Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **42 (1933)**

Heft 17

PDF erstellt am: **10.05.2024**

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE
# REVUE SUISSE DES HOTELS

**Nº 17**
**BASEL,** 27. April 1933

**Nº 17**
**BALE,** 27 avril 1933

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

**Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins**

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

Zweiundvierzigster Jahrgang
Quarante-deuxième année

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

Paraît tous les jeudis avec Supplément illustré mensuel: «La Technique Hôtelière»

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.–, trois mois fr. 4.–, un mois fr. 1.50. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 46, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON No. 27.934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 46, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques postaux No V 85


## Schweizerproduktion, Schweizermarkt u. Hotellerie*)

(Fortsetzung und Schluss)

Dr. Id. Schwieriger noch als bei den Eiern und als beim Geflügel ist die Produktions- und Marktlage bei sämtlichen Gemüsen. Es ist unzweifelhaft ein grosses Verdienst von Herrn Dr. Howald, durch seine umfassende Marktstudie über die „Produktions- und Absatzverhältnisse im schweizerischen Gemüsebau" endlich einmal Tatsächliches von Geglaubtem und Vermutetem unterschieden und vor allem richtige Ausbau- und Aufbaumöglichkeiten nachgewiesen zu haben. Die schweizerische Gemüseproduktion befindet sich gegenüber ihrer Konkurrenz im Ausland verschiedentlich im Nachteil. Abgesehen von den dort billigern Produktionskosten, hat das Ausland auf Grund der klimatischen Verhältnisse immer einen gewissen zeitlichen Vorsprung und vor allem aus gleichen und vielen andern Gründen einen noch weit grössern Vorrang in der Qualität. Man scheint sich auch in landwirtschaftlichen Kreisen, soweit man ehrlich sein will, darüber klar zu sein, dass trotz weitgespannter Hoffnungen es nie dazu kommen kann, den Bedarf des Schweizermarktes an „primeurs", also Frühgemüsen, durch eine auch noch so hoch entwickelte Eigenproduktion ausreichend zu decken. Anders dürfte es sein mit Bezug beispielsweise auf Kohl, Kabis, Rotkraut, Zwiebeln, Rüben, Lauch, Sellerie, Randen, teilweise Salaten, Tomaten, Spargeln etc. Hier nun wollen die Produzentenverbände nach einem gewissen Plan und vor allem unter Berücksichtigung der besten Produktionsmöglichkeiten nach Gebieten und unter Anwendung und Verwertung erprobter Methoden und Samen alles daran setzen, die Produktion so zu steigern, dass eine Einfuhr überflüssig wird. Man rechnet, dass zu diesem Zwecke bis 12000 Personen Arbeit und Verdienst finden könnten.

Um aber nicht nur zu produzieren und eines Tages vor überfüllten Gärten und Lagern zu stehen, beschäftigt man sich eingehend mit der Absatzfrage. Es sollen die landwirtschaftlichen Verbände und Genossenschaften von den einzelnen Produzenten die Ware abnehmen und für den Markt bereit stellen. Von diesen Sammelstellen aus sollen zudem Meldungen über Vorräte und über Anlieferungsaussichten der Gemüsezentrale in Zug gemeldet werden, die ihrerseits versuchen wird, einerseits die Ware dahin zu dirigieren, wo sie notwendig ist, und anderseits die Einfuhr in Verbindung mit der Handelsabteilung dem Bedürfnis entsprechend zu regeln. Man verspricht sich auf diese Art und Weise einen schlanken und preiswerten Absatz der Ware und damit eine starke Stütze für unsere Landwirtschaft in den heutigen schweren Zeiten. Die Hotellerie kann hier, besonders an Saisonplätzen, jedenfalls in Zukunft vorteilhafter beliefert werden als bisher. Wo immer bis heute die Übung bestand, dass man beispielsweise Salate, Lauch, Spinat, Bohnen und dergl. vom Produzenten direkt gekauft hat, sollte man aber diesem Brauch unbedingt treu bleiben und vermehrt sich mit den Bauern und Gärtnern seiner Gegend in einen vernünftigen Handel einlassen. Wo man selbst produzierte, wie z. B. am Vierwaldstättersee oder auch anderswo, soll man weiterfahren und ebenfalls danach trachten, möglichst rationell und unter Verwendung ausgesuchter Samen zu arbeiten. Man darf sich unseres Erachtens nicht auf zu viele Sorten versteifen, sondern soll das pflanzen, was der Boden am besten bringt und was einem in der kritischen Betriebsperiode am meisten kostet. Im übrigen gilt es auch hier, mehr denn je Ware und Preis zu vergleichen, und wenn die Schweizerproduktion qualitativ auf der Höhe steht, dann ist es unsere Pflicht, sie besonders zu berücksichtigen. Wir werden versuchen, von unserer Zentralstelle aus in irgend einer Form mit der Gemüsezentrale in Zug zusammenzuarbeiten, um jederzeit in der Lage zu sein, unsern Mitgliedern nach Wunsch geeignete Bezugsquellen für Schweizerware angeben zu können.

Beim Obst endlich soll die Organisation ungefähr der beim Gemüse entsprechen. Im besondern will man sich hier bemühen, den einzelnen Saisonartikeln wie Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen etc. und später all den verschiedenen Obstsorten glatten Absatz zu verschaffen unter strenger Sorgfalt in bezug auf Qualität und Preisrichtigkeit. Des weitern ist man an die grosse Aufgabe gegangen, zu versuchen, das richtige, genussreife Obst in der gegebenen Zeit und erst dann auf den Markt zu bringen. Man will mit dem Ganzen erreichen, dass wirklich in allen Volksschichten mehr und nur noch in gesunder Art und Weise Obst gegessen werden kann und hat natürlich auch hier die Absicht, je nach Lage der Dinge durch die Zentrale die Einfuhr zu regeln. — Unerwartet kommt das Ansinnen der Landwirtschaft, dass auf Südfrüchten ein Extrazoll erhoben werden soll, indem man diese als Luxusartikel taxiert. Es ist hier wie bei den Gemüsen, dass man nämlich nun wirklich nicht alles in der Schweiz produzieren kann und dass es nicht angeht, dass gewisse Kreise die Bedürfnisse anderer immer als luxuriös bezeichnen, weil sie solche nicht haben: Die Hotellerie braucht Südfrüchte und kann darauf so wenig als auf Frühgemüse verzichten, und es wäre unbedingt ein Unrecht, wenn sie hierfür mit Extrazöllen belastet würde. Es ist hier der Vollständigkeit halber noch zu erwähnen, dass sich für den ganzen Gemüse- und Früchteabsatz die Propagandazentrale in Zürich verwendet und reklamemässig und organisatorisch alles unternimmt, was die Verwertung guter Schweizerware ermöglicht und fördert. Ihre Tätigkeit ist eine vermittelnde zwischen Produktion und Konsumation: sie hat in den kurzen Jahren ihres Bestehens für die schweizerische Landwirtschaft schon ausserordentlich Nützliches geschaffen. Auch mit ihr werden wir vom Zentralbureau ständig in Fühlung bleiben, weil durch sie auch unsere Wünsche sicher immer an die richtige Stelle gelangen.

Die Hotellerie wird von der bessern Organisation des Obstverkaufes nur Vorteile haben. Wenn der Schweizer Apfel und die Schweizer Kirsche gut erlesen, qualitativ rein ausgesondert, schön verpackt auf den Markt kommen, und dies zu einer Zeit, wo man sie erwartet, dann werden wir unsern Früchtekorb auf solche Ware einstellen. Wo in Zukunft noch die Marktbelieferung oder die Preisgestaltung Fehler aufweisen sollte, da dürfte es unbedingt das Richtigste sein, sich an uns zu wenden, damit wir mit den interessierten Kreisen den Dingen nachgehen. Wenn man nicht weiss, wo man kaufen soll, dann sind wir ebenfalls in der Lage, den Einzelnen auf Anfrage hin die ihnen nächstgelegenen regionalen Verkaufsstellen zu melden.

Wir kommen zum Schluss. Wir haben die ganze Entwicklung der Dinge kurz skizziert, um unsern Mitgliedern zu zeigen, wo wir stehen, was wir im Interesse der Landwirtschaft wirklich tun können und sollen und wo dann aber auch die Grenzen unserer Zustimmung zu gemeinsamer Arbeit liegen. Wir möchten an die ganze Hotellerie einen warmen Appell richten, da, wo es irgendwie möglich ist, wirklich Schweizerware und damit Schweizerarbeit zu berücksichtigen, zu kaufen, zu verwerten, zu unterstützen; aber wir möchten auch die landwirtschaftlichen Kreise bitten, unsern dringenden Bedürfnissen und vor allem der handelspolitischen Bedeutung des ganzen Einfuhrproblems nicht nur immer ein hartes „non possumus", sondern **im Sinne echter Volkssolidarität ein verstehendes Entgegenkommen** an den Tag zu legen. Nur wenn wir zusammenarbeiten, und nicht da, wo keine Gegensätze sind und nie waren, solche schaffen, werden wir alle die bestehenden schweren Zeiten überwinden und hoffentlich besseren entgegengehen.

*) Vergl. Nr. 15 vom 13. April.

---

### Inhalts-Übersicht


Mitteilungen des Zentralbureau — **Schweizerproduktion, Schweizermarkt und Hotellerie** (Schluss) — **Auszug aus dem Protokoll des Zentralvorstandes** — **Marktmeldungen** (Seite 2) — **Anhängerwagen an Automobile** — **Aufenthaltsfrist für ausländische Gäste** — Fachschule S. H. V. — **Kochkunst-Ausstellung Wien** — Kleine Meldungen und Notizen.


## Zur gefl. Notiznahme!

Der 1. Mai ist im Kanton Baselstadt gesetzlicher Feiertag. Demzufolge bleibt auch das Zentralbureau S. H. V. am 1. Mai geschlossen, wovon unsere Vereinsmitglieder gefl. Vormerk nehmen wollen.

In der Spedition der nächsten Ausgabe unseres Blattes tritt dagegen eine Verspätung nicht ein.

## An das Hotelpersonal!

**Sind Sie schon Mitglied der neu gegründeten paritätischen Arbeitslosen-Versicherungskasse für das schweizerische Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe (PAHO)? Wenn nicht, dann beeilen Sie sich, dieser staatlich subventionierten Institution beizutreten, damit Sie bei eintretender Arbeitslosigkeit nicht in Not und Elend geraten.**

**Eintrittsformulare sind zu beziehen von der Geschäftsstelle der Arbeitslosen-Versicherung, Gartenstrasse 46 in Basel, bei den Bureaux der Union Helvetia in Luzern, Zürich und Lausanne, sowie bei allen öffentlichen Arbeitsämtern.**

**Paritätische Arbeitslosenkasse**
**für das Schweiz. Hotel-Gewerbe (PAHO), Basel**

## Auszug aus dem Protokoll der Verhandlungen des Zentralvorstandes

**vom 29. März 1933, um 14 Uhr im Hotel Eden au Lac, Zürich**

Anwesend:
Herren Dr. H. Seiler, Zentralpräsident
E. Hüni, Vizepräsident
Hans Bon, St. Moritz
A. P. Boss, Spiez
O. Egli, Ouchy-Lausanne
J. Haecky, Luzern
K. Höhn, Glarus
W. Michel, Gstaad
E. Pflüger, Rheinfelden
A. R. Zähringer, Lugano
Direktor Riesen, Zentralbureau.

### Verhandlungen

1. Das **Protokoll der letzten Sitzung** wird mit einer Ergänzung genehmigt.

2. **Mitteilungen des Herrn Zentralpräsidenten.** a) Beziehungen zu den Schweizer. Bundesbahnen. Herr Dr. Seiler erstattet ausführlichen Bericht über die Beziehungen zu den Schweizer. Bundesbahnen, namentlich auch im Hinblick auf die Wünsche der Hotellerie in Sachen Abbau der Eisenbahntarife sowie betr. Einstellung der Bahnkreise zum Gastgewerbe überhaupt. Die heutige Sachlage berechtigt zu der Hoffnung auf eine grundlegende Besserung dieser Beziehungen. Die Wünsche und Begehren des S.H.V. betr. Tarifabbau der Bahnen sollen der Generaldirektion in einer Denkschrift unterbreitet werden, zu deren Ausarbeitung die Direktion des Zentralbureau Auftrag erhält.

b) Frage der dissidenten Genfer Hotels. Der Vorsitzende orientiert über seine Besprechungen mit den Inhabern der betr. Hotels, die Anfang März anlässlich des Besuches einer Delegation des Zentralvorstandes bei Herrn Fred Weber, dem Senior der Schweizer Hoteliers, in Genf stattfanden, eine Erledigung der Differenzpunkte jedoch noch nicht brachten.

c) Hotelbaugesetz. Eine weitere Mitteilung des Zentralpräsidenten betrifft die Einbringung einer Motion von Nationalrat Dr. Meuli auf Verlängerung der Geltungsdauer des Bundesgesetzes über die Beschränkung von Hotelbauten. — Nach Diskussion wird Herr Dr. Meuli auf telegraphischem Wege ersucht, seine Motion im Sinne der Verlängerung bis 1940 zu stellen.

d) Verkauf von Hotels zu Schleuderpreisen. In dieser für den ganzen Berufsstand sehr wichtigen Frage ist der Zentralpräsident an die Schweizer. Hotel-Treuhand-Gesellschaft mit dem Ersuchen gelangt, möglichst in allen Fällen, wo sanierungsbedürftige Hotelunternehmen zu Schleuderpreisen abgestossen werden sollen, vorher mit unserem Verein in Verbindung zu treten, damit solche Verkäufe vermieden werden, die im Hinblick auf die Preisnormierung für die gesamte Hotellerie eine schwere Schädigung darstellen.

3. **Traktanden der Delegiertenversammlung.** Die verschiedenen Referenten zu den Geschäften der Delegiertenversammlung geben kurz zusammengefasste Überblicke über ihre Berichterstattungen, die grundsätzlich gebilligt werden. Immerhin rufen einzelne Punkte noch eingehender Diskussion, die zur Erteilung gewisser Wegleitungen an die Referenten führt. So zur Frage der Revision des Minimalpreis-Regulativs und zur Reorganisation des Propagandawesens, die noch zu ergänzenden Bemerkungen Veranlassung bieten. — Im fernern wird als weiteres Geschäft ein kurzer Bericht über „Wirtschaftliche Tagesfragen" auf die Traktandenliste der Delegiertenversammlung gesetzt und der Sekretär der Wirtschaftl. Beratungsstelle als Referent bestellt. Desgleichen wird in diesem Zusammenhang eine Eingabe der Vereinsleitung an den Bundesrat beschlossen, in welcher die einschl. Forderungen und Begehren der Hotellerie — es handelt sich um drohende Zollerhöhungen und Einfuhrverbote auf wichtigen Bedarfsartikeln des Gastgewerbes usw. — vorgebracht werden sollen, unter besonderer Beleuchtung des Unkosten- und Einnahmenproblems in unserem Gewerbe.

4. **Anregung des Herrn W. Michel-Gstaad betreffend Mitgliedschaft bei Kur- und Verkehrsvereinen.** Dem von der Direktion des Zentralbureau ausgearbeiteten Vorschlag betr. Revision des Art. 16 der Vereinsstatuten, welche durch die Anregung notwendig geworden, wird mit einer Ergänzung grundsätzlich zugestimmt, die abschliessende Behandlung der Frage jedoch auf eine spätere Sitzung verschoben.

5. **Bericht des Direktors.** Der Bericht handelt zunächst von Verkehrsfragen und der Propaganda mit Hinweis auf die Auswirkungen des neuen Kompensationsabkommens mit Deutschland auf den Reisebesuch unseres Landes. Weiter wird das Verhältnis zu den Bundesbahnen beleuchtet, unter Erwähnung der Eingaben des Vereins betreffend Verlängerung der Sportbillets auf 5 Tage, Führung vermehrter Sportzüge, Erstreckung der zehnprozentigen Ermässigung für Winteraufenthalte auf die Frühjahrs- und Sommersaison. Des fernern verweist der Bericht auf die Eingaben betr. das neue schweiz. Automobilgesetz und dessen Vollziehungsverordnung, dann auf das Verhältnis zwischen Bahn und Auto, auf die in Aussicht stehende Einführung der Eidgen. Fremdenverkehrs-Statistik, auf die allgemeine Tätigkeit der Schweizer Hotel-Treuhand-Gesellschaft, auf die Verhandlungen mit der Telephonverwaltung betr. die Gesprächszuschläge der Hotels, um abschliessend über die Organisation des Lehrlingswesens, die Frage der Schweizer. Prospektzentrale sowie die Vorarbeiten zur Schaffung einer schweizer. Ski-Einheitstechnik und über das Ergebnis der letztjährigen Bundesfeiersammlung sowie die bezügl. Mitarbeit der Hotellerie zu orientieren. — Aus dem Mitglieder-Unterstützungsfonds gelangten in letzter Zeit im Einverständnis mit dem Zentralpräsidenten verschiedene Gesuche zur Erledigung.

* * *

Im Anschluss an die Sitzung fand im Hotel Eden au Lac ein gemeinsames Nachtessen statt, in dessen Verlauf Zentralpräsident Dr. Seiler den nach Ablauf ihrer Amtsdauer aus dem Vorstand ausscheidenden Herren Hans Bon, W. Michel und A. R. Zähringer für ihre bewährte und zielbewusste Mitarbeit den wärmsten Dank des Vereins aussprach.

## Sitzung des Zentralvorstandes

**vom 30. März 1933, um 18 3/4 Uhr im Kursaal, Zürich**

(im Anschluss an die Delegiertenversammlung)

Anwesend: Der gesamte Zentralvorstand, sowie die soeben ausgetretenen Herren Bon, Michel und Zähringer.

### Verhandlungen

1. **Bestellung der Kommissionen.** a) Preisnormierungskommission. In Ersetzung des Herrn A. R. Zähringer wird Herr W. Fassbind gewählt. Die Kommission besteht nun aus den Herren A. P. Boss als Präsident sowie K. Höhn, O. Egli und W. Fassbind als Beisitzern.

b) Fachschulkommission. Als weiterer Vertreter des Vorstandes in der Fachschulkommission wird Herr L. Meisser bezeichnet.

c) Rechnungsprüfungs-Kommission des Vorstandes. Diese Kommission wird aus den Herren Egli und Höhn bestellt.

d) Vertretung des S. H. V. in der „Beratenden Kommission für den Publizitätsdienst der S. B. B." Herr Michel wird gebeten, vorläufig in dieser seiner Charge noch weiterzuamten.

2. **Propaganda-Abteilung des Zentralbureau.** Direktor Riesen erläutert seine diesbezüglichen Vorschläge, die mit einer teilweisen Umorganisation des Zentralbureau unter Entlastung der Direktion von den vielen Kleingeschäften verbunden wären. — Nach Aussprache wird dem Zentralbureau Auftrag erteilt, auf der Basis dieser Vorschläge versuchsweise vorzugehen und dem Zentralvorstand über die Entwicklung der Frage fortlaufend zu berichten.

3. **Bussenrekurse betr. Übertretungen der Minimalpreise.** Es gelangen verschiedene Bussenrekurse der Plätze Brunnen, Lugano und Arosa zur Behandlung.

4. **Trinkgeldenquête.** Die abschliessende Behandlung dieser Angelegenheit wird auf dem Zirkularwege durch den Vorstand erfolgen.

5. **Verschiedenes.** Zu kurzer Erörterung gelangt die Frage der zurzeit schwebenden Verhandlungen mit dem Verband reisender Kaufleute sowie die Angelegenheit der beiden Führer des Automobil-Club und des Touring-Club der Schweiz. — Ferner wird die Traktandenliste der nächsten Sitzung (mit Termin pro Monat Mai) provisorisch aufgestellt.

## Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle

Wegen Stoffandrang erlitten die nachstehenden Angaben einige Verspätung: wir hoffen aber im Interesse der Sache, in Zukunft die Preise wirklich kurz nach der Erhebung publizieren zu können, gleich wie im Verlaufe des letzten Jahres. — Die Marktpreislage hat sich für alle täglichen Einkaufsartikel über Ostern etwas erhöht und es ist zu hoffen, dass das Zurückgehen auf die normale Basis nicht zu lange auf sich warten lassen möge.

Hinsichtlich der **Fleischpreise** lässt sich sagen, dass die **Lebendgewichtspreise** für Ochsen, Rinder und Kühe im grossen und ganzen gegenüber dem Vormonat entweder gleichgeblieben sind oder sich nur unwesentlich nach oben verändert haben. Dementsprechend sollten alle Positionen beim Rindfleisch auch jetzt noch zu ziemlich gleichen Preisen wie im März eingekauft werden können. Beim **Kalbfleisch** unterliegt die Preisgestaltung bekanntlich mehr den marktmässigen Schwankungen und dem Gesetz von Angebot und Nachfrage. Es ist aus diesen Gründen dazu gekommen, dass in der Ost- und Zentralschweiz die Preise für Lebendgewicht bei Ia Qualität im Verlaufe der letzten Woche auf ca. 2 Franken per Kilo steigen konnten, während überall sonst das Maximum 1.80 Fr. betrug. Preise wie Fr. 3.80, 4.— und 4.20 für Stotzen und Carré — ganz oder im Detail — mit Knochen sind auf Grund dieser Tatsache selbstverständlich übersetzt. Der **Schweinefleischpreis** vermochte sich auf Grund des etwas knappen Angebotes zu festigen oder gar teilweise anzuziehen. Immerhin scheinen uns Preispositionen, beispielsweise für Carré über Fr. 3.20, für heute nicht gerechtfertigt. Für Büchsenschinken liegt ausserordentlich schöne und gute Ware auf dem Markt zum Preise von ca. Fr. 3.80 weg. Beim **Schaffleisch** ist ebenfalls eine starke Verringerung des Angebotes und deshalb eine ziemlich bedeutende Preissteigerung zu konstatieren. Bei lebendgewichtsweisem Einkauf werden heute für junge Schafe 1.10 bis 1.50 Fr. bezahlt, was einen Schlachtgewichtspreis von Fr. 2.20 bis 2.85 ausmacht. Auch hier ist zu bemerken, dass Carré und Gigot zu Fr. 3.40 bis 3.60 absolut wertentsprechend bezahlt werden.

Man macht uns in der letzten Zeit sehr häufig auf die starke Unterschiedlichkeit der **Knochenbeilage** aufmerksam. Beim Frühlingseinkauf, wo auch die Hotellerie mehr oder weniger nur in geringen Quantitäten sich eindecken kann, spielt dieses Problem selbstverständlich eine nicht unwesentliche Rolle. Wir bitten die einzelnen Mitglieder, hier ihre praktischen Beobachtungen zu sammeln und sie für uns aufzuschreiben: wir werden versuchen, dem Ganzen im Interesse einer allseitig gerechten Lösung näherzutreten. Im übrigen verweisen wir auf die folgende Liste:

**Preise vom 15. April 1933**
**IV. Erhebung im Jahr 1933**

**I. Zu den Fleischpreisen:**

| | Luzern | Bern | Basel | Zürich | St. Gallen | Graubünden | Lugano | Wallis Montreux | Lausanne Genf |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Rind:** | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. |
| Nierstück Ia | — | 2.70 | 3.20/3.40 | 3.20/3.40 | 3.60 | 3.20 | 3.20 | 3.—/3.50 | 2.80/3.80 |
| Nierstück IIa | — | — | 2.60/2.80 | — | — | — | 2.70/2.90 | 3.— | 3.20 |
| Roastbeef Ia mit Knochen | — | — | 3.40 | — | — | 3.40 | 3.20 | — | — |
| Filet Ia ohne Knochen | — | — | 7.20/7.50 | 5.80/7.80 | — | 7.— | 6.—/6.50 | 6.— | 6.50/7.— |
| Huft Ia mit Knochen | — | — | 2.80 | 3.— | — | — | 3.20 | — | 3.— |
| Stotzen Ia | — | — | 2.40 | 2.20/2.80 | — | 3.20 | 3.— | 2.—/3.— | — |
| Siedfleisch Ia | — | 2.40 | 2.40 | 2.40/2.80 | 2.40 | 2.80 | 2.80/3.— | — | 2.20/2.50 |
| Siedfleisch IIa | — | — | 1.60/2.— | 2.—/2.30 | — | 1.80 | 2.—/2.50 | 2.20 | 1.50/1.80 |
| Zungen ges. ohne Schlund | — | 4.— | 3.50/5.80 | 4.30/4.60 | 4.50 | 4.— | 3.60/4.— | 4.30 | 3.80/4.50 |
| **Kalb:** | | | | | | | | | |
| Ganze Kälber mit Charge | — | 2.80 | 2.40/2.50 | — | — | 2.70 | 2.80/3.— | 2.50/2.80 | — |
| Ganze Kälber ohne Charge | — | — | 2.80 | 2.90 | — | — | 3.— | 3.40 | 2.20/2.90 |
| Carré Ia ohne Zulage | — | 2.80 | 3.20/3.60 | 3.—/3.60 | 3.20 | 3.20 | 3.30/3.80 | 3.60/4.— | 3.—/3.60 |
| Stotzen Ia ohne Zulage | — | 2.80 | 3.20/3.60 | 3.30/3.60 | — | 2.80 | 3.30/3.60 | 4.— | 3.—/3.50 |
| Kalbskotelette Ia mit Kn. | — | — | 3.20/3.60 | 3.— | 3.20 | 3.40 | 3.30/3.80 | 4.— | 3.60 |
| Kalbsbrust Ia | — | 2.50 | 2.40/2.80 | 2.50/2.70 | — | — | 2.70 | 3.— | 1.40/2.80 |
| Carré und Stotzen IIa | — | — | — | 3.20 | — | — | 2.80 | 3.50 | 3.40 |
| **Schwein:** | | | | | | | | | |
| Carré Ia | — | 2.80 | 2.60/3.— | 2.70/3.— | 2.80 | 3.60 | 3.30/3.50 | 3.—/3.50 | 2.80/3.40 |
| Laffen Ia | — | — | 2.80 | 2.60 | — | — | 2.80 | 2.80 | 3.20 |
| Magerspeck Ia ger. | — | 3.— | 2.40/2.60 | 2.30/2.80 | 2.80 | 3.20 | 2.80/3.10 | 2.80/3.— | 2.40/3.40 |
| Schinken gekocht ohne Bein | — | 4.20 | 3.80/5.50 | 4.40/4.70 | — | 4.20 | 4.80/5.— | 5.— | 3.90/4.60 |
| **Schaf:** | | | | | | | | | |
| Carré Ia | — | 3.60 | 3.60/4.20 | 3.40 | — | 3.60 | 3.—/3.80 | 4.— | 3.60/4.— |
| Gigot Ia | — | — | 4.— | 3.80 | 4.40 | 3.40 | 3.—/3.60 | 4.— | 3.80 |
| Brust Ia | — | — | 2.40 | — | — | — | 2.50 | 2.—/3.— | 2.50 |
| Ganze Schafe | — | 3.20 | 3.— | 3.— | — | — | 2.80 | 3.50/3.80 | 3.80 |
| Ganzes Lamm | — | 4.— | — | 3.50/3.80 | — | 3.50 | 3.40 | — | 3.80 |
| Pré Salé | — | 4.30 | — | 3.80/4.40 | 4.— | 4.0 | 4.30 | 4.30 | 3.70/4.— |

Zu den **Geflügelpreisen** ist allgemein zu bemerken, dass die Ware aus der Bresse und aus der Brüsseler-Gegend eine sehr wesentliche Oster-Hausse aufgewiesen hat. Eine genaue Untersuchung der Frage hat ergeben, dass es sich hier, soweit es wirklich frische Ware betrifft, um eine starke Marktverknappung handelte. Es ist immerhin sehr zu hoffen, dass man bald den Anschluss an die normale Entwicklung wieder findet. Wo billigere Preise für diese Artikel verlangt wurden, dürfte es sich um Lagerbestände aus den Kühlanlagen gehandelt haben und es ist darauf hinzuweisen, dass auch solche Ware, wenn sie vom Hotelier richtig behandelt wird, je nach den Betrieben voll und ganz ihren Zweck erfüllen kann.

Hinsichtlich der **Forellenpreise** möchten wir betonen, dass die Zuchtforellen — Regenbogenforellen — im allgemeinen heute in der Preislage von Fr. 5.50 bis 6.50 notiert werden und dass man unbedingt auch in der kommenden starken Verbrauchszeit nicht mehr als dies bezahlen soll. Die Position „Bachforelle" weist bekanntlich je nach ihrem Vorkommen grosse Variationen auf: wir haben früher eine gewisse Berechtigung dieser Tatsache behandelt und anerkannt.

