfin aussi à la campagne connue des organes du tourisme allemand contre les voyages à l'étranger.

Passons rapidement en revue le

#### mouvement touristique dans nos diverses régions.

Il est clair qu'en raison des circonstances atmosphériques les chiffres de l'affluence des hôtes sont restés, partout pour ainsi dire, au-dessous de ceux de l'année précédente. Cependant il est encourageant de constater que le recul, en somme, n'a pas été aussi considérable qu'on ne le redoutait ici et là jusque bien avant dans les mois de la haute saison. En ce qui concerne le nombre des arrivées, le caractère très spécial de la saison 1930 interdit de s'en tenir à une appréciation générale; certaines places et régions ont presque atteint, en effet, les chiffres de l'année précédente, tandis qu'ailleurs, par suite des conséquences variables des facteurs indiqués plus haut, on a constaté des reculs plus ou moins considérables sur l'été 1929. Comme ces localités et ces contrées moins favorisées sont plus nombreuses que les premières, il en résulte un déficit qui, pour l'ensemble de la Suisse, peut être évalué de 5 à 10 %, et même en certains endroits jusqu'à 15 %, comparativement au nombre des hôtes enregistrés durant l'été de l'année dernière.

Les exceptions à cette règle se rencontrent avant tout dans nos principales villes, où les nombres des arrivées, pendant les cinq mois de mai à septembre, dépassent ceux des années précédentes, quoique d'un très faible pourcentage seulement. Tel est le cas notamment de Bâle, Lucerne et Genève, villes dans lesquelles l'affluence de l'année dernière a été légèrement dépassée; on en

peut dire autant de Zurich, mais seulement grâce au résultat de juin dû à la ZIKA, tandis que les résultats des autres mois d'été accusent plutôt une régression.

Au nombre des régions favorisées par la marche de la saison, il faut citer surtout les *Grisons*. D'après les enquêtes de l'Office cantonal de statistique, on a compté de mars à septembre 2.136.829 nuitées, c'est-à-dire 4.000 nuitées de moins seulement que pendant la période correspondante de 1929. Ce résultat, étant données les circonstances si défavorables, pourrait être qualifié de brillant, si le facteur «nuitées» était seul déterminant.

La *Suisse orientale* (Oberland saint-gallois, Toggenbourg et Appenzel) a relativement bien travaillé, quoique, ici comme ailleurs, les affaires hôtelières n'aient pas entièrement répondu à l'attente.

Au *Tessin*, la saison de printemps s'est maintenue tout à fait au niveau de celle de l'année précédente. Pour la première moitié de l'année, Lugano a annoncé 60.500 arrivées, avec un recul de 400 arrivées seulement sur l'année dernière. Pour la même période, Locarno a signalé que le nombre de ses visiteurs s'était augmenté de 4500 par rapport à l'année précédente, grâce notamment aux bons résultats du mois de juin. Le mauvais temps qui a sévi au nord des Alpes a été favorable dans un certain sens au Tessin, notre coin de terre ensoleillé.

Dans la *Suisse centrale*, de grosses surprises ont été causées, spécialement aux hôtels de montagne, d'abord par l'avant-saison, et ensuite par le mois d'août, le principal cependant pour l'hôtellerie de la région. Lucerne, la métropole, a eu à mentionner de sensibles régressions du nombre des arrivées en avril et mai, ainsi qu'en août et septembre et elle n'a réussi à atteindre le chiffre global des visiteurs de l'année dernière que grâce aux bons résultats de juillet: 52.400 arrivées contre 45.800 en juillet 1929.

L'*Oberland bernois* n'a pas été plus heureux. Il a en outre été éprouvé par des inondations locales. Non seulement les hôtels de montagne, mais aussi ceux des vallées et des rives des lacs, à peu d'exceptions près, se plaignent dans cette région d'une mauvaise marche des affaires.

Ce tableau peu réjouissant est complété par les résultats signalés du *Valais* et de la *Suisse romande*. Le total des hôtes recensés dans les neuf statistiques de l'Association hôtelière valaisanne établies durant l'été 1930 s'élève à 64.021, au lieu de 68.979, chiffre donné par les neuf recensements de l'été 1929; c'est un recul moyen d'environ 7%.

Le recul est à peu près le même dans les Alpes vaudoises, sur les bords du Léman et dans le Jura, quoique avec certaine variantes dans les chiffres des arrivées. D'après les données que nous avons sous les yeux, le nombre des arrivées à Genève serait de plus de 5 % supérieur à celui de l'année dernière. A Lausanne, le troisième trimestre a donné 225.642 nuitées, chiffre de 3 % inférieur à celui de l'année précédente.

Les résultats des *stations balnéaires*, sauf quelques exceptions, ont laissé beaucoup à désirer, surtout à cause du mauvais temps des mois d'avant-saison et de la deuxième partie de septembre.

Nous avons estimé plus haut de 5 à 10 % le recul du nombre des arrivées comparativement à l'année dernière. Cette estimation est confirmée en général par les statistiques des voyageurs transportés par les autocars postaux alpins. Elles accusent en effet un déchet de 5 % (16.000 voyageurs en moins). Nous en trouvons une autre confirmation dans les enquêtes de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail sur le degré d'occupation dans l'hôtellerie. D'après ces statistiques, l'occupation moyenne des lits a été de 58,4 % au milieu de juillet, de 72,2 % au 31 juillet et de 72,9 % au milieu d'août, au lieu de, respectivement, 62,2 %, 80,2 % et 79,5 % aux mêmes dates

de l'année dernière. Ainsi le recul était de 6 % au milieu de juillet, de 10 % au début d'août et de 8 % au milieu de ce mois. Ces chiffres, on le voit, répondent à notre estimation.

Si l'on peut déduire des statistiques du trafic que la saison d'été 1930 n'a pas été bonne, le tableau s'assombrit encore d'une nuance si l'on considère le

#### rendement économique de la saison.

Le nombre plus ou moins considérable des hôtes n'est pas le seul facteur déterminant pour l'appréciation d'une saison. D'autres facteurs tout aussi importants entrent en ligne de compte, spécialement la durée des séjours et les dépenses des visiteurs.

On a mille fois répété que le trafic touristique moderne se caractérise par un raccourcissement persistant de la durée des séjours. Depuis quelques années, on constate en outre que les clients sont contraints à l'économie, notamment en ce qui concerne les « extras ». Cet esprit d'épargne s'est manifesté tout particulièrement l'été dernier, parce que depuis le printemps la crise économique générale s'était aggravée à tel point que même les classes aisées et les classes riches devaient forcément restreindre leurs dépenses de luxe. Un pareil phénomène devait être naturellement ressenti en premier lieu dans l'industrie du tourisme en général et dans l'hôtellerie en particulier, qui sont toujours touchées avant les autres branches par les crises économiques de quelque importance. Effectivement, nos hôtels ne se plaignent pas tant de la régression du nombre des clients que de la diminution de leur chiffre d'affaires. La dépression économique générale a exercé sur la dernière saison une influence particulièrement défavorable. Si d'un côté le mauvais temps nous a enlevé des hôtes, de l'autre, les hôtes venus quand même ont moins dépensé. A cela il faut ajouter le renchérissement artificiel des denrées alimentaires et la lourdeur des charges fiscales et sociales pesant sur l'hôtellerie. Dans ces conditions, on peut affirmer que les affaires hôtelières sont restées, durant l'été 1930, bien au-dessous de la moyenne des dernières années.

Il faut observer cependant qu'aussi au point de vue du rendement financier la saison accuse des variations très sensibles, suivant les catégories d'hôtels et le genre de clientèle. En général, les entreprises modestes pratiquant des tarifs peu élevés ont relativement mieux travaillé que les grands hôtels confortables et de luxe, handicapés par la hauteur de leurs frais généraux.

De tout ce qui précède, comme des évaluations de spécialistes compétents et bien informés, il résulte que le rendement de l'industrie hôtelière suisse a été d'environ 20 % inférieur, pendant l'été 1930, à celui de l'été 1929.

En somme donc, sous tous les rapports, la saison n'a pas atteint la moyenne, tant s'en faut. On ne doit pas perdre de vue, au surplus, que les précédentes années n'avaient pas non plus été brillantes, ce qui influe nécessairement sur la justesse et l'exactitude des comparaisons. Il est aisé, dans ces conditions, de tirer les conséquences de cette situation en ce qui concerne la situation financière générale de l'hôtellerie. Et l'on comprend qu'en présence de constatations pareilles les organes dirigeants de la Société suisse des hôteliers fassent les plus grands efforts pour le développement méthodique de la propagande et pour le maintien d'une saine politique dans l'établissement des tarifs hôteliers. Ces deux catégories primordiales d'efforts méritent assurément d'être appuyées sans réserves par tous les membres de notre association professionnelle. (Traduit de l'allemand)

#### Nos tarifs hôteliers

On a pu lire dernièrement dans la Liste des étrangers de Montreux et environs:

Un de nos amis, grand voyageur, qui revient de France après avoir visité l'Allemagne, la Belgique et l'Angleterre, nous apporte ses impressions toutes chaudes.

Rien ne forme le jugement comme les voyages qui, en vous renseignant sur beaucoup de sujets, vous permettent de faire des comparaisons.

On a tant parlé des prix prohibitifs de l'hôtellerie suisse qu'il est intéressant de les rapprocher de ceux que l'on paye ailleurs. Nos détracteurs en sont pour leurs insinuations.

Or donc, notre ami, qui ne se targua nulle part de sa double qualité de journaliste et de Suisse, a payé comme les autres.

Partout, nous dit-il, nos prix sont dépassés. A Berlin, à Munich, on n'a pas de chambre confortable à moins de 12 marks, pension en plus. La petite maison qui m'abrita trois nuits dans la capitale allemande, pas plus que le petit hôtel de Cologne où je logeai ne me coûtèrent moins qu'un de nos grands palaces. En Angleterre, où le régime est un peu spécial, on ne s'en tire guère à moins d'une livre et demie par jour. En Belgique, où le flair du Suisse est nécessaire pour se guider, les prix s'équilibrent avec les nôtres.

En France surtout, où le restaurant s'adapte à toutes les bourses, il y a moyen de s'arranger, sans pour cela que les prix pratiqués en Suisse fassent mauvaise figure. Au contraire, à confort égal, nous sommes meilleur marché. A considérer nos petits hôtels à 8—12 francs par jour, à supputer les aises qu'ils laissent à leurs clients, nous pouvons tirer gloire de nos tarifs hôteliers.

Et notre ami d'ajouter:

« Il va sans dire qu'avec quelque connaissance du pays et de ses habitudes, on peut se loger à moins. Mais le prix convenu partout reste supérieur à ce qu'il serait chez nous dans les mêmes circonstances et avec des exigences égales de ma part. »

C'est la une opinion qui ne fait que nous confirmer ce que nous savions déjà, à savoir que l'hôtellerie, qui en Suisse est exploitée le plus rationnellement possible, est imbattable dans ses prix. Il en est peut-être autrement pour certains à côtés: voyages, excursions, achats divers; mais c'est là un autre chapitre.

Cette légende des prix prohibitifs nous fait assez de tort pour que nous cherchions en Suisse à nous défendre.

C'est notre droit, même notre devoir.

Montreux, 17 octobre 1930.

Ménès.

### L'hôtellerie suisse en septembre 1930

L'enquête de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail sur le degré d'occupation dans l'hôtellerie en septembre 1930 a porté sur 1138 entreprises, disposant de 83.287 lits (y compris les lits de réserve occupés) à la mi-septembre et de 82.662 lits à la fin du mois. Dans ces chiffres sont comprises les entreprises saisonnières déjà fermées. Au milieu de septembre, sur les 1138 entreprises ayant répondu au questionnaire, il y avait en exploitation 854 établissements avec 57.550 lits et à la fin de septembre 755 établissements avec 47.117 lits.

Pour l'ensemble de la Suisse, l'occupation moyenne des lits disponibles a été de 46,5 % au 15 septembre et de 37,5 % à la fin du mois (46,7 et 39,5 en 1929). Dans les localités et stations situées au-dessous de 1000 mètres, les pourcentages d'occupation des lits ont été respectivement de 53,5 et de 43,4 (58,2 et 45,7 en 1929). Dans les stations plus élevées, ces pourcentages ont été de 24,5 et 17,8 (25,5 et 20,2).

Au milieu du mois de septembre, nous avons les plus forts pourcentages suivants d'occupation des lits: Ascona 100, Lausanne-Ouchy 88,9, Genève 86,7, Castagnola 85,6, Zurich 83,3, Lugano-Paradiso 80,2, Bienne 77,4, Lugano 76,3, Berne 75,9, Neuchâtel 75,4, Gion 74,4, Claren 68,0, Territet 67,3, Montreux 66,7, Bâle 65,6, Sierre 62.

Voici les pourcentages les plus élevés à la fin de septembre: Ascona 91,5, Castagnola 77,1, Lausanne-Ouchy 72,7, Bienne 72,4, Berne 72,1, Sierre 72, Genève 71,4, Zurich 66,1, Lugano-Paradiso 64,8, Locarno 63,8, Neuchâtel 63,4.

Ce sont donc les stations d'automne, surtout celles du Tessin, et les villes qui ont relativement le mieux travaillé en septembre.

Dans les stations romandes, nous trouvons les pourcentages suivants au 15 et au 30 septembre: Territet 67,3 et 53,3, Montreux 66,7 et 49,5, Claren 68,9 et 47, Vevey 61,5 et 47,8, Leysin 50,7 et 48,5, Vevey-La Tour 48,5 et 50,3, Montana 41,7 et 45,4, Mont-Pèlerin 53,3 et 29,8, Yverdon 49,2 et 29,2, Arveyes 28,3 et 15,8, Château-d'Oex 23,1 et 20,9.

A Lucerne, on avait un pourcentage de 45,1 le 15 septembre et de 26,7 à la fin du mois.

Le nombre des personnes occupées dans l'hôtellerie, les entreprises fermées y comprises, a diminué de 31,8 % de la fin d'août au milieu de septembre et de 21,9 % du milieu à la fin de septembre; cette diminution est plus forte que celle qui a été constatée aux mêmes dates de l'année dernière. Sur 100 lits disponibles, 31,7 personnes étaient occupées au milieu de septembre et 30 à la fin du mois, au lieu de 31,3 et 30,3 l'année précédente. Sur 100 lits occupés, on avait 68,1 personnes travaillant dans l'hôtellerie à la mi-septembre (67) et 80,1 à la fin du mois (76,7).

## Beste ESWA Bezugsquelle.

für praktisch bewährte Fleckenreinigungsmittel:  
ENKA reinigt und bleicht unschädlich alle  
Weisswäsche während dem Wäscheprozesse  
Spezialseifen für sehr schmutzige Wäsche und  
Überkleider  
Rostweg-ESWA ist das handlichste Mittel, um  
rasch und sicher Rostflecken zu entfernen  
Cristallwasser +ESWA+ reinigt alle Flecken  
von Fett, Öl, Farbe, Harz, Wagenschmier

\*ESWA+ Dreikönigsstr. 10 ZÜRICH  
Einkaufs-Centrale für schweiz. Wäschereibetriebe  
Maison d'achat pour buanderies suisses

### Inserieren bringt Gewinn!

TEPPICHE · VORHÄNGE



Das Handbuch der Hotelreglemente .. Fr. 3.—  
Der Empfängscheck .. 3.—  
Kurze Anleitung zur Führung der Hotelstatistik .. 1.50  
Hotelbuchführung .. 4.75  
Einzige Grundregeln des Hotelwesens .. 2.—  
Engl. Hotel-Korresp. .. 3.50  
Deutsche .. 3.50  
Franz. .. 3.50  
Italien. .. 3.50  
Wie erlangt man gute Anstellung im Hotelgewerbe .. 2.—  
Alle Bände zusammen .. 28.—  
Jeder Band wird einzeln abgeben.

Hospes-Verlag, Gstaad

Für Hotels und Pensionen!  
Tüchtiger Tapezierer u. Dekorateur empfiehlt sich zum Umarbeiten von Betten und Polstermöbeln  
Tapezieren von Zimmern u. Sälen sowie für alle ins Fach einschlagende Arbeiten. Wertige Qualitätsarbeiten. Schreiben an: Fr. Starke, Tapeziermeister, Basel, Brantg. 10, Tel. Birsig 75.91.

no. Geelhaar Bern  
GEGR. 1869  
THUNSTRASSE 7

### Die kleine Hotel-Bibliothek

Fachbücher von E. Mülller

Hospes-Verlag, Gstaad

Für Hotels und Pensionen!  
Tüchtiger Tapezierer u. Dekorateur empfiehlt sich zum Umarbeiten von Betten und Polstermöbeln  
Tapezieren von Zimmern u. Sälen sowie für alle ins Fach einschlagende Arbeiten. Wertige Qualitätsarbeiten. Schreiben an: Fr. Starke, Tapeziermeister, Basel, Brantg. 10, Tel. Birsig 75.91.

## BUCHANAN'S "BLACK & WHITE" WHISKY

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE  
FRED. NAVAZZA — GENÈVE

## Grand Hôtel à Matadi

(CONGO BELGE)

LE CREDIT FONCIER AFRICAÏN 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 m<sup>2</sup>. Restaurant, bar, pergola. Adresser offres 39, rue du Commerce, Bruxelles.

In Lungenkurort Graubündens ist eine

## erstkl. Hotel-Pension

mit 40 Fremdenbetten, die als  
vornehmes Erholungsheim  
betrieben wird und über langjährige Stammkundschaft verfügt, sehr preiswert zu verkaufen.  
60% Bettenbesetzung bei Jahresbetrieb  
Tageseinnahme pro Gast 17—18 Fr. Aller moderner Komfort: Lift, Zentralheizung, Gas, Elektrisch, Bäder, fließendes kaltes und warmes Wasser in den Zimmern, zahlreiche behagliche Gesellschaftsräume, Mobilbar und Inventar in vollständigem und erstklassigem Zustande.  
Selbstreflektanten, die eine grössere Anzahl leisten können, belieben sich zu wenden an den Alleinbeauftragten: Rechtsanwalt Dr. Traugott Münch, Zürich 2, Richard Wagnerstrasse 23.

## Zu verkaufen Hotel

mit 60 Betten auf 1000 m Höhe im Thunerseegebiet, in sonniger, aussichtsreicher Lage, mit eigen. Wald, Park und Gemüsekulturen. Vorteilhafte Bedingungen. Anfr. unt. Chiffre EA 2854 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Zu verkaufen Gasthaus

mit möblierten Fremdenzimmern, schönen Wirtschaftsflümen, aufs neueste eingerichteter Kiosk, 160 Sitzplätze, etc. Ökonomiegebäude f. mehrere Garagen, darüber lässt sich eine Wohnung richten, wird wegen Todesfall unterpreisig verkauft, event. Tausch an kleines Haus. Offerten an Theodor Ess, Kreuzlingen a. Bodensee.

## CHAMPAGNE GEORGE GOULET, REIMS

LE PRÉFÉRÉ DES CONNAISSEURS

Agents généraux pour la Suisse:  
RENAUD Frères - Bâle - St-Moritz

## 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

## Versteigerung d. Grand Hôtel in Château-d'Oex

Zweites Angebot  
Montag, den 10. November 1930, von 14 Uhr an, im Gerichtssaal in Château-d'Oex, wird das Konkursamt durch öffentliche Versteigerung (zweites Angebot) verkaufen:  
Die der Société Anonyme des Hôtels Bertod gehörenden Immobilien, enthaltend:  
„Le Grand Hôtel“, 100 Betten, gut möbliert, fließendes Wasser.  
Grosser, schattiger Park, drei Tennisplätze, Schlittschuhbahn von 7000 m<sup>2</sup> Gemüsegarten. Gesamtflächeninhalt 47.607 Quadratmeter. Brandversicherungssumme .. Fr. 1.019.900.—  
Veuil-Taxe .. Fr. 600.000.—  
Schätzung des Konkursamtes .. Fr. 500.000.—  
Die Verkaufsbedingungen sowie das Kataster-Verzeichnis der Immobilien u. Mobilbar-Inventar können beim unterzeichneten Bureau von 8—12 Uhr eingesehen werden. Der Zuschlag erfolgt zu jedem Preis. Zum Besuche Rendezvous 1 Tag zum voraus. Tel. 177.  
Château-d'Oex, den 7. Oktober 1930.  
Office de Faillites du Pays d'Enhaut:  
M. Bigler, préposé.

## A vendre

hôtel de 1er ordre, ville suisse importante; situation unique; passage et séjour 75—80 lits; confort moderne. Affaire la plus intéressante pour amateur qualifié. S'adr. par écrit sous chiffres P. 15.304 F. à Publicitas, Fribourg.