**Preise vom 15. April 1933**
**IV. Erhebung im Jahr 1933**

**II. Zu den Geflügelpreisen:**

| | Luzern | Bern | Basel | Zürich | St. Gall. | Graubünden | Lugano | Wallis Montreux | Lausanne Genf |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. |
| Feinste Güggeli frische p. kg | — | 3.60 | 3.60 | 3.10/3.50 | 3.70 | 3.70 | 3.60 | 4.50 | 3.20 |
| Bratpoulets | — | — | 2.80/4.— | 3.10/3.30 | 3.— | 3.10 | 3.40 | 3.—/3.25 | 3.20/4.40 |
| Poussins du pays, weiss u. zart | — | 3.60/4.— | 3.50 | 3.40/3.50 | 5.— | — | 3.50/3.60 | 4.50 | 4.60 |
| Feinste Brüsseler Poularden | — | 5.— | 5.— | 4.40/4.80 | 5.— | 4.20 | 4.20/4.80 | 4.50/5.20 | 4.80 |
| Ital. diesj. Poulets de grains | — | — | — | 3.50 | — | — | 3.20 | 4.— | 2.80 |
| Bresse-Poulets frische extra | — | 6.30 | 4.60/6.30 | 5.90/6.20 | 6.— | 4.80 | 4.80 | 5.50/6.50 | 5.80/6.40 |
| Suppenhühner prima | — | 2.80/3.— | 2.70 | 2.60/2.70 | 3.— | 2.80 | 2.50/2.90 | 3.—/3.10 | 2.80/3.80 |
| Belg. grains | — | — | — | — | — | — | 3.70 | 4.— | — |
| Oisons nouveaux | — | — | — | 3.20/3.40 | 3.30 | 3.20 | 3.20/3.40 | 3.40 | 3.20 |
| Bratenten | — | — | 3.50 | 3.20/3.50 | — | 3.20 | 3.40/3.50 | 3.70 | 3.50 |
| Canetons nantais | — | — | 4.90/5.30 | — | — | 3.90 | 4.10 | 4.60/4.70 | 4.60/4.70 |
| Canetons extra | — | 3.60 | — | 3.60/3.70 | — | 3.80 | 3.50 | 4.— | 3.80 |
| Truthähne | — | — | — | 3.10/3.50 | — | — | 3.80/4.30 | 3.40 | 3.—/3.80 |
| Bressetauben extra per St. | — | 2.— | 2.— | 1.90/2.20 | — | — | 2.—/2.10 | 1.90/2.10 | 1.80/2.— |
| Holländische Poularden | — | — | 4.50 | 4.10/4.20 | — | — | — | 3.—/4.— | 4.30/4.40 |
| Steyrische Poularden | — | — | — | 3.90 | 4.10 | 4.40 | 3.80/4.50 | 3.80 | 3.30/4.20 |
| Steyrische Poulets | — | — | — | 3.20/3.90 | — | 3.50 | 3.60/3.70 | 3.50 | 2.80 |
| Perlhühner | — | — | — | 4.20/4.40 | — | 4.20 | 3.50/4.40 | 4.70 | 4.50/4.75 |
| **Regenbogenforellen:** | | | | | | | | | |
| Portionen lebendfrisch: | | | | | | | | | |
| ca. 120—180 g | — | 6.50 | 6.50 | 5.75/6.50 | — | 6.50 | — | 6.80 | 5.—/5.50 |
| ca. 180—250 g | — | — | — | — | — | — | 6.50 | 5.50/6.— | 4.50/5.— |
| Regenbogenforellen tot | — | 5.— | — | — | — | 5.50 | 5.50 | 4.50 | 3.90/4.50 |
| **Bachforellen:** | | | | | | | | | |
| Portionen lebendfrisch: | | | | | | | | | |
| ca. 120—250 g | — | 6.80 | 6.50/8.— | 6.— | 6.— | 7.30 | 5.50 | 7.50 | 6.80/7.— |
| Bachforellen tot | — | — | — | 4.50 | 5.— | 5.50 | — | 7.50 | 6.50/7.— |
| Blaufelchen | — | — | 3.70 | 3.— | — | 3.50 | 4.20 | 6.— | 4.50/5.— |
| Kleine Blaufelchen | — | — | — | — | — | — | — | 4.— | 3.50/4.50 |
| Seeforellen | — | 5.— | — | 4.50 | — | 6.80 | — | 6.80 | 5.40/7.— |

Zu den **Gemüse- und Früchtepreisen:** es ist sehr schwierig, hier irgendwelche allgemein verbindliche Ausführungen zu machen: je nach Marktplatz, Wetterlage, Importen und eigenem Inlandangebot verschieben sich die Preispositionen nicht unwesentlich. Es ist zu hoffen, dass in Bälde die Gemüse- und Obstzentrale in Zug ihre Marktberichte herausgibt und damit eine gewisse Gleichschaltung der Preise Platz greift. Schon kommen die ersten Spargeln und Erdbeeren zum Vorschein: zu den niedern Pensionspreisen werden allerdings die Einstandspreise für diese Artikel zuhanden von Tagesmenus wohl kaum passen. Eine gewisse Zurückhaltung im Einkauf dieser Erstlinge ist unbedingt anzuraten.

**Preise vom 15. April 1933**
**IV. Erhebung im Jahr 1933**

**III. Zu den Gemüsepreisen:**

| | Luzern | Bern | Basel | Zürich | St. Gallen | Graubünden | Lugano | Wallis Montreux | Lausanne Genf |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. |
| Carotten p. kg | — | 0.30/0.40 | 0.30/0.80 | 0.20/0.60 | 0.30/0.65 | 0.80/0.85 | 0.35 | 0.30 | 0.20/0.50 |
| Tomaten p. kg | — | 0.85/1.— | 1.20/1.40 | 0.95/1.— | 1.30 | — | 1.20 | 1.10/1.40 | 0.90/1.20 |
| Bohnen, ausländische p. kg | — | 1.30 | — | — | — | 1.20 | 1.30 | — | 1.60 |
| Zuckererbsen p. kg | — | 1.— | 1.60/1.80 | 0.90/1.20 | — | — | — | 1.30 | 0.85 |
| Erbsen p. kg | — | — | — | — | 0.70 | 1.20 | — | 0.70 | 1.60 |
| Endiviensalat p. St. | — | — | — | 0.60/0.80* | — | 0.27 | 0.60/1.—* | 0.20 | 0.60/0.85* |
| Endiviensalat p. Dz. | — | — | 4.80 | — | 3.— | — | — | — | 2.50 |
| Kopfsalat p. St. | — | — | — | 0.20/0.27 | 0.20/0.35 | 0.30 | 0.30 | 0.25/0.26 | — |
| Kopfsalat p. Dz. | — | 3.— | 8.—** | 2.—/2.50 | — | — | — | — | 2.25/3.— |
| Randen p. kg | — | 0.30 | 0.30 | 0.25/0.35 | — | 0.40 | — | 0.25/0.30 | 0.20/0.30 |
| Gurken p. kg | — | 0.70/0.80 | 0.70 | 0.60/1.— | 0.70/0.80 | 0.90 | 0.45/0.50 | 0.30 | 0.90 |
| Blumenkohl p. St. | — | — | 0.70/1.10 | 0.60/0.80 | 0.35/1.25 | 0.60 | 0.50/1.— | 0.75/1.— | 0.60 |
| Blumenkohl p. Dz. | — | 10.—/12.— | 14.50 | 7.—/8.— | — | 14.— | — | 10.—/12.— | 5.—/12.— |
| Rotkabis p. St. | — | 0.40 | 0.40/0.50 | 0.30/0.35 | 0.40/0.60 | 0.40 | 0.40 | 0.30 | 0.25/0.30 |
| Weisskabis p. St. | — | 0.30 | 0.35/0.40 | 0.20/0.30 | 0.40/0.80 | 0.50 | 0.40 | 0.25 | 0.25 |
| Lauch p. kg | — | — | — | — | — | — | — | 0.60 | — |
| Lauch p. Bd. | — | 0.30 | 0.60 | 0.90/1.— | — | 1.—/1.10 | 1.20 | — | 0.30 |
| Kartoffeln, alte p. kg | — | — | 0.12/0.14 | 0.11/0.16 | 0.12 | 0.14 | 0.13/0.14 | 0.13 | 0.12/0.20 |
| Kartoffeln, neue p. kg | — | 0.30 | 0.35/0.40 | 0.38 | 0.45 | 0.50 | 0.40 | 0.50 | 0.40 |
| Champignons p. kg | — | 2.50/3.— | 3.—/3.20 | 3.— | — | — | — | 3.— | 2.40/2.60 |
| Eierpilz p. kg | — | — | — | — | 6.— | — | — | — | — |
| Äpfel zum Kochen p. kg | — | 0.40/0.50 | 0.55 | 0.30/0.40 | 0.30 | 0.50 | 0.40/0.50 | 0.40/0.60 | 0.30/0.55 |
| Tafeläpfel p. kg | — | 0.50/0.60 | 0.45/0.65 | 0.55/0.90 | 0.50 | 0.60 | 0.45/0.85 | 0.60/0.90 | 0.60/0.90 |
| Birnen zum Kochen p. kg | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Tafelbirnen p. kg | — | 1.20 | 1.20 | 0.80/0.90 | 0.45 | 1.20 | 1.40 | — | — |
| Bananen p. kg | — | 0.90/1.10 | 1.20 | 0.90 | 1.20 | 1.20 | 1.20 | 1.10/1.60 | 1.20 |
| Orangen p. kg | — | — | 0.48/0.65 | 0.50/0.70 | 0.65 | 0.65 | 0.60 | 0.55/0.57 | 0.70/0.70 |
| Zitronen p. St. | — | — | 0.04/0.05 | 0.04/0.07 | — | 0.06 | 0.05/0.06 | 0.05/0.07.5 | 0.04/0.06 |

* per Kilo ** per Gitter

Die **Marktaussichten** für die Zukunft sind wie folgt zu beurteilen: Ochsen-, Rind- und Kuhfleisch fest, keine besondere Tendenz auf Anziehen. Kalbfleisch teilweise noch weiter anziehend und Stimmung auf fest bei ca. Fr. 2.— Lebendgewichtspreis. Der Einstandspreis für Carré und Stotzen dürfte für solche Qualitäten zwischen Fr. 3.40 bis 3.70 liegen. Schweine- und Schaffleisch auf jetziger Höhe fest. Geflügelpreise für erste Qualitäten sinkend, für alles übrige leicht steigende Tendenz. Bei den Gemüsepreisen starke Unterschiedlichkeit für alle Primeurs und für Früchte, sinkende Tendenz für alte Ware und Restbestände. Die Primeurs werden im übrigen allgemein mit dem steigenden Angebot sinken.

Wir haben interessante Offerten für Kolonialwaren jederart, für Biscuits, besonders für Kaffee, Tee usw. Wünschenswerten Anfragen gegenüber stehen wir voll und ganz zur Verfügung.

Für diese Woche wurden uns offeriert:

Frische Holländer Poulets . . . Fr. 4.30 p. kg
Frischer Salm, wie Rheinsalm . „ 4.25 „ „
Frische Rheinzander . . . . . „ 2.40 „ „
Lebendfrische Mittelhechte . . „ 2.10 „ „
dann Teigwaren, Kaffee, Tee, Biscuits usw.

## Anhängerwagen an Automobile zur Beförderung von Reisegepäck

Das Eidgen. Justiz- und Polizeidepartement führt gegenwärtig in dieser auch für die Hotellerie sehr wichtigen Frage Erhebungen durch, die sich insbesondere auf die Zahl und Art dieser Wagen, auf die Strecken, auf denen solche Anhänger verkehren, sowie auf die Fahrplanmässigkeit solcher Fahrten, speziell von Hotelomnibussen in den verschiedenen Kurorten und Städten, erstrecken.

Um die Erhebungen des Departements seitens des S.H.V. zu unterstützen und zu fördern, ersuchten wir in Nr. 14 vom 6. April abhin unsere Mitgliederhotels, in deren Betrieb solche Anhängerwagen für Reisegepäck zur Verwendung gelangen, um raschmöglichste Lieferung näherer Angaben über die vorstehend genannten Punkte. Leider ohne besondern Erfolg, weshalb wir hiemit das Ersuchen in dringlicher Form wiederholen, mit der Bitte an die in Frage kommenden Unternehmen, uns in dieser Frage nicht im Stiche lassen zu wollen.

Es wäre doch ausserordentlich bemühend, wenn die Bestrebungen der Vereinsleitung auf Herbeiführung einer allgemein befriedigenden Regelung dieser Angelegenheit an der Indifferenz bzw. am Mangel entsprechender Mitarbeit der Mitgliedschaft scheitern würden. Der Verein vermag aber bei den Behörden nur durchzudringen, wenn er mit geeignetem Unterlagenmaterial aufrücken kann, weshalb wir im Hinblick auf die Dringlichkeit der Sache um sofortige Zustellung der in Nr. 14 erbetenen Angaben ersuchen.

Zentralbureau S.H.V.

## Saison-Eröffnungen

**Meiringen:** Hotel Flora, 24. April.
**Interlaken:** Kursaal, 29. April.
**Interlaken:** Hotel Schweizerhof, 29. April.
**Zermatt:** Bahnhof Hotel & Buffet, 1. Mai.
**Brunnen:** Eden Hotel, 6. Mai.
**Oberhofen:** Hotel Victoria, 13. Mai.

# Reflexionen nach der WIKA
## Internationale Kochkunst-Ausstellung Wien 1933

Von H. Schmid, Direktor, Hotel Baur au Lac, Zürich

Wie wir in der letzten Nummer der „Hotel-Revue" mitgeteilt haben, hat die schweizerische Equipe an der Internationalen Kochkunstausstellung in Wien für ihre wirklich prachtvolle Arbeit die höchste Auszeichnung erhalten. Einmal mehr haben die Schweizer Köche auf internationalem Boden unsere Landesfarben glänzend verteidigt, wofür sie den besten Dank des ganzen schweiz. Gastwirtschaftswesens verdient haben.

Wenn wir zurück denken, wie die Schweiz bei Kriegsausbruch dastand, als die meisten unserer grösseren Küchen von ausländischen Küchenchefs und Brigaden dirigiert wurden, können wir einmal mehr sehen, was Initiative und Tatkraft zustande gebracht haben. Es heisst auch in Zukunft, nun nicht stille stehen, sondern sich stets zu vervollkommnen suchen und insbesondere sich den neuen Zeiten anzupassen. Wir wissen es ja alle, dass leider ein grosser Teil von dem Gesehenen in Wien wir heute angesichts der ausserordentlich schlechten wirtschaftlichen Verhältnisse nicht oft Gelegenheit haben anzuwenden bzw. zu verkaufen.

Vieles, was schön ist oder in den Begriff Luxus hineinreicht, wird von einem grossen Teil der Gäste verpönt; sie kehren ihm den Rücken. Luxuriöse Menus und grosse „à la carte"-Bestellungen von dazumal sind auch recht selten geworden und dennoch ist es den österreichischen Köchen hoch anzurechnen, dass sie ungeachtet den heutigen Zeiten eine kulinarische Schau ins Leben riefen, wie wir sie in der Wiener Hofburg gesehen haben. Ganz sicher werden sich früher oder später die Verhältnisse wieder bessern und glücklicher gestalten, als diejenigen sind, in welchen wir heute leben. Es ist dies ein Grund mehr, warum wir das Schöne trotz Krise pflegen wollen und müssen; und es ist vom Schweizerischen Kochverband klug, dass er das in den letzten Jahren Erlernte nicht so ohne weiteres der Vergessenheit preiszugeben gewillt ist.

Eine neue Aufgabe für unsere Köche stellt für die Zukunft sicher ein weiterer Ausbau der Spezialitäten-Küche dar. Was ist eine grosse Attraktion für uns Hoteliers alle in Paris? Nicht die französische Küche (wenn wir ans Essen denken), wie wir sie auch in der Schweiz und im übrigen Ausland kennen, in den grossen Häusern wenigstens. Nein, es sind die französischen regionalen Platten, die wir uns alle bestellen, wenn wir unsere Mahlzeiten in irgend einem der vielen Restaurants in Paris einnehmen. Die gleichen Erfahrungen machte ich auch in Wien. Sämtliche Hotels — ich meine darunter die grossen Häuser — waren ziemlich gut besucht und trotzdem bemerkte man verhältnismässig wenig Leute in den dortigen Hotel-Restaurants. Das gleiche sah ich auch in München. Die Gäste gehen heute in vermehrtem Masse aus zum Essen; sie suchen sich ihr Essen nach der Karte aus, und wenn sie einen Oberkellner oder einen der sie bedienenden Kellner fragen, was die andern anwesenden Gäste alle essen, so konstatieren sie, dass es die dortigen Landes-Spezialitäten sind, zu welchen die Leute greifen. Ein Fingerzeig auch für uns.

Wahrscheinlich durch diese Tatsache inspiriert, hat die WIKA den konkurrierenden Nationen zu den Buffet-Platten als Aufgabe auch eine Anzahl Restaurations-Platten gegeben. Den Equipen war es freigestellt, diese Platten nach ihrem Gutdünken zu benennen. Im grossen und ganzen fussten sie aber doch auf den Theorien der französischen Küche. Meines Erachtens gilt es nun, auch bei uns diese Seite vielleicht in noch vermehrtem Masse auszubauen. Zugegeben, die Küche wird immer umfangreicher und wird in Zukunft an den Koch noch mehr Anforderungen stellen. Lieber aber die Küche in dieser Hinsicht noch etwas vielseitiger gestalten, Geschäfte zu machen suchen, als die Gäste zu den Mahlzeiten ausgehen sehen. Lieber ein — zwei Angestellte mehr in der Küche als keine Gäste im Restaurant.

Zu der Diät-Küche ist vor einigen Jahren die **Rohkost-Küche** hinzugekommen. Nun wollen wir in vermehrtem Masse noch die Spezialitäten-Küche anfügen und einzig und allein aus dem Grunde, weil der Gast sie sucht und, wenn wir sie ihm nicht bieten, er dorthin geht, wo er sie findet. Wohlverstanden ist mit diesen Ausführungen nicht gemeint, die französische Küche als solche zu verdrängen; nein, es handelt sich hier lediglich, etwas mehr dem Zuge der Zeit zu folgen und sich den Wünschen des heutigen Gastes anzupassen.

Die Hotellerie hat ja eigentlich auch keinen Grund, gegen die Einführung von vermehrten Spezialitäten zu sein, da solche ja meistens aus Fleischteilen hergestellt sind, die nicht die teuersten sind. Der Gast will nicht immer nur Poulet rôti essen, Kalbskoteletten, Roastbeef usw. usw.; er liebt hie und da die Platten oder Plättlein mehr oder weniger rezent und insbesondere solche, die man ihm nicht überall vorsetzt.

### Wirtschaftliche Ueberlegungen

Ein Punkt, der vielleicht in Zukunft bei ähnlichen Kochkunstausstellungen mehr berücksichtigt werden sollte, ist die **wirtschaftliche Seite.** Ein Fabrikant zum Beispiel kalkuliert ohne Unterbruch. Er kalkuliert, wenn wir vom Maschinen- oder Werkzeug-Fabrikanten sprechen, genau den Herstellungspreis eines Handwerkzeuges, eines Apparates oder einer Maschine. Der Kleider-Fabrikant weiss ganz genau, was ihn eine Hose oder eine Weste kostet, desgleichen weiss der Krawatten-Fabrikant haargenau, wie hoch ihn seine Ware kommt. Wir kennen in der Industrie Posten, deren Inhaber nichts anderes tun als kalkulieren, rechnen. Hier haben wir einen Punkt, den wir in Zukunft nicht nur in der Küche, sondern auch in der Hotellerie **noch viel besser ausbauen müssen.** Es ist dies die brennende Frage der **genauen Feststellung der Gestehungskosten.**

Um nun wieder zu der Küche zurückzukommen, wäre es in Zukunft sicher von grösstem Wert, wenn die Jury als weitere Aufgabe stets auch die rechnerische Seite verlangen würde. Sie hätte hiezu das heilige Recht, nachdem unsere Experten anlässlich der Kochprüfung bereits schon die Angabe der Gestehungskosten vom Kochlehrling verlangen. Leider schläft dann in der Praxis diese Seite bei den jüngeren Leuten und Arbeitern wieder fast vollkommen ein. Ein Koch (darunter ist nicht der Chef gemeint) hat vom Kostenpreis seiner zubereiteten Speisen in der Regel keine Ahnung. Ich will hier ja nicht unsere Köche tadeln, nachdem sie gezeigt haben, dass sie in der Lage sind, Grosses zu leisten. Nein, vielmehr sollte die Initiative hiefür von uns Hoteliers ergriffen werden, um unsere Mitarbeiter, hier die Köche, wissen zu lassen, wie hoch unsere Ankaufspreise sind. Der Küchenchef muss da mit der Hotelleitung im Interesse des Nachwuchses Hand in Hand arbeiten.

In der Küche der Zukunft sehe ich eine grosse Tafel, auf welcher mindestens hundert der wichtigsten Lebensmittelpreise notiert sind und auch täglich „à jour" gehalten werden. Auf der andern Seite ist es unerlässlich, das Gewicht jeder Portion Rohfleisch, jeder Kotelette, jeder Portion kaltes Fleisch usw. genauestens festzulegen und zu notieren. An Hand dieser Angaben werden unsere Köche sich dann orientieren können; sie werden das, was wir ihnen zeigen, zunutzemachen und werden sich die wirtschaftliche Seite in unserem Interesse viel besser aneignen, als sie es bis heute tun konnten.

Nachdem wir heute auch in der Hotellerie **mit Centimes rechnen müssen,** sind die Zeiten hoffentlich für ewig vorbei, wo ein Geschäftsinhaber sich sagt, dass auf der Küche ja sowieso nichts zu verdienen sei. Wenn er dies so gemeinhin zugibt, so arbeitet er in der Regel mit Verlust und wohin eine solche Geschäftsführung führt, brauchen wir nicht noch speziell hervorzuheben.

Die Hotellerie in Österreich wie in Deutschland — wir hatten Gelegenheit, mit einigen der prominenten Kollegen Fühlung zu nehmen — ist alles andere als auf Rosen gebettet. Faktoren wie: übermässige Steuern und Abgaben, grosse Zinslasten, durch die kurze Arbeitszeit ein grosser Personalstand, sowie eine verhältnismässig schlechte Frequenz, machen ihnen das Leben schwer. Die Preispolitik ist dort, wir dürfen es ohne weiteres zugeben, auf einem Niveau angelangt, wo — mit ganz wenigen Ausnahmen — von einer Rendite schon längstens keine Rede mehr sein kann.

Die Hotellerie kann und soll nicht mit der Industrie verglichen werden. Sie verträgt keine endlosen Belastungen durch den Fiskus und durch gesetzgeberische Massnahmen. Die Hotellerie arbeitet mit viel grösseren Auslagen infolge der fast 18stündigen Arbeitsbereitschaft der Geschäfte. Daher auch die viel grösseren Unkosten.

Trotzdem Österreich eine scharfe Devisenkontrolle an der Grenze unterhält, ist kaum anzunehmen, dass ihm eine solche


**LUZERN** HOTEL DIANA nahe beim Bahnhof. Alle Zimmer mit fliessendem Wasser, auch Zimmer mit Privat-Bad. J. Müller, Prop.

**Bonne Ménagère**
COMESTIBLES ZÜRICH
BÖRSENSTR. 25/27 TELEPHON 31 145
Liefert beste Qualität billigst
Verlangen Sie die wöchentliche Preisliste

**LONDON SCHOOLS OF ENGLISH**
Privat- od Klassen-Unterricht täglich in allen Zweigen der englischen Sprache. — Kurse ununterbrochen während des ganzen Jahres.
Prospekt von: THE DIRECTOR, 319 OXFORD STREET, LONDON, W.1

Teppiche
Vorhangstoffe
Decken
Eine Auslese des Besten und Schönsten Einzig im
TEPPICHHAUS Schuster & CO., ST. GALLEN
Gleiches Haus in Zürich

"BLACK & WHITE"
WORLD RENOWNED FOR AGE AND QUALITY
AGENCE GENÉRALE POUR LA SUISSE
FRED. NAVAZZA — GENÈVE

**Montana** s/Sierre
**Hôtel**
de 20 lits à remettre. Confort. Belle situation. Libre de suite. S'adresser sous P 484-1 S Publicitas, Sion.

Gesucht von Arbeitsgemeinschaft pachtweise voralpines, kleineres
**HOTEL**
od. Pension zur baldigen Übernahme. Off. unter Chiffre H S 2844 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**HOTEL „SÄNTIS"**
**Unterwasser**
Toggenburg (160 Betten)
sofort zu verkaufen eventuell zu verpachten!
Anfragen an M. Goeggel, Goetbestrasse 34, St. Gallen.

**Zündhölzer**
Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schuhcrème „Ideal", Bodenwichse, Bodenöl, Stahlspäne, Essig-Essenz 80%, etc. liefert in bester Qualität billigst
**G. H. Fischer,**
Schweizer Zündholz- und Fettwaren-Fabrik Fehraltorf (Zch.)
Gegr. 1860. Go'd. Medaille Zürich 1894. — Verlangen Sie Preisliste und Prospekte.

**3 vorteilhafte Tees**
zum alten Zollansatz, solange Vorrat

| | Fr. per kg |
|---|---|
| Ceylon Orange Pekkoe | 3.60 |
| Melange Ceylon-Indian | 4.20 |
| Darjeeling Hymalaya | 4.60 |

bei 4 1/2 kg Post-Colli franko
**Gaffner, Ludwig & Co., Bern**
Tee-Import

**Eine Annonce**
in der „Hotel-Revue" ist eine vorzügl. Geschäfts-Empfehlung!

**England**
bek. Badeort. Gute engl. Unterrichtsstunden durch dipl. Lehrer. - Komfortabl. Haus - Volle Pension inkl. Unterricht sh. 42.— per Woche. - Miss W. Laker, „Shalden", Herne Bay. Kent.

Gesucht ein
**Pächter**
zur LEITUNG einer HOTEL - PENSION
in bestbekanntem Orte des Kantons Neuenburg. - Günstige Bedingungen. Offerten unter Chiffre P 1868 N an Publicitas Neuchâtel.

**Küchenchef**
33 Jahre, arbeitsfreud., m. verträgl. Charakter, guter spars. Organisateur, Spezialitäten-Koch, rout. in Rest. sowie in der feinen bürgerl. u. franz Küche u. pätisseriekund., m. denkb. besten Ref. u. Zeugnissen, **sucht Anstellung** per Juni. Offert. m. Lohnangaben u. ausführl. Bericht unt. Ciff. A. D. 2818 an die Hotel-Revue Basel 2.

**Vente juridique d'un hôtel**

L'office des faillites procédera mardi, 2 mai 1933, à 2 heures de l'après-midi, sur place à la vente de la propriété désignée sous le nom de „Hôtel de l'Ours" à Sugiez.

La propriété comprend: Café avec inventaire d'exploitation, chambres meublées, appartements, garage, jardin ombragé ainsi que quelques parchets de vigne. Il s'agit d'un établissement d'ancienne réputation situé sur la route cantonale à proximité immédiate du lac de Morat.

L'adjudication aura lieu à tout prix.

A trois heures de l'après-midi vente d'un bateau avec deux paires de rames.

Le Préposé.

Grosser
**Tea-Room**
mit Restaurant in schönem Strandbad am Genfersee ist für die nächste Saison aus Gesundheitsrücksichten zu übergeben. – Gefl. Anfragen unter Chiffre F. E. 2830 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gewandtes, im Hotelfach versiertes Ehepaar sucht
**Hotel-Restaurant**
(Jahresgeschäft)
zu mieten. Sind auch bereit, Betriebsleitung zu übernehmen bei mässiger Honorierung. Off. erb. unter Chiffre M E 2848 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Englisch in 30 Stunden**
„Rapidmethode" Kein Buch zum Selbstunterricht, sondern Brieflicher Unricht mit Aufgaben-Korrekturen. Die praktische Kenntnis der englischen Sprache wird jeden Tag wichtiger, und es handelt sich heutzutage nicht mehr um die Frage, ob man überhaupt Englisch lernen soll, sondern wo und wie man es leicht in kurzer Zeit erlernt. Der Leiter der Spezialschule für Englisch „Rapid" in Luzern hat auf Grund jahrelanger Erfahrung ein ganz eigenartiges System erfunden, durch welches jedermann in seinem eigenen Heim mittels brieflichen Fernunterricht in interessanter und leichtfasslicher Art die englische Sprache in 30 Stunden für das praktische Leben geläufig sprechen erlernt. Erfolg garantiert. 1000 Refer. Man verlange Prospekt mit zahlreichen Anerkennungsschreiben gegen Rückporto. Spezialschule für Englisch „Rapid" in Luzern Nr. 80.

Massnahme nützt. Es klingt doch etwas eigentümlich, wenn ein Land, das sich auf den Reiseverkehr einstellt und fremde Gäste erwartet, gegenüber seinen eigenen Landsleuten und sogar anderen Reisenden mit der Kontrolle der Barmittel an der Grenze strenge vorgeht. Die Hotellerie hat allen Grund, gegen solche Massnahmen mit aller Kraft und Autorität aufzutreten. Für offene Grenzen müssen wir plädieren, nicht für geschlossene.

Die Hotels weder in Österreich noch in Deutschland werden zu ihrer früheren Blüte zurückgelangen, bevor nicht alle diese vom Reisenden schikanös empfundenen Vorschriften wieder der Vergessenheit anheimgehören. Der Gast liebt es nicht, beim Eintritt in ein Land oder vor dessen Verlassen sein Portefeuille dem diensttuenden Zollbeamten zu zeigen.

Ich habe oft an die Solidarität gedacht, welcher wir uns in der Schweiz trotz allem stets noch erfreuen und was uns immer noch mehr oder weniger geholfen hat, über dem Wasser zu schweben. Sehr vermisst werden, insbesondere in Österreich, die Mindestpreise, wie wir sie mit unserem Preisregulativ unser eigen nennen und darum ist es oft unverständlich, sehen zu müssen, wie gewisse ängstliche Hoteliers bei uns glauben, von diesem sehr bewährten Wege abgehen zu sollen. **Wir wollen und müssen den Wert unserer festen Organisation, um die uns unsere ausländischen Kollegen mit Recht beneiden, schätzen und von deren mannigfaltigen Vorteilen profitieren.**

## Aufenthaltsfrist für ausländische Hotelgäste

Wie wir verschiedenen Zuschriften aus Mitgliederkreisen entnehmen, scheint bei vielen zurzeit in unser Land einreisenden deutschen Hotelgästen die Befürchtung zu bestehen, sie können nicht auf längere Zeit in der Schweiz verbleiben, weil die Aufenthaltsbewilligungen nur auf drei Monate erteilt werden. Daher existiert offenbar bei vielen Gästen das Gefühl, nicht ohne weiteres in der Schweiz bleiben zu können, eine Auffassung, die da und dort schon zu Weiterreisen ins Ausland veranlasst haben soll.

Diese Befürchtungen sind selbstverständlich grundlos. Die in die Schweiz einreisenden Ausländer (ob Deutsche oder Angehörige anderer Nationen) können in unserem Lande einen beliebig langen Aufenthalt nehmen. Voraussetzung ist allerdings, dass sie keinerlei Berufs- bzw. Arbeitsbetätigung ausüben und sich nicht etwa politisch unmöglich machen. Wenn auch die Aufenthaltsbewilligungen nur auf drei Monate lauten, so werden diese Bewilligungen, sofern nicht Arbeitsannahmen oder politische Vergehen vorliegen, doch jederzeit für weitere dreimonatige Perioden erneuert, d. h. verlängert. Für die eingangs erwähnten Befürchtungen besteht daher kein Grund. In der Schweiz kann sich jeder fremde Gast für solange aufhalten, als er sich keine Verstösse gegen die bundesgesetzlichen Bestimmungen über Aufenthalt und Niederlassung der Ausländer zuschulden kommen lässt.

## Zum Schweizer. Kongress für Touristik und Verkehr

Von Herrn G. Landolf, Redaktor des „Bund", wird uns geschrieben:

Ich lese soeben die Randglossen zum Zürcher Verkehrskongress in der letzten Nummer der „Hotel-Revue". Darin finde ich auch Zweifel an meiner Meinungsäusserung, der Idee des Kongresses wäre besser gedient gewesen, wenn die Inhalte der Vorträge über zwei Monate publizistisch durch die Presse an Mann gebracht worden wären. Darf ich diesen Plan auch hier noch einmal kurz darlegen:

Natürlich hätten die Referate journalistisch gestaltet werden müssen. Was ein Redner in 20, 30 oder 40 Minuten sagt, lässt sich — gottlob — oft in 60 und 70 Zeilen ebenso gut schmackhaft resümieren. Während Sie nun — ich habe die Kontrolle gemacht — in einem Grossteil der kleineren Presse kaum eine Zeile „Inhalt" über die Zürcher Vorträge lesen konnten, wäre nach meinem Plan zum mindesten in jedem noch so kleinen Landblatt ein bis anderthalb Dutzend der lesbar zurechtgemachten Artikel erschienen, weil dieser Gratis-Stoff, wenn er etwas bietet, immer willkommen ist. Und der Hauptzweck des Kongresses war doch, den Verkehr aus der Masse des Volkes anzukurbeln. Die grossen Blätter tun ja in dieser Hinsicht mit ihren Saisonbeilagen schon das ihrige.

Die grosse Presse hätte innerhalb von zwei Monaten sehr gut interessante Feuilletons und Reiseblätter-Beiträge in der Zahl von 6—12 verdauen können. Und die Wirkung wäre sicher besser gewesen, als wenn man ganze Tennstore mit den gekürzten Referaten füllte. Sie kennen die Leser auch; was über 100 Zeilen hinausgeht, ist zu lang, sogar unter Fachleuten mit speziellem Interesse.

Und was Ihre Meinung betrifft, einige Zeitungen hätten die Aufnahme der Artikel an Saisoninserate geknüpft, so ist folgendes zu bemerken: Erstens laufen im Frühling ohnehin Saisonbeilagen, und wenn ein Teil des Kongress-Geldes in Inserate umgewandelt worden wäre, so hätte das doch auch wieder den darin erwähnten Kur- und Ferienorten genützt. Sie sind doch sicher mir mir einig, dass die Inserate nicht nur den Zeitungen, sondern in erster Linie den Inserenten Nutzen bringen? So scheint mir die Anregung, den Kongress publizistisch ein andermal mehr zu dezentralisieren — eben auf die Zeitungen — vorläufig noch nicht wertlos zu sein.

## Fachschule S. H. V. in Cour-Lausanne

In unserer Fachschule in Cour-Lausanne veranstaltete kürzlich die Maggi-Gesellschaft in Kempttal einen Lichtbildervortrag mit Vorführung ihres Wirtschafts- und Propaganda-Films, der zunächst über die Fabrikation der Maggi-Produkte, über die landwirtschaftlichen Domänen bei Kempttal sowie über die alpwirtschaftlichen Hilfsbetriebe des grossen Unternehmens im Kanton Schwyz in instruktiver Form orientiert, um mit einer Exkursion ins Jungfraugebiet zu schliessen. Der Vortrag und die lehrreiche Bilderserie sind von den Fachschülern mit grösstem Interesse und lebhaftem Dank aufgenommen worden.

## Aus Mitgliederkreisen

### Geschäftsjubiläum

Am 1. Mai feiern Herr und Frau Schmid in Adelboden das 25jährige Jubiläum als Besitzer des Hotel National. Als gelernter Koch arbeitete sich Herr Schmid bis zum Küchenchef und später vom Sekretär zum Hoteldirektor empor. — 1908 übernahm er mit seiner überaus tüchtigen Gemahlin das National auf eigene Rechnung. Durch die vorzügliche Leitung wurde das Haus als gediegenes, erstkl. Familien-Hotel bekannt, welches die vielen treuen Gäste zu schätzen wissen. Das Personal gratuliert zum Jubelfeste — und mit Glück auf ein weiteres Vierteljahrhundert!

A. M.

**Vermählungsanzeige.** Herr Alfred Kaelin, Besitzer des Hotels Flüelerhof in Flüelen, zeigt seine bevorstehende Vermählung mit Fräulein Grety Weiler in Basel an. Die Trauung findet am 2. Mai in Basel statt. Wir entbieten herzliche Glückwünsche.

## Verkehr

### Bahnen

**Gossau-Herisau-Appenzell elektrisch.**

Am letzten Freitag fand die Eröffnung des elektrischen Betriebes der Appenzellerbahn Gossau-Herisau-Appenzell durch eine Feier statt. Das Appenzellerland erhofft von dieser bahntechnischen Neuerung eine starke Belebung des Touristenverkehrs.

### Fremdenfrequenz

**Graubünden.** Das Bulletin der Kant. Fremdenstatistik weist für die Woche vom 1. bis 8. April für die Hotels des ganzen Kantonsgebietes 39321 Logiernächte (1932: 44940) nach, während in der Woche vom 9. bis 15. April 34698 (31263) Übernachtungen gezählt wurden.

**Basel.** (Mitget.) In den durch die Erhebungen des Kantonalen Statistischen Amtes erfassten 32 Hotels mit 1833 Betten der Stadt Basel sind im Monat März 16,468 (März 1932: 12,305) Gäste abgestiegen, die zusammen 28,420 (März 1932: 21,312) Logiernächte aufwiesen. Die durchschnittliche Besetzung der verfügbaren Fremdenbetten betrug 50,0% (März 1932: 37,2%). Die Steigerung des Gästebesuches gegenüber dem Vorjahr ist auf die Mustermesse zurückzuführen, deren Termin zumteil noch in den Monat März fiel.

## Briefkasten der Redaktion

Zufolge sehr starken Stoffandranges sehen wir uns genötigt, verschiedene Artikel auf die nächste Nummer zurückzulegen.

Redaktion — Rédaction
Dr. Max Riesen
A. Matti Ch. Magne

Chianti-Import seit 1867
Chianti-Dettling
Arnold Dettling
Brunnen.

**Warum eine „Frigidaire" und nicht irgend eine Kühlanlage?**

Weil die Hersteller der Frigidaire schon 2¼ Millionen elektrisch-automatische Kühlmaschinen verkauft haben, über eine Million mehr als von irgend einer anderen Marke in Gebrauch sind. Der grosse Stab von ersten Ingenieuren und ihre Laboratorien ermöglichten, das Kühlproblem stets zu vervollkommnen. Dies begründet die führende Stellung Frigidaires in der ganzen Welt.

Hauptbureau: ZÜRICH, Bahnhofstrasse 58
AARAU: A. Staeheli — BASEL: Ernst Blunschi — BERN: Hans Christen
LUZERN: Frey & Cie — ST. GALLEN: E. Grossenbacher & Cie. —
ST. MORITZ: Naegeli-Weetman & Co.

**Frigidaire**
ELEKTRISCH-AUTOMATISCHE KÜHLUNG
Produkt der General Motors

Wir desinfizieren und vertilgen
alles, überall, jederzeit
DESINFECTA A.-G
Zürich, Löwenstraße 22
Telephon 32.330

**Ich komme**
überall hin, um Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen
**Emma Eberhard**
Bahnpostfach 100, Zürich
Telephon Kloten 937.207
Revisionen - Expertisen

Zu kaufen gesucht
**HOTEL**
mit ca. 25—50 Fremdenzimmern u. modernen Einricht. Nur Jahres- oder Zweisaison-Gesch. kommt in Frage. Det. Off. gefl. unter Chiffre R N 2852 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

Fremdenplatz I. Ranges, Südschweiz, best eingerichtete, kleine
**Hotel-Pension**
b. Bahnhof
**zu vermieten**
Inventar zu kaufen. Gefl. Offerten unter Chiffre A. S. 2837 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

KELLER's
**Sandschmierseife**
und KELLER's
**Sandseifen**
sind seit 25 Jahren die anerkannt besten Putzmittel
Von 50 kg an franko Talbahnstation. Reduzierte Preise. Muster u. Offerte gratis. Erste Referenzen und Auszeichnungen.
Chemische und
**Seifenfabrik Stalden**
(EMMENTAL)

**Hotel-Sekretär-Kurse**
Gründl. u. praktische Ausbildung in allen kommerziellen Fächern (Bureau- u. Verwaltungsdienst) einschliessl. allen Bilanzen u. höheren Disziplinen der modernen Hotel- u. Restaurantbetriebe. Spezialkurse für die deutsche Sprache und alle Fremdsprachen. Kurse von kürzerer u. längerer Dauer. Höhere Kurse: Diplom. Neuaufnahmen jed. Monat.
Man verl. Prospekt H. Gademanns Fachschule Zürich

**Körper- u. Schönheitspflege**
Praktische sämtlicher kosmetischer, sanitärer und hygienischer Artikel, gegen 30 Rp. für Spesen, diskret, verschlossen. Casa Dara, Rive 430, Genf.

**Englische Sprachschule**
Alle Anfragen sind zu richten
The Mansfield School of English, 6, Nicoll Road, London N.W. 10
Die Schule ist empfohlen durch den Internationalen Hotelbesitzer-Verein in Köln und wurde von einem Mitglied dieser Organisation persönlich besucht.

Junge tüchtige Weissnäherin mit Patent für Arbeitslehrerin sucht Stelle in Hotel als **Lingerie-Gouvernante** oder in Spital oder Pensionat. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Offerten unter Chiffre B. T. 2841 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Concierge** langue maternelle français, quarantaine, 3 ans en Angleterre, actuellement hôtel de tout 1er ordre en Suisse allemande, désire changement, saison ou à l'année grand hôtel 1er ordre. Meilleures références à disposition. Offres sous chiffre O. F. 724 Ve. à Orell Füssli-Annonces, Zurich.

**GESUCHT**
auf 15. Mai 1933
ein tüchtiger, im Restaurationsservice bewanderter
**Saucier**
und eine
**Bureau-Volontärin**
Offerten mit Photo an HOTEL HECHT, ST. GALLEN.

18jähriger Jüngling, gesund u. kräftig, sucht
**Kochlehrstelle**
in nur gutes Hotel oder Restaurant. Franz. Schweiz bevorzugt. Gefl. Off. unter Chiffre H S 2843 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fils d'hôtelier au courant de toutes les branches, connaissant les trois langues princip.,
**cherche situation**
comme Aide du Directeur, Réception, Chef de service ou autre. Off. sous chiffre T L 2849 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Selbständiger, solider
**Alleinkoch**
der auch in Pâtisserie bewandert ist, per sofort in erstes Familienhotel im Tessin
**gesucht.**
Gefl. Off. unter Chiffre T E 2856 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

**Tüchtiger Küchenchef**
40 J., ruhiger, sparsamer Arbeiter, seit 8 Jahren im Engadin und Arosa als Chef tätig, sucht Sommerengagement. Gute Referenzen u. Zeugnisse. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre E. A. 2808 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ORIGINAL-WELLNER-HOTEL-SILBER
die bevorzugte Qualitätsmarke
Sächsische Metallwarenfabrik August Wellner Söhne Aktiengesellschaft — Zweigniederlassung Zürich
AWS

# HOTEL-TECHNIK

FACHTECHNISCHES ORGAN DES SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

ORGANE PROFESSIONNEL TECHNIQUE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

27. April 1933
6. (42.) Jahrgang
Nr. 4

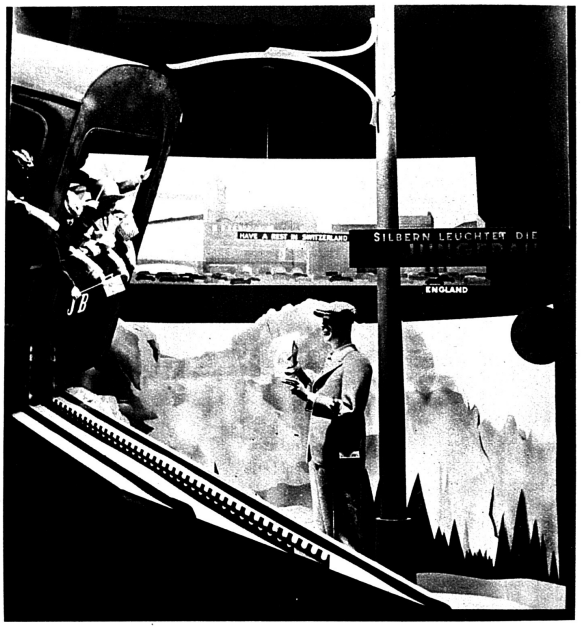
# LA TECHNIQUE HOTELIERE


## Die Bahnhofstrasse als Schaufenster der Schweiz

*Nachklänge zum Touristik-Kongress!*

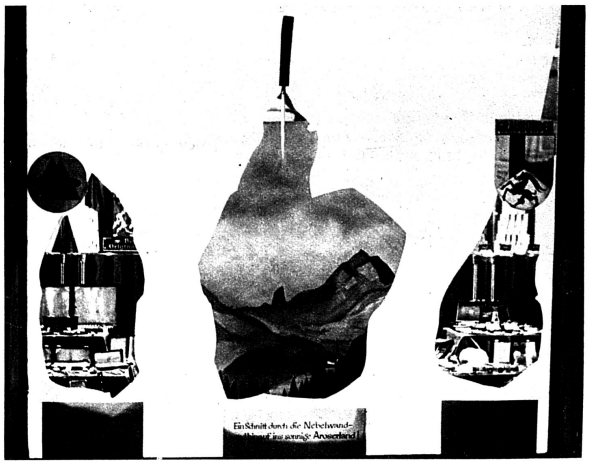
Das Ausstellungskomitee — Präsident: Herr Direktor Liechti von der Jungfraubahn — war so freundlich, uns einige Photographien von Schaufenstern zur Verfügung zu stellen, die sich in den Tagen des Kongresses an der Bahnhofstrasse Zürich in den Dienst der Verkehrswerbung stellten. Wir bringen in der heutigen Nummer vier Bilder und werden in der nächsten „Hotel-Technik" weitere Reproduktionen folgen lassen. Wir haben absichtlich sich durch Originalität auszeichnende Motive gewählt. Im übrigen verweisen wir auf die Legenden zu den Bildern.

Walliserstube. Im Vordergrund Kollektion von Walliser-Weinen und Liqueuren. Dieses Ausstellungsobjekt befand sich in der «Gewerbehalle»




Das Jungfrau-Bahn-Schaufenster von PKZ. Ganz im Hintergrund taucht London auf und der Text: "Have a rest in Switzerland" wirbt für unsern Verkehr

Eines der vier Schaufenster der Conditorei Sprüngli. Zwischen den Buchstaben Narzissen, auf ihnen Bonbonnières



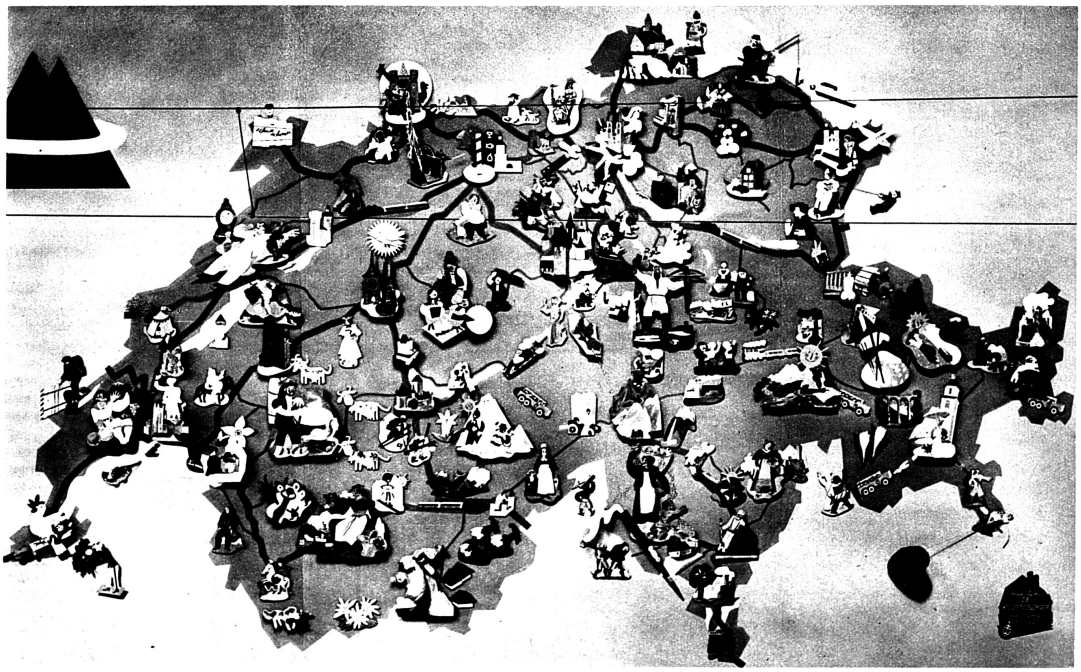
Das Schaufenster von Messerschmied Küderli wurde mattiert. In der Mattierung wurden nur drei kleine Stellen frei gelassen. Die beiden Aussern geben den Blick auf Schaufensterware frei, die mittlere auf Arosa. Das Sprüchlein lautet: «Ein Schnitt durch die Nebelwand, hinauf in's sonnige Aroserland.»

## Riesenlandkarte der Schweiz

**14×7 m, die während dem Touristik-Kongress an der Seitenwand des Stirnperrons des Zürcher Bahnhofes aufgestellt war**

Dem freundlichen Entgegenkommen der Erstellerfirma J. E. Wolfensberger, Graph. Anstalt, Zürich, verdanken wir die Reproduktion dieser überaus originellen Schweizerkarte. Sie ist beidseitig durch die Kantonswappen flankiert. Wir lassen absichtlich diese Wappen weg, um das Hauptstück besser zur Geltung bringen zu können.

Eine ganze Reihe der symbolischen Figuren erfasst man sofort mit blossem Auge: Do X, den Bernhardinerhund im Walliserzipfel, die riesige Brissago am Lago Maggiore, den Bündnerkonditor, der mit einem Bündner-Kaminfeger Arm in Arm aus Italien nach Hause zurückkehrt, die Genfer-Friedenstaube, den Hodlertell, den Emmentaler-Käser, den Savoyarden mit Gemüse, den Yverdoner Pestalozzi. Manches wird die Lupe aufdecken. So Chur als Wegweiser nach Davos, Arosa und St. Moritz, den Puschlaver, der Veltliner in sein Gebiet zieht (zu Veredelungszwecken), den Voralberger, der die Appenzellerstickerei zu sich hinüberziehen will, Justitia am Sitz des Bundesgerichtes, den Polen hinter dem Rapperswilerschloss, die hosentragende Champéry-Frau, den Menzikerstumpen. Manches dürfte auch durch die Lupe nicht klar werden. Aber auf dem riesigen Original war es klar und wir möchten ihm nur wünschen, dass es noch in andern Städten ein Gastspiel geben könnte.



## Modernes Bauen

Immer wieder taucht die Frage auf, was unter dem modernen Bauen eigentlich zu verstehen sei. Das Typische daran ist keineswegs die Flachdachkonstruktion. Im Gegenteil, der moderne Bau lässt Flach- wie Steildach zu. Der springende Punkt liegt anderswo: in der Verwendung neuer Baumaterialien. Backsteine haben neue Formen, die es ermöglichen, eine Mauer von gleicher Tragkraft mit einer um ca. ⅓ geringerer Dicke auszuführen, als früher. Bei Verwendung von Beton ist die Reduktion der Mauerdicke noch ausgesprochener. Nicht umsonst wird deshalb Beton heute oft für nur zweigeschossige Wohnbauten benützt. Denn je geringer die Mauerdicke, desto grösser ist natürlich der nutzbare Raum. Das ist ungemein wichtig in einer Zeit, wo die Bodenpreise teuer sind und man darauf achten muss, von einer gegebenen Fläche möglichst wenig mit Mauern und möglichst viel mit vermietbarem Raum zu bedecken. In ländlichen Verhältnissen mögen diese Zustände weniger ausgesprochen sein, so dass man dort auf das „moderne Bauen" verzichten könnte, wenn es an und für sich eben nicht auch wesentlich billiger wäre.

Wenn nun aber die geringere Mauerdicke zum Tragen genügt, so lässt sich dies nicht in Bezug auf die Wärmehaltung sagen. Solche Häuser wären im Sommer ungemein heiss und im Winter sehr kalt, d. h. sie würden einen grossen Aufwand an Heizmaterial erfordern. Dem beugt man vor durch eine Isolierplattenverkleidung auf der Innenseite. Diese sichert die Wärme-Isolierung des Baues. Es stimmt ja, dass dadurch der Gewinn an Mauerdicke zum Teil illusorisch wird. Trotzdem aber ist die neue Mauer samt ca. 5 cm dicker Isolierplatte immer noch erheblich dünner, als die alte — gleiche Wärmehaltung vorausgesetzt. Der ausgesprochene Raumgewinn ist also immer noch vorhanden. Quadern kommen heute nicht mehr zur Verwendung. Mauern, aus aufeinandergeschichtetem Naturstein gibt es also nicht mehr. Solcher Stein findet nur noch in Plattenform Verwendung zur dekorativen und repräsentativen Verkleidung der Fassade, aber nicht mehr als Tragmaterial.

## Brand in einem durch Blitzableiter geschützten Haus

Im Kanton Appenzell geriet letztes Jahr ein durch Blitzableiter geschütztes Bauernhaus in Brand. Einwandfrei wurde Blitzschlag festgestellt. Das Erstaunen war gross. Denn die landesübliche Ansicht hält ein mit Blitzableiter versehenes Haus gegen Brand durch Blitzschlag geschützt. Sowohl die St. Gallisch-Appenzellischen Kraftwerke, an deren Netz das Haus angeschlossen war, wie das Inspektorat für elektr. Anlagen der Brandversicherungsanstalt des Kantons Bern äusserten sich in Gutachten zu dem ausserordentlichen Fall. Beide kommen zu den gleichen Schlussfolgerungen. Sie sind für die Allgemeinheit recht interessant.

In der Schule wurde uns gesagt — und es stund auch in den Lese- und Physikbüchern — dass der Blitzableiter ein kreisförmiges Gebiet schütze, dessen Halbmesser gleich sei der Höhe der Auffangstange. Diese Theorie hält heute nicht mehr Stand. Es kommt gar nicht auf die Höhe der Auffangstange an, auch nicht auf die Form der Spitze. Ausschlaggebend ist vielmehr die möglichst gradlinige Erdleitung und die gute Erdung selbst. Manche Erdungsplatte ist zu klein. Der Widerstand ist dann zu gross für die abfliessenden Energiemengen. Man pflegt bei Kontrollen den Widerstand der Erdplatte durch die Boussole zu bestimmen. Diese Methode ist aber ungenau. Man sollte dies mit dem Ohmmeter tun, d. h. durch Angestellte des Werkes. Man darf nicht ausser Acht lassen — und hier liegt ein ungemein wichtiger, bisher kaum beachteter Punkt — dass die Verhältnisse mit der Erstellung elektrischer Hausinstallationen sehr geändert haben. Früher hatte der Blitz für seinen Abfluss zur Erde nur die Blitzableiterleitung zur Verfügung. Heute aber steht ihm auch der Weg längs der elektrischen Leitungsanlage offen, soweit er zur Erde führt. Nun sind aber alle Motoren geerdet. In den Küchen, Ställen, Badzimmern, Tennen sind ebenfalls die Rohrleitungen für Licht mit der Erde verbunden. So kommt es, dass in bestimmten Fällen der Blitz einen kürzern und bequemern Weg findet — und ihn deshalb selbstverständlich auch vorzieht — wenn er in die Nähe der Anlage kommt. Und bildet diese Anlage nicht ein ununterbrochenes System von Metallteilen, bzw. sind kleine Zwischenräume vorhanden, so entstehen Überspringungsfunken, die benachbartes und leicht entzündbares Material in Brand setzen können. Man sollte heute die Erdleitung so geradlinig wie möglich führen, aber möglichst weit entfernt von den elektrischen Licht- und Kraftanlagen.

Man muss die Lehre aus diesen Feststellungen ziehen. Es wird unerlässlich sein, die bestehenden Blitzableiteranlagen auf gradlinige Erdung, gute Erdplatte und Distanzierung von den Hausinstallationen durch Fachpersonal prüfen zu lassen (nicht jeder Elektriker kennt sich in diesen Problemen aus) und allfällige als notwendig befundene Korrekturen anzubringen. Man wendet sich vorteilhaft an die kantonale Brandversicherung mit der Bitte, eine fachkundige Person vorbeizuschicken, sobald diese sich ohnehin in der Gegend aufzuhalten hat, um hohe Untersuchungskosten zu vermeiden.