## La soirée de clôture de la ZIKA

Le jeudi 23 octobre, les membres de la Société coopérative de la ZIKA, ainsi que les membres du Comité d'organisation et des divers sous-comités, avaient été invités au local des Kaufleuten, à Zurich, à une soirée de clôture combinée avec la distribution des prix de la section de l'art culinaire. La réunion, honorée de la présence de nombreuses dames, comptait plus de 300 personnes.

Elle débuta par un excellent banquet, comme il convenait pour une clôture d'exposition culinaire. Au dessert, M. H. Kracht, propriétaire de l'hôtel Baur au Lac à Zurich, président du Comité d'organisation, monta à la tribune accueilli par une tempête d'applaudissements. Il exprima de chaleureux remerciements à tous ses collaborateurs, puis souhaita la bienvenue à tous les invités et aux dames spécialement. En ce qui concerne le résultat et le succès de la ZIKA, l'orateur constata que, dans les milieux professionnels de la Suisse et de l'étranger, l'entreprise a fait l'objet d'une louange unanime; elle a été fort bien accueillie non seulement par la population zurichoise, mais dans tout le peuple suisse, ce qui est prouvé suffisamment par le nombre considérable des visiteurs accourus de toutes les parties du pays. La ZIKA occupera une place d'honneur dans les annales de l'hôtellerie suisse, et ce n'est pas en vain que la ZIKA a été un exemple frappant de ce que peut la collaboration des patrons et des employés dans une corporation professionnelle nationale. Dès que cette collaboration fut assurée, le succès de la ZIKA l'était aussi d'avance. En souhaitant que le souvenir et les idées de l'Exposition internationale d'art culinaire à Zurich se conservent dans nos milieux hôteliers, M. Kracht but au développement et à la prospérité de l'hôtellerie suisse.

Le président de la section de Zurich de la Société suisse des cuisiniers, M. Waser, exprima la reconnaissance des cuisiniers à l'égard du président du Comité d'organisation pour la grande œuvre accomplie avec tant de dévouement; comme souvenir tangible de gratitude et de sympathie, il lui remit une coupe en argent.

Après la présentation du film de la ZIKA, qui fit défiler de nouveau sous les yeux des assistants, pendant près d'une heure, toutes les phases et toutes les parties de l'exposition, on passa à la distribution des récompenses, dirigée par le vice-président du jury de la section d'art culinaire, M. G. Wyss-Henggeler. Le pavillon des récompenses était abondamment garni de prix en espèces et en nature et la répartition dura fort longtemps. La liste des prix est actuellement publiée, mais la place nous manque pour en donner même un extrait. Disons seulement que le résultat du concours de localités est le suivant: 1. Zurich; 2. Lucerne; 3. Lausanne; 4. Genève; 5. Berne; 6. St-Moritz. Les deux prix en nature offerts par la Société suisse des hôteliers, des montres en or, ont été décernés à M. Joh. Lehmann, à l'hôtel Baur au Lac à Zurich, deuxième lauréat du concours d'art culinaire, division supérieure, et à M. E. Scheurer, à l'hôtel National à Lucerne, deuxième lauréat de l'exposition par série de productions diverses.

Après la distribution des prix, ce fut une charmante partie familiale, avec le bal indispensable.

Nous reviendrons sur l'œuvre du Comité d'organisation de la ZIKA après la publication, dans quelques semaines, du rapport officiel.

## Chronique viticole

Le vigneron romand écrit que l'on ne saurait médire des vins de 1930 dans la Suisse occidentale. Ils ne vaudraient pas le 1929; mais la qualité inspirée s'en manifeste s'explique par le fait que le milieu a été différent, plus humide et d'une manière intense, de sorte que les raisins atteints se sont complètement desséchés sans pouvoir être mélangés à la vendange.

La récolte s'est terminée dans le vignoble neuchâtelois par un temps splendide et les producteurs sont heureux d'avoir trouvé à la fois la quantité et la qualité. Avant la vendange, le raisin avait bien mûri, s'était suffisamment doré pour être doux et s'était gonflé assez pour être abondant en jus et en sucre. Le rendement a été en général supérieur aux prévisions. Les vignes bien soignées ont donné de 7 à 9 gerles (une gerle a cent litres) à l'ouvrier (352 mètres carrés), ce qui est un beau résultat.

Au Vully, on a constaté que la quantité a été très inégale et l'on a observé une légère hausse dans les prix de la vendange.

De même, dans la région Grandson-Orbe, il y a eu de gros écarts entre les parcelles, suivant les soins prodigués aux vignes. Certains propriétaires ont été assez favorisés, mais ailleurs la récolte a été quasi nulle.

A Genève, où, comme on le sait, la récolte a été très faible, le cinquième environ de celle de l'année dernière, les ventes ont été assez actives ces derniers temps et les prix étaient plutôt à la hausse. Certaines affaires se sont conclues à 80 et même à 85 centimes le litre.

A la Côte, la récolte trouve très facilement preneur, à cause surtout de la petite production générale. La quantité a été très variable. Dans la région d'Aubonne, les prix ont varié de 72 à 78 centimes. L'Association viticole d'Aubonne a vendu 50.000 litres à Genève. A Bougy et à Féchy, tout est vendu ou promis. Des ventes se sont faites à 84, 85 (Tartegnins, Mont) et 87 centimes le litre. Mais d'autres n'ont atteint que 65 centimes (St-Prex) et plus souvent de 75 à 80 centimes (Gilly, Echandens). La récolte de la région de Morges atteint à peine 50% de celle de 1929. La Cave coopérative a livré à peu près 500.000 litres, contre un million de litres l'an dernier. La commune de Morges a récolté près de 55.000 litres, au lieu de 85.000 en 1929.

Dans la région de Lausanne-Villeuveve, les prévisions ont en général été dépassées en ce qui concerne la quantité. La Ville de Vevey a récolté 54.192 litres de blanc dans ses vignobles de l'Hôpital et de la Ville et 10.030 litres dans celui des Gonelles; la récolte de rouge a été de 1500 litres. Le total est donc de 65.722 litres.

au lieu de 121.697 litres en 1929. Cette même récolte avait été de 140.209 l. en 1922 et de 116.324 l. en 1923; mais les récoltes de 1924 à 1928 inclusivement avaient été inférieures à celle de 1930. — La ville de Lausanne a récolté 70.800 l. d'Abbaye de Mont, 15.000 l. d'Allaman, 1200 l. de Faux-Blanc, 5800 l. de Boverattes, 25.000 l. de Dézaley Clos des Moines, 38.000 l. de Dézaley Clos des Abbayes, 35.000 l. de Burignion et près de 10.000 l. de vin rouge. — Les producteurs de Villeuveve, après avoir pris connaissance des offres des acheteurs, ont établi un prix de base de 86,7 centimes pour le litre de vendange. La récolte a été retardée pour améliorer la qualité et satisfaire les acheteurs.

La récolte du fameux Clos des Mousquetaires d'Aigle s'est vendue 1 fr. 01 le litre de vendange. Contrairement à ce que l'on prévoyait, le 1930 s'avère être excellent dans la région; on a noté des sondages jusqu'à 88 degrés Oechsle. — A Bex, la quantité n'a pas été tout à fait ce que l'on espérait, sauf chez quelques propriétaires, mais la récolte est d'une très bonne qualité. Les raisins étaient bien dorés, sans pourriture. Les raisins sondés ont indiqué de 74 à 81 degrés.

En Valais, les vendanges sont finies depuis quelque temps déjà; commencées par la pluie, elles se sont terminées par un temps superbe. On est satisfait de la quantité et aussi de la qualité. On signale qu'au départ de Sion des moûts de fendant donnaient 96 degrés et le Dôle atteignait 105 degrés. La statistique officielle des expéditions de moût dans les diverses stations du Valais du 10 au 18 octobre révèle que près de trois millions et demi de litres ont quitté le canton pendant cette période. Les plus grandes quantités sont parties de Saint-Maurice, de Sion, de Riddes, de Martigny, de Chamous, de Sierre et de Charrat-Fully. On se rappelle que jusqu'au 8 octobre une précédente statistique indiquait l'expédition de près de 830.000 litres.

## Les champignons

A Berne, le marché de la ville absorbe annuellement pour 250.000 francs environ de champignons. La fabrique de conserves de Lenzburg serait à même de préparer annuellement jusqu'à 50.000 kg. de chanterelles et Saxon 45.000 kg. Les magasins de comestibles ont besoin de champignons séchés et de morilles, de conserves de chanterelles et de bolets. La fabrique Maggi à Kemptal absorbe des quantités considérables de bolets séchés. Et d'où viennent les offres? D'Italie, de France, d'Allemagne, de Pologne, de Tchécoslovaquie et même de Russie. De Suisse elles sont très rares, exception faite des marchés aux champignons des grandes villes.

On commence cependant chez nous à se rendre compte de l'importance économique de la cueillette des champignons. Des conférences sont données sur la connaissance des champignons comestibles et vénéneux, sur la technique de la cueillette, sur l'emballage, le séchage, le contrôle, etc. Dans les Grisons et l'Oberland bernois, des sociétés se sont fondées pour l'utili-

sation des champignons. La question est également à l'étude en Valais.

Dans les Grisons et dans l'Oberland bernois, pendant la dernière saison, les ramasseurs recueillent le produit de leur cueillette à un dépôt central qui les contrôle, les emballe et les expédie aux marchés aux champignons et aux hôtels. Cet été, la centrale grisonne a même alimenté un certain nombre d'hôtels de la ville de Berne. Les champignons étaient expédiés par chemin de fer; ils parvenaient le même soir à destination et passaient la nuit dans des frigorifiques. Le matin suivant ils subissaient le contrôle de la ville de Berne et étaient livrés aux hôtels. L'Oberland bernois a ravitaillé de la même manière les hôtels de la région, par l'intermédiaire de la centrale d'Interlaken.

Dès que ces organisations seront plus développées et pourront fournir davantage, elles alimenteront les fabriques de conserves; car ce qu'on a fait jusqu'ici n'est qu'un commencement.

Le ramassage des champignons pourrait devenir une opération rentable, surtout dans les années pluvieuses. La demande augmente constamment, parce que le champignon correspond fort bien aux tendances actuelles de l'alimentation. Quelques millions pourraient de ce fait rester au pays et profiter à beaucoup de petites gens. La Fédération suisse des sociétés de mycologie fait actuellement tous ses efforts pour développer cette source de revenus. Elle distribue même gratuitement des brochures illustrées aux ramasseurs.

Il faut espérer que d'ici à l'année prochaine les gouvernements cantonaux et les communes examineront à leur tour la possibilité de créer des organisations de centralisation et de vente, comme cela s'est fait ailleurs. Il faut que les champignons, au lieu de pourrir dans nos forêts cloîtrées de centres, sans profit pour personne, deviennent une source appréciable de revenus, notamment pour les populations montagnardes. L'hôtellerie, qui utilise les champignons dans une forte mesure, serait heureuse de voir se développer dans le pays même le ramassage et la livraison dans de bonnes conditions des champignons frais et de pouvoir obtenir, en dehors de la saison de la cueillette, des conserves de champignons à des prix raisonnables.

## Alliance Internationale de l'Hôtellerie

Le Comité exécutif de l'Alliance internationale de l'hôtellerie, sur l'invitation de l'Union panhellénique des hôteliers, se réunira à Athènes le 17 et éventuellement le 18 novembre. Un nombre appréciable de personnalités hôtelières de divers pays, représentants officiels au Comité exécutif de leurs associations hôtelières nationales, ont annoncé leur participation. Diverses réceptions sont prévues. L'ordre du jour comprend notamment des rapports des groupements nationaux sur la marche de l'hôtellerie dans leurs pays respectifs;

**Tafelkunssthonig**  
"Wolowere exquisit"  
für den sorgfältigsten Früchtkultivator. Verlangen Sie ihn bei Ihrem Grossisten od. direkt beim Fabrikanten  
**C. Hünzelerwerk, Wolowerecke, Pfäfers**  
(Kt. Schwyz) Tel. 13. Verlangen Sie bemust. Offerte!

**Landgasthof-Bahnrestaurant**  
6 km von Zürich entfernt, seit 40 Jahren im Besitz der gleichen Familie, ist infolge Krankheit zu verkaufen

Beliebtester Ausflugsort der Zürcher Vereine und Gesellschaften, mit 2 modernsten eingerichteten Morgenbahnen, gleichzeitig als Verreissaal geeignet, gross. Gesellschaftssaal mit Wirtschaftsterrasse und ideal angelegter Gartenshiffahrt etc. Anzahlung Fr. 30.000.000. Ev. sofort. Antritt. Näheres nur von Selbstinteressenten unter Z. D. 3006 an Rudolf Mosse A.-G. Zürich.

Zu verkaufen infolge Aufgabe des Betriebes ein  
**Hotel-Omnibus**  
erste europäische Marke, 12 Clubaufsätze, alle in Patentrecht, sehr gut erb., fürkl. bis Ges. Gepäck sehr gut einger., nur 2 Sommer, gefahren, sehr spars., in d. Steuer u. Betrieb Anschaffungspr. Fr. 16.000, Verkaufspreis Fr. 9.000 mit Garantie. Off. sind zu richten unter Chiffre XR 2869 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Direkt aus Schreinerei wird wegen Insolvenz des Kunden eine neue, noch ungebeizte  
**Drehtüre**  
in Eichenholz, mit oder ohne seitliche Eingangsflügeltüren abgegeben. Genaue Skizze steht interessenten unverbüchlich zur Verfügung. Sich. wend. unt. Chiffre N 5986 Z an Publicitas, Zürich.

**Zigarren- und Papeteriegeschäft in Bern**  
günstig zu verkaufen. Sauberes, courantes Warenlager von ca. Fr. 12.000. Mobil. Fr. 5.500.—. Mietzins muss abgeben. Genaue Skizze steht interessenten unverbüchlich zur Verfügung. Sich. wend. unt. Chiffre N 5986 Z an Publicitas, Zürich.

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

**Höchsten Genuss**  
bieten Sie Ihren werten Gästen, wenn Sie ihnen nur vom besten Kaffee und feinsten Tee servieren.  
Verlangen Sie deshalb Offerten von:  
**HANS GIGER, BERN**  
Grossimport von Kaffee und Tee  
Gutenbergstr. 3  
Telefon Bollwerk 27.35 Telegr.-Adresse: Gigerius

**Locarno-Muralto**  
Per sofort zu verkaufen kleine Pension  
in prächtiger Lage, vollst. eingerichtet, Zählungs-erleichterung, Günstige Gelegenheit. Nähere Auskunft erteilt Chiffre E O 2878 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Beim neuen Strandbad Locarno ist  
**Pension**  
14 Betten (event. auch geeignet für 10-Room), zu vermieten. Bedingung: Häufige Übernahme des vorhandenen Inventars. Ausk. erteilt Rechtsanw. Dr. Brunner in Locarno.

**Familien-Hotel**  
60 Betten, das ganze Jahr geöffnet und in hervorragender Lage über dem Genesee, ist gesundheitshalb. zu verkaufen. Schreiben unter D. 19382 L. an Publicitas, Lausanne.

**A Genève**  
à remettre hôtel très gare. Import. pension d'étrangers. Crémère-Pâtisserie pouvant y joindre restaurant. Restaurant, Café-brasserie et autres commerces dans toutes les branches. Régie Métier S. A. rue Mont-Blanc 20, Genève.

**In Gorla**  
bei Mendrisio und Balerna, ist in schön. Patrizierhaus, in herrl. sonniger Lage,  
**Wohnung zu vermieten**  
von 10 Lokalen und Garten. Off. erbeten an Chiffre J. H 452, Schweizer Annoncen A.-G., Lugano.

**Tea Room**  
wird in industr. Ortschaft der franz. Schweiz zu übergeben gesucht. 400 Plätze. Familienverhältnisse halb. Vollständiges Material, Silberbesteck, Klavier etc. vorhanden. Sehr bescheidener Preis. Offerten sub Chiffre P 2254 c. an Publicitas Chaux-de-Fonds.

**Brighton**  
Malvern House dreimonatlicher Kursus engl. Sprache. Ausländische Referenzen. Bester Erfolg. Kursus mit voller Pension wochentlich £ 213.-E. März, 23 Regency Square, Brighton. Zwei tüchtige, in allen Arbeiten perfekte und selbständige

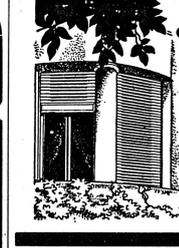
**Maler**  
suchen Beschäftigung ab Winter. Lohn nach Uebereinkunft. Offerten Hans Bieri, Maler, Hotel Hirschen, Zug.

**Sekretär-Cassier**  
Aide-réception, Stütze d. Prinzipals, sucht Vertrauensposten im Hotel- oder Island (Winter-saison oder Jahresstelle), seit 2 Jahren abwechselung. als Journalführer und Chef de réception-Cassier in Grosshotel Graubünden tätig. Guter Korrespondent in den drei Hauptsprachen. Referenzen und Zeugnisse zur Verfügung. Alter 24 Jahre. Gehl. Offerten unter Chiffre A B 2889 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Küchenchef**  
Schweizer, erntemässig tüchtiger Mitarbeiter, sucht Jahres- oder Saison-Engagement. Eintritt nach Wunsch. Flotte Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre W. L. 2618 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Kochlehrstelle gesucht**  
Intell. Jüngling, d. dies. Frühling aus d. Schule entl. wurde u. sich nun l. Welschl. in Stellung befindet z. Erlernung der fränk. Sprache, wünscht auf nächsten Frühling eine gute Kochlehrstelle in ein gutes Hotel. Anmeldungen mit Beding. sind zu richten unt. Chiffre P 1243 R an Publicitas Burgdorf.

**Kochlehrstelle gesucht**  
auf Frühjahrs in gutes Haus. Fr. Schweizer, erntemässig tüchtig, W. Lüthy, Restaurateur, Marktgasse 23, Bern.



Tochter von 22 Jahren, die perfekt Deutsch, Französisch und Englisch spricht, sucht Stelle als

**Saalflechter**  
in besserem Hotel oder Restaurant. Zeugnis u. Photo zu Diensten. Offerten unter Chiffre HJ 2890 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sie lernen eine  
**Fremdsprache**  
in 30 Wochen (1 Stunde pro Woche) nach anreg., leichtfasslicher Methode durch briefl. Fernunterricht. Aufgaben u. Korrekturen, gewissenhafte Ausbildung u. Erfolg garant. Refer. Verlangen Sie nüh. Auskunft durch Sprachschule Tamé, Baden 8.

**Portier**  
sprachgew. der 4 Hauptspr., m. eig. Unif., wünscht Stelle in Jahresbel. od. f. Winter, ev. als Nachportier. Eintritt u. Bel. Off. unter Chiffre D H 2835 an Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

**Conciierge, Conducteur**  
25 Jahre, bestens empfohlen mit guten Umgangsformen, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an A. Meier, Villa Guidi, Lugano.

**Jeune peintre**  
suchant travailler seul et habiller. Fr. Schweizer, erntemässig tüchtig, place dans hôtel de la Suisse française de préférence. Offres als Nachportier. Eintritt u. Bel. Off. unter Chiffre W. L. 2618 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Rolladen**  
Rolljalosiers aller Systeme empfiehlt als Spezialität  
**WILH. BAUMANN HORGEN**

**Revue-Inserate haben Erfolg!**

Wintersportplatz im Berner Oberland sucht auf kommende Saison tüchtigen  
**Skilehrer**  
sprachkundig und guter Organisator. Offerte mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre S L 2901 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Solisten-Kapelle**  
5 oder 6 Herren (Deutsche), hervorragende Konzerte, Jazz und dez. Stimmungsmusik, sucht per 1. Dez. eventl. später Engagement in nur bestem Etablissement. l. Referenzen, u. a. 4 Saisons Nordseebad Norderey. Offerten erbeten an Kapellmeister, Konstanz a. B., Zogelmannstrasse 1.

**Bureau de renseignements**  
de Station d'altitude  
**cherche dactylo**  
français, allemand, anglais. Faire offres avec prétentions et références sous chiffre N. M. 2885 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

**Sekretär**  
Schweizer, 25 Jahre, gut präsentierend, Englisch, Französisch, Deutsch, Italienisch sucht Stelle  
**Journal, Kasse oder II. Chef de réception.** In- oder Ausland. Gute Ref. und Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre NT 2902 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

la réponse de l'Association internationale des automobile-clubs reconnus et de l'Alliance internationale du tourisme aux vœux exprimés en mai 1930 par l'Alliance internationale de l'hôtellerie; le problème de la publicité hôtelière et le principe de l'internationalité de la propagande touristique; l'hôtellerie et les droits d'auteurs pour l'exécution d'œuvres musicales; la mise au point financière de l'accord entre la Fédération internationale des agences de voyages et l'Alliance internationale de l'hôtellerie; l'introduction dans l'hôtellerie d'un insigne indiquant les langues parlées par le porteur; les démarches de l'hôtellerie et d'autres corporations économiques pour améliorer la politique douanière de certains pays, etc. L'Union internationale hôtelière de Cologne sera représentée à la réunion de l'A. I. H. à Athènes par le Dr Silenzi (Rome) et M. Burkard-Spilmann (Lucerne).