Die Version, dass sich bei einem Gewitter die einzelnen Teile einer Anlage ebenfalls elektrisch laden und nach einem Blitz in der Anlage selbst durch Entladen ein Ausgleich stattfindet, bzw. die Wiederherstellung des Gleichgewichtszustandes, wobei zwischen kleinen Unterbrüchen in der Metallbahn Funken auftreten und Zündungen verursachen können, ohne irgendwelche aktive Unterstützung durch Blitz, ist ebenfalls stützbar. Weitere Konsequenz: In der Nähe elektrischer Leitungen, auch wenn sie noch so gut durch Rohre verschalt sind, darf kein leichtbrennbares Material gelagert sein.

## Die Bedeutung des Isolierpanzergehäuses bei Installationsgeräten

In der Hotellerie bekommt der Installateur verhältnismässig viel zu tun, denn dort gibt es ständig Neuanlagen, Erweiterungen, Reparaturen und dergleichen. Weil nun heute das vollständig aus Isolierstoffen (Bakelit) hergestellte Material die Führung zu übernehmen beginnt, wird es im Interesse des Bestellers liegen, wenn er sich die Vorteile dieses Materials weitgehend zu Nutze macht. Es bietet weitgehenden Schutz gegen Berührungsgefahr, so dass nichts dagegen einzuwenden ist, derartige Apparate auch in Ställen, Badezimmern, Waschküchen und dergleichen selbst als Zugschalter zu installieren. Ein kräftiges Gehäuse bietet ausreichenden Schutz gegen alle mechanischen und chemischen Einwirkungen. Etwaige Erdungen, so weit sie früher notwendig waren, können wegen des hohen Isolationswertes dieser Apparate wegfallen. Wichtig ist, dass man in nassen und feuchten Räumen nicht allein auf Stahlpanzerrohr angewiesen ist, denn die Flansche der Apparate sind so ausgebildet, dass auch kabelähnliche Leitungen ohne Verwendung von Schraubbuchsen eingeführt werden können. Man braucht nur einen Gewindedruckring mit Gummidichtung und Metallscheiben einzusetzen.

Die Verwendung von Isolierpresstoff bezieht sich nicht nur auf Apparate für Licht, also Schalter, Steckdosen, Abzweigdosen, Abdeckplatten usw., sondern gewinnt auch im Motorbetrieb erhöhte Bedeutung. Der Elektromotor spielt bekanntlich in der Hotellerie zum Antrieb zahlreicher Maschinen und Geräte eine grosse Rolle. Gross ist dabei wieder die Zahl der Orte, wo wegen Feuchtigkeit, Nässe, Dämpfen usw. an die Schaltgeräte besondere Anforderungen gestellt werden. Wir brauchen nur an die zahlreichen Küchenmaschinen, Waschmaschinen, Kellereigeräte, Geräte in Garagen usw. zu erinnern. Überall wird also die isolierte Kapselung eine wesentliche Erleichterung und Vereinfachung der ganzen Installation bilden. Allerdings hat es viel Mühe und Arbeit gekostet, bis die Herstellung betriebssicherer Schaltgeräte überhaupt gelungen ist. So wird man z. B. von den üblichen Isolierpresstoffen nicht erwarten können, dass man die Kontaktträger grösserer Schalter in sie einpresst, denn es kann immerhin einmal eine zu grosse Kontakterwärmung eintreten, der die Isolierstoffe im allgemeinen nicht gewachsen sind. Wenn nun damit ihre Anwendung bei grösseren Schaltgeräten auf Abdeckungen beschränkt bleibt, so müsste also für die Unterlagen, Sockel und dergleichen ein anderes Material gesucht werden, dessen Genauigkeit der Herstellung aber ebenso gross ist wie die der Isolierpresstoffe, denn erst dann ist die Grundlage für ein gutes Zusammenpassen gegeben. Daher benützen die Firmen der Elektroindustrie heute meistens das Ardovit, einen keramischen Stoff ähnlich dem Porzellan, nur von viel grösserer Festigkeit und Massgenauigkeit.

Damit ist nun der Einführung der isoliert-gekapselten Schaltgeräte auch für Motoren der Weg geebnet. Es soll nicht der Zweck dieser Zeilen sein, auf die verschiedenen Schaltgeräte näher einzugehen. Wer sich dafür interessiert, erhält in den grösseren Installationsgeschäften nähere Aufklärung. Wir möchten nur empfehlen, das Augenmerk mehr auf die Walzenschalter zu richten, die den Hebelschaltern mit Messerkontakten aus vielen Gründen vorzuziehen sind. Da die Schaltwalze ebenfalls aus Ardovit besteht, beschränkt sich der ganze Metallaufwand lediglich auf die Kontakte und Anschlusstellen.

K. T.

## Von richtiger Vorwäsche

Von richtiger Vorwäsche als Vorbedingung guter Wäschepflege plaudert Bruno Walter in einer der letzten Nummern von „Organisation und Technik". Bruno Walter ist Textilchemiker und hat als Spezialist für Wäscheforschung seit Jahren einen guten Namen in deutschen Fachkreisen. Seine Ausführungen stützen sich denn auch auf neueste Forschungsergebnisse.

Nach diesen entfällt der wichtigste Anteil an guter Wäschepflege (d. h. am möglichst vollständigen Entfernen des Schmutzes) auf die Vorwäsche. Aufgabe der Vorwäsche ist, die zu waschenden Stücke — nachdem sie durch vorhergehendes kurzes Abspülen mit klarem Wasser genetzt und von dem gröbsten angesetzten Schmutz befreit sind — von den Klebestoffen zu säubern, die den Schmutz auf der Faser festhalten. Diese Klebestoffe bestehen in der Mehrzahl aus Eiweisskörpern. Nach den Untersuchungen einer Privatfirma, die 1000 Liter Waschlauge im Vakuum eindampfte, enthalten je 100 kg unreine Wäsche 1½—4 kg Schmutz. Dieser Schmutz setzt sich zu rund 50% aus Staub und geringen Anteilen organischer, eiweissfreier Substanzen zusammen. Die übrigen 50% sind Klebestoffe. Sie enthalten ca. 20% Eiweiss, 10 %freie Fettesäure und 20% neutrales Fett.

Die gute Vorwäsche verhindert das „Einkochen" des Schmutzes. Das bekannte Verfahren der Hausfrau, die Wäsche über Nacht zu weichen, ist in der Hotellerie in den seltensten Fällen durchführbar. Das Einweichen wird hier durch das 20—30 Minuten dauernde Vorwaschen ersetzt. Man muss also bei diesem Vorwaschen ein Präparat von besonders hohem Wirkungsgrad verwenden. Aufgabe dieses Präparates ist, in erster Linie die Klebestoffe (Eiweiss und Fette) aus der Faser zu entfernen und darüber hinaus noch viele feste Verschmutzungsstoffe zu emulgieren (d. h. möglichst fein zu verteilen), um über eine nahezu hundertprozentige Wirksamkeit der Seifenlösung zu verfügen. Aus genauen wissenschaftlichen Untersuchungen ist bekannt, dass beim Nachwaschen eine Lauge nur eine bestimmte Arbeit leisten kann. Findet also in der Vorwäsche nur eine ungenügende Vorreinigung statt, so besteht die Gefahr, dass in die Hauptwäsche eine zu grosse, d. h. eine die Leistungsfähigkeit der Waschlauge übersteigende Schmutzmenge hinübergeschleppt wird. Die Folge ist dann eine graue, statt eine weisse Wäsche.

### Die Verwendung eines richtigen Vorwaschmittels

liegt sowohl im Interesse der restlosen Ausnützung der im spätern Waschstadium einzugreifenden Mittel, wie im Interesse der Wäscheschonung. Die chemische Analyse der Verschmutzungen ergibt klar, dass nicht das „Weichen" zur restlosen Entfernung des festgesetzten Schmutzes führt (weil auf diesem Wege die Eiweisstoffe nur sehr schwer oder gar nicht entfernbar sind), sondern dass eine Art „Verdauen" besser zum Ziel führt. Zu den entsprechenden Präparaten gehören das im Haushalt verwendete „Burnus" und das mehr in der Hotellerie benützte „Enzymolin". Letzteres zeichnet sich durch schnelles Wirken aus, d. h. durch raschen Abbau der Eiweisstoffe zu löslichen Verbindungen. In 20—30 Minuten ist die Wäsche eiweissfrei. Mikroskopische Aufnahmen zeigen einwandfrei, dass bei Enzymolin Verschmutzungen zu amorphen Gebilden werden, d. h. dass ein Fleck von bestimmter Form und Grösse über eine sehr grosse Gewebefläche fein verteilt wird und folglich leicht aufgelöst und entfernt werden kann. Nach dem eigentlichen Waschen sind derartige Gewebe vollkommen sauber. Es ergibt sich bei Verwendung von Enzymolin folgende Einteilung des Waschprozesses:

1. Einige Minuten Vorspülen der Wäsche mit angewärmtem Wasser.
2. Vorwaschen der Wäsche während 20 bis 30 Minuten mit einem Enzympräparat, unter gleichzeitigem Zusatz von Soda oder Bleichsoda und etwas Seife.
3. Klarwaschen der derart behandelten Wäsche in einer geeigneten Waschmittellauge, bei deren Herstellung man sich der Vorschriften der einzelnen Waschmittelfabrikanten bedient. (Wenig und gleichmässig beschmutzte Wäsche kann auch in einem Waschgang behandelt werden.)

Ein **Bleichmittel** wird auch in der Hotelwäscherei nie ganz auszuschalten sein. Die Praxis hat gezeigt, dass in der Hotelwäscherei jene Mittel sich am besten eignen, bei welchen der Sauerstoff der aktive Faktor ist. Solche Mittel, zweckentsprechend angewendet, sichern der Wäsche bei grösster Schonung den gewünschten Weisston.

Für das Waschen von Wolle und Seide gelten ähnliche Regeln, wie für Baumwolle und Leinen. Die Vorwäsche weicht für solche Stoffe kaum ab, namentlich nicht hinsichtlich Temperatur. Und der Zweck der Vorwäsche, Eiweisstoffe und eiweissähnliche Verschmutzungsstoffe zu entfernen, wird auf die gleiche Weise erreicht. Dagegen sind Wolle und Seide (weil tierische Fasern) viel empfindlicher gegen Alkalien, namentlich gegen Soda. Deshalb sollten Enzyme auch für Wolle und Seide verwendet werden, um eine vollkommene Entfernung der Schweisstoffe zu erzielen und damit die namentlich für Strümpfe willkommene gute Auflockerung der Wolle zu erhalten.

## Eine originelle Reklame

„Rede in der Sprache des Kunden!" Das gehört zum A B C der modernen Reklame. Der Begriff „Sprache" muss sehr weitgehend aufgefasst werden und ist nicht etwa mit dem Wesen der Landessprache zu identifizieren, sondern hat vor allem die Art und Weise zu berücksichtigen, wie sich die einzelnen Bevölkerungsschichten in ein und demselben Sprachgebiet auszudrücken pflegen. Deshalb ist auch in einer bestimmten Stadt ein und dieselbe Ware in einem überwiegend von der Arbeiterschaft gelesenen Organ anders zu inserieren, als in einem Organ des bessern Mittelstandes.

Ein New-Yorker-Hotelier, der Leiter des Hotels St. Moritz, hat aber dieses „In der Sprache des Kunden reden" sehr geschickt und mit viel Erfolg verwertet. Er hätte gerne die Offiziers-Aspiranten der Militärakademie von West-Point zu seinen Kunden gehabt. Er liess nun im Organ dieser Akademie ein Inserat erscheinen, das für den Normalmenschen einfach unverständlich war, weil es ausschliesslich mit den unter Offiziersaspiranten üblichen Privatausdrükken operierte. Aber diese Aspiranten verstunden den Text sehr gut. Sie lachten köstlich über das Saftige dieses Jargons. Das Inserat wurde Tagesgespräch unter den Schülern der Militärakademie. Die Hauptsache aber ist, dass man seit Erscheinen dieses Inserates das Hotel nie betreten kann, ohne Offiziersaspiranten vorzufinden. Und da diese meistens vermöglichen Kreisen angehören, machen sie eine gute Zeche. Die originelle Reklame hat sich gelohnt, das „sich in der Sprache des Kunden ausdrücken" hat Geld eingebracht!

## Ein zehnplätziges Schnellflugzeug im Dienste der Swissair

Es war vorauszusehen, dass die letztes Jahr zwischen Zürich und Wien eingesetzten Schnellflugzeuge nur das erste Stadium einer weitern Entwicklungsetappe darstellen konnten. Man vernimmt soeben, dass die Swissair im Laufe des Sommers auf der gleichen Strecke eine Maschine mit dem zweieinhalbfachen Fassungsvermögen, also mit 10 Passagierplätzen, zirkulieren lassen wird. Über die Geschwindigkeit werden keine Angaben gemacht. Doch darf als sicher angenommen werden, dass sie gegenüber den Leistungen der bisher dem gleichen Verkehr dienenden Flugzeugen nicht zurücksteht. Wenn es in diesem Tempo weitergeht, so dürften wir bald einmal beim Schnell-Grossflugzeug angelangt sein.

Die schweizerische Hotellerie hat alles Interesse, diese Entwicklung zu verfolgen. Bereits letztes Jahr brachte ja das englische Riesenflugzeug jede Woche über 30 Weekendgäste nach Basel und wenn man einmal in 3½ Stunden von London aus nach St. Moritz gelangen kann (was heute ja schon möglich ist; nur der reguläre, konzessionierte und jedermann zugängliche Betrieb fehlt), so dürfte der Schnellflugverkehr als frequenzsteigerndes Element deutlich in Erscheinung treten. Noch in anderer Hinsicht ist der Schnellflugverkehr zu begrüssen: Böen werden rasch durchschnitten, die Luftkrankheitsfälle gehen stark zurück und bei gleicher Streckenkilometerzahl ist der Motor nur halb so lange beansprucht. Die Lebensdauer, bezogen auf die zurückgelegte Kilometerzahl, wird also nahezu verdoppelt.

E. B.-K.

# Ueber die Kochkunst-Ausstellung in St. Gallen

## 1. bis 9. April 1933

Vom Hotelier-Verein St. Gallen wird uns unter diesem Stichwort geschrieben:

Unser allzeit rühriges Mitglied Thomas Meyer hatte die Initiative zur Veranstaltung einer Kochkunst-Ausstellung ergriffen. Es lag der Kochkunst-Schau der Gedanke zugrunde, einem weiteren Publikum zu zeigen, was unsere Hoteliers und Restaurateure ihren Gästen zu bieten vermögen. Die Ausstellung bezweckte also ausgesprochen propagandistische Ziele.

In der Folge wurde dann der Rahmen erweitert zu einer Ausstellung der Lebensmittelbranchen durch Beizug der Metzger, Konditoren, Bäcker, Weinhändler, des Milchverbandes und der Spezereigeschäfte.

Die Ausstellung fand statt in den Räumen des der Brauerei „Schützengarten" gehörenden Gesellschaftshauses gleichen Namens, das sich für die Durchführung sehr gut eignete. Es musste Bedacht darauf genommen werden, dass zur Vermeidung allzu grosser Spesen keine teuren Bauten und Installationen nötig waren.

Alle beteiligten Gruppen setzten ihr ganzes Können und ihren Ehrgeiz ein für das Gelingen der Veranstaltung. Der Erfolg ist auch in einem Masse eingetreten, der alle Erwartungen übertroffen hat. Über 20,000 Besucher füllten die Ausstellungsräume zuweilen in beängstigender Weise.

Der Eintritt wurde mit 50 Rp. möglichst nieder gehalten, keine Verlosung, kein Verkauf, nur einige Degustationsproben. Wenn die Berichterstattung im weiteren sich auf das Gebiet des Kochens beschränkt, so geschieht dies lediglich deshalb, weil dieses Gebiet für die Leser der „Hotel-Revue" naturgemäss das grösste Interesse bietet.

Nach einigem Zögern über das „Wie und Was" meldete sich die Grosszahl aller Hoteliers und Restaurateure zur Beteiligung. Hotelier- und Wirte-Verein erhielten in der Mitte des Ausstellungssaales ihre gesonderten Plätze zugewiesen. Im Gegensatz zur „ZIKA wurde alles offen ausgestellt. Dies hatte zweifelsohne ein viel wirksameres Gesamtbild zur Folge und ermöglichte besser, die einzelnen Platten in Augenschein zu nehmen. Es bedingte aber auch ein häufigeres Wechseln der Ausstellungsstücke, welche in der Regel nach zwei Tagen erfolgen musste. Über Nacht wurde jeweils alles abgeräumt.

Es setzte ein edler Wettstreit ein, niemand wollte zurückbleiben, sodass gegen Schluss kein Abflauen, sondern eher eine Steigerung der Leistungen zu konstatieren war. Unsere Köche haben sich grosse Mühe gegeben, ihr Bestes zu leisten, wobei zu bedenken ist, dass die Gelegenheit, bzw. die Übung zur Herstellung von Ausstellungsstücken bei den meisten beschränkt ist. Man konnte deshalb schon während der Ausstellung einen gewissen Fortschritt konstatieren. Die Dauer von 9 Tagen war jedoch wegen der erheblichen Kosten für den häufigen Wechsel zu lang.

Von einer Beurteilung der Ausstellungsobjekte durch eine Jury wurde Umgang genommen. Im Einzelnen war jedem Aussteller freie Hand gelassen über Umfang und Wahl der Objekte. Je nach Art des Geschäftes verlegten sich die Einen auf die Darstellung kalter Buffets, die Anderen mehr auf ihre Restaurations-Spezialitäten. Wieder andere brachten beides zur Darstellung. Zwischenhinein waren hübsche gedeckte Tische verteilt, welche das Gesamtbild belebten.

Der Hotelier-Verein St. Gallen hatte einen gemeinsamen grossen Tisch belegt, der für die Zahl der Beteiligten gleichmässig aufgeteilt und einheitlich dekoriert war. Ein gemeinsam gedeckter Tisch für eine silberne Hochzeitstafel von 6 Gedecken komplettierte das Bild zu einem einheitlichen, von kollegialem Geist zeugenden Ganzen.

Es darf erwartet werden, dass ausser dem zahlenmässigen Erfolg auch der eingangs erwähnte Zweck der Ausstellung erreicht wurde. Die Grosszahl der Ausstellungsstücke zeigte guten Geschmack. Wenn auch im Verlauf der Ausstellung da und dort etwas viel für das Auge gearbeitet wurde, und die praktische Verwendbarkeit dadurch etwas zu kurz kam, so bot die Ausstellung doch ein überzeugendes Bild vom hohen Können unserer Köche. (Zur Illustration bringen wir einige wenige Bilder der interessantesten ausgestellten Platten.) Klare Disposition, kein Überladen der Platten, Anwendung einfacher Mittel waren die Merkmale der besten Arbeiten. — Die höchste Kunst des Kochens liegt ja allerdings nicht in der alleinigen Befriedigung des Auges, sondern in weit höherem Masse in demjenigen des Gaumens.

Mögen unsere Jünger der Kochkunst sich dessen bewusst sein, dass das Geheimnis einer wirklich guten Küche die immer gleichmässig soignierte Küche ist, welche aus unzähligen kleinen Details besteht, sowie ihre Qualität in allen Lagen und bei allen Anstürmen nicht verliert.

C. G.

# Von der schweizerischen keramischen Industrie

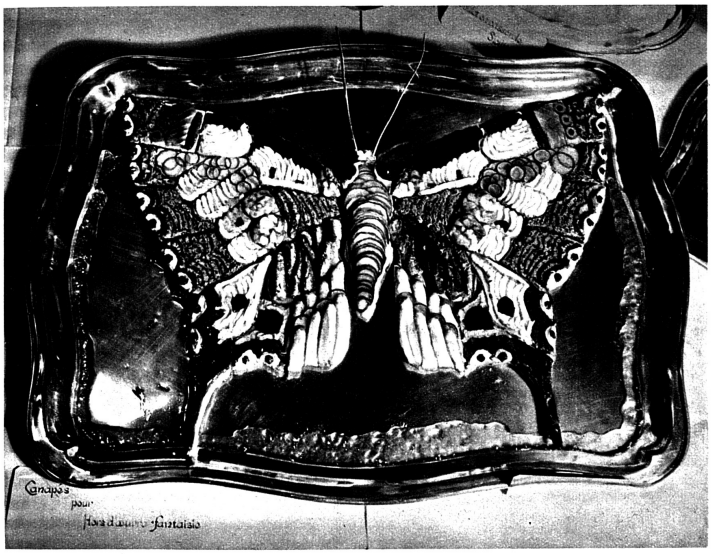
Am Pressetag der Schweizer Mustermesse war die Tages- und Fachpresse auch zu einer Besichtigung der A. G. für Keramische Industrie, Laufen, eingeladen. Dieser Ausflug war um so interessanter, als es sich um eine ins Jahr 1925 fallende Gründung handelt und das Fabrikationsprogramm Erzeugnisse umfasst, die vorher in der Schweiz nicht hergestellt wurden. Das Unternehmen eröffnete im März 1926 den Betrieb mit 23 Personen und konnte im Frühjahr 1930 bereits 120 Personen beschäftigen. Erstellt werden Waschtische, Spülsteine und Klosetts aus Feuerton, ferner Waschrinnen für Schulen, Douchenbadwannen, Fussbadwannen und Nippes-Sachen. Die jedem Journalisten verabfolgte Eule wird wohl überall gerne als Dekorationsstück aufbewahrt.

Feuerton wird erstellt aus feuerfesten Erden, die mit Porzellan- und Chamottescherben gemagert werden. Magerungsmittel vermindern die Plastizität des Tones und setzen das Schwindmass beim Brand hinunter. Die genannten Materialien werden mit Wasser und Chemikalien gemischt, bis ein giessbarer Brei entsteht. Dieser wird in Gipsformen gegossen. Nach dem Erhärten und dem Herausnehmen aus der Form beginnt das Glätten und Polieren, dem nachher das Austrocknen in besondern Kammern folgt. Ein Brand würde nun ein hellgelbes Erzeugnis ergeben. Deshalb versieht man das trockene Rohprodukt mit einer weissen Engobe (Überzugsmasse). Auf diese wird die Porzellanglasur aufgetragen. Im Brennofen, wo die Objekte 7 Tage weilen, verbinden sich Scherben, Engobe und Glasur zu einem kompakten Gegenstand. Der Fabrikationsprozess ist damit beendet.

Man erzeugt aber in Laufen auch Waschtische und Klosetts aus Kilvit. Das ist ein erst seit wenigen Jahren bekanntes porzellanartiges Produkt. Kilvit ist härter als Feuerton. Der Scherben ist weiss und dicht. Kilvit bedarf keiner Engobe. Der Brand erfolgt in allen Fällen (Feuerton und Kilvit) mit einer Temperatur von 1300 Grad. Bei unserm Besuch sahen wir einen sich im Bau befindenden elektrisch geheizten Tunnelofen, dazu berufen, die jetzt vorhandenen und viel Kohlen fressenden Öfen teilweise zu ersetzen.

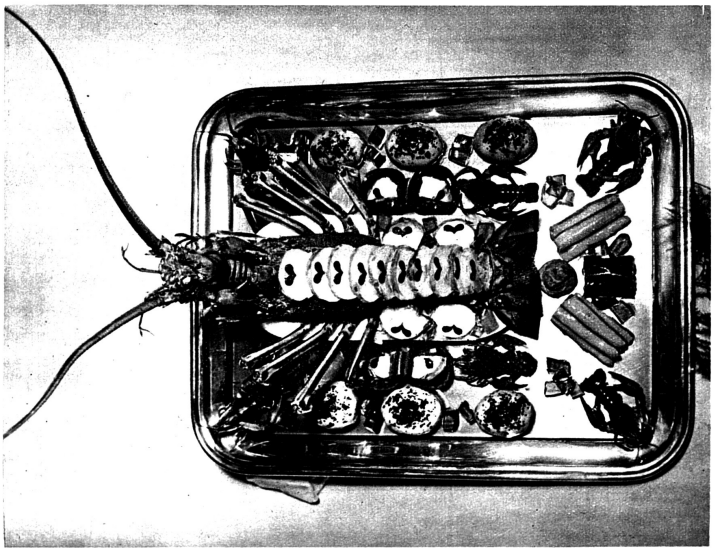
-er.

Ausstellungs-Tisch des Hotelier-Verein St. Gallen



Canapés pour Hors-d'oeuvres fantaisie

Ausstellungs-Tisch des Hotelier-Verein St. Gallen



Langouste en Bellevue

## Lebensmittelkonservierung durch Kohlensäure

Man hat die Beobachtung gemacht, dass Kohlensäure allein das Fleisch konserviert, indem die Entwicklung von Schimmel an der Oberfläche verhindert wird. Gewisse Kreise haben nun dieser Entdeckung eine sehr grosse Bedeutung beigemessen und sahen schon das Zeitalter kommen, in welchem man Fleisch rund um den Erdball in frischem Zustand transportieren und im Ankunftshafen als frisch verwerten und geniessen könne. Demgegenüber ist festzuhalten, dass Kohlensäure das Fleisch schwärzt und das Fett bleicht. Beides tritt allerdings erst nach verhältnismässig längerer Zeit ein, aber immerhin noch während der Transportzeit von einem Kontinent zum andern. Es ist sehr fraglich, ob man jemals dazu kommen wird, eine solche Kohlensäuredosierung zu finden, welche allein die Konservierung sichert (d. h. ohne Kühlung) und dabei doch keine Veränderung der Fleischfarbe nach sich zieht.

Andererseits darf aus dieser Erkenntnis aber auch nicht auf ein Versagen des Trockeneisverfahrens geschlossen werden, bei welchem bekanntlich feste Kohlensäure in gasförmige übergeht. Abgesehen davon, dass — von Spezialkonstruktionen abgesehen — bei mit Trockeneis arbeitenden Kühlanlagen die Kohlensäure in keine direkte Berührung mit dem Fleisch kommt, sind solche Veränderungen erst bei längerm Kontakt festgestellt worden. In der Schweiz ist noch kein einziger Fall bekannt geworden, bei welchem das Aussehen von Fleisch unter der Einwirkung des Trockeneises in irgend einer Weise gelitten hätte. Man hat sogar Trockeneis schon wiederholt Frischfleischsendungen von der Zentral- und Westschweiz nach dem Bündnerland beigemischt, stets mit vorzüglichem Resultat (d. h. gute Konservierung ohne Beeinträchtigung des Aussehens).

### Auto-Unfälle und Alkoholismus

Man ist zu oft geneigt, die meisten Autounfälle auf die Wirkung des Alkohols zurückzuführen. Insofern nun zuverlässige Statistiken vorliegen, ergibt sich ein wesentlich anderes Bild. In München ereigneten sich beispielsweise, wie wir der „Verkehrstechnik" entnehmen, im Jahre 1931 insgesamt 3763 Autounfälle, wovon 24 auf Trunkenheit zurückzuführen sind. Im verflossenen Jahr betrug die Unfallziffer 3600, davon aber wurden 35 durch Trunkenheit verursacht. Die Zahlen lehren, dass sich die Unfälle vermindern, aber der prozentuale Anteil des Alkoholismus sich erhöht und zwar für die Vergleichsjahre von rund 0,65 auf beinahe 1%.

Auch das ist noch wenig. Aber im Unfallwesen muss man den Kampf eben auf der ganzen Linie aufnehmen. Wie kann man nun die Trunkenheit feststellen? Im Stadium des schwankenden Ganges, der lallenden Stimme und des starken Weingeruches ist natürlich eine solche Feststellung nicht schwer. Aber damit ist eigentlich wenig gewonnen. Denn in diesem Zustand ist ein Mensch kaum mehr in der Lage, einen Wagen zu führen. So paradox es klingt: der schwere Rausch ist vom Standpunkt des Automobilunfalles aus betrachtet das harmloseste Vergehen. Und das Angeheitertsein, bzw. die leichte Trunkenheit, ist die grösste Gefahrquelle. Denn in diesem Zustand ist der Mensch tatenlustig. Er fühlt sich zu ausserordentlichen Leistungen berufen. Er unterschätzt die Gefahr. Der Unfall ist da und Niemand fällt es ein, auf den Alkohol als Ursache zu schliessen, denn alle obligaten Zeichen der typischen Trunkenheit fehlen ja! Die Blutprobe ist eine sehr zuverlässige Methode. Sie gibt auch dort Aufschluss, wo die menschlichen Sinne versagen, d. h. sie stellt Alkohol als Ursache auch dann fest, wo das natürliche menschliche Wahrnehmungsvermögen zu einem Verneinen gelangen muss. In München konnten letztes Jahr in einer 9 Monate umfassenden Periode nicht weniger als 47 Trunkenheitsfälle durch die Blutprobe nachgewiesen werden. Es ist nun richtig, dass man kaum einen Menschen dazu zwingen kann, eine solche Probe an sich selbst vornehmen zu lassen. Es darf jedoch nie ausser Acht gelassen werden, dass die Blutprobe nicht nur gegen, sondern auch für einen Menschen zeugen kann. Deshalb sind die Fälle, wo die Betroffenen opponieren, verhältnismässig gering. Im konkreten Fall kann allerdings auch das Schuldmoment bei einem Unglück nicht nach Schema beurteilt werden, denn die Gewöhnung an den Alkohol, Alter und Geschlecht spielen eine wichtige Rolle.