## Sociétés diverses

**Union suisse des arts et métiers.** — Le comité central de l'Union s'est réuni le 21 octobre à Berne, sous la présidence de M. le conseiller national Schürmer (St-Gall), le nouveau président central. L'ancien président, M. le conseiller national Tschumi, a été nommé président d'honneur en reconnaissance des nombreux services rendus à l'association. MM. Cagianut (Zurich) et Joss (Berne), conseiller national, ont été nommés vice-présidents. La direction de l'Union a été reconstituée et se compose actuellement de MM. Cagianut, Odling, Lauri, Joss, Maire (La Chaux-de-Fonds), Böppi (Zurich), Kopp (Vevey) et Sturzenegger (St-Gall).

**En France,** à côté de la Chambre nationale de l'hôtellerie française, il existe, comme on le sait, une « Confédération nationale des débiteurs de boissons, hôteliers, limonadiers et restaurateurs ». Cette importante organisation tiendra son congrès annuel à Paris, du 25 au 27 novembre. Les principales questions à l'ordre du jour sont les suivantes: propriété commerciale, taxes sur le chiffre d'affaires, et les bénéfices commerciaux, la classification fiscale, des établissements, l'affichage du degré des vins, divers problèmes concernant l'hôtellerie, la législation sur les débits de boissons, les assurances sociales et autres affaires concernant le personnel, les patentes.

**L'Association des professeurs suisses de patinage,** dont nous avons déjà signalé la formation, a constitué son comité comme suit: président: M. A. Méroz, Lausanne; secrétaire-cassier, M. J. Gerschwiiler, Zuoz; membres, MM. J. Tapparel à Montana, Gugelmann à Mirren et A. Méroz à Caux. Le siège de l'association est à Lausanne, 4, rue de la Paix. On sait qu'à l'étranger les patineurs du pays sont partout favorisés et protégés, de sorte que les maîtres suisses de sports ne peuvent plus guère y enseigner. En Suisse par contre, les professeurs étrangers sont accueillis à bras ouverts. C'est pour défendre leurs intérêts que les maîtres suisses de patinage se sont groupés en association professionnelle.

**Montana.** — La Société de développement de Montana-Vermaia a renouvelé son comité comme suit: M. Charles Antille président, M. le Dr Flueter vice-président, M. Eugène Pralong secrétaire. Ce dernier est confirmé dans ses fonctions de directeur du Bureau de renseignements de la station. L'assemblée générale a décidé de créer à Montana-Vermaia un comité d'initiative chargé spécialement de fonder une société de sports et de la munir de statuts. Cette société se donnera un comité directeur qui s'efforcera d'aider et de grouper les organes dirigeants des clubs de sports de la station. Il étudiera aussi les moyens d'installer un télégraphe permettant aux patineurs de sports d'être avertis à l'avance de l'arrivée des neiges sans fatigue, avec leurs skis et leurs bobs. — Notons en même temps que les délégués des communes intéressées au projet de route Sion-Montana se sont déclarés sans opposition partisans de la construction de la nouvelle voie de communication, qui sera évidemment très avantageuse pour la station de Montana.

**Agences de voyages.** — Nous avons signalé le Congrès international des agences de voyages qui a eu lieu à Paris du 24 au 27 octobre et auquel ont participé les représentants des associations d'agences de 31 États. À la séance d'ouverture, on a entendu un exposé sur le tourisme dans les différents pays. Puis les congressistes ont étudié les questions suivantes: *Chemins de fer:* trains spéciaux, billets combinés internationaux, validité des billets d'agences dans les deux sens, correspondances avec les trains internationaux, visites douanières dans les trains, transport international des bagages non accompagnés, organisations forfaitaires; *Automobiles:* les services régionaux touristiques des grands réseaux de chemins de fer, les entreprises libres, droits de stationnement et taxes, le code de la route, la signalisation, l'assurance obligatoire. — *Avions:* contrat de transport, responsabilité et assurances, organisation de voyages aériens, cartes des routes aériennes, lieux d'atterrissage possible. *Bateaux:* agents accrédités, ristournes, délivrance des billets, organisation de croisières, droits de ports, et de débarquement. — Enfin on a examiné certaines questions hôtelières, en particulier celle des pourboires.

## Questions professionnelles

**Ouvriers et patrons.** — Au récent congrès de la Fédération patriotique suisse à Fribourg, M. l'abbé Savoy, directeur du Cartel social romand, a déclaré dans un rapport très remarqué que les ouvriers, les patrons et les autorités doivent collaborer. Cette collaboration ne peut être possible et fructueuse que si l'on unit entre elles ces trois forces sociales. Il faut aux ouvriers la liberté de se syndiquer, mais aussi la liberté du choix des syndicats. Il faut la collaboration entre syndicats patronaux et syndicats ouvriers. Il faut des conseils corporatifs, qui unissent ces

deux genres de syndicats dans le cadre de la profession. L'idée de l'association des membres d'une même profession, employeurs et employés, pour la défense de leurs intérêts communs, doit être libérée de l'idée de lutte de classes, si l'on veut suivre une voie conduisant au bien-être des ouvriers comme des patrons. L'Etat ne doit intervenir que pour donner l'autorité et l'appui de son pouvoir, non pour étatiser. C'est dans le seul cadre de la corporation qu'une véritable collaboration est possible dans la sauvegarde de la liberté.

## Informations économiques

**Le marché du bétail** semble devoir être un peu mieux fourni cet automne en Suisse romande, maintenant que la saison des étrangers est terminée. À la dernière foire de Romont, centre agricole assez important, on a compté 225 pièces de bétail bovin. La gare en a expédié 25 wagons, qui ont pris surtout la direction de la Suisse allemande. Il y a eu une belle affluente de marchands et les prix se sont maintenus fermes.

**La Société des hôtels de Vermaia** a réalisé 120.000 fr. de recettes d'exploitation en 1929/30, au lieu de 132.000 fr. pendant l'exercice précédent. Les dépenses ont été réduites de 108.000 à 99.000 fr., laissant un bénéfice d'exploitation de 20.000 fr., au lieu de 24.000 fr. en 1928/29. L'immobilisation industrielle figurant au bilan pour 552.000 fr., le rendement ressort donc à 3,6%. Les porteurs d'obligations (275.000 fr.) reçoivent un intérêt de 4%, les créanciers hypothécaires et divers du 6%. Le capital-actions de 135.000 fr. reste pour le moment encore sans dividende.

**Conserves alimentaires.** — Cette industrie, tout à fait saisonnière chez nous, travaille surtout de juillet au milieu d'octobre; en hiver, l'occupation de la main-d'œuvre est beaucoup plus rare. D'une manière générale, l'activité des fabriques a été moins intense cette saison que d'habitude, à cause des faibles récoltes de cerises, de pommes et de poires. En revanche, les baies ont été très abondantes. La récolte des petits pois a été normale. Celle des haricots a souffert de l'humidité. Les prix de certains articles, tels que les confitures, ont subi une réduction, de même que les prix des conserves de légumes, petits pois, épinards, carottes, tomates. D'autre part, on a augmenté légèrement le prix des conserves de pommes de poires et de cerises. Notre industrie des conserves a tenu compte dans la mesure du possible de la diminution du pouvoir d'achat résultant de la dépression économique.

**Prix de gros.** — L'indice suisse des prix de gros établi par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail s'élevait à la fin de septembre à 85,8 contre 100 en 1926/27 et à 123 contre 100 en juillet 1914. Il était à 125,8 à la fin d'août et à 142,2 à la fin de septembre 1929. Le commencement de stabilisation qui s'était manifesté les mois précédents n'a pas pu se maintenir et a de nouveau fait place au mouvement de baisse. Ce mouvement de baisse concerne surtout les denrées alimentaires végétales, les métaux, les denrées alimentaires industrielles et les fourrages. Les denrées alimentaires provenant des animaux n'accusent qu'une baisse légère. La baisse du prix du lait payé aux producteurs n'est pas tout à fait compensée par la hausse du beurre et des œufs. Le café est légèrement plus ferme; le thé n'a pas varié; le sucre et la margarine ont assez sensiblement fléchi.

**Prix de détail.** — L'indice suisse du coût de la vie établi par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail à la fin de septembre 1929 était de 123,2 contre 100 du mois précédent. À la fin de septembre 1929, l'indice était à 163. Pendant le mois de septembre dernier, les hausses et les baisses des denrées alimentaires se sont presque équilibrées. L'indice spécial des denrées alimentaires s'est maintenu comme en août à 152, c'est-à-dire à 6 points au-dessous de celui de septembre 1929. Il y a eu des augmentations de prix pour les œufs et le beurre et des baisses légères pour le lait, les pommes de terre, le fromage, le sucre, le café, etc. On ne signale pas de changements pour les graisses et les huiles comestibles, la viande et le pain, ainsi que pour les dérivés de la farine. L'indice des combustibles est resté à 132 (134 en septembre 1929) et l'indice de l'habillement à 160.

**Vevey.** — La Société de l'Hôtel des Trois-Couronnes à Vevey a tenu son assemblée générale des actionnaires le 29 octobre. Le solde actif du compte de profits et pertes de l'exercice 1929/30 s'élève à 108.332 fr. 45. Le produit net de l'exploitation a été de 98.491 fr. 50 et celui des locations de 33.200 francs. Le conseil d'administration proposait la répartition suivante: 21.000 fr. au fonds de réserve, ce qui le porte à 250.000 fr., 10.000 fr. à une réserve spéciale pour frais du nouvel emprunt, 30.000 fr. comme premier dividende de 5% sur le capital social de 600.000 francs. Sur le solde de 47.332 fr. 45, il serait réparti statutairement: 18.000 fr. aux actionnaires sous forme d'un superdividende de 30%, 7.200 francs d'augmentation de répartition, 18.000 fr. à la direction, 9.000 fr. au fonds de réserve. Le solde, soit 11.332 fr. 45, serait reporté à nouveau. — Les immeubles figurent au bilan pour 1.550.000 fr. (assurance et taxe du sol: 2.547.695 fr.), le mobilier pour 335.950 fr. 90 (assurance: 684.812 fr.), les provisions et marchandises en cave pour 20.207 fr. 45. L'emprunt hypothécaire se monte à 1.300.000 francs.

**A propos des importations russes.** — Suivant une information de Berne au *Journal de Genève*, les importations russes en Suisse ont atteint 9,8 millions pendant les neuf premiers mois de cette année. Les Russes nous ont fourni pendant cette période 2,6 millions de quintaux de blé, de seigle et d'avoine, pour 493.000 fr. de volaille, pour 236.000 fr. de caviar, pour 50.000 fr. d'œufs, pour 900.000 fr. de benzine, pour 430.000 fr. d'huiles minérales et pour 2,8 millions de francs de bois. Il se peut en outre qu'il entre en Suisse une certaine quantité de

marchandises russes dont l'origine n'est pas mentionnée. — La *Gazette de Lausanne* fait observer à ce propos que les gouvernements français, hongrois, roumain et d'autres encore n'ont pas hésité à prendre des mesures rapides et efficaces pour empêcher l'importation des produits russes. Le gouvernement belge s'apprête à en faire autant. En Suisse, on ne fait rien, car on préfère dans les milieux compétents qu'il est difficile de déterminer avec quelque précision les quantités de marchandises soviétiques qui passent la frontière. « On ne fait pas tant de façons, dit la *Gazette*, quand il s'agit de restreindre ou d'interdire l'importation de certaines denrées, du bétail étranger par exemple. »

**Sur le marché international des vins,** on a constaté une grande réserve chez les acheteurs, d'une part à cause des prix élevés exigés par les producteurs et de l'autre en raison de l'incertitude quant à la qualité. En France, la récolte est encore inférieure aux prévisions et on attend dans les milieux compétents les crus supérieurs renommés des principaux centres viticoles. La hausse est tenue dans une certaine limite par cette insuffisance de la qualité des gros vins commerciaux. D'importants achats pour le compte de commerçants français ont été effectués en Grèce, en Espagne, même en Yougoslavie, en Hongrie et en Roumanie. L'Espagne mentionne aussi une hausse, mais celle-ci est contrebalancée pour les acheteurs étrangers par la baisse de la peseta. La tenue ferme des vins espagnols est provoquée par les hauts prix des autres pays et par l'importance de la demande dans l'Europe centrale. La hausse est moins prononcée en Italie, d'autant plus que la qualité laisse à désirer, la récolte ayant été faite dans des conditions défavorables. Dans la Valteine et le Tyrol méridional, la récolte est moyenne et de bonne qualité. Les pays balkaniques, par la quantité comme par la qualité, compenseront qu'un peu le déficit du sud-ouest de l'Europe. La récolte a été forte spécialement en Yougoslavie.

## Nouvelles diverses

**Les Avants.** — Le comité élargi de la Fédération suisse des cheminots, réuni aux Avants le 11 octobre, a ratifié définitivement l'achat de l'hôtel de Sonloup pour le prix de 200.000 francs, car on veut faire un home de vacances, tel que les cheminots en possèdent déjà à Brenscino (Brissago) et à Grubisbalm (Rigi).

**Main-d'œuvre étrangère en Belgique.** — Depuis assez longtemps, des pourparlers avaient lieu en Belgique entre les patrons et les ouvriers au sujet de l'emploi de la main-d'œuvre étrangère. En ce qui concerne l'industrie hôtelière, il fut question un moment de réclamer comme en France l'intervention du gouvernement. Mais les patrons ont finalement réussi à faire comprendre la nécessité, à certains moments de l'année, d'occuper du personnel étranger, celui du pays n'étant pas suffisant et ne pouvant pas toujours la qualification requise. Au lieu de recourir à une prescription légale stricte et rigide, on a préféré le système plus souple et plus pratique d'une entente entre les groupements intéressés et cette entente a reçu l'approbation ministérielle. Comme résultat de cet arrangement, les permis de séjour au personnel hôtelier étranger ne seront dorénavant accordés en Belgique que pour une période limitée du 1er juin au 30 septembre. On espère ainsi, tout en obtenant la main-d'œuvre étrangère nécessaire pendant la saison, pouvoir occuper en hiver la main-d'œuvre nationale. On voit que c'est un peu le système que nous pratiquons en Suisse.

## Nouvelles sportives

**Au Concours hippique international** qui commencera à Genève le vendredi 7 novembre prendront part 135 cavaliers, dont 26 amazones, appartenant à 12 pays différents; ils amèneront 263 chevaux. En tête vient naturellement la Suisse, avec 56 cavaliers dont 7 amazones et 97 chevaux; puis viennent entre autres la France avec 37 cavaliers dont 7 amazones et 75 chevaux, l'Italie avec 11 cavaliers dont 3 amazones et 29 chevaux, la Belgique et l'Allemagne avec chacune 8 cavaliers et 17 chevaux. Les autres amazones proviennent quatre de l'Allemagne, deux de la Hongrie, une du Danemark, une de la Suède et une de l'Amérique. Les frais d'organisation du concours hippique se montent à 240.000 francs.

## Trafic et Tourisme

**Zoug.** — Durant le troisième trimestre 1930, on a enregistré dans la ville de Zoug 3000 arrivées, dont 1225 en juillet, 1269 en août et 1406 en septembre. Il y avait eu 4429 arrivées pendant la même période de l'année dernière. On a compté entre autres 2144 Suisses, 714 Allemands, 118 Français, 109 Autrichiens et 96 Italiens.

**L'Office du tourisme à la Riviera.** — On lisait dans *L'Éclair* de Nice du 12 octobre, sous le titre « Le tourisme suisse »: « Nous apprenons avec plaisir que l'Office suisse du tourisme vient de nommer M. Edmond Aberhard inspecteur correspondant sur la Côte d'Azur. Nul choix ne pouvait être plus heureux. M. Edmond Aberhard habite depuis longtemps sur la Côte d'Azur. A Nice où il aura ses bureaux, ce spécialiste du tourisme saura rendre les plus grands services. »

**Les dépenses touristiques des Américains.** — D'après les récentes publications du Département d'Etat des États-Unis, les Américains ont dépensé en 1929, dans des voyages à l'étranger, 839 millions de dollars. Ils en avaient dépensé 623 millions en 1926 et 444 millions en 1923. Le 04%, soit environ 33 millions

de dollars, des dépenses des touristes américains à l'étranger en 1929, a été laissé en Europe. La majeure partie en est partagée entre les cinq pays suivants: France 160 millions de dollars, Allemagne 52 millions, Grande-Bretagne 47,4 millions, Italie 35,5 millions, Suisse 12 millions. Suivant les prévisions du Département d'Etat, les chiffres de 1930 seront inférieurs à ceux que nous venons de citer.

**Pour la circulation moderne.** — Dans toutes les écoles de l'Europe, on va donner, dès maintenant, un enseignement de la circulation. On montrera aux élèves les précautions à prendre lorsqu'on circule dans une ville moderne, les égards que l'on doit avoir pour son prochain, l'aide à apporter aux infirmes, aux personnes âgées ou aux victimes d'accidents. En même temps on expliquera aux écoliers toutes les institutions du trafic moderne: chemins de fer, tramways, autobus, automobiles, aéroplanes, la poste et le télégraphe, ce qui concerne la police de la circulation, etc. Cet enseignement sera étendu également aux habitants des communes rurales. — Un enseignement semblable remplacerait avantageusement chez nous certaines leçons qui encombrant et alourdissent nos programmes sans grand avantage pratique. Et surtout l'on devrait enseigner non seulement les précautions à prendre dans la rue, mais aussi la politesse à observer dans la rue, une qualité qui semble avoir disparu presque complètement dans certaines classes de notre population citadine.

**Propagande belge.** — La seule annonce du prochain Congrès national du tourisme belge, que nous avons déjà signalé à nos lecteurs, a valu au comité organisateur plusieurs propositions intéressantes. Le Conseil supérieur du tourisme a dès à présent fait sienne l'une de ces propositions et a décidé de la soumettre sans plus attendre au gouvernement. Elle vise à constituer un fonds de propagande à l'aide du produit d'une tombola nationale du tourisme, comportant plusieurs lots importants en espèces, une grande quantité de lots représentés par des abonnements de chemins de fer d'une durée de cinq ou quinze jours et d'autres lots donnant droit à des avantages analogues. Chacun des billets de cette tombola servirait lui-même à la propagande, car il porterait la reproduction d'un site ou d'un monument. Cette tombola permettrait, sans charge pour le trésor, de réunir les capitaux nécessaires à l'organisation d'une vaste propagande à l'étranger. Le congrès national du tourisme, qui se tiendra à Bruxelles les 10 et 11 novembre, aura éventuellement à se prononcer sur la façon la plus efficace d'employer les fonds réunis à l'aide de la tombola.

**Les constructions des C.F.F.** — Le budget de construction des Chemins de fer fédéraux pour 1931 atteint presque 89 millions de francs. En ce qui concerne la Suisse romande, nous y trouvons les sommes nécessaires à l'achèvement de l'électrification sur les parcours Neuchâtel—Le Locle—Col des Roches et Bâle—Delémont. Une somme de 6.880.000 fr. est prévue pour la continuation des travaux de pose de la double voie sur les lignes principales. Après ces travaux, 11.000 km. soit 38,1% du réseau seront exploités à double voie, au lieu de 532 km. (18,5%) lors du rachat. Le budget porte en outre 1.800.000 fr. pour l'agrandissement de la gare de Genève, 700.000 fr. pour la transformation et l'extension de la gare de Neuchâtel, 1.900.000 fr. pour les travaux à la gare aux marchandises de Berne, 2 millions pour les installations de triage à Bâle, 2.300.000 fr. pour l'extension de la gare de Zurich, etc. Les dépenses pour le matériel roulant sont évaluées à près de 30 millions. Les commandes comprendront entre autres 25 locomotives électriques pour trains directs et 92 voitures à quatre essieux. — Dans le budget d'exploitation, le total des recettes de transport de l'année 1931 est évalué à 392.600.000 francs.

**Les parasites du tourisme.** — Sous ce titre, les *Dernières nouvelles de Strasbourg* attirent l'attention sur une catégorie d'individus qui savent se faire une facile existence au détriment des touristes. Le journal dit qu'à côté du personnel de confiance que l'on trouve dans les hôtels, les entreprises de transport et les bureaux de voyages sérieux, il existe le type du « combinard », dont les agissements font plus grand tort au public. Il s'informe des personnes qui préparent des voyages, des vacances ou des séjours quelconques, se met habilement en rapport avec elles et les dirige sur certaine agence avec laquelle il est de connivence. Celle-ci verse à son recruteur une commission de 25 à 30% et même plus sur le montant total payé par les voyageurs. Il est évident que les entreprises qui se font ainsi des affaires de premier ordre, si les agences refusent des taux de commission aussi élevés, l'intermédiaire éconduit en avance ses « collègues » et l'agence est aussitôt boycottée et décriée par les recruteurs. Les combinaisons de ces fibustiers du tourisme expliquent jusqu'à un certain point la ruine d'agences peu solides.

## Agences de voyages et de publicité

**Mise en garde urgente.** — On nous fait savoir qu'un certain M. J. Klein, de Berlin-Charlottenbourg, et un M. Kubies, de Vienne, parcourent actuellement la Suisse, cherchant à recueillir dans les hôtels des commandes de publicité pour l'*American Hotel Service*, Mohrenstrasse, 18, à Berlin. Ils se font passer pour certains des directeurs de l'Union internationale hôtelière de Cologne, bien qu'ils n'aient aucune attache avec cette association et n'en aient reçu aucune mission. — Nous invitons les membres de notre société à refuser simplement de recevoir ces deux personnages.





# Lichtsignal-Anlagen

für Hotels, Banken und dgl.



Druckschrift auf Wunsch!

## Siemens

Elektrizitätserzeugnisse A.G.  
Abt. Siemens & Halske, Zürich Lausanne

Rufen Sie



uns  
wenn  
Sie  
schöne

# Tapeten Vorhänge Wandstoffe

brauchen

## Kordeuter

Zürich  
Talstraße 11  
Telephon 56.690

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



**ZENTRAL HEIZUNGEN**  
Ventilations-, Trocknungs- & Warmwasserbereitungsanlagen  
**MOERI & CIE LUZERN**

## A vendre: Hôtel

100 lits, bord lac, Valais. 2 saisons, p. 230,000 frs., dont 60,000 compt. Ecrite R. Gottraux, Banque Populaire Suisse-Montreux.

## Kohlenkochherd

Zu verkaufen infolge Vergrößerung der Anlage, ein

für 60 Personen (System Keller-Truch Sohn, Zürich) in tadellosem Zustand. Bezirksspital Rheinfelden.

## Café à Varsovie

à relever très bonnes conditions: Café grand luxe, 600 tables env., installations les plus modernes, situation superbe centre ville. Revenu très haut. Propriétaire se rend en Suisse pour traiter directement. Marzio Croce, poste restante Bern, jusqu'au 8 novembre.

A remettre et à vendre

en Suisse romande (ville et montagne)  
Hôtels-Pensions  
Hôtels et Cafés  
Restaurants  
Pension-Tea-Room

Réelles occasions de bien s'établir.  
Renseignements gratuits donnés par L'Indicateur S. A., Gd. Pont 2, Lausanne. (Spécifier ce que l'on désire).

DIE WIEDERHOLUNG



INSERATEL DIE WIRKUNG DER VERVIELFACHT

## DECO Direkt-Ventil

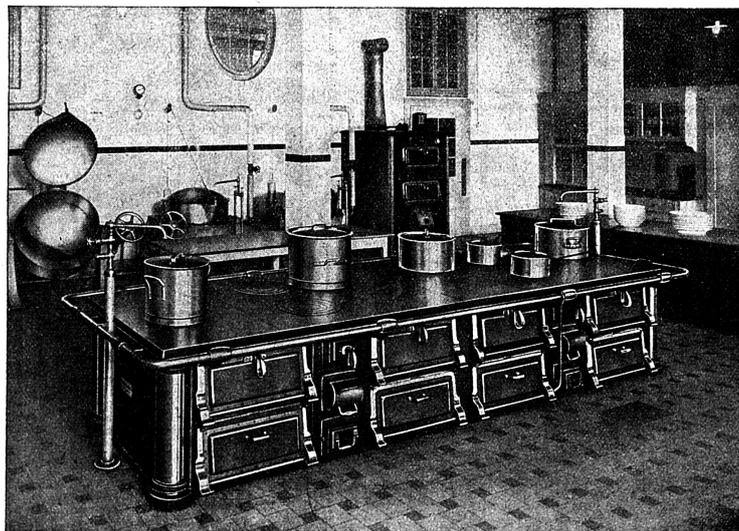
das hygienische Ablaufventil für den Waschtisch im Gastzimmer

Verlangen Sie Prospekte und Referenzen

## DECO & NEUE DECO Aktien-Gesellschaft Küsnacht - Zürich

## ETABLISSEMENTS «SARINA» S.A. FRIBOURG SARINA-WERKE A.G., FREIBURG

TÉLÉPHONE 4.31



Visite de l'ingénieur et devis gratuits et sans engagement - Références de premier ordre à disposition  
Ingenieur-Besuche und Projekte kostenlos und unverbindlich - Erstklassige Referenzen  
Spezial-Geschäft für Kalt- und Warmwasser-Einrichtungen für Lavabos, Bäder, etc.

## Nerven-Heilanstalt

„Friedheim“  
Zihlschlacht  
(Thurgau)

Eisenbahnstationen:  
Amriswil  
Bischofszell-Nord

## Nerven- und Gemütskranke

Sorgfältige Pflege  
Gegründet 1891  
Drei Aerzte  
Tel. Nr. 3

Chefarzt u. Besitzer:  
Dr. Krayenbühl

NUR CANTON VON BASEL  
EMEYER



APERITIF  
Burgermeisterli

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

## Das anerkannt beste Reinigungsmittel für den Hotelbedarf ist KELLER'S Sandschmierseife

in Zubern von 50 Kg. an zu Fr. 65.- ab  
(Bei grösseren Bezügen Spezialpreise)  
Chemische und  
Seifenfabrik Stalden  
(EMMENTAL)  
Goldene Medaillen: Basel 1921, Luzern 1923, „Hors  
Concours“ Baradorf 1924, Zürich 1927

## KOCH & UTINGER CHUR

## Unsere Hoch-Präge Anstalt

liefert in sauberer, gediegener Ausführung: ff. Brief-Papiere u. Couverts  
Tageskarten, Programme, Menuskarten  
Visitkarten etc.

## Lieferung mod. Hotelzimmer

zu interessanten Preisen  
mit weitgehender Garantie  
**Möbel-Wirth**  
Basel  
Thiersteinerallee 33 Tel. Safran 3572

## An d. Besitzer v. Zentralheizungen Warmwasseranlagen, Dampfkessel und Wäschereien

Empfehlen unser Entkalkungs- u. Reinigungsverf. mit  
**„REUSSOL“**  
absolut sicher und unschädlich, 15-20% Brennstoff-Ersparnis. Ebenfalls das Reinigen und Graphitieren im Feuerraum mit unserem Spritzverfahren ist von unschätzbarem Wert f. d. Erhaltung der Kessel u. deren Leistungen.  
Prima Zeugnisse und Referenzen  
Zentralheizungen und Wäschereianlagen - Sämtliche Reparaturen  
**REUSSOL A.-G., Seebach-Zürich**  
Schützenstrasse Nr. 4 - Telefon 48.871



## Neuchâtel Châtenay

se trouve dans les bons Hôtels

**Conwal** **Confitüren**  
**Steinebrunn**  
(Thurgau)

**Beste Qualität**  
und  
**vorteilhafte**  
**Preise**

|                                |   |          |
|--------------------------------|---|----------|
| Erdbeer                        | Confitüre in 25 oder 12 1/2 kg Eimer à Fr. 1.55 p. kg |          |
| Aprikosen                      | " 25 " 12 1/2 "                                       | " 1.45 " |
| Kirschen, schwarz              | " 25 " 12 1/2 "                                       | " 1.38 " |
| Himbeer mit Johannisbeer       | " 25 " 12 1/2 "                                       | " 1.30 " |
| Himbeer mit Johannisbeer Gelée | " 25 " 12 1/2 "                                       | " 1.15 " |
| Tafelkusthonig, extra          | " 25 " 12 1/2 "                                       | " 1.50 " |

Aufträge im Fakturawert von Fr. 50.— werden franko geliefert  
Conservenfabrik «Conwal» Steinebrunn (Thurgau) Telefon 54

**Kontroll-Kassen**

„National“, vollautomatische  
Mehrzählkassen u. Sparten-  
kassen, mit doppelter  
Garantie

**Preis-Abbau!**  
im Kontrollkassenhaus  
**G. Brenner, Zürich**  
Seefeldstrasse 99  
Kunden-Verzeichnis steht zur  
Verfügung!  
Auch Vermietung mit Kaufrecht!

**Insertieren bringt Gewinn!**

In Schweizer Hotels  
Schweizer Porzellan



Achten Sie auf diese Fabrikmarke  
(an der Unterseite jedes Stückes)  
sie bürgt Ihnen für gute  
Schweizer Qualität

Für Lieferanten-Adressen oder sonstige Auskunft  
wende man sich an die

**PORZELLANFABRIK LANGENTHAL A.G.**  
LANGENTHAL

**SILVAIN L. DREYFUS**  
SPIRITUEUX EN GROS

MONOGRAMM  
Canadian Rye Whisky  
VAT 69  
SCOTCH WHISKY  
Agence Générale



GARTENSTR. 17 ZÜRICH 2

**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 Selnau 93.01

**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.**

**MINIMAX**



**MINIMAX-A.G. ZÜRICH**

**KOCH & UTINGER, CHUR**

empfehlen ihre modern eingerichtete  
**BUCHDRUCKEREI**  
zur Herstellung sämtlicher Druck-  
arbeiten in Ein- und Mehrfarbendruck

Musterbücher stehen zu Diensten

Legen Sie Ihrer Offerte eine **Photo-Briefmarke**  
bei. Vom Dienstgeber sehr erwünscht. Anfertigung nach  
jeder eingesandten Photographie.

**Rergerris PHOTOZENTRALE** in Aarau  
20 Stück nur Fr. 3.—, 50 Stück nur Fr. 5.50.

Mr. R. A. Williams, Gradué de l'Université de Cam-  
bridge, Danehurst, FOLKSTONE, Angleterre, re-  
çoit 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.

Als Stütze des Hoteliers für Winter-  
sporthotel gesucht, tüchtiger

**Skiläufer und**  
**Tänzer**

Dezember bis Februar. Französisch  
und englisch sprechend. Geff. Offerten  
unter Chiffre EE 2872 an die Schweizer  
Hotel-Revue, Basel 2.

**Concierge od. Liftier**

Schweizer, 21 J., perfekt engl., franz. u. deutsch sprech.,  
mit Hotelerfahrung i. d. Schweiz u. Uebersee, wünscht  
Engagement per sofort od. Wintersaison in nur erstkl.  
Haus irgendwo. Ia. Zeugnisse u. Ref. Geff. Offerten unter  
Chiffre V 2230 A an Publicitas Aarau.

**Ich suche Direktion**  
von mittelgrossen bis größtem Hotel.

Bin Schweizer, Hotelfachm., europäische  
und Ueberseepaxis, Deutsch, Franz., Eng-  
lisch, Span., Holländisch, beste Umgangs-  
formen, 35 Jahre alt, verh. mit tüchtiger  
Frau. Beste Referenzen. Durchaus versiert  
in allen Sparten inkl. Wintersport. In-  
land, Ausland ev. Uebersee. Geff. Offerten  
unter Chiffre E T 2850 an Schweizer  
Hotel-Revue, Basel 2.

**+ Körper- u. Schönheitspflege +**

Praktische ständlicher kosmetischer, coiffurier und hygienischer Institut, gegen 30 Rp.  
für Spanien, diskret, verschlossen. Casa Dara, Riva 430, Ginev.

**Stelle-Gesuch**  
Gut präsenzierender, intell.,  
williger, 22 J. alter, deutsch  
sprechender Wirtsohn sucht  
zur weitem Ausbildung im  
Kochen Stelle

**neben tüchtigen**  
**Küchenchef**

Gute Behandlung wird dem  
Lohn vorgezogen. Eintritt  
nach Ueberreife. Offert.  
bitte an Frau A. Costa, Hög-  
gerstr. 25 oder Tel. No 21.243  
Zürich 6.

**ENGLAND**

Ecole internationale gégr. 1900  
Garantire durch Einzelunterricht gründliches Stu-  
dium der englischen Sprache in drei Monaten für  
Anfänger und Fortgeschrittene. Prima Pension und  
Familienleben zugesichert. Prospekt und beste  
Referenzen durch

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

**Küchenchef**

entremetskundig, ökonomisch, sucht Saison-  
oder Jahresstelle. Prima Zeugnisse des In-  
und Auslandes gerne zu Diensten. Offerten unter  
Chiffre M. 4435 T. an Publicitas Thun.

Hoteliersonn sucht zur weitem Ausbildung Winter-  
saison-Stelle als

**Aide oder Koch-Volontär**

bei bescheid. Ansprüchen. Gute Kenntnisse vor-  
handen: Fachschule Cour-Lausanne mit Aus-  
zeichnung und eine Saison als Koch. Offerten  
unter Chiffre LN 2848 an die Schweizer Hotel-Revue,  
Basel 2.

**Frei ab 1. Dezember**  
**Origin. Schliersee**

Die welt u. breit beliebte Kon-  
zert- und Stimmungskapelle  
Familie Huber aus Schliersee, 5  
Damen, 2 Herren. Hübsche,  
junge Mädl., mit echter ober-  
bayerischer Tracht. Besetzung:  
Piano, 1. Violine, Violin Oblig.,  
Cello, Streichbass, Flöte,  
Jodel, Solo, Fagotte u. Chor.  
Oberbayerische Schuhplattler  
Tänze. Die Kapelle gastiert  
überall 3 Monate durch ihren  
groß. Erfolg. Es ist wünschens-  
wert, Offerten von nur guten  
Häusern mit Angabe der Gage  
und Dienstzeit. Sündige Adr.:  
Kapellmeister Josef Huber, Kögl-  
stein, Post Schliersee, Postf. 116.

**Internationaler**  
**Eishockeyspieler**

englisch, deutsch sprechend, auch ver-  
siert im Bobfahren u. Skilaufen, sucht  
für kommende Wintersaison  
**Trainer- oder Sportmanagerstelle.**  
Angebote an Roman von Winter,  
Wien IV, Goldgasse 18.

**Englische Sprachschule**

Das beste Institut in London für Hotelangest. beid.  
Gesch. zur Erlernung der engl. Sprache. Preis £ 90  
für 10 wöchentl. Kurs mit voller Pension, Einzel-  
zimmer mit fliess. Kalt- und Warmwasser und Zen-  
tralheizung. Unterr. nur durch erstkl. engl. Sprachl.

Mansfield School of Languages, 8, Nicoll Road, London N. W. 10.

Concert — Jazz — Tango

**Orchestre**

de toute première force, refrains chantés en 3 langues,  
cherche engagement pour le 1er décembre ou pour  
plus tard. Saison d'hiver et d'été dernier a été en  
engagement au Village-Palace, pour le moment en  
engagement au Café Odéon, Bâle. Références et certi-  
cats de toute première maison suisse et étrangère.  
Offres à M. Hubert Ledent, Schwarzwalddalle 41, Bâle.

**Wintersport-  
platz**

In erstkl. Münchener Hotels  
tätig gewesen

**Tanzpaar**

sucht per sofort od. später  
Engagement. Englische und  
franz. Sprachkenntn. Geff.  
Zuschriften unter MY 12711  
an Rudolf Mosse, München.

Tüchtiger  
**Eismeister**

sucht Stelle auf kommende  
Wintersaison. Ist in Curling  
auch sehr gut bewand., spricht  
drei Sprachen. Sehr gute Zeug-  
nisse zu Diensten. Offerten un-  
ter Chiffre A. L. 2888 an die  
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gutpräsenzierender Jüngling, 18 1/2jähr.,  
aus gutem Hause, sucht für kommende  
Wintersaison Stelle als

**Kellner-Volontär**

Derselbe ist Absolvent des Servierkurses  
der Hotelchule in Luzern. Geff. Of-  
ferfen unter Chiffre FF 2880 an Schweizer  
Hotel-Revue, Basel 2.

GUTE GEDIEGENE  
**MÖBEL**  
KÜNSTLERISCHER  
**INNENAUSBAU**  
TRAUGOTT  
**SIMMEN** + CIE AG  
BRUGG + LAUSANNE

**ERSTKLASSIGE**  
**HOTEL-REFERENZEN**



**English**  
**spoken**

Comfortable Home for Ladies  
and Gentlemen wishing to  
learn English. Good Tuition  
by qualified Master. Recom-  
mended. Mrs. May Home, Mes-  
sow Cottages, Goringe, Mar-  
gate, England.

**Egypte**  
**Alexandrie**

Fin de bail, cherche So-  
ciété ou directeur avec  
caution pour location  
premier hôtel de la ville,  
meuble, meilleure cilen-  
tèle. Centre: Propriétaire  
Boite post. No. 1, poste fran-  
çaise, Alexandrie.

**Künstler-Duo**  
mit la. Ref. sucht Engage-  
ment für Wintersaison. Off.  
unter Chiffre J. 5928 Z. an  
Publicitas Zürich.

**Bureaufräulein**

Schweizerin (22 J.) Deutsch,  
Franz., Engl., mit gut. Bildung,  
sucht sofort Stelle als Journi-  
st oder f. Korrespondenz eventl.  
für allg. Bureauarbeiten. Gute  
Zeugnisse. Emmy Schüttler,  
Kirchenstrasse, Glarus.

**Casserolier**  
**sérieux et travailleur**  
**est demandé**

de suite. Adresser offres et présentions à  
Perrin freres, Regina, Montana.

**Can you speak english?**

Haben Sie sich schon überdacht, was sie ver-  
lieren, wenn Sie die englische Sprache nicht be-  
herrschen? Besuchen Sie einen Sprach- u. Kor-  
respondenzkurs der  
Union Helvetia Schule I, Gerrard Place London W. I.  
Diplom. Lehrer. Eintritt jeden 1. und 3. Montag  
des Monats. Prospekt und weitere Auskunft be-  
reitwilligst durch den Sekretär Herrn A. Finger.

Jeune Anglaise de 19 ans, cherche place pour la  
saison d'hiver dans hôtel de 1er ordre pour

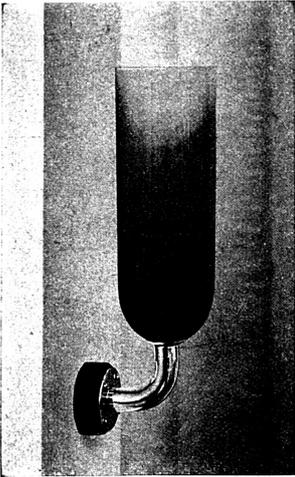
**Bureau et Réception**

Connaissance de l'allemand et du français, pratique  
d'hôtel, comptabilité etc. Gage modeste. Miss De Vries,  
17 Holland Park Gardens, London W 14.

**Champagne AYALA & Co.** **Cognac «La Grande Marque»** **Whisky «Ye Monks»** **Maison d'importation**  
Château d'Ay \* CAMUS FRÈRES, Propr. \* Donald Fisher, Ltd. \* **Otto Bächler, Zürich 6**  
Ay \* Cognac \* Edinburgh \* Tel. 24805 — Turnerstrasse 37  
General-Agent

## Neue Beleuchtungskörper\*)

Wir bemerkten auf der Leipziger Herbstmesse neue Beleuchtungskörper, nach Motiven von Herrn Professor Breuhaus ausgeführt, die durch Originalität wie Einfachheit angenehm auffielen.

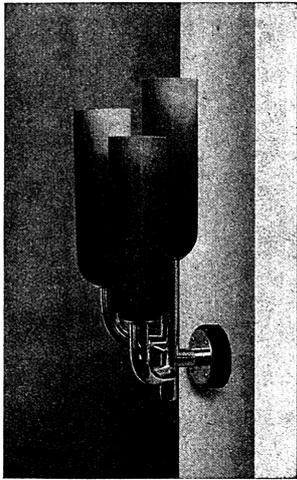


Wandarm  
nach Motiven von Prof. Breuhaus

Wie die uns von der Metallwarenfabrik Geislingen (welche die konstruktive Ausführung übernommen hat) zur Verfügung gestellten Abbildungen zeigen, gestattet das Grundmotiv, der stilisierte Blumenkelch, die Verwendung als ein- oder mehrarmige Tisch- oder Fussleuchte wie

als ein- oder mehrflammiger Wandarm. Hinsichtlich Farbe der Gläser können persönliche Wünsche selbstverständlich weitgehend berücksichtigt werden. Die Ausführungen zeigen vornehmlich unifarbene Gläser, in allen Schattierungen (beispielsweise von Vollgrün bis zu Milchweiss) und sowohl Wirkung wie Ästhetik sind bei dieser Aufmachung vorzüglich, wie wir uns überzeugen konnten.