Wir aber müssen aus diesen Betrachtungen das Umbuchstabieren lernen. Wir müssen den Gedanken von der Harmlosigkeit des leichten Rausches oder des Angeheitertseins aufgeben und uns bewusst werden, welche Gefahren just dieses anscheinend ungefährliche Stadium birgt.

### Die Radio-Anlage des neuen Waldorf-Astoria-Hotels in New-York

In diesem Hotel befinden sich nicht weniger als 6 Empfangsstationen, alle im gleichen Raum konzentriert. Sechsleiterkabel zweigen von diesem Empfangsraum nach allen Etagen und allen Hotelzimmern ab (es hat deren bekanntlich 2000). In jedem Zimmer befindet sich ein Tableau mit sechs Steckkontakten. Der Lautsprecher, den auf Wunsch ein Groom herbeibringt, kann von jedem Gast mit jeder beliebigen der 6 Empfangsstationen verbunden werden. Da jede dieser Stationen auf einen andern Sender abgestimmt ist, hat man die Wahl zwischen 6 verschiedenen Programmen. Zu jedem Lautsprecher gehört ein Klangstärkeregler. Die Trennwände zwischen den einzelnen Zimmern sind schalldicht. Im Waldorf-Astoria-Hotel gibt es auch Appartements, die je eine Antenne und eine Erdleitung haben, so dass mitgebrachte Empfangsapparate ohne weiteres angeschlossen und nun jede beliebige erreichbare Station aufgenommen werden kann. Bringt der Appartement-Gast keinen Empfangsapparat mit, so kann er vom Hotel einen mieten.

Ein anderes Haus in New-York stellt in jedem Zimmer kleine Automaten auf, die gegen Einwurf eines Geldstückes einen Lautsprecher oder einen Empfangsapparat für bestimmte Zeit freigeben.

### Die Bierkühlung im Buffetaufsatz

Im Buffetaufsatz ist eine kleine, durch Elektromotor angetriebene Kältemaschine eingebaut und das Bier wird unmittelbar vor dem Ausschank der niedrigen Temperatur ausgesetzt und entsprechend abgekühlt. Der Aufsatz ist mit zwei Ausschankhahnen versehen. Sehr bemerkenswert ist die Tatsache, dass am Aufsatz ein Regulierapparat angebracht ist, um die Biertemperatur zwischen plus 4 und plus 12 Grad in Intervallen von einem Grad beliebig regulieren zu können. Durch Drehknopf kann man sofort die zweckmässige Temperatur einstellen und sich also besondern Wünschen der Gäste anpassen. Der Aufsatz wird auf Wunsch mit drei zylinderförmigen Vertiefungen geliefert, um ebenso viele Liqueurflaschen zum Kühlhalten hineinstellen zu können. Zwischen beiden Ausschankhahnen ist normalerweise ohnehin eine Temperaturdifferenz von 2 Grad vorhanden, so dass der Gast die Wahl hat zwischen mehr oder weniger stark gekühltem Bier. Hat er allerdings Sonderansprüche, die zuerst das Betätigen des Temperaturreglers erfordern, muss er sich etliche Minuten gedulden. Etwa eine Viertelstunde nach der Inbetriebsetzung des Motors ist die Einrichtung servierbereit. Man braucht die Kälteerzeugungsanlage nicht unbedingt im Aufsatz unterzubringen. Sie lässt sich auch separat aufstellen. Ihre Abmessungen betragen nur 48 × 38 × 27 cm.

### Die Isolierung von Hochantennen durch den Teller-Isolator

Zur Isolierung der Antenne gegen ihre Stützpunkte werden selbst bei Neuanlagen immer noch die veralteten und meist nur mangelhaft isolierenden Eierketten verwendet. Sie haben den grossen Nachteil, dass sie bei grosser Baulänge doch nur geringe Kriechwege aufweisen und im Verhältnis zum Isolationswert ein sehr hohes Gewicht geben, so dass die Stützpunkte der Antenne mit besonderer Sorgfalt gewählt werden müssen. Der untenstehend abgebildete Teller-Isolator bedeutet nun einen wesentlichen Fortschritt im Bau und in der Isolierung von Antennen.

Ein einziger Isolator ersetzt eine ganze Eierkette und bietet darüber hinaus auch viele Vorteile. Hierzu gehört vor allem die Erhaltung eines guten Isolationswiderstandes, denn der Isolator hat einen Kriechweg von über 80 mm und einen Isolationswiderstand von 2600 Megohm. Die Durchschlagsspannung von 33 000 Volt zeugt von der Güte des verwendeten Isoliermaterials. Ablagerungen von Schmutz und dergleichen sind praktisch kaum möglich, da die Oberfläche des Isolators vollkommen glatt und eben ist. Hierdurch ist Gewähr für die Erhaltung dauernd einwandfreier Isolation gegeben. Durch das geringe Gewicht von nur 35 g sowie die geringe Bauhöhe ist der Isolator mit Vorteil dort zu verwenden, wo der zur Verfügung stehende Raum beschränkt, die wirksame Antennenlänge also verhältnismässig kurz ist. Aber auch grosse Spannweiten und erhebliche Belastungen hält der Isolator aus, denn seine Zugfestigkeit beträgt 400 kg.

Der Isolator, der unter der Bezeichnung Kathrein-Tellerisolator in grösseren Installationsgeschäften zu haben ist, ist äusserst billig. Man sollte ihn daher nicht nur bei Neuinstallationen verwenden, sondern überall dort, wo bei Revisionen alter Antennen Mängel oder Schäden festgestellt werden. T.

### Bessere Kontrolle der Handlöschapparate

In der Härtnerei einer Fabrik wollte man einen Brand durch einen Handfeuerlöschapparat bekämpfen. Durch den grossen Innendruck, der sich bei der Inbetriebnahme des Apparates entwickelte, wurde jedoch der Boden eingeschlagen und dem Arbeiter die Hand zertrümmert. Von einer andern schweizerischen Fabrik wird ebenfalls das Versagen des Handlöschapparates im konkreten Fall gemeldet. Ähnliche Berichte liegen aus Deutschland vor. Es geht daraus die Zweckmässigkeit hervor, diese Apparate in nicht zu grossen Abständen kontrollieren zu lassen.

### Ein neues therapeutisches Heilmittel

Das Neonlicht ist gewiss allen Lesern von den Lichtreklamen her bekannt. Man hat kranke Kinder damit dreimal wöchentlich bestrahlt, jeweils 10—30 Minuten lang. Traurige Kinder zeigten nachher ausgesprochene Lebensfreude und Spiellust. Man verzeichnete ferner Gewichtszunahmen von ½—2 kg. Diese Resultate wurden erhalten in Fällen, wo vorherige Behandlung mit ultra-violetten Strahlen zu gar keinem Ergebnis geführt hatte.

## Was die Technik Neues bringt

### Eine elektrische Wärmeplatte aus Porzellan

Wir haben uns in unserer Mustermessebericherstattung (Hotel-Revue Nr. 14, 15, 16/1933) einer kleinen Unterlassungssünde schuldig gemacht, indem wir übersahen, die elektrisch geheizte Porzellan-Wärmeplatte der „Therma" zu erwähnen. Es kann sich hier ja nur um ein für die Tafel bestimmtes Gerät handeln. Solche Wärmeplatten, die im Speiseraum selbst oder gar auf der Tafel die Gerichte warmhalten, kennt man schon seit vielen Jahren. Doch war die Ausführung stets in Metall. Platten aus Porzellan sind selbstverständlich eleganter und bringen eine heimeligere Note auf den Tisch. Die „Therma" bringt zwei Ausführungen auf den Markt, die sich allerdings nur durch das Äussere unterscheiden. Im einen Fall wird nämlich weisses, im andern dekoriertes Porzellan verwendet. Nach unsern Erkundigungen dauert es ca. 15—20 Minuten, bis auf der Oberfläche eine Temperatur von ca. 90 Grad erreicht wird. Bei längerm Einschalten steigt die Temperatur weiter. Das Gefäss, bzw. dessen Inhalt, wird durch die Platte auf ca. 60 Grad gehalten.

### Neue Errungenschaften der Kältetechnik

Man transportierte kürzlich Salmscheiben von Neu-Seeland nach London, wo sie in vorzüglichem Zustand ankamen und in den Schaufenstern ausgestellt wurden. Jede Scheibe wurde einzeln zum Gefrieren gebracht und nachher in sterilisiertes und paraffiniertes Papier gewickelt. In dieser Aufmachung kam dann die Schnitte in London ins Schaufenster. Der Eindruck war ein überaus appetitlicher.

Ferner wurden gefrorene Austern von Neu-Seeland nach London transportiert. Es handelte sich um eine Versuchssendung. Man wollte sehen, ob England auf diese Weise auch ausserhalb der Saison mit Austern versorgt werden könnte. Der Versuch fiel recht gut aus. Im Landungshafen konnte das Dutzend zum Preise von 6 Pences abgesetzt werden. Für die unerschöpflichen Austernbänke an den Küsten von Neu-Seeland ergeben sich dadurch neue Absatzmöglichkeiten.

### Der Schleifen-Ventilator

Er ist eine zierliche Tischkonstruktion. Ein Bakelitfuss trägt ein Bakelitgehäuse, in dem der Motor eingebaut ist. Das Typische aber sind die Flügel. Sie sind nicht aus Metall. Man findet nur drei Schleifen aus Seidenbändern vor. Bei stillstehendem Motor hängen diese Schleifen hinunter. Sobald der Motor eingeschaltet wird, straffen sich die Schleifen unter der Einwirkung der Zentrifugalkraft und bewirken jetzt eine intensive Luftzirkulation. Das Berühren des sich drehenden Ventilators, bzw. der Schleifen, ist absolut gefahrlos. Deshalb fällt auch der obligate Metallschutzkorb dahin. Eine derartige Konstruktion muss sich wegen ihrer Einfachheit, die absolut nicht auf Kosten der Wirkung erzielt wird, recht billig stellen.

## Technischer Fragekasten

**Frage No. 83: Linien auf Tennisplätzen.** An Verschiedene. — Wenden Sie sich an den Waldheimer Tennis Klub in Waldheim (Sachsen). Wie Tennislehrer Kanthak in der „Deutschen Bauhütte" mitteilt, befinden sich auf den dortigen Plätzen sogenannte Dauerlinien, die während der ganzen Saison durchhalten, immer die gleiche Elastizität haben, nicht ausbrechen und nicht glätter sind, als der Spielplatz selbst. Bleibänder haben eben den Nachteil, sich im Sommer stark zu dehnen. Auch heben sie sich zwischen den Nägeln. Man muss deshalb mit der Gefahr des Hängenbleibens rechnen. Wird das Band eingewalzt, so kommt es aus der Richtung heraus und sieht dann etwas schlangenlinienartig aus. Imprägnierte Gurten haben auch keine lange Lebensdauer. Auf den meisten Plätzen kann man ferner sehen, dass die von Hand oder maschinell gestreuten Linien aus Kalk, Gips und andern Materialien oft bis einen cm sich über die Spielfläche erheben. Jede Ballberechnung ist dann unmöglich. Ein präzises Spiel ist ausgeschlossen. Der Ball gleitet auf den Linien ab. Die Platzwächter wollen diesen Nachteil gelegentlich durch Kehren mit dem Besen korrigieren. Dabei aber beschädigen sie ungewollt und in kaum zu vermeidender Art das Deckmaterial zu beiden Seiten der Linien. Es entstehen dann Risse längs dieser Linien. Man darf wirklich gespannt sein auf die in Waldheim getroffene Lösung. Wir bitten nur allfällige Interessenten, die sich dorthin wenden, uns die Antwort zur Verfügung zu stellen, damit wir sie an dieser Stelle zur allgemeinen Kenntnisnahme veröffentlichen können.

**Frage No. 84: Automatische Feuermeldeanlage.** An Verschiedene. — Es ist allerdings ein gewisser Nachteil, dass bei einem Brandausbruch, bzw. beim Entdecken eines solchen, nur der sich in der Nähe befindliche Handfeuerlöschapparat sofort eingesetzt werden kann und die übrigen sich im gleichen Etablissement befindenden Apparate nur mit zeitlicher Verzögerung in Aktion treten können. Praktisch liegt der Fall derart, dass die Entdecker des Brandherdes alle möglichen Löschversuche machen und gar nicht an den Zuzug von weiterm Personal und weitern Löschmitteln denken. Nun sei doch auf eine sehr einfache Einrichtung hingewiesen, die wir kürzlich auf der Leipzigermesse sahen. Sie beruht darauf, dass jeder Standort eines Handlöschapparates mit elektrischen Kontakten versehen ist und neben jedem Löschapparat sich an der Wand ein Signallampentableau befindet. Die einzelnen Lampen tragen Schildchen: „Halle — I. Stock — II. Stock — Garage — Estrich — etc." Brennt es nun in der Halle und entfernt jemand den Löschapparat — natürlich zu Rettungszwecken — so hat dies zur Folge, dass nun neben allen andern Handlöschapparaten die Signallampe mit der Bezeichnung „Halle" aufleuchtet. Wo dieses Aufleuchten nun gesehen wird, weiss man sofort, dass es in der Halle brennt. Folglich kann man von allen Seiten sofort mit den übrigen Handlöschern des Betriebes nach der gefährdeten Stelle eilen. Der Desorientierung durch das Aufleuchten weiterer Lampen (verursacht durch die Wegnahme weiterer, zum Löschen benützter Apparate) ist vorgebeugt durch eine Sperre, derart, dass nach dem Wegnehmen des ersten Apparates alle übrigen beim Entfernen keine Signalwirkung mehr auslösen.

**Frage No. 85: Reinigen von Peddigrohrmöbeln.** An Herrn Z. in L. — Wir kennen verschiedene Verfahren, über die sich die Benützer anerkennend aussprechen. Man kann Persillauge und Seife verwenden. Man hat aber auch mit Kleesalzlösungen gute Erfahrungen gemacht. Doch sind im letztern Fall die Möbel nachher gut zu spülen. Auch sind wegen der Giftigkeit des Kleesalzes gewisse Vorsichtsmassnahmen zu beachten. Ferner wird noch folgendes Rezept bekannt: Nach Entfernen des Schmutzes werden die Peddigrohrmöbel mit einer einprozentigen Oxalsäurelösung kalt abgewaschen und nach ca. einer Viertelstunde wird mit klarem Wasser nachgespült. Dann lässt man trocknen.

**Frage No. 86: Reinigung von Teppichen.** An Verschiedene. — Schmutzige Teppiche sollen in den meisten Fällen ihre leuchtende Farbe durch mehrmaliges Abbürsten mit Kochsalz wieder erhalten. Das Hausmittel, die Teppiche mit ausgelaugten feuchten Teeblättern oder gar mit Sauerkraut zu reinigen, ist verwerflich. Namentlich durch die Anwendung von Sauerkraut gelangen staubbindende Stoffe auf die Fasern des Teppichs.

**Frage No. 87: Radiomöbel.** An Verschiedene. — Wir sahen kürzlich eine Standuhr, in deren Unterteil der Empfangsapparat sehr geschickt eingebaut ist. Nur die Stationenskala und zwei Regulierknöpfe treten nach Aussen in Erscheinung. Die Holzverschalung ist an dieser Stelle gitterartig aufgelöst und Seide sorgt für den Abschluss. Unterhalb des Empfangsapparates ist sogar Platz für ein Grammophon, dessen Platten über den Lautsprecher des Empfangsapparates vernommen werden. Der unterste Teil der Standuhr dient als Plattenreservoir. - Jeder geschickte Möbelschreiner kann wohl Ihre Wanduhr in eine solche Standuhr verwandeln, die auch Radioempfänger und Grammophon aufnehmen kann. Wir sahen ebenfalls einen Buffetaufsatz, speziell zur Aufnahme des Apparates eingerichtet. Das sind nur Beispiele für den harmonischen Einbau des Empfängers in die Raumarchitektur.

**Frage No. 88: Radiostörungen.** An Verschiedene. — Es ist uns in der Schweiz selbst bis jetzt kein Fall bekannt geworden, der zur gerichtlichen Erledigung kam. Dagegen ist es im Ausland schon wiederholt vorgekommen, dass sich Hörer durch den Betrieb eines benachbarten Motors benachteiligt fühlten und zum Richter liefen. Der Richter hat sozusagen restlos die Hörer geschützt, bzw. die Motorenbesitzer zum Einbau eines Störungsschutzes, bzw. zum Entstören des Motors verurteilt. Interessant und geradezu klassisch ist die letzten März erfolgte Begründung eines Versaillergerichtes, der man sich bei etwas gesundem Menschenverstand nur anschliessen kann. Radio hat heute Heimatrecht im Haushalt, genau wie der Kochherd und der Tisch — so etwa führt das Urteil aus — und jeder Besitzer eines Empfangsapparates hat das Recht auf guten Empfang. Das gehört zu den Annehmlichkeiten und Vorteilen des modernen Lebens. Motorenbesitzer haben die Pflicht, sich diesen neuen Verhältnissen anzupassen. Sie haben sich nach dem Zeitgeist zu richten und sind im passiven Sinne schuldig, wenn sie es nicht tun. Sie haben kein Recht, den Empfang des Nachbars ständig zu stören und renitent alles zu unterlassen, was diese Störungen vermeiden könnte. Selbstverständlich muss man nicht gleich zum Kadi laufen, sondern zuerst in Güte vorstellig werden. Erst wenn dieser Weg zu keinem Resultat führt, sind rechtliche Massnahmen am Platz, die unseres Erachtens auch in der Schweiz zu Gunsten des Hörers entschieden würden, namentlich im Fall eines Hotelbetriebes, in welchem guter Radioempfang immer mehr von Einfluss auf die Besetzung und die Rendite sein wird. Allerdings wird für einen prozessualen Sieg die Bedingung erfüllt sein müssen, dass die im Hotel selbst aufgestellten Motoren, Heizkissen, Heissluftdouchen, Staubsauger etc. ebenfalls entstört sind.

**Frage No. 89: Zerlegbare Teewagen.** An Herrn M. in S. — Es gibt solche. Sie können ohne Fachkenntnisse demontiert und wieder zusammengesetzt werden.

## Fachliteratur

**„Das Trockeneis".** Fachzeitschrift für sämtliche Trockeneisfragen. Sigmaringen. — Die weitgehende Spezialisierung und Verzweigung der Technik hat längst ihren litararischen Niederschlag im Zeitschriftenwesen erhalten. Eine der jüngsten Erscheinungen ist die oberwähnte Monatszeitschrift, von der uns die November-nummer 1932 vorliegt, die zweitletzte des ersten Jahrganges. Diese Nummer ist etwas einseitig, weil sie sich sozusagen ausschliesslich mit der Trockeneisgewinnung aus Gährungskohlensäure befasst. Andere Exemplare liegen uns nicht vor, so dass wir nicht in der Lage sind, die Eignung der Zeitschrift für Angehörige unseres Faches zu beurteilen.

*Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse 46 Basel — Redaktion: Dr. M. Riesen, A. Matti, Ch. Magne — Techn. Bearbeitung: Ing. E. Bütikofer*
*Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel*

# Stellenanzeiger - Moniteur du personnel

**No. 17** — **Donnerstag, den 27. April 1933 — Jeudi, le 27 avril 1933** — **No. 17**


## Offene Stellen - Emplois vacants

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

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

**Alleinkoch** (Küchenchef), tüchtige Kraft, bestempfohlen, in Berghotel des Berner Oberlandes für Sommersaison gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an Chiffre 1350

**Chasseur,** jung, kräftig und seriös, für Restaurant in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Photo und Zeugniskopien, Chiffre 1364

**Chef de cuisine,** tüchtiger, solider, sparsamer, jüngerer, auf die ersten Tage Juni in erstklassiges Haus im Engadin gesucht. Offerten mit Zeugnissen und Angabe von Referenzen. Chiffre 1366

**Chef de service,** gut präsentierend, tüchtig und solid, in Grand Café gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Referenzen gefl. unter Chiffre 1347

**Commis-Restaurant-Volontär** mit absolvierter Lehre oder Serviercurs für Hotel ersten Ranges im Engadin gesucht. Bei Zufriedenheit Winterstelle zugesichert. Chiffre 1351

**Economatgouvernante,** tüchtige, solide, sparsame, die bereits in grösseren Betrieben tätig war, mit Eintritt auf Anfang Juni in erstklassiges Hotel im Engadin gesucht. Gefl. Offerten mit Bild und Zeugnissen und Angabe der Gehaltsansprüche. Chiffre 1365

**Gesucht** in grösseres Berghotel: tüchtige Lingère, erfahrene Wäscherin und jüngerer, kräftiger Casserollier. Hotel Alpenblick, **Braunwald.** (1340)

**Gesucht** für Sommersaison, eventl. Jahresstelle, in Hotel-Pension 45 Betten am Genfersee, Eintritt ab 1. Mai: Tüchtige, selbst. Saaltochter, sprachenkundig, gutes Zimmermädchen und Saallehrtochter. Chiffre 1343

**Gesucht** für Hotel in Weggis: Chefkoch (Köchin), Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Casserollier, Personal für Saal und Etage. Eintritt Mitte Mai. Photo und Ansprüche sofort an Paul Frei, Sporthotel Frei, **Davos-Platz 2.** (1344)

**Gesucht** per Juni für Hotel mit Sommer- und Wintersaison: 1 Chef de cuisine, 1 Pâtissier-Aide de cuisine, 1 Casserolier, 2 Zimmermädchen, 1 Saallehrtochter (franz. sprechend), 1 Economat-Küchengouvernante, eventl. Anfängerin mit Hotelpraxis, 1 selbständige Lingère, gelernte Weissnäherin, die ordentlich bügeln kann. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Postfach 21413, **Adelboden** (Berner Oberland). (1345)

**Gesucht** für die Saison: tüchtige Saaltochter allein, die auch leichte Büroarbeiten verrichten kann, und eine Restaurationstochter, sprachenkundig. Bei Anfragen Photo und Zeugnisse beilegen. Familie Walker, Kurhotel Klausen, **Unterschächen.** (1348)

**Gesucht** für Sommersaison ins Berner Oberland zu sofortigem Eintritt: Zimmermädchen, deutsch und franz. sprechend (kein Bubikopf), Saaltochter auf anfangs Juni, Deutsch und Franz. (kein Bubikopf). Offerten mit Altersangabe, Zeugniskopien und Bild. Chiffre 1349

**Gesucht** in Hotel mit 40 Betten im Ober-Engadin auf Anfang Juni: Gewandte, auch im Restaurantbetrieb erfahrene, sprachenkundige I. Saaltochter. Auch Wintersaison. Ferner franz. sprechende Lehrtochter für Saal und Restaurant. Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Altersangabe an Chiffre 1354

**Gesucht** in grösseres Hotel in Bern: tüchtige, energische Etagen-Gouvernante und gute Kaffeeköchin. Offerten mit Bild und Lohnangabe. Chiffre 1355

**Gesucht** in kleineres Passantenhotel der Westschweiz: Zimmermädchen, deutsch und franz. sprechend, an sauberes, exaktes Arbeiten gewöhnt (Eintritt 6. Mai); ferner Kellnerlehrling, nicht über 20 Jahre, beider Sprachen mächtig; Officebursche, grosser, starker, Anfänger. Offerten mit Zeugniskopien und Photographie. Chiffre 1356

**Gesucht** für Sommersaison in Hotel mit 30 Betten: 1 älteres, selbständiges Zimmermädchen, 1 Portier, 1 Küchenbursche, 1 Saaltochter, englisch sprechend, 1 Officemädchen-Saallehrtochter. Offerten mit Zeugnissen und Bild an Hotel Edelweiss, **Wengen,** Berner Oberland. (1362)

**Gesucht** in Grossrestaurant mit Barbetrieb: tüchtiger Barman oder Barmaid, ebenso tüchtige Buffetdame. Offerten unter Chiffre 1363

**Jeune fille,** connaissant bien le service de café-restaurant, parlant les deux langues, est demandée pour courant mai. Offres avec photographie et certificats à l'hôtel de la Fleur de Lys, **La Chaux-de-Fonds.** (1342)

**Lingeriemädchen,** tüchtiges, gesucht. Chiffre 1357

**Maschinenwäscher,** tüchtiger, in Hotel der Zentralschweiz per sofort gesucht. Jahresstelle. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Altersangabe unter Chiffre 1358

**On demande** dans sanatorium de haut ordre des Alpes vaudoises: Un jeune voiturier de bureau (avec remplacement à l'économat) et demoiselle de bureau, débutante, au pair pour commencer (téléphone et aide au bureau). Offres avec références, photo, indication d'âge et langues sous Chiffre 1352

**On demande** dans établissement de la Suisse romande un jeune cuisinier (communard-potager) ainsi qu'un apprenti de cuisine. Faire offres avec prétentions et copies de certificats sous Chiffre 1353

**Portier-Hausbursche,** gut präsentierend, arbeitsam und solid, deutsch u. franz. sprechend, per 1. Mai gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Photographie an Direktor Sauerzapf, Kursaal, **Baden** (Aarg.). (1319)

**Portier-Conducteur** in gutgehendes Passantenhaus gesucht. Jahresstellung. Vorbedingungen: flink, tüchtig, rede- und sprachgewandt. Vertrauensstellung. Handschriftl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Altersangabe unter Chiffre 1360

**Restaurationstochter,** tüchtige, präsentable, mit Sprachkenntnissen, in Berghotel mit grösserem Restaurationsbetrieb gesucht. Hotel Alpenblick, **Braunwald.** (1341)

**Volontärin für Economat** in Grossbetrieb der Westschweiz gesucht. Gute Gelegenheit, die französische Sprache zu erlernen. Chiffre 1346

**Wäscherin,** die auch Kaffee kochen kann, in Passantenhaus für Jahresstellung gesucht. Anfangsgehalt Fr. 100.—. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Altersangabe unter Chiffre 1359

**Zimmermädchen,** tüchtiges, gewandt im Restaurationsservice, per sofort in einfaches Haus nach St. Gallen gesucht. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Chiffre 1361

## Stellengesuche - Demandes de Places

| Bis zu 4 Zeilen. — | Jede Mehrzeile Schweiz | 50 Cts. Zuschlag Ausland |
|---|---|---|
| Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) | Fr. 3.— | Fr. 4.— |
| Jede ununterbrochene Wiederholung | Fr. 2.— | Fr. 3.— |

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

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

## Bureau & Reception

**Bureaufräulein,** Deutsch u. Franz. perfekt, auch etwas Englisch gewandte Steno-Dactylographin, Buchhaltung, mit In. Referenzen, sucht sofort Stelle. Chiffre 959

**Bureaufräulein,** Deutsch, Franz. u. Englisch, Buchhaltung, sucht Stelle. Chiffre 995

**Chef de réception-Caissier,** 31 J., In- u. Auslandspraxis, mit sämtl. Bureauarbeiten vertraut, gelernter Koch, gut präsentierend, beste Referenzen, Deutsch, Franz., Engl., sucht Engagement. Chiffre 970

**Fräulein,** 4 Sprachen, Handelsschule, seriös, fleissig, gut präsentierend, sucht Bureaustelle als Volontärin in Hotel oder Sanatorium. Chiffre 38

**Jeune Suissesse romande,** possédant certificat d'école sup. de commerce, parfaite connaissance de l'allemand, bonnes notions d'anglais, 1 année de pratique hôtelière, cherche place de secrétaire. Libre dès le 15 mai. Chiffre 989

**Jeune hôtelier suisse,** 35 ans, 4 langues, énergique, honnête et capable, avec premières références, cherche situation responsable en Suisse ou à l'étranger. Chiffre 42