\*) Hiezu 4 Bilder.



Mehrflammiger Wandarm  
nach Motiven von Prof. Breuhaus

## Elektrische Großküchen in Köln

Nachdem Herr Hotelier Haecy aus Luzern in der „Schw. Hotelrevue“ seine Erfahrungen mit der rein elektrisch betriebenen Küche des französischen Restaurants der „Zika“ mitgeteilt hat und in seinen Schlussfolgerungen zu einem sehr anerkennenden Urteil gekommen ist, auch seiner Meinung Ausdruck gab, dass in einer nahen Zukunft nur noch elektrisch gekocht werden mögen als Ergänzung einige Ausführungen von Herrn Ing. A. Harry wiedergegeben sein. Sie sind im Juli-Bulletin des Schw. Elektrotechnischen Vereins veröffentlicht, als Frucht des Besuches der letzten Oktober in Köln abgehaltenen deutschen Gastwirtschaftsmesse.

Noch im Jahre 1925 besass Köln nur 2 elektrische Großküchen mit einem gesamten Anschlusswert von 122 Kilowatt. 4 Jahre später, im September 1929, waren 37 Großküchen vorhanden mit 3080 kW. U. a. ist in Köln „Urbans Gaststätte“ am Hohenzollernring mit elektrischer

Grossküche ausgerüstet, ferner der „Kölner Hof“ und die „Ewige Lampe“, beide in der Nähe des Hauptbahnhofes gelegen. Auch die Küchen der „Rheinparkterrassen“ werden elektrisch betrieben. Die Erfahrungen sind durchwegs vorzüglich. In Köln werden übrigens jährlich gegen 3000 elektrische Haushaltungsherde angeschlossen. Der Gaspreis ist dort allerdings mit 23 Pfennig reichlich hoch. Aber hier ist gewiss nicht der einzige Grund zu suchen, weshalb sich der elektrische Herd im Restaurationsbetrieb wie im Haushalt unaufhaltsam durchsetzt. Ähnliche Entwicklungen machen sich in Frankfurt bemerkbar, wo vor einiger Zeit eine grosse Siedelung von 1220 Wohnungen ausschliesslich mit elektrischen Herden ausgerüstet wurde. Der „Russische Hof“ in Frankfurt, nahe beim Hauptbahnhof gelegen, hat übrigens ebenfalls elektrische Grossküche, desgleichen der bekannte Palmengarten.

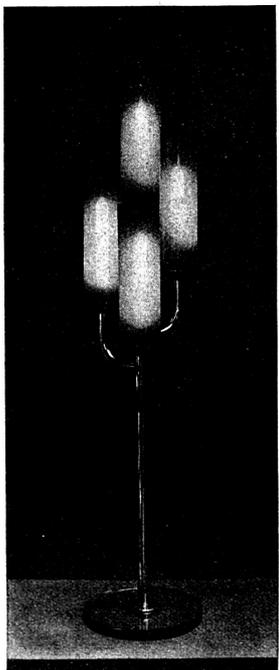
## Verbindungstüren (Korresp.)

Verbindungstüren, die gestatten, dass man, ohne den Korridor zu betreten, von einem Zimmer ins andere gelangen, oder, durch Offenstehenlassen, etwa den Schlaf eines Mitsreisenden überwachen kann, sind im Hotel etwas Unerlässliches.

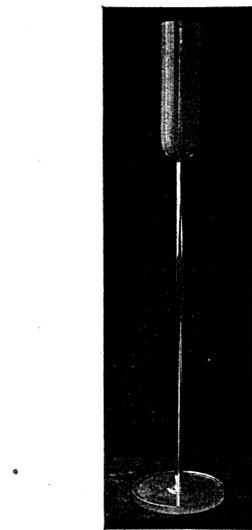
In alten Hotels findet man gelegentlich eine geradezu ideale Lösung: die „Tapentüre“, die mit derselben Tapete, wie die Wände bekleidet ist und dadurch fast gar nicht auffällt. Wird sie nicht benützt, stellt man einen Stuhl davor. Und dann kann es passieren, dass der Gast einige

Tage im Hotel weilt, bevor er die Verbindungstüre überhaupt gewahrt.

Weshalb die Architekten in Privathäusern so gut wie in Hotelbauten — diese ebenso angenehme wie ästhetische Art der Zwischenräume nicht mehr kennen und es vorziehen, eine ebenso



Mehrarmige Tischlampe  
nach Motiven von Prof. Breuhaus



Fusslampe  
nach Motiven von Prof. Breuhaus  
ausgeführt von der Metallwarenfabrik Geislingen

hohe, breite und in derselben Farbe wie die Eingangstüre, also meist recht auffällig gestrichene Verbindungstüre ins Zimmer zu stellen, habe ich schon öfters gefragt. Jedoch, ohne je eine befriedigende Antwort zu erhalten.

Nun hatte ich neulich Gelegenheit, in einem Hotel in Zürich eine ebenso praktische wie das Schönheitsgefühl berücksichtigende Lösung dieses Türenproblems zu sehen, die der Direktor des Hotels gefunden hatte. Es galt, die durch eine dicke Mauer getrennten beiden Zimmer miteinander zu verbinden. In der Nähe der Fenster (die Zimmer sind einfenstrig) wurde die Mauer

durchgeschlagen, so dass eine Öffnung, die ich auf etwa einen Meter und fünfundsiebzig Zentimeter schätze, entstand. Die eine Hälfte der Öffnung wurde zum Wandschrank mit englischen Schubläden, die andere zum Spiegelschrank, so dass ein Zimmer einen Wandschrank mit englischen Schubläden besitzt, also keine Kommode mehr benötigt, das andere dagegen einen Kleiderschrank erspart. Diejenige Hälfte der Wand (in einem Zimmer die Rückwand des Schrankes, in dem andern die „Kommode“), die der Bewohner des Zimmers nicht öffnen kann, ist mit einem

Spiegel bedeckt. Um nun aber doch, wenn erwünscht, den Durchgang von einem Zimmer in das andere zu gewinnen, wird ganz einfach die „Schranktüre“ geöffnet, der Riegel von der Rückwand des gegenüberliegenden Spiegels geschoben, vom andern Zimmer her der Schlüssel am Spiegel umgedreht und die Verbindung ist fertig. Damit beide Zimmer ihre englischen Schubläden erhalten, hat man diese Abteilung derart unterteilt, dass die obere Hälfte nur vom einen, die untere nur vom andern Zimmer aus benützt werden kann.

## Gerüchte (Korr.)

Man tut jetzt so viel für den Lärm, oder vielmehr für das Abhalten des Lärmes. Es gibt sogar Zeitschriften, die sich nur mit der Schallbekämpfung befassen.

Wie steht es aber mit dem Geruch? Empfindliche Naturen haben sicher sehr bald heraus, dass vorher ein anderer Mensch in dem Zimmer war, das sie betreten, auch wenn das Fenster lang offen gestanden hat. „Jede Familie hat einen besonderen Geruch“, sagte mir vor Jahren eine Hausbesitzerin, „und diesen Geruch müssen die neuen Mieter dann erst vertreiben, wenn sie eingezogen sind“. Es war, bitte, auch damals nicht in einem unsauberen Hause, wo etwa unpflegliche Leute wohnten. Im Gegenteil. Gerade an eleganten Orten schwebt dieses Unsichtbare, aus feinen Seifen, Parfümrien und blassem Zigarettenrauch Bestehende im Raum. Dazu kommt etwa noch ein Hauch aus der Küche herauf oder vom Garten, der eben auch gedüngt werden

muss. Hotelzimmer, behaupte ich, sind deshalb so schwer zu lüften, weil das oder die Fenster meist nach derselben Seite gehen, die Türe aber nicht gut zwecks Durchzug benützt werden kann, da sonst gegenüberliegende Zimmer ebenfalls geöffnet werden müssten, was wieder nicht möglich ist, da die Gäste ihre Effekten nicht zur Schau gestellt haben wollen und ausserdem Diebstahle befürchtet werden müssten.

Nun gibt es wohl elektrische Ventilatoren, die in Sälen ausgezeichnete Dienste leisten, aber kaum sich in jedem Hotelzimmer anbringen lassen, wenn sie auch vielleicht für Zimmer, die in direkter Nähe der Küche sind, in Frage kommen könnten. Viel eher liessen sich — doch sollte dies gleich bei Neubauten bedacht werden — an den den Fenstern gegenüberstehenden Wänden sogenannte Ventilationschächte anbringen, deren Öffnungen nach Wunsch durch eine Klappe bedient werden können, um die verbrauchte Luft abzuführen. Diese Lüftungschächte dürfen aber weder mit der Küche, noch den Speisesälen in Verbindung stehen.

## Was die Technik Neues bringt

### Elektrischer Ofenfeueranzünder

So manche Errungenschaft uns die Technik gebracht hat, gibt es doch noch unangenehme und mühsame Arbeiten, welche noch genau gleich wie vor Jahrhunderten ausgeführt werden müssen. Zu diesen gehört gewiss das Anzünden, bzw. das Inbrandsetzen eines Holz- oder kohlefeuertenen Zimmerofens. Nun hat die Elektrotechnik eine Einrichtung geschaffen, welche dem Menschen das Anzünden, Anfachen und Überwaschen des Ofenfeuers abnehmen will. Die Einrichtung besteht aus einer breiten und kurzstieligen Schaufel. Der eigentliche Schaufelkörper ist elektrisch geheizt und gelangt unter der Einwirkung des Stromes zur Rotglut. Steckt man den Anzünder in die Kohlen hinein und verbindet man ihn mittelst Schnur und Stecker mit dem Strom, so genügen 8—10 Minuten zum vollen Entfachen des Feuers. Der Apparat erfordert eine Leistung von 500 Watt, d. h. wenig mehr als ein Biegeleisen. Deshalb sind besondere Installationseinrichtungen nicht erforderlich. Es ist ebenfalls die direkte Abzweigung von der Lampe möglich, mittelst Doppelstecker. Die Einrichtung löst nicht nur ein Problem der Zeit- und Anzündematerialersparnis, sondern bietet auch hygienische Vorteile. Längeres Bücken und schmutzige Hände werden vermieden. Gelegentlich wohl auch Ärger, der ja zu den „unhygienischen Faktoren“ des Seelenlebens gehört. Die Einrichtung ist immerhin neu und vor Ankauf ist ein Versuch dringend zu empfehlen. Für allfällige Mitteilungen über das Verhalten solcher Apparate während einer kompletten Heizperiode ist die Redaktion immer sehr dankbar.

### Selbstansagende Schallplatten

Wir sitzen im Speisesaal eines Hotels. Ein Grammophon ertönt. Der Ton ist von grosser Reinheit und als Taktmusik vollkommen. Das wiedergegebene Lied gefällt. Wie heisst es? Wer hat es komponiert? Und wessen Sängers Stimme haben wir vernommen? Diese Fragen werden oft aus mehr als flüchtigem Interesse aufgeworfen. Mancher Gast möchte das Stück oder die Platte gelegentlich in einer Musikalienhandlung erwerben. Jede Musikvorstellung erfolgt zudem nach bestimmtem Programm. Weshalb soll das Grammophon eine Ausnahme machen? Es sind nun Schallplatten patentiert worden, die selbst Auskunft geben. Lässt man sie spielen, so ertönen zuerst etwa folgende gesprochenen Worte: „Sie hören jetzt ein Potpourri aus „Fledermaus“, Operette von Johann Strauss, gespielt vom X-Orchester in Y. Die Wiedergabe erfolgt durch eine Z-Platte.“

### Druckknopfbefestigung von Wandschonern

Diese Neuheit ist eine Verbindung von Druckknopf und Reissnagel. Und zwar wird die Druckknopfhülse als Reissnagelaufsatz ausgebildet, dessen Befestigung und nachträgliche Verlegung bekanntlich überaus leicht ist. Man schafft durch diese Gestaltung der Hülse bequeme Befestigungsstellen für die Wandschoner, in welchen, wie der Leser bereits erraten haben dürfte, die eigentlichen zu den Hülsen passenden Knöpfe eingnäht sind. Der Preis dieser Einrichtung, die auch als unsichtbare Befestigung zu bewerten ist und im Zimmerverleihe praktisch kaum verletzbar ist, ist niedrig, der Natur der Konstruktion entsprechend. Man kann mit der gleichen Einrichtung auch Dekorationen improvisieren. Ferner leistet sie gute Dienste für Möbelbezüge usw.

### Ein hygienischer Wasserzug

„Fusswasserzug“ ist die richtige Bezeichnung für diese entschieden willkommene Neuheit. Dieser Name deutet bereits an, dass es sich um die Fussbetätigung des Kettenzuges im W. C. handelt. Es wird wohl von keiner Seite bestritten, dass der obligate Handzug keine hygienisches Ideal ist und nicht mit Unrecht in Toilettenanlagen von Räumen mit Massensammlungen als Bakterienträger bewertet werden muss.

Der Fusswasserzug ist erfreulicherweise nicht an Neubauten gebunden, sondern kann auch nachträglich in jedem Raum mit Handzug angebracht werden, bzw. diesen ersetzen.

### Die Kombinationskaffeemühle

Sie ist die Verbindung eines Kaffeebehälters mit einer darunter angebrachten Kaffeemühle. Der Behälter erlaubt durch seine Bauart ein aromatischeres Aufbewahren des Kaffees. Soll gemahlen werden, so fliesst der Kaffee unmittelbar nach dem Unterschlagen des Behälters angeordneten Mahlwerk. Eine Eigenart der Kombinationsmühle, Gegenstand eines Patentes, liegt nun aber darin, dass der Behälter in zwei voneinander unabhängige Abteilungen unterteilt ist. Jeder davon kann separat und ohne Aromaübertragung mit dem Mahlwerk in Verbindung gebracht werden. So ist es möglich, gewöhnlichen Bohnenkaffee wie Kaffee Hag aromatischer aufzubewahren und den jeweiligen Mahlbedarf auf einfache Weise zu entnehmen. Die Mühle wird für Wandmontage geliefert mit Handkurbel. Doch lässt sich auf Wunsch auch elektrischer Antrieb durchführen.

### Versenkbare Rollvorrichtung an Möbeln

Wir lasen kürzlich in der deutschen „Erfinderbörse“ von dieser Einrichtung, die einer nähern Präzisierung kaum bedarf. Die Möbel stehen also nur während des Transportes von einem Raum in den andern oder bei Umzügen in andere Bauten auf den Rollen, sonst jedoch auf den natürlichen Stützen, so dass keine Beschädigungen des Fussbodens eintreten.

### Das Haltephon

Wir sahen kürzlich einen neuen kleinen Apparat, dessen Name „Haltephon“ nicht gerade besonders schön ist, der aber trotzdem eine hübsche Bereicherung unserer Arbeitsgeräte darstellt. Die Idee ist nicht ganz neu. Man hat schon seit einiger Zeit, um den auf dem Schreibtisch ohnehin häufig beschränkten Platz durch den Tischersprecher nicht noch mehr in Anspruch zu nehmen, den Fernsprecher auf eine Art Konsole gestellt, die sich mit Hilfe eines Scherenauslegers nach allen Richtungen drehen und wenden lässt. Zur Führung eines Gespräches bedarf man aber auch hier der Mithilfe einer Hand, die durch das Festhalten des Hörers mit Beschlag belegt ist. Besonders bei längeren Gesprächen hätte man aber gern beide Hände frei, um beim Telefonieren auch Schreibarbeiten ausführen zu können und so den Hauptinhalt des Gespräches sofort zu Papier zu bringen. Das Haltephon begegnet nun diesen Wünschen, indem es den ebenfalls an einem Scherenausleger befestigten Hörer in jeder Lage und Stellung festhält und so das Telefonieren unter Freihaltung beider Hände sowohl im Sitzen wie im Stehen ermöglicht. Der Apparat lässt sich an jedem Fernsprecher anbringen, kann sogar von einem geschickten Bastler selbst hergestellt werden. Ein komplizierter Mechanismus ist hierzu nicht nötig. T.

### Sesam öffne dich!

Wenn in Zukunft ein vollbeladener Kellner vor einer geschlossenen Türe steht, so braucht er keine Ellbogen- und andere Akrobatik mehr zu treiben, auch nicht das Servierbrett abzustellen, um den Durchgang zu ermöglichen. Denn diese Türe öffnet sich von selbst, sobald sich ihr der Mann auf etwa einen Meter genähert hat. Nachher schliesst sie sich von selbst. Nach fünf Sekunden oder nach 10. Die Zeit ist verstellbar. Der Leser wird gewiss elektrische Kräfte vermuten und es hat recht. Das elektrische Türschloss ist mit einer sogenannten Photozelle versehen, deren Selen von einer Glühlampe bestrahlt wird (Selen, ein seltenes Metall, hat die Eigenschaft, den Strom nur im belichteten Zustand zu leiten). Die Glühlampe ist derart angeordnet, dass jede Person, die sich der Türe nähert, unbedingt die Lampe beschatten muss. Diese kann nun nicht mehr die Photozelle bestrahlen und der sich nun sofort einstellende Stromunterbruch, der kurzzeitig er sein mag, genügt zum Funktionieren des Türschlosses, bzw. zum Aufspringen der Türe. Der Schreiber dieser Zeilen konnte sich von der grossen Empfindlichkeit solcher Photozellen schon wiederholt überzeugen. Er sah eine derartige Zelle, in den Stromkreis einer Reklamebeleuchtung eingeschaltet und von einer Deckenlampe bestrahlt, und machte mit der Hand immer schnellere horizontale Schleuderbewegungen, stets mit sofortigem Erfolg: Ausschalten der Reklamebeleuchtung.

# Verbrauchszahlen für Gas u. Strom

Von Dipl.-Ing. A. Härry, Zürich.

In seinem ausgezeichneten Aufsatz über die elektrische Küche des französischen Restaurants an der Zika in Nr. 30/31 1930 der „Hotelrevue“ hat Herr Jean Häcky dem Wunsche Ausdruck gegeben, es möchten nun auch Verbrauchszahlen bekannt gegeben werden, die einen Vergleich der verschiedenen Beheizungsarten von Grossküchen (Kohle, Gas, Elektrizität) ermöglichen. Diesem Wunsche komme ich gerne nach, da ich mich seit längerer Zeit bemühe, diese Frage abzuklären und darüber in Fachzeitschriften Aufsätze veröffentlicht habe.

Die Fragen sind nicht so leicht zu beantworten, wie es auf den ersten Blick vielleicht scheint, und wenn bei der Acquisition Zahlen genannt werden, die einander widersprechen, muss man sich darüber nicht wundern.

Der Verbrauch von Kohle, Gas oder Elektrizität für die Grossküche ist von einer ganzen Reihe von Faktoren abhängig, die man bei Vergleichen berücksichtigen muss.

Zunächst kommt es auf die Art des Betriebes an. Es ist klar, dass die Küche eines Hotel-Restaurants ganz andere Verbrauchszahlen aufweisen muss als zum Beispiel die Küche eines Krankenhauses. Es dürfen nur ähnliche Betriebe miteinander verglichen werden. Aber selbst unter diesen ähnlichen Betrieben gibt es wieder Abstufungen in der Art der Speisebereitung. Der eine Betrieb verlegt sich auf feste Menüs, der andere bietet Menüs und Einzelplatten, der dritte serviert nur Einzelplatten. Man bezeichnet Menüs und Einzelplatten mit „Portion“. Es ist wichtig, zu wissen, was unter „Portion“ verstanden wird. Von der Art der Speisebereitung sind die verwendeten Apparate und damit auch der Brennstoffverbrauch sehr stark abhängig. Betriebe, die mit Kochkesseln arbeiten, können offenbar nicht mit Betrieben verglichen werden, die mit Backöfen, Grills usw. arbeiten. Sehr verschieden ist auch die Grösse des Betriebes. Grossbetriebe können die vorhandenen Einrichtungen rationeller ausnutzen als Kleinbetriebe, man darf daher nur ungefähr gleich grosse Betriebe miteinander vergleichen. Bei Vergleichen mit Kohlenküchen

darf man nicht nur auf die reinen Brennstoffkosten für Kohle und Holz abstellen; die Nebenkosten, wie Zubereitung, Lagerung und Zutragen des Brennmaterials, die Beseitigung von Asche und Schlacken, das Reinigen des Schornsteins, das Weisseln der Küche, die Reinigung des Kochherdes, des Küchenbodens usw. dürfen nicht vernachlässigt werden. Es bleiben dann immer noch nicht in Zahlen ausdrückbare Nachteile des Kohlenbetriebes, wie die Rauchbelästigung, übermässige Hitze der Küche, Staub und Rauch in der Küche usw. Auch ist zu beachten, dass in Qualität und Preis der Kohle grosse Unterschiede bestehen. Beim Gas spielt der Heizwert eine wichtige Rolle. In den mittleren Höhenlagen der Schweiz von 300 bis 600 m ü. M. hat das normale Kochgas einen Heizwert von effektiv 4000 Cal./m<sup>3</sup> im Mittel. Je höher die Ortschaft liegt, einen desto geringeren Heizwert hat ein Kubikmeter desselben Gases. So hat beispielsweise in 1500 m ü. M. (Montana usw.) das Schweizer Normalgas nur noch einen Heizwert von ca. 3600 Cal./m<sup>3</sup>. Hoteliers in Kurorten in grossen Höhenlagen müssen sich das merken.