**Journalführerin-Kassierin,** sprachenkundig, mit allen Bureauarbeiten vertraut, sucht Jahres-, ev. Saisonstelle. Chiffre 53

**Secrétaire-maincourantier,** français, allemand et anglais, connaissant tous les travaux de bureau, cherche place, év. comme volontaire. Très bonnes références à disposition. Chiffre 70

**Sekretärin,** der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, mit Journal, Kasse und allen vorkommenden Bureauarbeiten vertraut, mit guten Referenzen, sucht Saisonstelle. Chiffre 761

**Sekretärin, Maincourantière oder Controlleuse,** 24 Jahre, sucht Jahres- oder Saisonstelle. 4 Hauptsprachen. Beste Referenzen Chiffre 797

**Sekretärin-Volontärin,** 21 Jahre, Auslandspraxis, 3 Hauptsprachen perf. in Wort u. Schrift, Stenogr., mit allen Bureauarbeiten vertraut, sucht Stelle in Hotel I. Ranges. Chiffre 983

## Salle & Restaurant

**Apprenti-sommelier,** jeune garçon de 16 ans, intelligent et de bonne volonté, cherche place comme tel; place à l'année et en Suisse allemande de préférence. Chiffre 976

**Bar-Commis,** 23 J., deutsch, franz. u. engl. sprechend, sucht Stelle für sofort oder Sommersaison. Photo u. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 971

**Barmaid,** Ia. Mixerin, absolut selbständig und zuverlässig, gut präsentierend, sprachenkundig, sucht Engagement in erstkl. Betrieb. Chiffre 22

**Jeune fille,** parlant français, allemand et italien, bien au courant du service de table, cherche place dans bon hôtel comme fille de salle pour le 15 mai ou date à convenir. Bons certificats. Chiffre 37

**Jeune Suissesse romande,** 20 ans, désire se placer comme dame de buffet en Suisse allemande. Chiffre 58

**Kellnerlehrstelle** für 18jährigen, jungen Mann aus guter Familie, intelligent, präsentabel, praktisch veranlagt, mit guten Vorkenntnissen im Franz., per sofort oder etwas später gesucht. Chiffre 74

**Maître d'hôtel, chef d'étage,** Vaudois, meilleures références, demande place stable ou de saison. Chiffre 26

**Mädchen,** 19jähriges, franz. und deutsch sprechend, sucht Stelle als Saaltochter. Gute Zeugnisse und Photo zu Diensten. Louise Marro, Frohmatt, **St-Ours** (Fribourg). (54)

**Obersaaltochter,** ges. Alters, sprachenkundig, in jeder Beziehung selbständig und tüchtig, sucht Posten in grösseres Haus. Chiffre 44

**Obersaaltochter-Restaurationstochter,** fachtüchtig und selbständig, deutsch, franz. u. englisch sprechend, sucht Engagement für Saal, Restaurant oder Terrasse. Ia. Zeugnisse. Chiffre 974

**Restaurationstochter,** 21jährige, tüchtige, sucht Stelle in gutgehendes, seriöses Haus auf 1. Mai oder später. Bethly Felber, **Riehheim** (Aarg.). (75)

**Saaltochter,** fachtüchtig, selbständig, Deutsch, Franz. u. etwas Englisch, sucht Engagement auf anfangs Juni, ev. später, Luzern bevorzugt. Ia. Referenzen vorhanden. Chiffre 31

**Serviertochter,** tüchtig, selbständig, mit guten Zeugnissen, Deutsch und Franz., sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Adr.: Alice Richard, Birch, **Wynau.** (32)

**Tochter,** tüchtige, 22 J., Deutsch u. Franz., sucht Stelle auf 15. Mai als Saaltochter in grösseren Betrieb. Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre 969

## Cuisine & Office

**Aide de cuisine-Pâtissier,** 25jährig, seriös, tüchtig und selbständig, sucht Saison- od. Jahresstelle neben tüchtigen Chef od. als Chefkoch. Zeugnisse u. Referenzen zu Diensten. Adr.: J. Sch., bei Frau Wwe. Bernet-Dubach, Privat-Teleph. 61, **Schötz** (Luz.). (5)

**Alleinkoch,** mittleren Alters, ledig, der eine sparsame, gepflegte Küche führt, sucht Vertrauensposten. Offerten mit Gehaltsangaben. Adr.: Henry, Hotel Pension Excelsior, **Lugano.** (994)

**Alleinkoch,** jüngerer, solider, pflichtgetreuer, in allen Partien erfahren, sucht Stelle als Alleinkoch, Chef de partie oder Aide. Eintritt nach Übereinkunft. Hans Zingg, Rest. z. Rössli, **Frauenfeld.** (6)

**Alleinkoch** gesetzten Alters, tüchtig u. sparsam, Ia Zeugnisse, sucht Stelle in Hotel oder Pension 30—40 Betten. Eintritt könnte sofort erfolgen. Chiffre 12

**Alleinkoch,** guter Pâtissier und Restaurateur, sucht Stelle für sofort. Adr.: Paul Seiz, II. Komp. 81, Feldpost, **St. Gallen.** (25)

**Bäcker,** junger, zuverlässig u. selbständig, sucht Stelle, zugleich als Koch-Volontär in Hotel. Jahresstelle bevorzugt. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt ab 19. Mai. Adr.: Alfred Waser, Kulri, **Stans,** Nidwalden. (992)

**Casserolier,** tüchtiger, sucht Jahresstelle als solcher u. womöglich zur Mithilfe im Garten. Eintritt sofort. Chiffre 60

**Chef,** angehender, 29 Jahre, in Restauration, Entremets sowie Régime-Küche durchaus bewandert, sucht Jahres- oder Zweisaisonstelle. Chiffre 966

**Chef de cuisine,** erste Kraft in Hotel, auch Ia. Restaurateur, sucht 2 Saisons- oder Jahresstelle in gutes Haus. Ia. Referenzen des In- u. Auslandes. Off. m. Lohnangabe. Chiffre 883

**Chef de cuisine,** erste Kraft, nüchtern, ökonomisch sowie zuverlässig in jeder Beziehung, sucht Saisonstelle in erstkl. mittelgrosses Haus. Chiffre 903

**Chef de cuisine,** erste Kraft, in allen Teilen versiert, ökon., mit besten Referenzen gr. Häuser I. Ranges, sucht Engagement in Saison- oder Jahresbetrieb. Chiffre 10

**Chef de cuisine,** 44 ans, Suisse, bon restaurateur, faisant bien la pâtisserie et entremets, pouvant travailler seul ou avec ouvrier, parlant assez l'allemand pour le service, cherche place pour la saison ou à l'année. Adr.: Fr. Selboz, 46, rue du Stand, **Genève.** (23)

**Chef de cuisine,** Suisse, 39 ans, étant en France depuis plusieurs années, désirant rentrer en Suisse, demande place. Bonnes références. Adr.: M. Stähelin, 12, Rue Trachel, **Nice** (France). (27)

**Chef de cuisine,** ruhiger, tüchtiger Arbeiter, entremetskundig, mit besten Zeugnissen u. Referenzen, sucht Sommer- oder Jahresstelle. Chiffre 71

**Chef de cuisine-Alleinkoch,** Suisse, actif, sérieux et économe, connaissant une cuisine soignée ainsi que les entremets et la pâtisserie, cherche place de saison. Bonnes références suisses et étrangères. Entrée à convenir, actuellement libre. Chiffre 43

**Chef de cuisine,** mit langjährigen Zeugnissen und Empfehlungen, in table d'hôte, Restauration sowie Entremets, Pâtisserie vertraut, sucht Jahres- oder Saisonstelle in mittleren Betrieb. Chiffre 45

**Chef de cuisine,** Italiener, mit besten Zeugnissen, sucht Stelle in Hotel-Restaurant. Chiffre 50

**Chef de partie oder Alleinkoch,** 34 Jahre, gelernter Pâtissier, nur in ersten Häusern gearbeitet, sucht per sofort passende Jahres- oder Saisonstelle. Eventl. als Chef in Haus mit 100—120 Betten. Offerten mit Salärangabe. Chiffre 16

**Chefköchin,** entremets- und pâtisseriekundig, mit guten Zeugnissen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt sofort oder n. Übereink. Chiffre 46

**Economat-Gouvernante,** erfahren, mit guten Zeugnissen erstklassiger Häuser, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle. Chiffre 36

**Kaffee- und Haushaltungsköchin,** tüchtige, nur deutsch sprechend, sucht Jahresstelle auf 15. Mai. Offerten an J. R., postlagernd, **Gstaad** (Berner Oberland). (35)

**Koch,** junger, sucht Stelle als Commis auf Ende Mai; gegenwärtig in der Rekrutenschule. Adr.: H. Pfister, Gasthof Krone, **Goldbach** i. E. (967)

**Koch,** junger, tüchtiger, in allen Partien der Küche bewandert, auch entremetskundig, sucht sich zu verändern. Beste Ref. des In- und Auslandes zu Diensten. Bürly Ed., Hotel Walhalla, **St. Gallen.** P 14937 G (161)

**Koch,** junger, strebsamer, sucht Stelle als Alleinkoch in kleineres Haus od. als Aide de cuisine in grösserem Betrieb, wo er sich noch in der Pâtisserie ausbilden könnte. Eintritt könnte ab 22. Mai erfolgen. Chiffre 64

**Koch,** solider, junger, in erstkl. Hotel gelernt, sucht passende Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Anton Helmgartner, Koch, in **Fislisbach** bei Baden. (47)

**Koch,** 28 Jahre, in der Hotel- und Restaurationsküche bewandert, sucht Stelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 55

**Kochvolontärstelle** sucht junger, intelligenter Confiseur-Pâtissier, mit guten Zeugnissen. Eintritt ab 20. Mai. Chiffre 973

**Konditor,** junger, braver, sucht Stelle als Pâtissier oder Kochvolontär. Ia. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Ernst Lehmann, **Deitigen** (Solothurn). (36)

**Konditor-Pâtissier,** 21jähriger, tüchtiger, bewandert in Torten, Pralinés, Desserts, Eis und Entremets, der ein halbes Jahr in der Küche tätig war, sucht Stelle als Kochvolontär, um sich vollständig auszubilden. Chiffre 30

**Köchin,** tüchtig, sucht Stelle für sofort, würde auch Stelle als Anfangsgouvernante annehmen. Chiffre 40

**Küchenchef,** tüchtiger, seriöser Mann mittleren Alters, restaurationsgewandt, sucht Jahres- oder Saisonstelle auch für allein. Sofort verfügbar. Chiffre 941

**Küchenchef,** Schweizer, gesund, seriös, ökonomisch, tüchtig im Fach, flink im Service, entremetskundig, sucht Stelle für sofort oder Saison. Beste Zeugnisse u. Referenzen. Chiffre 979

**Küchenchef,** 44 J., sehr solid u. mit verträglichem Charakter, eine erstkl. abwechslungsreiche u. ökonomische Küche führend, sucht Saisonstelle in gross. Betrieb. Chiffre 987

**Küchenchef,** 38jährig, tüchtiger, solider Arbeiter, entremetskundig, sucht Saisonstelle, eventl. allein. Postfach E 18805, **Beinwil/See.** (764)

**Küchenchef,** ökonomisch, mit langj. Auslandpraxis, an erstklassige, gepflegte Küche gewöhnt, sucht sofort Engagement in Saison- oder Jahresbetrieb. Chiffre 18

**Küchenchef,** 45 J., in Pâtisserie u. Entremets sehr gut bewandert, sucht Engagement für sofort oder nach Übereink. (auch aushilfsweise). Adr.: F. F. Hauptpostrestante, **Lugano.** (Tel. Nr. 16.39). (75)

**Küchenchef,** in allen Teilen der Küche sowie Pâtisserie erfahren, mit guten Zeugnissen und Referenzen, sucht Stelle. Chiffre 57

**Pâtissier,** junger, fleissiger, sucht Saison- oder Jahresengagement als Commis-Pâtissier oder Kochvolontär. Chiffre 975

**Pâtissier-Aide de cuisine,** 21jährig, sucht Stelle als Pâtissier-Aide oder Commis de cuisine. Chiffre 978

**Saucier,** tüchtiger, sucht Saison- oder Jahresstelle in grosses Haus. Ia. Zeugnisse. Chiffre 61

## Etage & Lingerie

**Fräulein,** durchaus zuverlässig u. ehrlich, sucht Stelle zur selbständigen Führung eines Haushalts oder als Zimmermädchen. Gute Nähkenntnisse vorhanden. Chiffre 20

**Glätterin,** tüchtige, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 68

**Jeune fille,** parlant le français et un peu l'allemand, cherche place comme femme de chambre, de préférence place à l'année. Chiffre 72

**Lingerie-Gouvernante** (gelernte Weissnäherin) sucht Jahres- oder Saisonstelle. Gtue Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 21

**Lingère-Weissnäherin,** im Stopfen, Glätten perfekt, sucht Stelle als Alleinlingère oder sonstigen Vertrauensposten in erstkl. Haus od. Sanatorium. Chiffre 19

**Lingerie-Gouvernante,** welche schon in Grossbetrieben tätig war, sucht passende Stelle in Grosshotel. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 51

**Wäscherin,** einfache, treue Person, sucht Stelle in gutes Hotel zu sofortigem Eintritt. Chiffre 29

**Weissnäherin-Maschinenstopferin,** pflichtbewusst (Alter 29 J.), sucht Saison- oder Jahresstelle in Hotel-Pension (bei seriösem Angebot auch in Weisswarengeschäft). Chiffre 65

**Zimmermädchen,** selbständig und zuverlässig, sucht Stelle. Eintritt sofort. M. Müller, **Birchwil-Bassersdorf.** (73)

## Loge, Lift & Omnibus

**Allein- oder Etagenportier, evtl. Liftier-Chasseur,** deutsch, französisch und etwas englisch sprechend, sucht Stelle per sofort oder nach Übereinkunft. Adr.: Rob. Zuppiger, Portier, **Ibach** (Schwyz). (985)

**Autohauffeur-Conducteur-Mechaniker,** 30 Jahre, gut präsentierend, geläufig deutsch, engl., franz. sprechend, sucht Engagement. Frei ab 1. Mai. Chiffre 62

**Bursche** sucht Stelle als Portier-Hausbursche oder Etagenportier. Berner Oberland bevorzugt. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Adr.: Sebastian Gredig, **Bergün** (Kt. Grbd.). (919)

**Chasseur** sucht Saison- oder Jahresstelle in gutes Haus. Spricht deutsch, franz., ital. u. spanisch. Offerten unter Chiffre Z. C. 1139 befördert Rudolf Mosse A.-G., **Zürich.** [514]

**Concierge-Conducteur,** 40er Jahre, Franz., Deutsch u. Englisch, sucht Jahres- od. Sommer- u. Wintersaison-Stelle. Gute Referenzen des In- u. Auslandes. Eintritt n. Übereinkunft. Chiffre 66

**Conducteur** oder **Portier-Comducteur,** gut präsentierend, 4 Hauptsprachen, sucht Saisonstelle in mittleres Haus. Chiffre 52

**Jüngling,** 18jährig, deutsch, franz. u. englisch sprechend, sucht Stelle als Liftier, Chasseur oder Portier per sofort. Hugo Kramer, **Tavanasa** (Graubünden). (33)

**Portier,** 31 Jahre, tüchtig und zuverlässig, mit guten Zeugnissen, sucht Sommerstelle. Adr.: Jos. Bühlmann, Grand Hotel Belvédère, **Davos.** (1)

**Portier,** 31 Jahre, Deutsch, Franz. u. Italien., sucht Stelle als Etagen- oder auch Alleinportier. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 961

**Portier-Hausbursche,** arbeitsam u. solid, deutsch u. franz. sprech., sucht Stelle für sofort (Basel bevorzugt). Gute Zeugnisse zu Diensten. Adr.: Fritz Lüthi, **Malleray,** Jura bernois. (672)

**Portier-Cond., Alleinportier,** 24jährig, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle. Ia. Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Chiffre 977

**Portier,** sprachenkundiger, Deutsch, Franz. u. Italien., sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutem Hause als Allein- oder Etagenportier. Chiffre 17

**Portier,** gut präsentierend, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle als Alleinportier oder Portier-Conducteur. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt sofort oder nach Übereink. Chiffre 67

**Portier,** junger, tüchtiger Mann, mit Ia. Referenzen, 3 Hauptsprachen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 41

**Portier,** 22jährig, gut präsentierend, deutsch, franz. u. englisch sprechend, sucht per 15. Mai ev. (früher Saison- oder Jahres-stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Adr.: F. H., postlagernd, **Gersau,** Vierwaldstättersee. (49)

## Bains, Cave & Jardin

**Kellermeister-Warenkontrolleur,** mit Economat-Kenntnissen und langjähriger Praxis, seriös u. nüchtern, sucht Saison- oder Jahresstelle. Ia. Zeugnisse. Constantin Lendi, Marktgasse 21 **Zürich 1.** (671)

**Schenk- und Kellerbursche** sucht Stelle auf Ende Mai. Gute Referenzen. Adr.: Jakob Achermann, **Rickenbach b. Merenschwand** (Kt. Aarg.). (24)

**Schenk- oder Kellerbursche,** junger, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten an Joseph Meier, **Wohlenschwil-Berg** (Aargau). (39)

## Divers

**Bursche,** 17 J., flink und gesund, sucht Stelle auf Mitte Mai als Office- oder Schenkbursche, wo er die franz. Sprache erlernen könnte. Adr.: Fridolin Bösch, Neudorf, **Rüthi** (Rhtl.). (69)

**Bursche,** junger, sucht Saisonstelle auf 15. Mai oder Ende Mai als Tellerwäscher, Silberputzer, Portier-Hausbursche, Kellerbursche oder Casserolier-Heizer. Zeugnisse stehen zu Diensten. Chiffre 76

**Diätassistentin,** 25 Jahre alt, praktisch wie auch theoretisch in der Diätschule Geb. Prof. C. von Noorden, Wien, ausgebildet, sucht Stellung an Sanat., Krankenh., Hotel od. Pension. Zuschr. unter F. O. 1477 befördert Rudolf Mosse, **Zürich.** FOpt. 1477 [515]

**Ehepaar** sucht Saison- oder Jahresstelle, in der Küche tüchtig, Mann als Casserolier und Heizer, Frau als Abwaschfrau oder Küchenmädchen. Zeugn. zu Diensten. Adr.: Arthur Brunner, Schwanengasse 10, **Biel.** (59)

**Elektromechaniker,** jung und tüchtig, deutsch u. franz. sprechend, sucht sofortige Stellung. Werner Pfäffli, **Schüpfheim,** Luzern. (968)

**Fräulein,** gesetzten Alters, tüchtig u. erfahren in der Hotellerie, deutsch, franz., engl. sprechend, sucht Engagement als Generalgouvernante od. sonstigen Vertrauensposten. Chiffre 1000

**Maschinist und Reparateur,** gelernter, 27 Jahre alt, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle. In sämtlichen an technischen Apparaten und Maschinen vorkommenden Reparaturen versiert, sowie auch in Heizungsbedienung. Zeugnisse zu Diensten. Adr.: Emil Wyler, St. Georgenstr. 36, **St. Gallen.** (56)

**Ménage,** Portier und Zimmermädchen, in den 25er bis 28er Jahren, sprachenkundig, mit guten Zeugn., sucht Sommer- u. Wintersaison- oder Jahresstelle. Jean Ramseyer, Poste restante, **Locarno.** (48)

**Tochter,** 21 Jahre, Bündnerin, der franz., engl. und deutschen Sprache mächtig, mit guten Vorkenntnissen im Hotelwesen, sucht Stelle als Stütze der Hausfrau, Aidegouvernante in nur gutem Hause auf 1. oder 15. Mai. Zürich oder Luzern bevorzugt. Gefl. Offerte an Chiffre 63

**Vertrauensposten** sucht tüchtige, sprachenkundige Hoteliersfrau als Generalgouvernante oder Stütze des Prinzipals, oder als selbst. Etagengouvernante. Chiffre 63


**SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN**
Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau"
Gartenstrasse 46 **BASEL** Telephon 27.933


## Vakanzenliste
### des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst

**„HOTEL-BUREAU"**

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Nr.

7334 Cuisinière à café, sachant cuire pour le personnel, femme de chambre pour les employés, à convenir, hôtel 1er rg., Lac Léman.

7336 Economat-Officegouvernante, Aide-Gouvernante, Perrotier, n. Übereink., Bahnhofbuffet, Grbd.

7347 Tüchtiger Küchenchef, Wäscherin, Glätterin, Küchenmädchen, Saaltöchter, Mitte Juni, Hotel 100 Betten, Sommer- und Wintersaison, Berner Oberland.

7355 Küchenmädchen, franz. sprechend, Zimmermädchen, sprachenkundig, Mithilfe im Service, kl. Hotel, franz. Schweiz.

7359 Femme de chambre, allemand et français, hôtel 50 lits, Valais.

7360 Alleinkoch, Alleinportier, Saison Juni-Sept., Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

7362 Haus-Küchenmädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Badeort Aargau.

7364 Tüchtige Saal-Restaurauttöchter, wenn möglich etwas engl. sprechend, Mai, Alleinportier, 1. Juni, Hotel 50 Betten, Thunersee.

7366 Tüchtige Lingère, n. Übereink., mittl. Hotel, Interlaken.

7370 Saallehrtochter, Küchenbursche, Kochvolontärin od. Beiköchin, Zimmermädchen, Sommersaison, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.

7374 Buffetdame-Barmaid, Aide de cuisine, Pâtissier, Serviertochter für Halle und Bar, Wäscherin, Glätterin, Sommersaison, Hotel I. Rg., Graubünden.

7381 Kaffee-Haushaltungsköchin, selbständig (ev. aus der Lehre entlassener Koch), 3 Haus- und Küchenmädchen, Sommersaison, Hotel 120 Betten, Wallis.

7388 Alleinkoch, selbständige, engl. sprechende Saaltochter, tüchtiges Zimmermädchen, Saallehrtochter, Alleinportier, n. Übereink., mittl. Hotel, Nähe Interlaken.

7394 Tüchtiges Zimmermädchen, Alleinportier, Mithilfe im Garten, Mai, Küchenchef, Mitte Juni, Handwäscherin, Juni, mittl. Hotel, Bielersee.

7398 Saaltochter, Deutsch, Franz., Engl., Saallehrtochter, Kaffee-Angestellten-köchin, Lingère, n. Übereink., Hotel 80 Betten, Berner Oberland. Anmeldungen ohne Zeugnisrbschriften mit Bild werden nicht berücksichtigt.

7403 Zimmermädchen, servicekundig, 1. Mai, kl. Hotel, Aarau.

7404 Zimmermädchen, Officemädchen, Hotel 40 Betten, Ostschw.

7406 Köchin, n. Übereink., kl. Hotel, Berner Oberland.

7408 2 sommerliéres sérieuses, saison d'été, hôtel 60 lits, Valais.

7417 Portier, Saaltochter, beide engl. sprechend, Saallehrtochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, n. Übereink., Hotel 45 Betten, Berner Oberland.

7422 Kaffee-Angestelltenköchin, Glätterin, n. Übereink., Kurhaus 120 Betten, Ostschweiz.

7427 Casserolier, Liftier, sprachenkundig, Chasseur, Restaurauttochter, für à part-Service, Glätterin-Lingère, Maschinenwäscher, Sommersaison, Hotel 120 Betten, Graubünden.

7433 Saallehrtochter, Kochlehrtochter, n. Übereink., Kurhaus 60 Betten, Vierwaldstättersee.

7435 Office-Gouvernante, Casseroller, Kellerbursche, Officebursche oder Mädchen, Restaurauttochter, Sommersaison, Hotel I. Rg., Graubünden.

7440 Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Sommersaison, kl. Hotel, Grindelwald.

7444 Hausbursche-Portier, Küchenmädchen (Kenntnisse im Kochen erwünscht), kl. Hotel, Berner Oberland.

7446 Jüngerer, selbständiger Koch, Küchenmädchen, Saallehrtochter, 2 Zimmermädchen, Alleinportier, I. Saaltochter, engl. sprechend, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Nähe Interlaken.

7455 Serviertochter, Zimmermädchen, Alleinkoch, Bureauvolontärin, n. Übereink., Hotel 55 Betten, Berner Oberland.

7461 I. selbst. Saaltochter, Hotel 40 Betten, Graubünden.

7464 Köchin, Fr. 180—200, 2. Mai, Mädchen für Wäsche und Lingerie, Saallehrtochter, deutsch, franz. sprechend, 1. Mai, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

7467 Hausbursche, n. Übereink., Hotel 35 Betten, Zentralschweiz.

7471 Liftier, Saallehrtochter, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.

7480 Zimmermädchen, Mithilfe im Service, franz. sprechend, kl. Hotel, Solothurn.

7481 Etagengouvernante, Buffetgouvernante (Bahnhofbuffet), Zimmermädchen, Saaltochter, Officemädchen, Officebursche, n. Übereink., Hotel I. Rg., Genfersee.

7486 Alleinkoch, Zimmermädchen, servicekundig, Küchenmädchen, Kochlehrtochter, Saallehrtochter, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

7491 Küchenchef (Restaurateur), Gehalt April—Juni Fr. 350.—, Juli und August Fr. 450.—, Obersaaltochter, selbständig, 26—30jährig, Alleinportier, zuverlässiges Bureaufräulein selbst. in der Réception, n. Übereink., Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.

7496 Restaurauttochter, 20—24jährig, deutsch, franz. sprechend, Saaltochter (Anfängerin), 20—24jährig, deutsch, franz., engl. sprechend, 15. Mai, Kochvolontärin, Hausmädchen, Unter-Portier, 1. Mai, kl. Passantenhotel, Ostschweiz.

7508 Kellnerlehrling, Sommersaison, Hotel I. Rg., St. Moritz.

7510 Portier-Conducteur, Hausbursche, Portier, tüchtige Saaltochter, jüngere Saaltochter, 2 Zimmermädchen, tüchtiges Mädchen n. Chef (muss auch Kaffee kochen), Küchenmädchen, Küchenbursche, Lingerie-Hausmädchen junge, bestempfohlene Stütze der Hausfrau, Sommersaison' Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

7521 Privat-Zimmermädchen, Hilfs-Zimmermädchen, Sommersaison, Hotel I. Rg., Grindelwald.

7523 Economat-Küchengouvernante, Ober-Lingère Glätterin, Sommersaison, Hotel I. Rg., Pontresina.

7526 Zimmermädchen, Küchenmädchen, 1. Mai, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

7531 Zimmermädchen, n. Übereink., S

7572 Jüngere Barmaid, Lingère, Casserolier, Commis-Pâtissier, Kaffee-Haushaltungsköchin, n. Übereink., Hotel 85 Betten, Berner Oberland.

7577 Serviertochter für Golfrestaurant, engl. sprechend, gewandte Saaltochter, n. Übereink., Hotel I. Rg., Vierwaldstättersee.

7581 Selbst. Chefköchin, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Wallensee.

7583 Saallehrtochter, n. Übereink., Hotel I. Rg., Badeort Aargau.

7584 Selbst. Köchin, Fr. 150.— monatl., n. Übereink., Tochter für Saal und Zimmer, deutsch, franz. sprechend, 20—27jähr., n. Übereink., kl. Hotel, Kt. Uri.

7587 Aide-femme de chambre (aider à la lingerie), à convenir, hôtel 95 lits, Lac Léman.

7588 Alleinkoch, n. Übereink., Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.

7589 Tüchtige Alleinglätterin, Saucier, Sommersaison, Hotel I. Rg., St. Moritz.

7591 Saaltochter, Lifttier, Masch.-Stopferin, Sommer-saison, Berghotel I. Rg., Vierwaldstättersee.

7595 Jüngere I. Saaltochter, 2 Serviertöchter für Gaststube, 2 Saallehrtöchter, Portier-Hausbursche, Portier-Chauffeur (Mechaniker bevorzugt), Sommersaison, Kurhaus 90 Betten, Kt. Bern.

7602 Rôtisseur, garçon de cuisine, garçon d'office, cuisinière à café, lingère, hôtel 100 lits, Lac Léman.

7609 Etagengouvernante, 3 Hauptsprachen, Ende April, mittelgrosses Passantenhotel, Interlaken.

7610 Selbst. Köchin, für Pension in Davos, Anfang Juni (Jahresstelle).

7613 Hausbursche, zuverlässig, fleissig, sofort, Hotel 45 Betten, franz. Schweiz.

7617 Selbst. Zimmermädchen (Mithilfe im Restaurant), sofort, kl. Hotel, Nähe Interlaken.

7618 Jüngeres, tüchtiges Zimmermädchen, Kenntnisse im Flicken und Bügeln, Jahresstelle, Passantenhotel 30 Betten, Ostschweiz.