Die Ausführungen zeigen, mit welcher Vorsicht man solche Vergleichsrechnungen anstellen muss. Das sicherste Urteil liesse sich bilden, wenn man von einer sehr grossen Zahl verschiedenartiger Betriebe die tatsächlichen Verbrauchszahlen kennen würde, aus denen dann der passende Betrieb ausgewählt werden kann. Leider ist es schwer, solche Zahlen zu erhalten. Ich habe mich bemüht, aus der mir zur Verfügung stehenden Literatur die publizierten Verbrauchszahlen von Grossküchenbetrieben zusammenzustellen. Diese Zusammenstellung ist in Heft 6, 1930/31 der Zeitschrift: „Elektrizitätsverwertung“ erschienen. Ich gebe die beiden Tabellen für Gasbetriebe und Elektrobetriebe hier wieder. Leider sind mir keine Erfahrungszahlen von mit Kohle betriebenen Grossküchen bekannt. Meine Bitte geht an die Leiter von Hotels und Restaurants, mir solche Zahlen zur Verfügung zu stellen. Auch weiteres Erfahrungsmaterial über den Betrieb von Elektro- und Gasküchen wäre mir sehr dienlich. Ich würde das Ergebnis an dieser Stelle veröffentlichen.

Tabelle 1 — Verbrauchszahlen in elektrischen Grossküchen

| Betrieb                               | Quelle                                   | Portionenanzahl je Monat Personen                   | Monatl. Verbrauch <sup>1</sup> | kWh je Portion | kWh je Person und Tag | Bemerkungen  |
|---------------------------------------|--|---|--------------------------------|----------------|-----------------------|--|
| Kasinküche S.S.W., Berlin             | Schneider, Die elektr. Grossküche, S. 60 | 69488 Personen                                      | 21126 <sup>2</sup>             | 0,304          | —                     | Zeitraum der Erhebung 15 Jahre   |
| Mädchenheim der Visose, Emmenbrücke   | C. K. W.                                 | 2780 Personen volle Verpfl.                         | 3720                           | —              | 0,620                 | 1,4 kWh je Person und Tag für Warmwasser   |
| Kasinküche S.S.W., Frankfurt a. Main  | Angabe der Betriebsleitung               | 3025 <sup>3</sup>                                   | 1575                           | 0,520          | —                     | Zeitraum der Erhebung 1 Jahr   |
| Ferienheim General Wille-Haus, Hental | Schweiz, Wasserwirtschaft Nr. 10, 1929   | 8320 Port. 68 Personen volle Verpfl.                | 789                            | 0,095          | 0,387                 | Erhebung 1 Mt., Warmwasserbereitung 797 kWh  |
| Kasinküche E.W., München              | Angabe der Betriebsleitung               | 6500  | 1600                           | 0,246          | —                     | Zeitraum der Erhebung 15 Monate  |
| Erziehungsanstalt Rathausen           | C. K. W.                                 | 100 Personen volle Verpfl.                          | 1800                           | —              | 0,600                 | 0,69 kWh je Person u. Tag für Warmwasser   |
| Kasinküche E.W., Unterebbe            | Angabe der Betriebsleitung               | 1550 <sup>4</sup>                                   | 1000                           | 0,645          | —                     | Verhältniszahl von 1:1,8 ermittelt nach Umstellen von Gas auf Elektrisch, Zeitraum der Erhebung 1 Jahr |
| Kant. Krankenanstalt, Aarau           | S. T. Z. 1929, H. 5                      | 30417 Port. 500 Personen <sup>5</sup>               | 13700                          | 0,450          | 0,900                 | Zeitraum der Erhebung 7 Jahre  |
| Institut und Kloster Baldegg          | C. K. W.                                 | 250 Personen volle Verpfl.                          | 6160                           | —              | 0,810                 | —  |
| Zürcher Heilstätte Davos-Clavadel     | Bulletin S.E.V., 1923, H. 5              | 181 Personen <sup>6</sup> volle Verpfl.             | 3719                           | 0,170          | 0,674                 | Zeitraum der Erhebung 1 Jahr   |
| Heilanstalt Münster                   | M. d. V. d. El. W. 1925, S. 61           | 780 Personen volle Verpfl.                          | 21660                          | —              | 0,913                 | —  |
| Kindererholungsheim Northelm          | Angabe der Betriebsleitung               | 70 Personen volle Verpfl.                           | 2100                           | —              | 1,000                 | Zeitraum der Erhebung 6 Monate   |
| Kinderheim des Kreises Coesfeld       | Angabe der Betriebsleitung               | 6400 50 Personen <sup>7</sup>                       | 1400                           | 0,219          | 0,935                 | 0,935 kWh/Person und Tag bei voller Verpfl.  |
| Knabeninstitut Zugerberg              | Schweiz, Wasserwirtschaft v. 25. I. 1929 | 23100 <sup>8</sup> 165 Personen volle Verpfl.       | 4966                           | 0,215          | 1,074                 | Zeitraum der Erhebung 1 Monat  |
| Kantonales Krankenhaus Liestal        | Bulletin S. E. V., 1930, Nr. 17          | 164 Personen volle Verpfl. 24942 Port. <sup>8</sup> | 4980                           | 0,200          | 0,996                 | Zeitraum der Erhebung 12 Monate  |
| Hotel Hirschen, Brunnen               | C. K. W.                                 | 1397 <sup>9</sup> in 12 Tagen                       | 1620                           | 1,150          | —                     | Nachtstromverbrauch 660 kWh = 0,47 kWh je Portion  |
| Hotel Vitznauerhof, Vitznau           | C. K. W.                                 | 150 Personen volle Verpfl.                          | 10125                          | —              | 2,250                 | —  |
| Restaurant Kappelhof, Zürich          | Angabe des Besitzers                     | 2180 Portionen <sup>10</sup>                        | 2575                           | 1,181          | —                     | Für Heisswasserbereitung 1540 kWh pro Monat, Zeitraum der Erhebung 2 Monate                            |

<sup>1</sup> Ohne Warmwasserverbrauch. <sup>2</sup> Inkl. Heisswasserbereitung. <sup>3</sup> Ganze Mittagessen: Suppe, Fleisch, 2 Gemüse (ohne Nachtisch und Kaffee). <sup>4</sup> Ganze Mittagessen: Suppe, Fleisch, 2 Gemüse, Nachtisch und Kaffee. <sup>5</sup> Zwei Mahlzeiten pro Tag, ohne Zwischenmahlzeiten. <sup>6</sup> Frühstück (Milchkafee), Mittagessen (Suppe, Fleisch, Gemüse, Dessert), Vesper (Milch und Kaffee), Nachtlessen (Fleisch, Gemüse). <sup>7</sup> 5 Mahlzeiten: Frühstück (Café complet), 2 Frühstück (Kakao), Mittagessen (Vorspeise, 1-2 Fleisch, 2 Gemüse, Dessert), Vesper (Café complet), Abendessen (Suppe, 1-2 Fleisch, 2 Gemüse, Esser). <sup>8</sup> Morgens: Kaffee mit Milch, 2 Frühstück: Fleischbrühe, Mittagessen: Suppe, Fleisch, 2 Gemüse, Obst, 7 Ewigaren, Vesper: Kaffee, Kakao, Nachtlessen: Suppe, Gemüse, Obst, Teigwaren. <sup>9</sup> 262 Frühstück, 521 Diners, 289 Soupers. <sup>10</sup> 1034 Diners, 1146 à la carte.

Tabelle 2 — Verbrauchszahlen in Gasgroschküchen

| Betrieb   | Quelle                        | Portionenanzahl je Monat Personen | Monatl. Verbrauch <sup>1</sup> | m <sup>3</sup> je Portion | m <sup>3</sup> je Person und Tag | Bemerkungen                                       |
|---|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|---------------------------|----------------------------------|---|
| Armenanstalt Bärau b. Langnau i. E.             | M. B. 1924, H. 6              | 299 Personen                      | 1157                           | —                         | 0,129                            | Heisswasserbereitung 50 kg Kohle, pro Tag 25 Tage |
| Teerverwertung Duisburg, Meiderich              | Karteikarte VIII. 1926, t C 3 | 1988 Port. <sup>2</sup>           | 526                            | 0,265                     | —                                | —   |
| Deutsch-Amerik. Petroleum-Gesellschaft, Hamburg | Karteikarte V. 1928, t b 49   | 5000 <sup>3</sup>                 | 1717                           | 0,345                     | —                                | —   |
| Anstalt Gottesgnad, Langnau i. E.               | M. B. 1924, H. 6              | 114 Personen                      | 520                            | —                         | 0,152                            | Heisswasserbereitung 60 kg Kohle, pro Tag 1 Monat |
| Kasino der Höchster Farberwerke                 | Karteikarte IX. 1926, t b 26  | 30400                             | 10000                          | 0,330                     | —                                | —   |
| Speiseanstalt der deutschen Werke, Kiel         | Karteikarte XI. 1927, t b 41  | 150 Personen <sup>4</sup>         | 475                            | —                         | 0,106                            | —   |
| Kasinküche der Thüringer Gasgesellschaft        | T. M. 1925/26, S. 5           | 4200 <sup>5</sup>                 | 3058 <sup>6</sup>              | 0,728                     | —                                | —   |
| Societät Duisburg                               | Karteikarte VIII. 1926, t c 4 | 3573 <sup>7</sup>                 | 1277                           | 0,357                     | —                                | 32 Tage   |
| Klinik v. Noorden, Frankfurt a. Main            | G.W.F. 1928, S. 880           | 7500 Port.                        | 2130                           | 0,284                     | —                                | Pressluftgas-Herd                                 |
| Leopold- und Sophienstift, Karlsruhe i. Ba.     | Karteikarte XII. 1926 t b 20  | 130 Personen volle Verpfl.        | 3000                           | —                         | 0,770                            | —   |
| Bad Oeynhausen                                  | Die Küche, 1927, S. 343       | 750 Port.                         | 207                            | 0,280                     | —                                | —   |
| Wilhelm-Augusta-Krankenhaus, Ratzburg           | Karteikarte II. 1929, t b 66  | 3600                              | 11008                          | 0,300                     | —                                | 1 Monat   |
| St. Marienhospital, Wattenscheid                | T. M., Aug. 1928              | 201 Personen volle Verpfl.        | 6400 <sup>8</sup>              | —                         | 1,047                            | —   |
| Grossrestaurant in Frankfurt a. Main            | Prospekt Junker & Ruh         | 386 Port. je Tag                  | 221                            | 0,572                     | —                                | Pressluftgas-Herd                                 |
| Kantonales Schützenfest St. Gallen 1925         | M. B. 1925, H. 10             | 10790                             | 4800                           | 0,450                     | —                                | Betriebsdauer 15 Tage                             |
| Banzhaf's Hotel Royal, Stuttgart                | Prospekt Junker & Ruh         | 17457                             | 6500                           | 0,372                     | —                                | —   |
| Grossgasküche in Verden                         | Karteikarte X. 1925, t c 2    | 1260 <sup>9</sup>                 | 350 <sup>8</sup>               | 0,278                     | —                                | 8 Monate  |
| Restaurant Lüth, Wilhelmshurg                   | Karteikarte XI. 1925, t b 2   | 2325                              | 450                            | 0,193                     | —                                | 1 Monat   |

<sup>1</sup> Ohne Warmwasserverbrauch. <sup>2</sup> 1419 Mittag- und Abendessen, 569 Tassen Kräftbrühe und Kaffee. <sup>3</sup> Einfaches Mittagessen. <sup>4</sup> Essensportion zu 40-60 Pfennig. <sup>5</sup> Suppe, ein Gang (Fleisch, Kartoffeln, Gemüse), Nachtisch 1 Tasse Kaffee. <sup>6</sup> Inkl. Heisswasser für die Aufwäusche. <sup>7</sup> 243 Frühstücke, 826 Mittagessen, 1413 Abendessen, 285 Liter Kaffeebrühe, 651 Portionen Kaffee, 155 Pfund Braten und Fleisch, inkl. Heisswasser für Aufwäusche. <sup>8</sup> Inkl. Warmwasserverbrauch für Geschirrwaschen.

P. S. Die Abkürzungen der Rubrik „Quelle“ der beiden Tabellen bedeuten: C. K. W. = Central-schweizerische Kraftwerke, Luzern; M. B. = Monatsbulletin des Schweiz. Vereins von Gas- und Wasserfachmännern; Karteikarte = Karte

der Gasverbrauch G. m. b. H. in Berlin; T. M. = Technische Monatsblätter für Gasverkäufer, Berlin; G. W. F. = Gas- und Wasserfach, Berlin; S. T. Z. = Schweizer Techniker-Zeitung, Zürich.

## Technischer Fragekasten

**Frage No. 38:** Einfache Kellner-Rufanlage. Gewiss gibt es auch billige Einrichtungen, die keine besonderen Installationsarbeiten erfordern und trotzdem lautlos arbeiten. Es ist richtig, dass das System mit je einem Druckknopf pro Restaurationsstisch und aufleuchtenden Nummern in der Nähe des Buffets zwar sehr praktisch und betriebssicher ist, jedoch besondere Leitungen bedingt, deren Verlegen man gerne umgehen möchte, es sei denn, dass ohnehin andere umfassende Arbeiten im Lokal vorzunehmen sind. Wir verstehen Ihren Wunsch nach einer lautlosen Signalanlage und begreifen ebenfalls, dass in Ihrem eleganten Lokal, wo aus ästhetischen Gründen nur Unterputzmontage in Frage kommen kann, ein nachträgliches Aufreissen von Wänden und Decken unangenehm werden sollte. Wir bemerken nun kürzlich in der „Deutschen Erfinderbörse“ eine Einrichtung, die Ihnen dienen könnte. Es handelt sich um einen vierieckigen Sockel, der einen Kandelaber in miniature trägt. In der Laterne des Kandelabers brennt eine elektrische Birne, die den Strom durch eine im Sockel untergebrachte Taschenlampenbatterie erhält. Die Erfindung stellt also eine absolut selbständige und — was sehr wichtig ist — transportable Einrichtung dar. Die Wände des Sockels können zu Reklamewecken benützt werden. Es wird wohl auch möglich sein, den Sockel als Aschenbecher auszubilden und mit Relbfäche wie Streichholzeraufsatz zu versehen. Dass die Laternen in jeder beliebigen Glasfarbe geliefert werden können, braucht kaum betont zu werden. So ist es möglich, durch verschiedene Farben die Kellnerreviere zu bezeichnen und sie durch einfaches Umstellen der Laternen zu verändern. Einen grossen Vorteil der Einrichtung sehen wir auch darin, dass sie ohne weiteres in Gartenrestaurants verwendet werden kann. Eine einfache Schallbewegung des Gastes entzündet das Lampchen, das nun dauernd leuchtet, bis der Kellner kommt, und auch bei Tageslicht gut sichtbar ist.

**Frage No. 39:** Leiternunfälle. In der Schweiz ereignen sich noch jedes Jahr über 1000 Leiternunfälle. Die meisten entstehen durch schadhafte Leitern. Zahlreich sind aber auch die Unfälle zufolge Verwendung der Leitern für ungeeignete Zwecke. Ein Ausgleiten erfolgt dann gerne. Ein guter Schutz gegen das Ausgleiten sind Eisensprossen (bei weichem Boden) und gehärtete Stahlspitzen (für harten Boden). Auch Gummifüsse sind sehr gut. Aber nur, solange der Boden trocken ist. Auf feuchtem Boden gleitet Gummi sehr gerne, und der Unfall ist da — gerade wegen der Schutzvorrichtung!

Viel ist erreicht, wenn morsche oder zerbrochene Sprossen sofort ersetzt werden. Der Ersatz hat in Sprossen zu bestehen, die beidseitig die Leiterbalken durchdringen. Schmale Holz Bretter, die lediglich auf diese Balken aufgenagelt werden, sind ein schlechter Ersatz und bilden erfahrungsgemäss eine Gefahrenquelle, da das Benützen der Sprossen die Nägel ständig auf Zug beansprucht und solche zweifelhaft Flickarbeit schon oft unter den Füssen in die Brüche gegangen ist.

**Frage No. 40:** Schalldichter Bodenbelag. Wir haben diese Frage noch dem Heinrich Herz-Institut in Berlin vorgelegt, dessen Hauptaufgabe ja just die Schallforschung ist. Dieses Institut vertritt ebenfalls die Ansicht, dass ein etwa 3 cm dicker Kortappich mit Linoleumbelag eine vorzügliche Dämpfung des Trittschalles ergibt. Bedingung ist allerdings, dass man das Experiment nicht auf einer Holzterrasse

vor nimmt. Hier lässt sich gegen den Trittschall nicht viel machen, weil er eben vornehmlich durch das Gewicht des Körpers (Knarren der Treppen) hervorgerufen wird. Das gleiche Institut teilt uns mit, dass es „Celotex“ noch keinen Vorzug hinsichtlich Dämpfung des Trittschalles unterworfen habe. Vor wenigen Wochen erfuhr ich dagegen im „Celotex-Stand“ der Leipziger Herbstmesse, dass eine gute Wirkung nicht erst mit einer Platte von 10-12 mm Dicke erzielt werde, sondern bereits mit 6 mm dickem Material möglich sei. (Vide auch Artikel „Schalldämpfende Bodenbeläge in Nr. 6 „Hotel-Technik“ vom 26. Juni 1930.)

**Frage No. 41:** Elektrischer „Besetz“-Anzeiger. Sie haben einen Pensionsbetrieb im 1. und 2. Stock eines Geschäftshauses, mit lebhaftem Verkehr während der Saison. Nun kommt es oft vor, dass alle Ihre Zimmer besetzt sind und die ankommenden Fremden sich umsonst in den ersten Stock bemühen. Sie haben bereits dadurch einen Ausweg gesucht, dass Sie unten an der Haustüre eine Kartontafel anhängen mit der Aufschrift: „Pension besetzt“. Doch mussten Sie die Beobachtung machen, dass die Tafel oft vor dem Eintreffen der letzten Züge verschwunden war und zudem wegen ungenügender Beleuchtung an Wirksamkeit einbüsste. Wir halten ein solches Mittel auch nicht für einwandfrei, weil davon an einer Stelle Gebrauch gemacht werden muss, die nicht mehr Ihrer Höhe untersteht. Richtiger ist wohl eine andere Lösung, die kurz skizziert sein soll. Es gibt Glastafeln mit Aufhängeketten, die am Restorationsrahmen genau gleich wie Glasbilder befestigt werden können, jedoch an Stelle eines Gemäldes den passenden Text enthalten. Fest mit der Tafel verbunden und auf deren Rückseite angebracht, ist eine Glühlampfassung. Man merkt nun schon, wie diese mittelste Schnur und Stecker leicht an die Beleuchtungsanlage anschliessbare Einrichtung funktioniert. Die Wirkung dieses Signals kann durch auffallende Farbgestaltung der Scheibe und des Textes erhöht werden. Wir betonen, dass die Sache patentiert ist. Ein Vorteil sekundärer Art dürfte noch darin zu sehen sein, dass das Signal bereits aus grösserer Entfernung gesehen werden kann. Wir haben das Gefühl, dass angehende Gäste eine so einfache, in ihrem Interesse erstellte Einrichtung zu schätzen wissen und vielleicht gerade deshalb das nächste Mal wieder Nachschau nach einem Zimmer halten.

**Frage No. 42:** Trockeneisversand. Wir glauben ebenfalls, dass sich Trockeneis vorzüglich als Transportkonservierungsmittel für leicht- und rasch verderbliche Waren eignet und beispielsweise eine ideale Lösung darstellen dürfte für den Versand von Fischen nach Bergtölen. In der Schweiz sind aber bis jetzt unseres Wissens noch keine solchen Versuche durchgeführt worden. Sie sind jedoch in Aussicht genommen. Wir müssen also raten, das Ergebnis abzuwarten oder die „Carba“ A.-G. Bern-Liebefeld, die in der Schweiz Trockeneis herstellt, zu Probensendungen zu veranlassen. Das Problem ist jedenfalls nicht nur ein technisches. In Deutschland haben die Behörden Trockeneis als Konservierungsmittel von Lebensmitteln während deren Transport verboten. Die Gründe sind uns nicht bekannt. Vor eingehenden Versuchen werden jedenfalls die schweizerischen Behörden und Transportanstalten nicht dazu kommen, feste Stellung zu beziehen. Wo privater Transport in Frage kommt mit eigenen Personen- oder Lastwagen, kann selbstverständlich jeder machen, was er will.

Offene Stellen - Emplois vacants
Für Chiffre-Inserte Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 4 Zeilen Spesen extra Mit Unter Chiffre
werden berechnet berechnet Adresse Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion Fr. 2.- Fr. 5.- Fr. 6.-
Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.- Fr. 4.- Fr. 4.50
Mehrzeilen werden pro Insertion mit 50 Cts. Zuschlag be-
rechnet. - Belegnummern werden nicht versandt.

Stellengesuche - Demandes de Places
Bis zu 4 Zeilen. - Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag.
Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) Fr. 3.- Fr. 4.50
Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.- Fr. 3.-
Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Voraus-
zahlung erforderlich. - Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an
Postfachnummer 1. Konto 85. Ausland per Mandat.
Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizugeben.
Belegnummern werden nicht versandt.

Offerten auf nachstehende Chiffre-Insertate
sind zu adressieren an

Offerten auf nachstehende Chiffre-Insertate
sind zu adressieren an

Hotel-Revue Basel

Hotel-Revue Basel

Chef de cuisine für grösseres Restaurant gesucht. Bewerber mit
nur prima Referenzen, die sich persönlich fügen können, eine
gute Küche mit kleinerer Brigade zu führen, können berücksichtigt
werden. Ausführliche Offerte mit Zeugnisprotokoll, Photo und
Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1692

Baselien, 34 ans, parl. et corresp. franc., all., angl., connaissant
cuisine, comptabilité, mach. à écrire, pouvant fournir caution
et bonnes référ. - Demande place hôtel. Ecrire: Lucien Schmitz,
29 rue Sierentz, Mulhouse (France). (768)

Chef de cuisine für grösseren Restaurationsbetrieb als Ferienbetrieb
auf 14 Tage gesucht. Zeugnisse und Gehaltsansprüche
erbeten unter Chiffre 1690

Bureau für Journal, Kasse, allgem. Bureauarbeiten
Vertraut, auch in service sehr gut bewandert, gute Sprach-
kenntnisse, sucht Engagement event. als Oberassistentin - Sekre-
tärin. Chiffre 964

Sucht 1 tüchtige Lingere, Eintritt 1. November, sowie 1 Bureau-
fräulein mit Kenntnissen der kaufm. Buchhaltung, Eintritt
15. November oder früher. Chiffre 1687

Chef de réception-Direktor, gut präsentierend, tüchtig, kapital-
fach, gegenwärtig in einem Hotel in bekanntem
Haar in Tessin, sucht Engagement für Winter als Chef de récep-
tion. Chiffre 1681

Sucht nach Zermatt für die kommende Winter- und Sommer-
saison 1 Economat-Offiziante (auch Anfertigerin),
1 Bureaufräulein, 2 tüchtige englisch sprechende Saal-
konditorinnen. Offerten mit Bild, Angabe des Alters und des Gehaltes
zu richten unter Chiffre 1688

Chef de réception-Kassier, 24 1/2jährig, drei Hauptsprachen in
Wort und Schrift perfekt, gute Italienisch-Kenntnisse, in
Küche und Saal praktisch erfahren, erstklassige In- und Auslan-
dpraxis, prima Referenzen, sucht Stelle. Chiffre 805

Sucht Chefköchin, in der französischen Küche bewandert,
sowie Küchenmädchen für sofort nach Davos. Chiffre 1694

Empfangsfrüherin-Sekretärin mit guten französischen und
englischen Sprachkenntnissen, sucht Saison- oder Jahres-
stelle auf 1. Dezember oder später. Zur Zeit in England. Chiffre 887

Köchin. Gewandte, tüchtige Angestelltenköchin gesucht, Eintritt
nach Übereinkunft. Güter Lohn; Jahresstelle. Offerten mit
Zeugnisprotokoll und ev. Bild an F. Ehrsam, Kirchenchef, Baur
an Lac, Zürich. (1691)

Journalführer-Kassierin, tüchtige, 23 Jahre alt, deutsch, englisch
(England) und franz. sprechend, mit Handelsdiplom und
12 Jahren in Hotelbureau, sucht Engagement. Chiffre 875

On demande pour saison d'hiver 1 pâtissier capable, connaissant
les entrées, 1 saucier, 1 commis. Offres avec références
sous Chiffre 1693

Sucht Kaufmann mit sehr guten Sprachkenntnissen, selbständig
und initiativ, sucht Stelle auf Saisonbeginn als Hotelsekretär,
Korrespondent oder Buchhalter in Kurort (Graubünden, Wallis
oder Oberland). Chiffre 739

Secrétaire-maïncourant cherche place en Suisse allemande
pour apprendre la langue. Parle anglais et français. Bonnes
références. Ecrire T. N., case postale 13161, Lausanne-Ch. (901)

Secrétaire-maïncourant-aidé de réception, français, anglais et
allemand, cherche place, éventuellement comme voyageur,
pour se perfectionner dans la correspondance allemande. Bonnes
références. De préférence en Suisse allemande. Chiffre 768

Tourist für Service und Buffet, sprachkundig, gewandt und
zuverlässig, in grösseren Restaurationsbetrieb gesucht. Jahres-
stelle. Zeugnisse und Bild erbeten unter Chiffre 1689

Secrétaire-maïncourant, français, anglais, allemand, 8 ans
de pratique Suisse et étranger, cherche place. Meilleures
références. Chiffre 758

Offerten auf nachfolgende Nummern sind
zu adressieren an

Offerten auf nachfolgende Nummern sind
zu adressieren an

Hotel-Bureau Basel

Hotel-Bureau Basel

- Nr. 7169 ENGLAND. Köchin für vornehmer Privathaus in England,
Eintritt ca. Nov. Hiresse im voraus bezahlt. Zeugnis-
ausfertigung mit Bild, Altersangaben u. Sprachkenntnissen
an Hotelbureau Basel. Chiffre 828
7208 Gärtnerin, Wintergarten, grosses Hotel, Kt. Bern.
7224 Selbst. Pâtissier, Kaffee-Haushaltungsköchin, Glätterin,
Maschinenwäscherin, Wintergarten, Hotel I. Rg., Berner
Oberland.
7238 Kaffee-Köchin, sofort, mittl. Hotel, Badegg, Aargau.
7304 Kaffee-Haushaltungsköchin, 1. November, mit-grossen
Hotel, Luzern.
7305 Selbst. Köchin, sofort, kleines Passantenhotel, Zugsersee.
7320 Kaffee-Köchin, Küchenmädchen, Offiziante, Heizer,
gesetzten Alters, welcher Dampfkegel besorgt hat, Winter-
saison, Hotel I. Rg., Berner Oberland.
7344 Wäscherin, Glätterin-Lingere, Wintergarten, mittl. Hotel,
Wallis.
7348 Casseroller-Heizer, Küchenmädchen, Wintergarten, mittel-
grosses Hotel, Wetzikon, Gl. Tessin.
7349 Elftel-Telephonist sprachkundig, mit besten Empfeh-
lungen, u. Übereink. Hotel I. Rg., Lausanne.
7352 Chef d'équipe, engl. sprechend, Saalkonditor, engl. sprechend,
Saalherthochter, Glätterin, Lingiermädchen, Winter-
saison, Grosshotel, Berner Oberland.
7361 jeune concierge, présentable, bien parlant les langues,
gouvernante office et économat, aide-économat (jeune dé-
butante), repasseuse-lingère, cuisinière à café, argentin,
chauffeur (pour chauffage central), jeune chef d'équipe,
garçon de salle, file de table, saison d'hiver, hôtel Ter-
suisse, romande.
7377 Saalkonditor, engl. sprechend, Saalherthochter, sofort, mittl.
Hotel, Fessen.
7382 Serviertochter, Buffetkonditor, sofort, mittl. Hotel, Interk.
7389 Selbst. Köchin, u. Übereink., Hotel 35 Betten, Graub.
7400 Economat-gouvernante mit längerer Hotelpraxis, Winter-
saison, Hotel I. Rg., Graub.
7391 Economat-Küchen-gouvernante, Kaffee-Haushaltungsköchin
mit längerer Praxis, selbst. Glätterin, jung. Handwäscherin,
Wäsche-mädchen, Wintergarten, Hotel I. Rg., Berner Ober-
land.
7396 Barmain-Buffetdamme (Mixerin), engl. sprechend, Winter-
saison, mittl. Hotel.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425 Economat-Küchen-gouvernante, Wintergarten, Hotel I. Rg.,
Berner Oberland.
7397 Glätterin-Buffetdamme, Fr. 130.-, sofort, mittl. Hotel,
Graub.
7399 Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
7402 Chefköchin oder tüchtiger Chefkoch, jung. Köchin, Saal-
und Restaurantkonditor, engl. sprechend, Zimmermädchen,
Etagenportier, sprachkundig, Küchenmädchen, Winter-
saison, mittl. Hotel, Graub.
7409 Barmain, sprachkundig, II. Kaffee-Köchin, Wintergarten,
Hotel I. Rg., Zentralschweiz, Gl. Tessin.
7411 Chef de rang (Oberkellner-Stellvertreter), Mitte November,
Hotel I. Rg., Tessin.
7412 Angestellte-Zimmerdamme, routinierte Kaffee-Köchin, u.
Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
7414 Jung. Chausseur, mit guten Zeugnissen, Jahresstelle, sprachen-
kundig, mittl. Hotel, Gl. Tessin.
7416 Tüchtige Saalkonditor, Commis de cuisine (der Lehre ent-
lassen), Alleinportier, Küchen-Haus-Lingeriemädchen, Win-
tersaison, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7423 Buffetdamme, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
7425

**Zimmermädchen**, französisch, deutsch und englisch sprechend, sucht Engagement in grösseres Haus I. Ranges. Chiffre 504

**Zimmermädchen**, tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 907

**Zimmermädchen**, deutsch und franz. sprechend, im Saalservice gut bewandert, sucht Jahresstelle in Hotel. Zeugnisse zu Diensten. Saisonstelle nicht ausgeschlossen. Adr.: Emma Christen, Gasth. Zollinger, Meiringen. (944)

## Loge, Lift & Omnibus

**Bursche**, 23jährig, bisher Chauffeur-Portier, sucht Stelle auf den Winter als solcher oder als Etageportier oder Portier-Hausbursche. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 892

**Bursche**, 20jährig, sucht Stelle als Portier für Winter und Zeugnisse und Photo zur Verfügung. Offerten gefl. an Walter Berger, Hotel de Montreux, Montreux. (788)

**Bursche**, 20 J., sucht Stelle als Chasseur-Liftier oder Sportmann in gutes Haus. Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift. Prima Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre 856

**Chasseur-Liftier**, 22jährig, sucht Stelle auf kommenden Winter oder Jahresstelle. Sprachen: Deutsch, Französisch und ziemlich Englisch. Offerten an E. Müller jun., Oberwil i. S. (Kt. Bern). (763)

**Concierge**, Schweizer, sprachkundig, gewissenhaft und sehr zuverlässig, mit erstkl. Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten gefl. unter Chiffre 20

**Concierge-Conducteur**, 30 Jahre, mit sehr guter Allgemeinbildung, Sprachkenntnissen und besten Umgangsformen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Chiffre 872

**Concierge**, junger, gut präsentierender, 28 Jahre alt, 4 Sprachen, sucht per sofort oder nach Überkinnft Stelle. Würde auch Conducteur- oder Liftistenstelle annehmen. Gute Referenzen. Offerten an Concierge Hotel Beau-Rivage, Thun. (892)

**Concierge-Conducteur**, 30 Jahre, englisch, franz. und deutsch sprechend, gute Zeugnisse, sucht Winterengagement. Chiffre 886

**Concierge**, hôtel moyen, parlant anglais, bonnes références, cherche place d'hôtel ou stable en Suisse française. Chiffre 895

**Concierge**, in den 40er Jahren, gewandt, sprachkundig, mit prima langjährigen Ref. des In- und Auslandes, sucht Saison- und Sommerstellen. Offerten unter Chiffre 919

**Conducteur**, 29 Jahre alt, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle als solcher oder als Liftier, Sportmann oder Portier für die Wintersaison oder in Jahresbetrieb. Gute Zeugnisse vorhanden. Chiffre 785

**Conducteur**, 29 J., deutsch, franz., englisch sprechend, gut präsentierend, sucht Stelle, auch als Liftier, Sportmann, Volantier oder Etageportier, in gutes Haus auf Wintersaison. Chiffre 860

**Etagenportier**, gutes Alters, servicegewandt und sprachkundig, sucht Stelle per sofort, nach Überkinnft oder auf Wintersaison. Beste Referenzen erster Häuser zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 662

**Etagenportier**, zuverlässig, mit guten Zeugnissen, 24 Jahre alt, Offerten an R. Danz, c/o Clavien, rue Neuquhart 1, Genève. (943)

**Etagenportier**, 25 J., Bündner, sucht für kommende Wintersaison Stelle. Auch Jahresstelle wäre erwünscht. Kann mit eintreten. Prima Zeugnisse. Adr.: Lorenz Illien, Vals (Gr.). (852)

**Etagenportier**, 23 J., deutsch und französisch sprechend, sucht Engagement in Jahres- oder Saisonbetrieb. Frei ab 25. Nov. Offerten an R. Danz, c/o Clavien, rue Neuquhart 1, Genève. (943)

**Liftier**, Telephonist, 26 Jahre, tüchtig, Deutsch, Französisch und Englisch, sucht gute Wintersaison- oder Jahresstelle. Chiffre 775

**Portier**, 34 Jahre, Deutsch, Französisch, etwas Englisch, mit guten Zeugnissen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt sofort oder später. Chiffre 870

**Portier**, 25 J., dreier Hauptsprachen mächtig, gute Zeugnisse, sucht Jahres- oder Saisonstelle als Portier oder Liftier. Offerten an Johann Duff, Hotel du Lac, Locarno. (751)

**Portier**, zuverlässiger, kräftiger, sucht passende Stelle, eventuell auch als Kutscher oder Magaziner. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 876

**Portier-Conducteur** oder **Alleinportier**, 25 J., sucht Engagement in Jahres- oder Saisonbetrieb. Deutsch und englisch spr. Chiffre 841

**Portier**, 26 J., sucht Stelle für Wintersaison oder als Sportsmann. Franz. u. Engl. in nur erstklassigen Hotels tätig gewesen. In Zeugnisse zu Diensten. Emil Gauschli, Brienzwil. (842)

**Portier**, 20 Jahre, sucht Stelle als Etage- oder Alleinportier per sofort oder später. Spricht deutsch und französisch. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 847

**Portier**, Liftier, Chasseur, 22 J., mit Bahn- und Hausdienst vertraut, deutsch, franz., zieml. engl. und etwas ital. spr., sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. Gute Referenzen und Photo zu Diensten. Offerten erbeten an Hs. Leutwyler jun., Tennenli (Aarg.). (858)

**Portier**, Junge, ohne Alters, 6 ans bureaux, 1 an service militaire étranger, 3 ans Australie, parlant français, allemand, anglais, cherche références, cherche place. Chiffre 818

**Portier**, 20 J., Weiswälder, seriös und arbeitsam, sucht Stelle zwecks Erlernung der deutschen Sprache. Gute Zeugnisse vorhanden. Adr.: Alexis Cottet, Palaco, Mont-Palera s. Vevey. (881)

**Portier**, 28 Jahre, Englisch, Franz. und Deutsch, gute Zeugnisse, sucht Stelle für Wintersaison. Eintritt nach Überkinnft. Chiffre 885

**Portier**, Hoteller cherche à placer son portier d'étages (très recommandable) pour la saison d'hiver. Chiffre 912

**Portier**, 35 Jahre, ziemlich franz. und englisch sprechend, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Chiffre 920

**Portier** sucht Stelle in grösseres Hotel als Etageportier oder Portier-Conducteur. Deutsch und franz. sprechend. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Gegenwärtig in ungekündigter Stellung. Adr.: Scherweg Paul, Hôtel de l'Étoile, Fribourg. (943)

**Portier**, 22 Jahre alt, gut präsentierend, stark und zuverlässig, 4 Sprachen, sucht Stelle per sofort oder auf Winter. Chiffre 846

**Portier** sucht Stelle für Wintersaison als Etage- oder Alleinportier. Spricht deutsch und französisch. Offerten gefl. an E. H. Eberhard, St. Gallen, St. Georgenstrasse 116. (959)

## Divers

**Afangs-Gouvernante**, deutsch, franz. und engl. sprechend, sucht Jahresstelle. Chiffre 958

**Bursche**, kräftiger, 18jähriger, sucht Stelle als Etageportier-Hausbursche in der Westschweiz. Offerten an Adolf Rey, Rickenbach b. Moreschwand (Kt. Aargau). (750)

**Bursche**, 30 J., sucht Stelle in Hotel oder bes. Restaurant als Kollerbursche (Caviste), Kontrollierer oder Heizer. Würde auch andere Hausarbeiten verrichten. Gute Zeugnisse zu Diensten. Adr.: Karl Kohler, Seewil (Bern). (961)

**Economat-Gouvernante**, ältere, bestempfohlene, sprachkundig, pflichtig, pfechtig, arbeitsredlich und zuverlässig, sucht Engagement. Chiffre 916

**Economat-Gouvernante** gesetztes Alters, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle auf Wintersaison. Selbst. Posten bevorzugt. Chiffre 844

**Economat-Gouvernante** gesetztes Alters, tüchtig, zuverlässig, sucht Saisonstelle. Chiffre 951

**Gouvernante**, Deux dames exp., parlant les langues, cherchant un lieu de leur gouvernante et être lingère ou économat ou être et être lingère. Places à l'année. Même maison. De préférence Italie, France, Colonies. Ref. à disp. Chiffre 884

**Gouvernante** mittleren Alters, tüchtig in allen Zweigen der Hotellerie, sucht gute passende Stelle als Economat-, Etage- oder Generalgouvernante. Offerte an Fr. Fini Geell, Romanshorn. (904)

**Gouvernante**, tüchtig und erfahren, sucht Stelle als Generalgouvernante in mittleren Haus. Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 918

**Hotel-Tapezierer**, durchaus tüchtig in allen vorkommenden Arbeiten, in ersten Häusern im In- und Ausland gearbeitet, mit Referenzen, sucht Engagement. Chiffre 653

**Heizer**, junger, zuverlässiger Mann, in kleineren Reparaturen bewandert, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Offerten erbeten an Alfred Gerber, Reutigen b. Thun. (779)

**Heizer** sucht Stelle, könnte auch Reparaturen besorgen, ev. auch Gartenarbeit. Zeugnisse vorhanden. Offerten an Fritz Scheeben, Station Rosshäusern b. Bern. (902)

**Heizer** und **Reparatur** sucht Stelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 931

**Heizer** sucht Stelle auf kommende Wintersaison. Hat auch Kenntnisse in elektr. Installationen. Eintritt könnte sofort geschehen. Chiffre 960

**Jeune homme**, 17 ans, cherche place de saison ou à l'année comme valet de chambre ou chasseur. Français, allemand, bons certificats. Chiffre 835

**Junger Mann**, 25 Jahre alt, intelligent, von Beruf Sanitärmeister, sucht Stelle als Heizer und Mechaniker. Prima Kenntnisse auf Heizung sowie auf sanitäre Anlagen. Prima Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 890

**Köchin** und **Servierotchter**. Gesucht Winterstelle für tüchtige Köchin, ev. auch als Kaffee-Personalköchin, ferner für Servierotchter in Pensionsrestaurant oder Saal. Näheres durch Direktion Parkhotel Waldhaus, Waldhaus-Pfims. (963)

**Mechaniker-Reparatur-Chauffeur**, 30 J., 4 Sprachen, mit sämtl. Maschinen, Apparaten, elektr., u. sanit. Anlagen etc. vertraut, prima Fahrer, sucht Saison- oder Jahresstelle nach dem In- oder Ausland oder Übersee. Off. gefl. an A. Rütlihsberger, z. Zt. in Heggart (Kt. Zürich). (955)

**Ménage** — chef de cuisine et femme de chambre ou fille de salle cherche place ensemble dans hôtel ou restaurant. De préférence place à l'année ou de saison. Bonnes références à disposition. Chiffre 772

**Möbelschreiner** sucht Stelle als Holzschreiner; auf Maschinen bewandert. Zeugnis von Hotel I. Ranges vorhanden. Eintritt sofort. Chiffre 933

**Schlosser**, mit allen Installationen und Reparaturen von Heizung, Auto und Schwachstrom vertraut, zur Zeit in erstkl. Haus tätig, sucht seine jetzige Stelle zu wechseln. Chiffre 759

**Schreiner**, junger, tüchtiger, Deutsch und Französisch perfekt, mit eigenem Werkzeug und guten Zeugnissen, sucht Stelle, eventuell auch als Anfangsportier. Chiffre 822

**Süßes der Hausfrau** oder **Economat-Küchengouvernante**, 27jährig, sehr tüchtig, vierer Hauptsprachen kundig, mehrere Jahre Ausland, sehr selbständig, sucht Engagement. Chiffre 892

**Tochter** gesetztes Alters, gewandt, tüchtig, sucht Stelle als Kattschöchin, event. auch in Economat oder Lingère. Chiffre 913

## Keine Briefmarken

werden angenommen für Bezahlung von Abonnements und Inseraten. Alle diesbezüglichen Beiträge belohbe man durch

**Kostenlose Einzahlung auf Postcheckkonto V 85 zu überweisen.**

## Gerantenpaar gesucht

Für das Kurhaus Grubisbalm od. Titznau, Ferienheim Schweiz, Eisenbahn (ca. 90 Betten), wird ein tüchtiges Gerantenpaar gesucht. Saisonstelle von April bis anfangs Okt., ev. mit freier Winterwohnung. Verlangt wird selbständ. Leitung des Geschäftes (Korresp., Rechnungswesen, Einkäufe, Küche u. Rest.) durch den Geranten um seine Frau, sowie Kenntnis der drei Landessprachen. Nähere Bedingungen können schriftlich bei der Betriebskommission Grubisbalm in Luzern (p. a. Herrn Robert Hodel, Bureauchef SBB, Sonnenbergstrasse 10, Luzern) erfahren werden, wonhin bis zum 20. Nov. 1930 auch allfällige Anmeldungen, begleitet von Lebensbeschreibung, Zeugnisabschriften und ev. Ref. zu richten sind.