7619 Etagengouvernante, Maschinenwäscherin, Hallentochter, engl. sprechend, Badefrau-Masseuse, Restauranttochter, jüngerer Journalführer, sprachenkundig, n. Übereink., grosses Kurhaus, Kt. Bern.

7634 Kaffee-Haushaltungsköchin, 4 Saaltöchter, Saallehrtochter Stopferin-Lingère, Chasseur, Etagenportier, 3 Handwäscherinnen, 5 Office- und Küchenmädchen, Conducteur, 4 Sprachen, Hotel 200 Betten, Graub.

7642 Jüngere Obersaaltochter, Deutsch, Franz., Engl., Saaltochter, Saallehrtochter, Concierge-Conducteur, Deutsch, Franz., Engl. (Bündner bevorzugt), Etagenportier (Ostschweizer), Lingère-Glätterin, Sommer- und Winterbetrieb, mittelgrosses Hotel, Pontresina.

7648 I. Saaltochter, Deutsch, Franz., Engl., n. Übereink., Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.

7649 2 Zimmermädchen, sprachenkundig (Engl. erwünscht), Generalgouvernante, Bureauvolontärin, 3 Saaltöchter, Sommersaison, mittel. Hotel, St. Moritz.

7653 Tüchtige Saaltochter, n. Übereink., Sanatorium 60 Betten, Wallis.

7658 Etagenportier, Economatgouvernante, 30—40jährig, deutsch franz. sprechend, Hotel I. Rg., Genfersee.

7660 Kaffee-Angestelltenköchin, Küchenmädchen, n. Übereink. Hotel 70 Betten, Nähe Interlaken.

7663 Jüngerer Portier-Conducteur, Zimmermädchen, tüchtiges, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.

7666 Pâtissier, Saucier, Kellermeister-Kontrolleur, 4 Saaltöchter, Sommersaison, Hotel 200 Betten, Graubünden.

7673 Zimmermädchen, Kenntnisse im Restaurantservice, n. Übereink., Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

7674 Tüchtiger Oberkellner, sprachenkundig, 2 Saaltöchter, Lifttier, Etagenportier, Kaffee-Haushaltungsköchin, Küchenmädchen, Officemädchen, Lingère-Glätterin, Sommer- und Winterbetrieb, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.

7683 Kaffee-Angestelltenköchin, Officemädchen, Küchenmädchen, Hilfswäscherin, 2 Lingeriemädchen (Waschen und Stopfen), Wäscherin, Sommer- und Winterbetrieb, Hotel I. Rg., Wengen.

7691 Lingeriemädchen, 2 Hilfszimmermädchen, 2 Saallehrtöchter, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.

7696 Tüchtige Saaltochter, selbständig, sprachenkundig, Sommer- und Winterbetrieb, mittl. Hotel, St. Moritz.

7701 Saallehrtochter, Zimmermädchen, Tochter zur Ausbildung im Kochen, mittl. Hotel, Wengen.

7704 Jüngerer Küchenbursche-Casserolier, hat Heizung zu besorgen, sofort, Hotel 50 Betten, Jahresstelle, Genfersee.

7705 Tüchtiger, selbständiger Alleinkoch, nicht unter 30 Jahren, n. Übereink., mittl. Hotel, Luzern.

7706 Saallehrtochter, Zimmermädchen, tüchtiges Küchenmädchen, Sommersaison, Hotel 60 Betten, Thunersee.

7710 Jüngerer Alleinkoch, selbständig, franz. sprechend, mittl. Hotel, Genfersee.

7711 Mehrere Commis de rang, Sommersaison, Grosshotel, Wallis.

7712 Alleinkoch, entremetskundig, Zimmermädchen, sprachenkundig, kl. Hotel, Kandersteg.

7714 Tüchtiger Sekretär, jüngerer Chef de réception mit besten Referenzen, beide 3 Hauptsprachen, Sommer- und Winterbetrieb, Hotel I. Rg., Wallis.

7716 Lingeriemädchen, Weisnähterin (Maschinenstopfen), Privatzimmermädchen, Küchenmädchen, tüchtige Lingère, arbeitsam, Sommer- und Winterbetrieb, Hotel I. Rg., Zentralschweiz.

7720 Ire fille de salle, connaissant la restauration, parlant les 3 langues, hôtel 60 lits, Lac Léman.

7721 Tüchtige Restaurauttochter, Portier-Hausbursche, Anfang Mai, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.

7723 Buffetlehrtochter, wenn möglich engl. sprechend, Saaltochter, n. Übereink., Hotel 150 Betten, Zentralschweiz.

**Wir bitten um gefl. Beachtung,**
**dass alle Offerten auf die unter dieser Rubrik ausgeschriebenen offenen Stellen an das**
**„Hotel-Bureau"**
**Basel 2, nicht an die Hotel-Revue zu adressieren sind.**

7725 Tüchtige, sprachenkundige Serviertochter, n. Übereink., erstkl. Restaurant, Bern.

7726 Tüchtige Köchin, Kellerbursche, n. Übereink., Villa, St. Moritz.

7728 Tüchtiger Alleinkoch, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.

7729 Saaltochter, 3 Hauptsprachen, Zimmermädchen, n. Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Thunersee.

7731 Zimmermädchen, erstkl. Passantenhotel, Basel.

7732 Tüchtiger Alleinkoch, 23—26jährig, kl. Hotel, Wallis.

7736 Tüchtiges Zimmermädchen, mittl. Hotel, Baden.

7737 Serviertochter, gewandt, selbständig, Bahnhofbetrieb, 25—30jährig, Anfang Mai, kl. Hotel, Kt. Bern.

7738 Kaffee-Haushaltungsköchin, 1. Mai, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.

7741 Engl. sprechendes Zimmermädchen, sofort, Hotel I. Rg., Locarno.

7742 Tüchtiges Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Thunersee.

7743 Tüchtige, gewandte, gut präsentierende Obersaaltochter, 5 Saaltöchter, gut präsentierend, n. Übereink., Hotel I. Rg., Adelboden.

7745 Tüchtige Sekretärin, 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift, Ende Mai, Hotel I. Rg., Pontresina.

7746 Tüchtige Economatgouvernante, Hotel 120 Betten, Graub.

7747 Selbst. Köchin, Fr. 150—170 (Frühling und Herbst n. Chef), Anfang Mai, mittl. Hotel, Tessin.

7748 Tüchtiger Chasseur, n. Übereink., Hotel I. Rg., Badeort Aargau.

7749 Tournant (Casserolier, Officebursche, Portier), Fr. 90.— monatl., Etagenportier, sprachenkundig, Zimmermädchen, sprachenkundig, sofort, Jahresstellen, mittl. Hotel, Genf.

7752 Tüchtige Obersaaltochter, Entremetier, 2 Zimmermädchen, 2 Saaltöchter, Saallehrtochter, selbst. Glätterin, Conducteur-Chauffeur, Mitte Juni, Sommer- und Winterbetrieb, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.

7759 Liftier-Chasseur, Casserolier-Heizer, Kaffee-Angestelltenköchin, Etagenportier, Saaltochter, Saallehrtochter, Officemädchen, n. Übereink., Hotel 100 Betten, Thunersee.

7766 Saaltochter, I. Saaltochter, sprachenkundig, Zimmermädchen, Hotel 60 Betten, Graubünden.

7769 Angestellten-Zimmermädchen, Fr. 70.— monatl., Jahresstelle, Hotel I. Rg., Zürich.

7770 Kochlehrling, Anfang Mai, Hotel 100 Betten, Tessin.

7771 Saallehrtochter, mittelgrosses Hotel, Thunersee.

7772 Alleinkoch, Fr. 180—250, 15. Mai—Anfang Oktober, kl. Hotel, Zentralschweiz.

7773 Tüchtige, selbständige Köchin, für Landgasthof (ev. Jahresstelle), Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

7776 Chef de cuisine-Restaurateur, bestens Referenzen, kl. Berghotel mit starkem Passantenverkehr, Berner Oberland.

7777 Sekretärin, sprachenkundig, mittelgrosses Hotel, Luzern.

7780 Tüchtige Saaltochter, deutsch, franz. sprechend, n. Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Badeort Aargau.

7781 Küchenchef, Pâtissier-Aide de cuisine, Zimmermädchen, Saallehrtochter, Economat-Küchengouvernante (ev. Anfängerin mit Hotelpraxis), selbst. Lingère (gel. Weissnähterin), Kenntnisse im Bügeln, Casserolier, Sommer- und Winterbetrieb, Hotel I. Rg., Adelboden.

7788 Etagenportier, Zimmermädchen, Lingère, Saaltochter, Mai, mittelgrosses Passantenhotel, Interlaken.

7792 Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Waadtländeralpen.

7793 Lingère-repriseuse, chauffeur-serrurier, hôtel 1er rg., Valais.

7795 Kaffee-Haushaltungsköchin, Casserolier-Küchenbursche, Küchenmädchen, Officemädchen, Saallehrtochter, franz. sprechend, Kellerbursche, Restaurantkellner (ev. Tochter), engl. sprechend, Mitte Mai, Office-Buffetgouvernante, Economatgouvernante, Pâtissier, Bahnconducteur, 1. Juli, Hotel 110 Betten, Thunersee.

7807 Zimmermädchen, sprachenkundig, Saallehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Thunersee.

7809 Gewissenhafte Buffetlehrtochter, n. Übereink., mittl. Passantenhotel, St. Gallen.

7811 Tüchtiger Küchenchef, zuverlässig, 29—40jährig, Sommersaison, kl. Hotel, Interlaken.

7812 Bureaufräulein, für Réception und Korrespondenz. Vertrauensperson, 3 Hauptsprachen perfekt, Hotel 30 Betten, Thunersee.

7813 Bureauvolontär, Mitte Juni, Officemädchen, Casserolier, 20. Mai, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.

7816 Tüchtiger Alleinkoch, Saaltochter, Saallehrtochter, Zimmermädchen, Officemädchen, Anfang Juli, mittl. Hotel, Wengen.

7821 Saallehrtochter, Anfang Juni, mittl. Hotel, Zermatt.

7822 I. Saaltochter, sprachenkundig, Saaltochter, Glätterin, Stütze der Hausfrau, mittl. Hotel, Pontresina.

7825 Kaffee-Haushaltungsköchin, n. Chef, Fr. 100—130, Office-Küchenmädchen, mittl. Hotel, Interlaken.

7827 Lingère-Glätterin, Maschinenwäscherin, Pâtissier-Aide de cuisine, Kaffee-Haushaltungsköchin, Casserolier, Küchenmädchen, Küchenbursche, Saaltochter, Zimmermädchen, beide engl. sprechend, Sommer- und Winterbetrieb, Hotel I. Rg., Grindelwald.

7835 Saaltochter, engl. sprechend, mittl. Hotel, Kandersteg.

7836 Küchenmädchen, Mitte Mai, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.

7838 Zimmermädchen, n. Übereink., Hotel I. Rg., Interlaken.

7839 Lingeriemädchen, 2 Zimmermädchen, n. Übereink., Hotel I. Rg., Basel.

7842 Jüngerer Hausbursche-Portier (nicht über 22 Jahre), jüngerer Küchenbursche, Mai, Hotel 45 Betten, Interlaken.

7844 Küchenbursche, gut franz. sprechend, 16—20 jährig, nur Schweizer, Zimmermädchen, deutsch, franz. sprechend, sofort, Jahresstelle, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.

7847 I. Saaltochter, sprachenkundig, fachgewandt, Saallehrtochter, franz. sprechend, Sommersaison, Hotel 45 Betten, Graubünden.

7849 Kaffee-Personalköchin, n. Übereink., Hotel I. Rg., Engelbg.

7850 Köchin, n. Chef, Fr. 100—120, 1. Juni, Bureauvolontärin, Deutsch, Franz., Engl., Fr. 70—80, 15. Juni, selbst. Saaltochter, deutsch, franz., engl. sprechend, 15. Juni, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

7853 Flinke Tochter für Saal und Zimmerdienst, n. Übereink., Hotel 40 Betten, Thunersee.

7856 Saaltochter, Saallehrtochter, Mitte Mai, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.

7858 Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.

7859 Secrétaire (demoiselle) (journal, caisse et correspondance), maître d'hôtel, 30—35 ans, chef de cuisine, sobre, économe, capable, 3 garçons de salle, 3 filles de salle, connaissant les langues, juin, saison d'été, hôtel 1er rg., Vaud.

7868 Kaffee-Angestelltenköchin, 3 Küchenmädchen, Anfangszimmermädchen, Portier-Hausbursche, deutsch, franz. sprechend, jüngere Wäscherin, Chauffeur, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.

7875 Jüngerer, tüchtiger Alleinportier, jüngere Gouvernante-Anfängerin, Kaffee-Haushaltungsköchin, Küchenbursche, Officemädchen, Bureauvolontärin, jüngere Saaltochter, Saallehrtochter, n. Übereink., Kurhaus 60 Betten, Berner Oberland.

7883 Jüngerer, tüchtiger Koch, pâtisseriekundig, Anfang Mai, Hotel 40 Betten, Ostschweiz, Jahresstelle.

7884 Tüchtiges, einfaches Zimmermädchen, Mithilfe Lingerie, Mai, Saaltochter, engl. sprechend, flink und sauber, Kenntnisse im Restaurantservice, Küchenmädchen-Anfangsköchin, Kenntnisse im Kochen, Knecht-Hausbursche (jüngerer Bursche vom Lande bevorzugt), Eintritt Mai, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

7888 Saaltöchter, Chasseur, Stütze der Hausfrau, sprachenkundig, Hotel I. Rg., Interlaken.

7894 I. Saaltochter, sprachenkundig, Küchenmädchen, Officemädchen, selbst. Lingère, Küchenbursche, Kindermädchen, Sommersaison, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.

7901 Zimmermädchen, n. Übereink., Hotel 70 Betten, Nähe Interlaken.

7902 Obersaaltochter, engl. sprechend, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Thunersee.

7903 Fille de calandre (faisant les chambres des sommeliers), hôtel 1er rg., Genève.

7904 Hausbursche-Portier, nicht unter 25 Jahren, sofort, erstkl. Restaurant, Basel.

7907 Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, kl. Passantenhotel, Kt. Solothurn.

7909 Restaurauttochter, ca. 25jährig, Zimmermädchen, sofort, kl. Passantenhotel, Aarau.

7911 Saaltochter, n. Übereink., mittl. Hotel, Wallis.

7914 Saaltochter, n. Übereink., mittl. Hotel, Badeort Aargau.

7915 Lingère, sofort, besseres Restaurant, Basel.

7916 Glättern, Saallehrtochter, Etagenportier, Pâtissier-Aide de cuisine, sofort, erstkl. Sanatorium, Davos.

7921 Jüngere Wäscherin, n. Übereink., Hotel 90 Betten, Waadtländeralpen.

7922 I. Saaltochter, deutsch, franz., engl. sprechend, Bureauvolontärin, Sommersaison, mittelgr. Hotel, Wengen.

7924 Hausbursche (Garten- und Bahndienst), n. Übereink., kl. Hotel, Ostschweiz.

7925 Tücht. Alleinkoch (entremets- u. pâtisseriekundig), Kaffeeköchin, Köchin n. Chef, Glätterin-Lingère, Office-Economat-Küchen-Gouvernante, Saaltochter, sprachenkundig, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Wallis.

7931 Buffetdame, Restaurauttochter, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Thunersee.

7933 Hausbursche-Anfangsportier, sofort, kleineres Hotel, Wengen.

7935 Serviertochter, Köchin n. Chef, n. Übereink., mittelgr. Hotel, Engelberg.

7937 Kochlehrtochter, Saallehrtochter, n. Übereink., Sommersaison, mittelgr. Hotel, Thunersee.

7939 Selbst. Saaltochter, engl. sprechend, Saallehrtochter, Zimmermädchen, n. Übereink., Haushaltungsköchin, starkes Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.

7945 Alleinportier, sofort, Chefköchin, Mitte Mai, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.

---

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
Für den
**Kochkurs**
vom 2. Mai bis 24. Juni
sind noch einige Plätze frei.
Ausgezeichnete Theorie u. Praxis
Prospekt verlangen Tel. 25.551

**Young swiss hotel Manager**
35. experienced and travelled, 4 languages, with first class references, Switzerland and abroad, seeks responsible position. **Would go anywhere.** Write to cipher J A 2857 Swiss Hotel-Review, Basle 2.

**GESUCHT**
für sofort, jüngeren, tüchtigen
**Allein-Koch**
Schriftl. Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen an Hotel du Lac, Weggis.

Erstklassiges
**ORCHESTER**
Trio, **sucht** für sofort **Engagement.** Offert. unt. Chiff. E. M. 2867 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

**Tapezierer**
gesetzten Alters, sucht Saisonstelle in Hotel als **Hoteltapezierer** oder als
**Chauffeur**
Offert. unt. Chiffre **Z. L. 880 befördert Rudolf Mosse A.-G., Zürich.**

Junge, gebildete
**TOCHTER**
Lyceum u. Handelsschule, perfekt in Hauswesen und Küche, Erfahrung in englischer Schule u. Boardinghouse deutsch, englisch und etwas französ. sprechend, **wünscht Tätigkeit jeder Art,** bezahlt od. unbezahlt, in **Hotel oder Pension** in der französisch. Schweiz. — Gefl. Angeb. unter E. H. 2868 an die Hotel Revue, Basel 2.

**Aide de Cuisine**
**Suche für meinen Lehrling,** der eine Lehrzeit von 3 J. beendet hat, in der Pâtisserie, Metzgerei und Conserven-Confituren tüchtig ist, **Stelle als Aide de Cuisine.** Eintritt nach Belieben. Offert. sind zu richten an A. Riner, chef de cuisine, Maison de Santé, Préfargier, Canton de Neuchâtel.

Tüchtiger, solider
**Küchenchef**
40 J. alt, entremetskundig, guter Restaurateur, **sucht Jahres- oder Saisonstelle,** in mittleres Hotel für allein. Ausführliche Off. mit Lohnangabe erbitte an W. Marx, Walzenhausen, Kt. Appenzell.

23jähr., kräftiger **Wirtesohn sucht Stelle als** selbständiger
**Keller- od. Schenkbursche**
per sofort od. nach Übereinkunft. Gute Zeugnisse und Referenzen stehen zu Diensten. Off. sind zu richten an **Max Albrecht,** Zürcherstrasse 17, Rest. Rosenau, **Seebach. Tel. 68.120.**

**Welche (r) interessierte**
**Hotelangestellte**
würde Stellung annehmen in kl. Berg-Pension-Tearoom (1200 m). Nötige Einlage Fr. 2000. Lohn, Gewinnanteil u. Garantie. Offerten unter Chiffre A. E. 2850 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Suche per sofort Stelle als**
**Kochlehrtochter**
(neben Köchin) in gutes Hotel oder Pension. Umgebung v. Vierwaldstättersee oder Berner Oberland bevorzugt. Gute Zeugnisse vom Hotelservice zu Diensten. Offerten an Margrith Hammer, **Hasle** (Luzern).

**Junge erste Kraft für Sport- u. Ausgleichsgymnastik**
für Sommer 1933 **disponibel.** Ia Refer. Näheres **Hilde Elgers,** Gymnastikschule, Weimar, Luisenstrasse 17.

**Chefkoch**
28 Jahre, sehr tüchtig, mit wirklich besten Zeugnissen u. Referenz. u. tadellose Küche zu führen versteht, ökonomischer Arbeiter, doch seit 6 Monaten ohne Arbeit.
**wünscht Stellung**
in Hotel, Sanatorium etc., unter bescheidenen Ansprüchen mit womöglich baldigstem Eintritt. Offert. erbet. unt. W. B. Postlagernd Luzern.

**Zu kaufen gesucht**
**Hotel-Restaurant**
in Luzern od. am Vierwaldstättersee. Grosse Anzahlung kann geleistet werden. Off. erb. unter Chiffre K 503 L an Keller Annoncen, Luzern.

**GESUCHT**
eine arbeitsame, saubere
**Tochter**
als
**Köchin**
in kleineres Passanten-Hotel, die einer guten, bürgerlichen Küche vorstehen kann. Eintritt sofort od. nach Uebereinkunft. Sich zu wenden an Hôtel de Ville, **Estavayer-le-Lac** (Ct. Fribourg).

**Wir suchen für unsern Sohn,**
**der bereits 2½ J. als Koch gearbeitet hat, Stelle als**
**Volontär**
**neben tüchtigen Chef,** zur weiteren Ausbildung, bei beschelden. Ansprüchen. Familie Keller-Hoss, Langgasse 102, St. Gallen.

**Gesucht**
**eine selbständ., tüchtige**
**KÖCHIN**
Eintritt 15. Juni, in Kurhaus Flumserberg, 50 Betten. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an **Mich. Wildhaber, Kurhaus Tannenheim, Flums (St. Gall.). Tel. 28.**

**Junger Koch,** 22 Jahre alt, **sucht Stelle als**
**Aide oder Commis de Cuisine**
in Jahres- od. Saisonbetrieb, in allen Teilen bewandert, gute Zeugnisse zu Diensten. Deutsch u. franz. sprechend. Eintritt nach Uebereinkunft. Off. unt. Chiff. R. R. 2857 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Pianist**
tüchtiger,
**sucht Engagement**
bei bescheidenen Ansprüchen.
Off. unter Chiffre A. B. 2831 an d. Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Junge **Hotelierstochter,** in allen Arbeiten bewandert, **sucht Engagement** für Sommersaison, für
**Büro oder Economat**
Büro bevorzugt, da die 3 Hauptsprachen perfekt sprechend. Off. unter Chiffre: E. H. 2834 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Suche für meinen Sohn,**
**welcher schon eine Saison Kellnerlehre gemacht,**
**Stelle**
**in gut geführtes Haus, wo er sich im Hotelfach ausbilden könnte.** Offerten unt. Chiffre D. E. 2851 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Dipl. Krankenschwester**
mit prima Zeugnissen, **sucht Stelle in Kurort, evtl. Privatklinik** oder Privatpflege. Sr. Lidia Eisenegger z. Zt. Gundeldingerstrasse 501, Basel.

**Junges Ehepaar**
sprachenkundig, mit guten Zeugnissen, **sucht Stelle als**
**Portier und Zimmermädchen**
im gleichen Haus, auf Anfang Mai. Offerten unter Chiffre P. A. 2826 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Oberkellner od. Chef d'Etage**
sprachenkundig, selbständig, **sucht Engagement.** Sommer- u. Winter- oder Jahresstelle in Zeugn. u. Ref. Eintritt n. Übereinkunft. Off. unt. Chiffre TP 2853 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht für jungen**
**KOCH**
welcher eine dreijährige Lehrzeit absolvierte,
**eine Jahres- od. Saisonstelle.**
Könnte sich persönlich vorstellen. Off. an Hotel Bahnhof Linthal (Glarus)

**Sténo-dactylographe**
Suissesse française, 22 ans, **cherche place comme secrétaire,** dans bon hôtel. Notions anglais, allemand, comptabilité. Certificats à disposition. Ecrire sous chiffre M. E. 2786 à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

Fleiss., gew. u. tücht. Bursche, welcher schon in Hotels gedient hat, sucht Stelle als
**Kellnerlehrling**
in gut. Hotel od. Rest. m. Jahresbetr. Eintritt kann sof. erf. Off unter Chiffre K. L. 2854 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Inserieren bringt Gewinn**

**Nach Holland gesucht**
für Sommersaison 1933, Anfang 1. Juni:
In erstklassiges Kurhotel mit 600 Betten eine absolut selbständ., servicegewandte und zuverlässige
**Obersaaltochter**
Es kommen nur solche Kräfte in Frage, welche bereits in grossen, erstklassigen Betrieben selbständig tätig waren und gewohnt sind, dem Saalpersonal energisch vorzustehen. Bewerbung mit Zeugnissen, Referenzen, Gehaltsansprüchen und Bild.
Für unsere Hotel-Bar per 1. Juni erfahr.
**Mixerin**
Nur ganz perf. Kräfte m. besten Ref. wollen sich mit Gehaltsanspr. u. Bild melden.
**Grand Hotel & Kurhaus Huis ter Duin, Noordwijk aan Zee (Holland).**

L'Hôtel d'Angleterre à Vevey **cherche un**
**apprenti cuisinier**

**Gesucht tüchtiger, zuverlässiger**
**Chefkoch**
(Küchenchef) für Hotel (70 Betten) mit starkem Passantenverkehr. Zentralschweiz. Eintritt 1. Juni. Off. unter Chiffre C H 2855 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht** per sofort eine tüchtige
**Buffetdame**
die das Mixen versteht als selbständige Leiterin und Anteilhaberin einer gutgehenden Bar in Zürich mit einer Einlage von Fr. 7—10000. Off. u. Chiffre Q 7068 Z an **Publicitas, Zürich.**

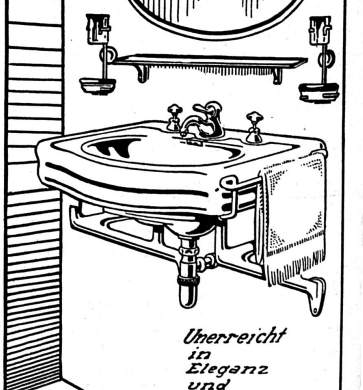
**Wiener Cafétier**
**sucht im Austauschwege** seine Tochter in einem erstklassigen Hotel- oder Pensionsbetrieb als Volontärin unterzubringen. Anträge erbeten unter «Wienerin» an die «Internat. Hotel-Industrie», Zürich, Selnaustr. 27

**Passantenhotel in Hauptstadt sucht:**
Als Stütze der Hausfrau
**Gouvernante**
welche speziell Lingerie, aber auch Economat versteht. Vertrauensposten, Jahresstelle. Eintr. Ende Mai. Tüchtige
**Alleinsaaltochter**
sprachenkundig, Jahresstelle. Gute
**Restaurationsköchin**
welche sich neben Chef noch weiter ausbilden kann. Eintritt n. Übereink.
**Commis de Cuisine**
welcher auch Pâtisserie kennt. Eintritt nach Übereinkunft. Off. mit Photo u. lückenlosen Zeugniskopien und Rückporto unter Chiffre P H 2862 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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

**Occasion**
Günstig für Hotel-Restaurant. Wegen Lokalwechsel **billig zu verkaufen:**
**1 Englisches Billard**
Pool-table, System Morgenthaler, mit allem Zubehör u. guterh. Desgleichen
**Speisesaal-Mobiliar**
für ca. 50 Pers., viereckige und runde Tische, Lederpolstersessel, Lehnsessel und schönes Buffet nebst diversem
**Salon- und Küchenmobiliar**
Interess. belieben sich zu wenden an
**P. Vogel, Rosenbergstrasse 73, St. Gallen.**

**TROESCH's**
**HOTEL-ZIMMER-TOILETTE**
**Triumph**




**TROESCH & Co., A.-G.**
**BERN - ZÜRICH - ANTWERPEN**

# REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 27 avril 1933
Nº 17

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Basel, 27. April 1933
Nº 17


## Prière de prendre note

Le 1er mai étant jour férié légal dans le canton de Bâle-Ville, nous sommes obligés ce jour-là de fermer nos bureaux. Les membres de notre Société et nos lecteurs en général voudront bien prendre note de cette suspension forcée de travail.

Le prochain numéro de notre journal sera expédié toutefois comme d'habitude, le mercredi soir.

## Nouvelles de la Société

# Comité central

### Extrait du procès-verbal des délibérations du Comité central à Zurich, les 29 et 30 mars 1933

**I. Séance du 29 mars à 14 heures, à l'Hôtel Eden au Lac**

Sont présents:
MM. le Dr H. Seiler, Président central,
E. Hüni, Vice-Président central,
Hans Bon, St. Moritz,
A. P. Boss, Spiez,
O. Egli, Ouchy-Lausanne,
J. Haecky, Lucerne,
K. Höhn, Glaris,
W. Michel, Gstaad,
E. Pflüger, Rheinfelden,
A. R. Zaehringer, Lugano,
le Dr Riesen, Dir. du Bur. central.

1. **Le procès-verbal** de la dernière réunion est approuvé avec une adjonction.