## Direktor

junger, verheiratet mit tücht. Frau, beide drei Hauptsprachen in Wort u. Schrift, im Fach gut bewandert, Leiter gröss. Hotels an Sommerkurort, sucht pass. Engagement auf Winter. Würde auch allein als Stütze des Patrons Stelle annehmen. Mässige Ansprüche. Gefl. Offerten unter Chiffre D R 2912 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteller mit Sommergeschäft sucht zu Übernahme eines zweiten Geschäftes gesetzte, fachkundige

## Hotellangestellte mit einer Einlage

von ca. Fr. 20,000.—. Aktive Mitarbeit. Seriöses Unternehmen. Gefl. Offerten unter Chiffre D F 2908 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Wolldecken, Steppdecken, Daun-Steppdecken, Duveldecken u. Kissen

Umarbeiten von Duvels in la. Steppdecken, ebenso Neuberziehen von alten Steppdecken etc.

Steppdecken u. Bettwaren-Fabrik

**A. Staub & Cie.**

Seewen (Schwyz)

## Geschäftsbücher für Hotels

liefert prompt und billig

**Zentralbureau Schweizer Hotellerverein Basel 2**

Gefl. Musterbogen verlangen

## Bürofräulein

der 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, mit den Büroarbeiten vertraut, auch in Récep. tätig gewesen, sucht Stelle für Wintersaison od. Jahresgeschäft. Offerten unter Chiffre B. c. 8809 Y an Publicitas Bern.

## Maitre d'hôtel

28 Jahre, perfekt deutsch, franz. und englisch sprechend, mit besten Ref., sucht Stellung in ersten Hause für Wintersaison od. Jahresstelle. Gute Referenzen und Photo zu Diensten. Offert. unter B. 75153 an die Expedition „HOTEL“, Köln, Am Hof 41/45.

Tochter mit guten Kenntn. im Kochen wünscht für 6-8 Wochen Stelle in erstkl. Sporthotel

## neben tüchtig. Chef

Gefl. Offerten unter Chiffre B E 2886 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## 18jähriger Deutsch-Schweizer sucht Stelle als Sekretär-Volontär oder Kellner-Lehrling

für kommende Wintersaison. Sprachkenntn.: Franz., Englisch u. Spanisch. Off. erbeten unter Chiffre M A 2910 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter sucht Stelle als

## Köchin

neben Chef in kleinerem Hotel in der Schweiz, bei Josy Meyer, Moos, Grosswangen.

## Chef de cuisine

Economie, Mitarbeiter, in allen Partien durch, sucht Stelle als Chef oder Souschef auf die Winter- od. Sommer-Season. Gefl. Offerten erbeten an Felix Schmid, Chef, Kurhaus Monte Verità, Ascona (Tessin).

## Junger Mann

18 Jahre alt, sucht Stelle als Portier, Liftier in Hotel, wo er Gelegenheit hat, sich in allen Sprachen zu erlernen. Off. an P. Lohy, Rue d'Orbe, Yverdon.

## Volontär

f. Sekretärposten. Sprachkenntnisse Deutsch, Franz., Engl., Spanisch. Bereit, gute Umgangsformen. Offerten erbeten unter Chiffre H. N. 2808 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Chef de Réception-Directeur

jung, ledig, deutsch, franz. engl. u. ital. sprechend, dipl. Kaufm., offeriert seine Dienste. Offerten erb. an Albert Stämpfli, Grenchen.

## Hotelgouvernante

sucht Vertrauensposten

in gut geführtes Hotel in Pension. Arbeitsvermittlung f. Hotel-Frauen. Fr. Fini Geell, Zentralstr. Steinhölzli 1, 4. St., Zürich, Tel. 37.900.

## Hotel-Maler-Arbeiten

speziell das Aufziehen von Tapeten wendet man sich vertrauensvoll (Billige Preise, Akkord, od. Lohn). Jakob Rätz, Malergeschäft Biezwil (Solothurn), Tel. 25

## Eismeister

sucht Stelle. Deutsch, englisch und etwas französ. sprechend. In Zeugnis. Referenzen. Offerten unter Chiffre C. 2167 an d. Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Hotel-dienner

selbständ., gewandt, m. sämtl. Hotelarbeiten vertraut, sucht Saison- oder Jahresstellung. Langjähr. gute Zeugnisse vorhanden. Eintritt kann sofort erfolgen. Angeb. unt. S. G. 57 durch Rudolf Mosse, Stuttgart.

## Koch-lehrling

Gelernter Pflastler, 17 Jahre alt, sucht Stelle für Kochlehrling in bess. Haus. Offerten an J. Schneider, Wirtsbureau, Chur.

## Per sofort gesucht tüchtige Hotel-Köchin

für Restaurationsbetrieb, die sich auch um die Kaffeeküche annimmt. Jahresstelle, guter Lohn. Offerten unt. E. H. 2809 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Orchestra

3 à 4 musiciens, très bon pour concert et danse, libre. Conditions Fr. 10. par jour, nourri, logé, Faire of fies H. S. 29, poste restante, Mont-Bianc, Genève.

## Serviertotchter

im Besitze eines Zeugnisses als erste Saalotchter, und **Zimmermädchen** suchen Stelle, wo sie sich in der deutschen Sprache vervollkommen können. Auch gleich im gleichen Hotel. Offerten an Mlle Trachsel, St-Maurice (Valais).

## Buffet-Anfängerin

Sprachkundige, in Saal- u. Restaurantsbetrieb bewanderte Tochter sucht Stelle, od. als

**Aide-Gouvernante**

Off. unter Chiffre A 38179 an Publicitas, Luzern.

## Junges, fachlich gutes Ehepaar sucht

## Direktion

eines Hotels für die Wintersaison. Beste Zeugnisse und Referenzen des In- und Auslandes. Auf Wunsch kostenloser Offerten unter Chiffre O. c. 8771 Y an Publicitas Bern.

## 50 Fr. demjenigen, der jung, tücht. Mann, gef. Koch u. Keller mit Inland- u. Überseepraxis, deutsch, franz. u. engl. sprechend, Stelle als

## Bureau-Volontär

zu weit. Ausbildung verhelfen kann. Offerten unter Chiffre ET 2887 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Sehr tüchtige Geschäftsfrau

(Hôtelière) Ende 30, unabhängig, großzügig, präsentabel, mit Fr. 20,000.— Vermögen

## sucht Heirat

mit Herrn vom Fach (ev. besserer Angestellter). Bildofferten bitte unter Chiffre VE 2903 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Suche Saison- oder Jahresengagement im In- oder Ausland als

## Chef de récept., Secrétair-Kassier oder Journalführer

Alter 28 Jahre. Deutsch, Franz., Englisch u. etwas Holländisch. Gefl. Offerten unter Chiffre AW 2886 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Brighton

Jungen Herren und Damen, welche die englische Sprache erlernen wollen, wird komfortable Familienpension offeriert. Unterricht in engl. Konversation u. Handel. Ermässiger Preis für den Winter 8.10.—, per Monat. Beste Referenzen. Mrs. Horobin, 35 Brunsvick Terrace, North-Brighton.

## HOTEL

in grossem Industrieort am Zürichsee, mit schönem Rest.-gr. Gesellschafts-u. Speisesaal, Café, Fremdenz., Zentralheiz., u. Kühlenanlage, samt grossem Hotelhof für tücht. kapitalkräft. Fachm. od. Chef prima Existenz. Nötige Anz. 60-70,000 Fr. Agenten zwecklos. Offerten unter Postfach 24 Aussihl, Zürich.

## Hotel oder Restaurant

in der Stadt oder zwei Saison-Platz an guter Lage von fachkund. Leuten zu kaufen gesucht. Gefl. Offerten unter Chiffre E. W. 2809 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## In erstklassigem Hochgebirgskurort

grosses, modernst eingerichtetes

# O.T.E.L.

in bester Lage

## zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre Z. F. 3065 an Rudolf Mosse A. G., Zürich.

# Wem Zeit Geld ist —



der bereite sich einmal eine Tasse Caotonic. — Den Inhalt einer Tablette schütte man in eine Tasse heisse Milch, rühre gut um u. das vorzügliche Kraftgetränk ist schon fertig. Also keine zeitraubenden Vorbereitungen, keine Zutaten mehr. — Caotonic enthält alles, was ein ausgezeichnetes Getränk erfordert. Caotonic stopft nicht und ist bei Alt und Jung beliebt.

10 ct. die Portions-Tablette



Also probieren Sie das neue TOBLER-Produkt

## Caotonic Tobler

## Die modernste ideale ELEKTRISCHE Waschmaschine NAUSICAA

für Gas, Kohlen, Holz und elektrische Heizung. Kosten pro kg Wäsche ungefähr 25 Rappen. Die einzige Maschine, welche schmutzige und trocken in sie eingelegte Wäsche nur mit Seife, in einem einzigen Arbeitsgang, schonend wäscht, kocht, desinfiziert und spült mit Dampf von 100° C.

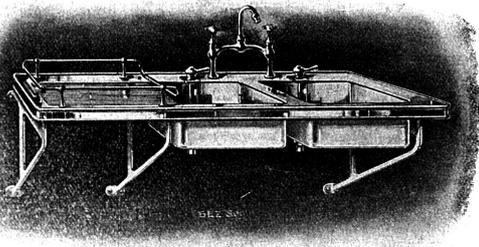


**NAUSICAA**  
macht Ihre Wäsche  
blendend weiss.

**M. PAUL DIEBOLD, NANCY**

Generalvertretung für die Schweiz:  
**L. A. FAVRE, Hunzlergasse 14, ZÜRICH**  
Für Hotels, Restaurants, Sanatorien, Wäschereien, Private

KONKURRENZLOSE SPULTISCHE, SPÜLMASCHINEN  
AUSGUSSE ETC. (GANZE KÜCHENEINRICHTUNGEN)



AUS ALLEN METALLEN, WIE NICKEL, NICKELIN UND  
ROSTFREIEM CHROMSTAHL

STÖCKLI & ERB, APPARATEFABRIK KÜSNACHT-Z. - TELEPHON 324  
„SEZ“ FÜHRENDE FIRMA IM FACH „SEZ“



**ROTHRISTER  
ROHRMÖBEL**  
OTTO WEBERS WWE, ROTHRIST (AARG.)

### RÉNOVATION DE BILLARDS

de tous systèmes. Accessoires, bandes, drap de billards, billies, queues etc. Premières références. Se recommande:  
P. BAERISWYL  
SAPENWIL (ARGOVIE)



**Patent  
Schlüsselanhänger  
aus Gummi!**

Verhindern das Mitnehmen des Schlüssels  
Keine Beschädigung der Türen

In kurzer Zeit ca. 500  
Hotels beliefert

Lieferbar in sechs Farben  
**W. Klotz & Co.  
Düsseldorf**

## Grands vins mousseux



Frische  
Delikatessen

Fische  
Wild  
Geflügel

rasche Lieferung  
durch unseren  
Hotel-Spezial-Dienst



**Christeng**  
BASEL - Heumattstrasse 21  
Das grosse Lebensmittelgeschäft  
Delikatessen - Comestibles



## Portions-Forellen

lebend oder abgeschlachtet u. geringelt, völlig küchenfertig liefern wir in vielfach anerkannter unübertroffener Qualität und Haltbarkeit in jeder gewünschten Grösse und Menge prompt und preiswert.

Unsere Forellen bieten über die eingetretene Laichzeit der Bach-, Lachs- und Seeforellen garantierten, sehr beliebten vollwertigen Ersatz.

**A. Gropp & Co. A.G., Forellenzuchtanstalten**  
Telegr.-Adr.: Forellenzucht Brunnen-Schwyz Telephon 80 Brunnen

Erstklassige sanitäre

### Hotel-Installationen

erstellt

X. BISSIG - MAIHOF - LUZERN

## „Enco“-Vorhänge bedeuten Qualität

Durch langjährige, durchgreifende und internationale Geschäftsverbindungen mit nur erstklassigen Fabriken, sind wir in der Lage, für Sie das Beste vom Besten auszuwählen.

Gestatten Sie unserem Vertreter eine unverbindliche Vorlage unserer zeitgemässen Kollektion.

## Neuhauser & Co. St. Gallen

Rosenbergstrasse 8 - Telefon 447

Alleinverkauf führender Fabriken



**M. Christoffel & Co**  
Chur  
Tel. 8.95

empfehlen ihre feinen  
**Veltliner-Weine**

aus besten Lagen und Jahrgängen, offen und in Flaschen.



Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Altbekanntes Tee-Spezialhaus  
für feine und feinste Mischungen für Hotels  
und Tea-Rooms

Neue elektr. Misch-, Sieb-, und Vakuumentstaubungsanlage (800 kg Tageskapazität)

## TEE RIKLI

Firma: **A. Rikli-Egger, Tee-Import en gros, Frutigen**

Direkteste Verbindung mit den Produzentenländern

Verzolltes Schweizerlager: Frutigen  
Transitlager: Hamburg Freihafen  
Original-Kisten ab Hafen franko verzollt jede  
S.B.F. Station  
Mischungen ab Lager Frutigen - Telephon 111

# COGNAC MARTELL

Gegründet im Jahre 1715



General-Vertretung für die Schweiz:

Fred. Navazza Genf

Verlangen Sie überall die Reise-FLASCHE MARTELL \*\*\*

## Wirksame Reklame - ein viel missbrauchtes Wort!

Denn erst der Drucker entscheidet über die letzte Ausbeute der Werbekraft, die in der Drucksache liegen kann. Gewiss ist die Idee in der Reklame wichtig. Aber wirklich werbestark wird Ihre Drucksache erst, wenn sie auch sorgfältig gedruckt ist. Gerade in der Fremdenindustrie ist die schöne Drucksache wichtig, damit sie sich als würdiger Werber Ihres Hauses Beachtung erzwingt. Denn sie soll schon etwas von kommender Ferienfreude und Sommerglück vermitteln.

Kennen Sie schon unsere Kollektion neuer Prospekte, die wir für Hotels geschaffen haben. Sie steht Ihnen gerne auf Verlangen zur Verfügung. Sie werden daraus ersehen, wie der künstlerische Entwurf und der schöne Druck zusammenwirken und unsere Arbeiten jene Eigenart geben, die sie aus andern Prospekten vorteilhaft heraushebt.

Wir pflegen auch alle andern Drucksachen, wie Pliants, Briefköpfe, Menus, Weinkarten, Kofferticketten.

**GEBR. FRETZ AG ZÜRICH**

Hotel-Drucksachen die Erfolge brachten



*Der Tod des echten Orientsteppichs wird immer und immer wieder von Erzeugern mechanischer Teppiche proklamiert, die ihn gerne von der Bildfläche verschwinden sehen möchten. Dem steht entgegen die berechnigte Vorliebe unserer Frauen für schöne Handarbeit. Lebenshaltung und Söhne sind im Orient 5 mal billiger als hierzulande. Es sind deshalb hohe Werte die Sie im echten Teppich für bescheidenes Geld erwerben.*

Schuster & Co.  
St. Gallen - Büritz



# Schuster



**Franko!**  
Kochfett Kraft wenn präsentiert!

FABRIKANTEN: STÜSSY & SCHÜRCH ZÜRICH  
AKTIENGESELLSCHAFT

### Pommes du Valais

Port 40, brut: 30 50 100kg  
Sausé le demi 28.- 45.- 90.- frs.  
Reinette 25.- 40.- 78.- „  
Franc-Roseau 25.- 40.- 78.- „

Dondainaz, Charrat

**Zu verkaufen**  
ca. 15 hl prima neuen

**Hallauer Rotwein**  
und 6 hl

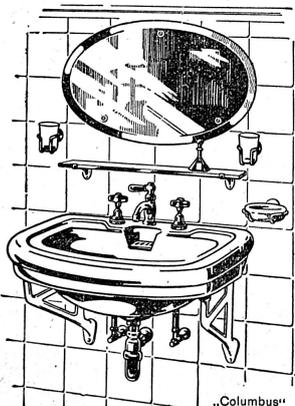
**Weisswein**  
bei Ernst Graf, Nr. 50, Oberhallau (Schaffhausen)

## Ihr Hotel ist stets besetzt

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fließendem temperiertem Wasser haben

**BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH**

Aktien-Gesellschaft  
Fabrik sanitärer Einrichtungen



„Columbus“

**Votre hôtel sera toujours au complet**

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

**BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH**

Société Anonyme  
Fabrication d'appareils sanitaires



## Tatsache

ist, dass gerade die modernsten und feinsten Betriebe sich immer mehr auf Berndorfer-Silber konzentrieren, weil hier Leute an der Spitze stehen, die nicht oberflächlich, sondern nach langem Überlegen und Vergleichen kaufen!

*Berndorf*

versilberte Bestecke und Tafelgeräte  
**BERNDORFER KRUPP METALL-WERK**  
AKTIENGESELLSCHAFT IN LUZERN

Infolge der grossen Verbreitung ist die „Hotel-Revue“ ein praktisches Insertionsorgan!

## HOSPES A.G. ZÜRICH

Revisionsgesellschaft für das Hotel- und Gastgewerbe  
Bahnhofstrasse 48, Telefon 56.590

Diese mit der moralischen Unterstützung angesehenen Hotelfachmänner gegründete Treuhandunternehmung befasst sich im In- und Auslande mit Revisionen, Buchführung, Organisationen, Expertisen und Steuerangelegenheiten auf dem Gebiete des Gaststättenwesens. Es stehen der Firma erste Spezialisten aus dem Treuhand- und Hotelfach zur Verfügung.

Bei Bedarf in

### SITZMÖBELN U. TISCHEN

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



**A.-G. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN HORGEN**

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

### National-Kassen (occ.)

verkauft mit aller Garantie. Reparaturen schnell u. zuverlässig. Eigene Papierschnelderei für Kassenrollen, Retournahme der Holzkerne, bei Rollenherstellung. M. SING, Kiosbachstrasse 15, Zürich. Telefon Limmat 4512.

### Rohrmöbel



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



## Martin

Geschirrwaschmaschinen

In vielen hundert Betrieben seit Jahren bestens bewährt, bringen bedeutende Ersparnisse der Betriebskosten.

Verlangen Sie unverbindliche Offerte und kostenlosen Besuch eines beratenden Fachmannes.

**K. Martin, Offenburg (Baden)**  
gegründet 1865

Vertreter an allen grösseren Plätzen des In- und Auslandes