2. **Communications du Président central.** — a) *Delations avec les Chemins de fer fédéraux.* M. le Dr Seiler présente un rapport détaillé sur les relations de la S. S. H. avec les C. F. F., notamment en ce qui concerne les vœux de l'hôtellerie relatifs à l'abaissement des tarifs ferroviaires et à l'attitude des arrondissements des C. F. F. vis-à-vis de l'industrie hôtelière. L'état actuel des choses permet d'espérer une amélioration de principe de ces relations. Les postulats de la S. S. H. concernant la réduction des tarifs devront être soumis dans un mémoire spécial à la Direction générale des C. F. F. La Direction du Bureau central est chargée de l'élaboration de cette pétition.

b) *Les hôtels dissidents de Genève.* M. le Président central donne des renseignements sur les conférences qu'il a eues au début de mars avec les détenteurs de ces hôtels, à l'occasion d'une visite d'une délégation de la S. S. H. à M. Fréd. Weber, à Genève, senior de notre Société. Ces pourparlers n'ont pas encore abouti à un résultat définitif.

c) *Loi sur les constructions hôtelières.* M. le Dr Seiler attire l'attention sur le dépôt d'une motion de M. le conseiller national Dr Meuli, qui demande le prolongement de la validité de la loi restreignant les constructions et agrandissements d'hôtels. Après discussion, M. le Dr Meuli est prié par télégramme de solliciter dans sa motion le prolongement de l'application de la loi jusqu'en 1940.

d) *Ventes d'hôtels à des prix dérisoires.* A propos de cette question si importante pour toute l'hôtellerie, M. le Président central a demandé à la Fiduciaire hôtelière de se mettre préalablement en rapports avec notre Société, autant que possible, chaque fois que des établissements à assainir pourraient être revendus à des prix dérisoires, afin que des mesures soient prises pour prévenir des affaires de ce genre, préjudiciables à toute l'hôtellerie.

3. **Ordre du jour de l'Assemblée des délégués.** – Les divers rapporteurs sur les questions soumises à l'Assemblée des délégués donnent des renseignements sur les opinions qu'ils vont exprimer dans leurs rapports respectifs. Ces points sont en général approuvés. Quelques-uns cependant occasionnent une discussion et font l'objet de directives aux rapporteurs. Tel est le cas par exemple de la *revision de la réglementation des prix minima* et de la *réorganisation de la propagande touristique*, qui donnent lieu à des observations complémentaires. On ajoute à l'ordre du jour un bref rapport sur des *questions économiques d'actualité* intéressant l'hôtellerie. Le secrétaire du Service de renseignements économiques au Bureau central est chargé de présenter ce rapport. On décide d'adresser au Conseil fédéral une pétition où les organes dirigeants de l'hôtellerie exposeront leurs requêtes relatives *aux nouvelles augmentations de droits de douane et aux restrictions d'importations* envisagées en ce qui concerne des denrées de première importance pour l'industrie hôtelière. Cette pétition doit mettre particulièrement en lumière le problème des prix de revient et des recettes dans notre profession.

4. *Suggestion de M. W. Michel (Gstaad) concernant la* **qualité de membre des sociétés de tourisme et de cures.** — Cette proposition nécessiterait une adjonction à l'art. 16 des statuts de la Société. Elle est complétée et approuvée en principe, mais les délibérations sur cet objet sont ajournées à une réunion ultérieure.

5. **Rapport de la Direction.** – Le rapport traite d'abord de diverses questions de tourisme et de propagande en connexion avec les répercussions du nouvel accord de compensations conclu avec l'Allemagne sur l'affluence des voyageurs et séjournants allemands dans notre pays. Puis il est question de nos relations avec les C.F.F. et de notre pétition concernant notamment la prolongation jusqu'à cinq jours de la durée de validité des billets de sport, la mise en circulation de trains de sport plus nombreux et l'extension aux saisons de printemps et d'été de la réduction de 10% accordée par les chemins de fer pour la saison des sports d'hiver. Le rapport renseigne ensuite sur nos pétitions relatives à la nouvelle loi fédérale sur la circulation des automobiles et des cycles et à l'ordonnance d'exécution de cette loi. La Direction émet des remarques sur les rapports entre le rail et l'automobile, sur l'introduction envisagée d'une statistique fédérale des étrangers, sur l'activité générale de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, sur les pourparlers avec l'Administration des téléphones à propos des taxes supplémentaires pouvant être perçues par les hôtels, sur la réorganisation des apprentissages, sur la Centrale suisse des prospectus, sur l'unification de la technique du ski en Suisse et enfin sur les résultats de la collecte nationale en 1932. Diverses demandes de secours formulées ces derniers temps par des sociétaires ont été liquidées d'accord avec la Présidence centrale.

A l'issue de la réunion a eu lieu à l'Hôtel Eden au Lac un repas en commun, au cours duquel M. le Président central Dr H. Seiler a exprimé les plus chaleureux remerciements de la Société, pour leur dévouée et excellente collaboration, aux trois membres qui sortent du Comité central à l'expiration de leur période statutaire de fonctions, MM. Hans Bon, W. Michel et A. R. Zaehringer.

**II. Séance du 30 mars à 18 h. 3/4 au Kursaal**

(A l'issue de l'Assemblée des délégués)

Sont présents tous les membres anciens et nouveaux du Comité central, ainsi que les membres sortants, MM. Bon, Michel et Zaehringer.

1. **Réorganisation des commissions.** — a) *Commission de la réglementation des prix.* En remplacement de M. A. R. Zaehringer est élu M. Fassbind. La commission se compose maintenant de MM. A. P. Boss, président, K. Höhn, O. Egli et W. Fassbind, membres.

b) *Commission de l'Ecole professionnelle.* M. L. Meisser est désigné comme nouveau représentant du Comité dans cette commission.

c) *Commission du Comité central pour la revision des comptes.* Cette commission est formée de MM. Egli et Höhn.

d) *Représentation de la S. S. H. dans la Commission consultative pour le Service de publicité des C. F. F.* M. Michel est prié de conserver provsioirement cette charge.

2. **Section de la propagande au Bureau central.** – M. le Directeur Dr Riesen expose ses propositions à ce sujet. Elles impliquent une réorganisation partielle du Bureau central, de manière à décharger la Direction de trop nombreuses occupations de détail et à lui permettre de mieux exercer son activité dans le nouveau département. Après discussion, le Bureau central est chargé de mettre ce projet à exécution à titre d'essai et de faire ensuite rapport au Comité central sur les résultats obtenus.

3. **Recours au sujet d'amendes prononcées pour non-observation des prix minima.** — Divers recours émanant des stations de Brunnen, Lugano et Arosa sont étudiés et reçoivent en partie leur solution.

4. **Enquête sur le pourboire.** – Ce point de l'ordre du jour sera liquidé par le Comité central par voie de correspondances.

5. **Divers.** – Le comité s'occupe encore des pourparlers en cours avec la Société suisse des voyageurs de commerce, des deux guides pour automobilistes de l'Automobile-club de Suisse et du Touring-club suisse, ainsi que de l'élaboration de l'ordre du jour provisoire de la prochaine réunion du Comité central, prévue pour la fin de mai.

## Avis aux Sociétaires

### Remorques à bagages

Comme nous l'avons déjà signalé, le Département fédéral de justice et police procède actuellement à une enquête sur la question, importante aussi pour l'hôtellerie, des remorques à bagages, particulièrement *sur le genre et le nombre de ces véhicules, sur les trajets parcourus, ainsi que sur les horaires de services réguliers de remorques, notamment en ce qui concerne les omnibus d'hôtels en diverses villes et stations d'étrangers.*

Pour appuyer et faciliter les recherches du Département précité, nous avons demandé, dans notre numéro 14 du 6 avril, à ceux de nos sociétaires qui utilisent des remorques pour le transport des bagages, de *nous fournir aussi promptement que possible des indications sur les différents points énumérés plus haut.* Malheureusement notre appel n'a guère été couronné de succès, ce qui nous oblige à insister et à le renouveler sous une forme *très pressante.* Les propriétaires de remorques à bagages seraient fort mal inspirés de nous laisser en panne alors que nous nous employons en leur faveur.

Il serait extraordinairement *décourageant*, en effet, que les efforts des organes dirigeants de la Société pour régler la situation dans ce domaine d'une manière satisfaisante pour tous les intéressés dussent échouer devant l'indifférence et le défaut de collaboration des membres de notre organisation. Il est bien évident que celle-ci ne pourra pas obtenir la réalisation de ses requêtes sans les appuyer du matériel de documentation approprié. Le règlement de la question devenant urgent, nous sollicitons encore une fois, mais très instamment, les indications que nous avons demandées déjà dans notre numéro 14.

# Notre industrie hôtelière

### Tout se tient...

Sous ce titre, le *Journal de Genève* a publié en première page, le 8 avril, un article qui nous paraît avoir sa place toute marquée dans nos colonnes. Voici cet article:

Tout se tient en ce bas monde, dans le domaine économique aussi bien que dans les autres. On l'a constaté une fois de plus à Zurich, ces jours derniers, au congrès du tourisme, cette branche de l'économie nationale dont tous les rameaux, s'ils se frottent et se heurtent parfois les uns les autres aux jours de tempête, se rattachent cependant à une tige commune: chemins de fer à voie normale, à voie étroite, à crémaillère, funiculaires; bateaux à vapeur; automobiles pour voyageurs et marchandises; avions; hôtels, pensions; téléphone, télégraphe, poste; radiodiffusion; propagande. Autrement dit moyens de transport, conditions de séjour, communications. Chacun est solidaire des autres, parce que tous sont indispensables au succès du tourisme.

Pourquoi donc les dissocier si souvent, — que l'on songe par exemple à la lutte du rail contre la route — au lieu de rechercher leurs intérêts communs? Sans de bons moyens de transport, à prix modérés, les touristes ne viennent pas s'installer dans les hôtels; sans de bons hôtels, confortables et à prix modérés, les chemins de fer n'ont pas de touristes à transporter; sans l'organisation d'une bonne propagande, les étrangers ignorent les beaux sites qu'ils pourraient visiter dans notre pays et les facilités de voyage qui leur sont faites.

«Facilités de voyage»: ne voilà-t-il pas la revendication essentielle, revendication parfaitement justifiée de nos hôteliers? Combien de fois n'avons-nous pas entendu des étrangers nous dire: «Nous passerions bien l'été en Suisse, *les hôtels n'y sont pas plus chers qu'ailleurs*, mais vos transports sont hors de prix, qu'il s'agisse des voyageurs ou des bagages».

Combien de fois n'avons-nous pas entendu nos compatriotes à l'étranger dire: «J'aimerais tant, pendant les vacances, montrer la Suisse à mes enfants qui ne la connaissent pas, mais je n'ai pas les moyens de voyager dans les wagons des C. F. F. et nous allons tous à la mer».

Solidarité, nous le répétons, des transports et des hôtels. L'Italie l'a compris. Elle ne considère pas séparément les résultats de chaque branche du tourisme: elle en fait un bloc. Ses chemins de fer accordent des prix tels que tous les voyageurs se précipitent en Italie, remplissent ses hôtels, y dépensent tout leur argent de vacances.

Les hôtels en profitent sans doute, puisqu'aujourd'hui on ne trouve plus de lits à Rome; mais avec eux en profitent les innombrables fournisseurs des hôtels: les marchands de comestibles, les maraîchers, les viticulteurs, les bouchers, les épiciers, les relaveuses; les chauffeurs de taxis, les trams, les autobus; les musées, les collections; les associations immobilières... A quoi bon continuer l'énumération?

Comme l'a si bien dit à Zurich M. le Dr Hermann Seiler, président de la Société suisse des hôteliers:

«L'hôtellerie est en droit de prétendre qu'elle travaille pour toute notre économie nationale en créant de nouvelles et importantes possibilités d'habitat, notamment dans les régions montagneuses, en faisant connaître avantageusement notre pays et ses produits, et par sa réclame constante en vue de nous attirer des sympathies utiles.

«Le travail en commun de l'hôtellerie avec d'autres branches de notre activité est un facteur économique de grande importance. Il n'y a peut-être pas une autre branche qui, au même titre, serve autant à l'écoulement de nos produits; ses recettes retournent par de nombreux canaux dans notre commerce. Elle est avant tout un gros acheteur de nos produits agricoles (8% du produit brut). Elle procure du travail à notre branche des constructions et facilite le placement de nombreux produits industriels. Il ne faut pas oublier enfin qu'elle ne reçoit qu'une partie des dépenses faites chez nous par les hôtes étrangers.

«L'hôtellerie agit enfin sur deux facteurs de notre économie nationale, en assurant l'existence de nos chemins de fer et en influençant d'une façon heureuse notre balance commerciale.»

En 1929, l'hôtellerie suisse occupait 62.217 personnes, avec un capital de deux milliards de francs, et utilisait le dixième des produits de l'agriculture, qu'elle payait 136 millions; dans les bonnes années, elle achetait pour 50 millions dans le commerce.

La réputation de notre hôtellerie n'est plus à faire, puisque son admirable organisation a servi de modèle au monde entier. Nous n'hésitons pas à dire que, si elle souffre cruellement dans les circonstances actuelles, elle le doit à la crise sans doute, mais elle le doit aussi, en une forte mesure, à la gestion trop peu commerciale des chemins de fer étatisés. Où faut-il chercher le moyen le meilleur de donner une impulsion nouvelle à notre hôtellerie suisse? — Dans un allègement des frais de transport!

# La propagande touristique suisse à l'étranger

(Extrait de la conférence de M. R. Thiessing, chef du Service de publicité des chemins de fer fédéraux, au congrès de Zurich)

On peut traiter le sujet «Propagande touristique suisse à l'étranger» au point de vue de l'organisation, de l'économie, de la psychologie, de l'art et du trafic. Sur ce dernier point, il y a lieu de faire remarquer que la propagande suisse à l'étranger n'aura de succès qu'autant que l'action entreprise sera englobée dans un programme d'ensemble et entrera dans le cadre d'une pratique générale du tourisme, qui affirmera la nécessité du tourisme, reconnaîtra sa valeur matérielle et spirituelle, et créera en même temps des conditions favorables à son développement.

Si l'on se place au point de vue psychologique et artistique, on se rend compte de la nécessité d'adapter les moyens de propagande à la mentalité de celui auquel elle s'adresse, à sa conception des choses et à sa sensibilité. Mais notre propagande ne doit pas aller jusqu'à renier son caractère helvétique, pas plus qu'il n'est admissible de déformer le «visage aimé de la patrie» pour les besoins de la propagande. En principe, il faut tendre à obtenir que notre publicité touristique se maintienne à un niveau esthétique élevé sans tomber dans les extravagances.

En ce qui concerne l'aspect économique de la question, la propagande en faveur du tourisme, pour être efficace, doit pouvoir se baser sur des renseignements sûrs concer-

nant la situation générale des différents pays. La statistique rend ici de très grands services, et l'on ne saurait montrer assez de satisfaction en apprenant que la Confédération a l'intention d'établir une statistique du tourisme.

C'est en tant que problème d'organisation que la propagande touristique a toujours intéressé le plus les spécialistes et le grand public. Le Service de publicité des chemins de fer fédéraux, dont la création remonte à une décision de la Direction générale prise en 1904, et l'Office suisse du tourisme se répartissent les travaux de propagande à l'étranger. Il y a donc presque trente ans que les chemins de fer fédéraux ont organisé cette action d'une manière systématique et sur le plan national déjà. Les lignes principales ayant été nationalisées et réunies en un seul réseau, il devint tout naturel de créer un service de propagande s'occupant des intérêts touristiques du pays tout entier. On comprend dès lors que les C.F.F. n'aient jamais songé à limiter leur réclame à la mise en valeur de leurs propres installations, et pourquoi ils travaillent en faveur de tout ce qui est propre à attirer l'attention de l'étranger sur la Suisse comme pays de tourisme.

Le Service de publicité forme une section de la division commerciale des chemins de fer fédéraux. Son action à l'étranger consiste dans l'édition et la distribution de documents de propagande, de cartes géographiques, d'horaires, de guides, de périodiques et d'affiches. Il publie des articles et des annonces dans les journaux, participe aux expositions et aux foires d'échantillons et organise des conférences et des représentations de tous genres. Il installe et exploite des agences à l'étranger, passe des contrats de publicité avec les entreprises de transports étrangères, organise un service météorologique, rassemble des collections de photographies, de diapositives, de films et de clichés en vue de la propagande. L'activité du service de publicité est très heureusement complétée par la large diffusion, à l'étranger, de la *Revue CFF*.

Parmi les tâches qui incombent au service de publicité, l'exploitation des agences à l'étranger tient le premier rang. Nous avons actuellement des agences de ce genre à Londres, Paris, Berlin, Vienne et New-York. Ce sont là les postes avancés de notre propagande à l'étranger. Ces agences s'occupent principalement de « travailler » le pays où elles sont installées, de donner tous les renseignements désirables au point de vue touristique, et de délivrer des billets de chemin de fer à destination de la Suisse. L'effectif du personnel des agences atteignit son point culminant, en juillet 1931, avec 83 personnes.

Ce rapide coup d'œil sur l'organisation de la propagande des C.F.F. serait incomplet si nous ne mentionnions les contrats de vente de billets que notre administration conclut en son propre nom et au nom de 50 entreprises de transports suisses avec les bureaux de voyages à l'intérieur et à l'extérieur du pays. Jusqu'ici, les chemins de fer fédéraux ont conclu des contrats de ce genre avec 60 entreprises de voyages, lesquelles disposent au total de plus de mille bureaux de vente de billets.

L'Office suisse du tourisme est une institution créée par l'« Association nationale pour le développement du tourisme ». Il a commencé son activité en juin 1918. Comme le programme de travail effectué par le service de publicité des C.F.F. les dernières années se rapprochait beaucoup de celui qu'avait élaboré le nouvel Office du tourisme, il devint avec le temps absolument indispensable de délimiter l'activité de chacune de ces organisations. Celles-ci prirent, fin 1921, un arrangement au sujet de leur collaboration et de leur appui mutuel. Six ans plus tard, cet arrangement fut remplacé par une nouvelle convention qui est en vigueur aujourd'hui encore. Cette entente permit, certes, d'éviter de faire du travail à double, mais le dualisme, inévitable entre deux institutions travaillant côte à côte avec un programme analogue, subsista. Il en résulta, soit au point de vue de l'organisation publicitaire, soit au point de vue financier, des discussions sans fin et des propositions les plus diverses en vue d'arriver à une plus grande uniformité dans la propagande touristique. En 1931, sur l'initiative de la Direction générale des chemins de fer fédéraux, on créa la Commission centrale pour l'unification de la propagande touristique suisse, dont M. le conseiller aux Etats Keller voulut bien prendre la présidence. A l'heure actuelle, les négociations se concentrent sur un projet qui porte son nom et dont l'acceptation ou le rejet sera décidé très prochainement.

Le projet Keller introduit dans l'organisation de la propagande touristique à l'étranger plusieurs idées nouvelles qui paraissent devoir être fécondes. Il s'agit, en particulier, de mettre en vigueur deux conventions formant un tout, qui permettraient aux chemins de fer fédéraux, aux postes et télégraphes, aux hôteliers et à l'Office suisse du tourisme, tous solidaires en cette matière, d'unifier leur action touristique. D'après le projet, l'Office du tourisme, dont l'hôtellerie suisse syndiquée sera à l'avenir le principal soutien au point de vue financier, formera avec l'administration des postes et des télégraphes et celle des chemins de fer fédéraux une communauté de propagande, laquelle aura entre autres pour tâche de constituer un fonds commun destiné à lui permettre d'atteindre les buts visés. Les versements au fonds commun et les prestations de ce fonds s'échelonneront en trois étapes et ce n'est qu'à la dernière qu'ils atteindront leur plein rendement. Le fonds commun est destiné en première ligne à couvrir dans la proportion de 80% les frais occasionnés par l'établissement et l'exploitation de nouvelles agences des chemins de fer fédéraux. Celles-ci porteront désormais le nom de « Suisse Office du tourisme ». On a choisi cette dénomination pour faire comprendre clairement que la tâche de ces services est de donner de l'impulsion au tourisme sous toutes ses formes, y compris l'automobilisme et le trafic aérien.

La réalisation du projet Keller aurait pour effet d'apporter à la propagande touristique, au cours de la troisième étape, un nouveau demi-million de francs. Ce supplément permettrait de réaliser toute une série de tâches urgentes. Le projet ne peut pas combler tous les vœux exprimés; il représente toutefois un progrès certain, et permettra en même temps d'améliorer les méthodes de travail. Il faut souhaiter ardemment que tous les intéressés au trafic donneront finalement leur adhésion au projet Keller.

## Durée du séjour des clients dans les hôtels de la Suisse

Comme nous pouvons le déduire de diverses lettres émanant des milieux de nos sociétaires, il semble que beaucoup d'hôtes allemands venant actuellement dans notre pays craignent de ne pouvoir rester longtemps en Suisse, parce que l'autorisation de séjour ne serait accordée que pour trois mois. De nombreux Allemands auraient ainsi l'impression qu'ils ne pourraient en tout cas pas faire de longs séjours en Suisse, ce qui les engage à passer dans d'autres pays au bout d'un certain temps.

Il est évident que *ces craintes sont sans fondement*. Les étrangers venant en Suisse, qu'ils soient ressortissants de l'Allemagne ou d'autres Etats, peuvent séjourner chez nous aussi longtemps que bon leur semble, *à la condition naturellement qu'ils ne cherchent pas à y exercer une profession lucrative et qu'ils ne s'y livrent pas à une agitation politique inadmissible*. Si les permis de séjour ont une durée de validité de trois mois, ils sont renouvelables pour une même période chaque fois qu'ils sont près d'expirer, pour autant que ces prolongements ne soient pas empêchés par l'entreprise d'un travail payé ou par des menées politiques interdites. Les craintes auxquelles nous avons fait allusion plus haut n'ont par conséquent aucune raison d'être. Chaque hôte venant d'un autre pays peut demeurer en Suisse aussi longtemps qu'il ne viole pas les dispositions législatives sur le séjour et l'établissement des étrangers.

## Union des sociétés suisses de développement

Le vorort de Montreux de l'Union des sociétés suisses de développement a présenté à l'assemblée générale tenue le 30 mars 1933 à Zurich, à l'occasion du Congrès suisse du trafic et du tourisme, le XXIXe rapport annuel pour l'exercice 1932/33. Le temps comme la place disponible nous ont fait défaut pour en rendre compte plus tôt dans nos colonnes; nous nous hâtons maintenant de remédier à cette lacune.

Le rapport s'étend à la période du 15 juin 1932 au 15 mars 1933, soit sur neuf mois seulement, l'assemblée générale ayant été avancée à cause du congrès de Zurich.

La composition du comité central (vorort de Montreux) n'a pas subi de modifications.

Pour améliorer la situation financière de l'Union, le vorort s'est efforcé de diminuer les frais généraux. Les cotisations régulières ont produit 4355 francs, et l'on a encaissé 495 francs de cotisations arriérées.

La Société de développement de Davos est sortie de l'Union sous prétexte d'économie; le comité espère que cette absence ne sera pas de trop longue durée. Les sections de Brunnen, Neuhausen et Bellinzone ont également jugé à propos de quitter l'association centrale. Par contre, celle-ci a enregistré l'adhésion de l'importante station de Wengen et celle de la Pro Riunite di Castagnola à Ruvigliana (Tessin). Le nombre des sections est actuellement de 88. En consultant la liste des sections qui figure à la fin du rapport, on est frappé de constater l'absence de trop nombreuses sociétés de développement locales ou régionales, qui ne comprennent pas encore les avantages de l'union des forces et de la solidarité. D'autre part, un coup d'oeil sur le résumé des comptes montre que les cotisations en retard atteignent des proportions exagérées.

L'Union a adhéré à la Fédération suisse du tourisme, s'est intéressée activement à ses travaux et lui a alloué une modeste subvention. Les relations de l'Union avec la Fédération du tourisme ont été organisées sur de nouvelles bases à l'assemblée du 30 mars.

La Commission centrale pour l'unification de la propagande touristique, où l'Union est représentée, ne s'est plus réunie depuis le 23 mars 1932. On sait que l'Union des sociétés suisses de développement s'est prononcée dans son assemblée de Zurich contre le projet du Dr Keller, président de la Commission centrale, jugeant que ce projet, au lieu de favoriser le tourisme en général et la propagande en faveur de tous les moyens de transports, fait la part trop belle aux chemins de fer. Pour son exercice du 15 juin 1932 au 15 mars 1933, l'Union a dû payer sa cotisation de 1000 francs, bien que pendant toute cette période la Commission centrale n'ait pas donné signe de vie. Cette subvention a été supprimée au budget de 1933/34.

Le rapport reconnaît que la situation de l'hôtellerie est encore très précaire, quoique la dernière saison d'hiver ait été un peu meilleure que les précédentes dans certaines stations.

L'organisation suisse contre la réclame parasitaire fonctionne depuis plusieurs mois d'une manière satisfaisante; ses renseignements sont régulièrement communiqués aux sections de l'Union.

L'Union des sociétés suisses de développement est intervenue auprès des autorités fédérales contre le projet de nouvelle augmentation des droits sur la benzine; elle leur a représenté les répercussions qu'aurait sur le tourisme suisse le relèvement de ces droits et a demandé à ses sections d'éclairer l'opinion publique à cet égard.

Une commission d'experts a été chargée de se prononcer sur l'utilité de la Centrale de prospectus fondée à Glaris en 1930 et transférée depuis à Kusnacht. Cette commission a étudié le problème sous toutes ses faces, a visité les installations et a conféré avec les dirigeants de l'entreprise. Cette question a été traitée également à l'assemblée générale de Zurich.

Sur l'initiative de la section d'Andermatt et de concert avec le Club alpin suisse et l'Association suisse de ski, l'Union a fait des démarches auprès de la Direction générale des C. F. F. pour obtenir une augmentation de la durée de validité des billets dits de sports d'hiver. La réponse des chemins de fer a été négative. Le vorort est aussi intervenu, à la demande de la section de St. Gall, pour suggérer aux C. F. F. la création de billets de vacances d'une durée de 21 jours, dont le coût n'aurait guère été supérieur à celui du billet actuel d'aller et retour valable dix jours seulement. Ici encore, on s'est heurté à un refus.

L'activité du vorort s'est manifestée en outre dans l'étude de plusieurs grandes questions encore en suspens, ainsi que dans une importante correspondance avec d'autres groupements et avec les sections. Son président a participé, à ses propres frais, au Congrès international du tourisme qui a eu lieu à Nice.

## Association des Intérêts de Genève

Le rapport annuel du comité de l'Association des intérêts de Genève, lu par le président de l'Association, M. Marc Cougnard, à la récente assemblée générale, contient beaucoup de renseignements d'intérêt général qui méritent d'être relevés dans notre organe.

En dépit des conditions générales fâcheuses, l'Association a déployé une activité incessante en faveur de Genève, notamment pour attirer et retenir la clientèle étrangère. Malheureusement les ressources nécessaires à cet effet ont été réduites dans de sensibles proportions, les autorités ayant jugé à propos de faire des économies aussi dans le domaine de la propagande. Les membres de l'Association étaient au nombre de 2906 au début de 1932. Il y a eu pendant l'année 122 démissions, départs et décès et 125 admissions, de sorte que le total à la fin de l'exercice était de 2909 membres. Ce chiffre est insuffisant pour une ville comme Genève, où l'Association des intérêts devrait compter au moins 5.000 sociétaires. Certaines banques, maisons de commerces, entreprises hôtelières ou administrations importantes, qui devraient figurer parmi les souscripteurs de l'Association ou qui pourraient lui fournir des sommes plus importantes n'ont pas fait le geste attendu.

Faute de moyens suffisants, l'Association a dû réduire son budget de publicité et renoncer à des propositions fort intéressantes. Le rapport expose le détail de la publicité faite pour Genève et l'activité du Bureau de renseignements. Notons en passant, d'après le rapport financier, que sur un total de dépenses de 226.926 francs, une somme de 50.390 francs a été consacrée à la publicité. Le Bureau de renseignements a coûté 35.072 francs et les frais généraux se sont élevés à 12.450 francs. Le plus gros poste des dépenses a été celui des fêtes et concerts, avec 110.160 francs. Le budget pour l'année 1933 restreint le total des dépenses à 116.300 francs.

L'Association a prêté son concours à la plupart des manifestations sportives. Elle a organisé au Grand-Théâtre un festival Mozart et un cycle d'opéras italiens. Deux représentations officielles de la Comédie française ont été organisées pendant l'assemblée de la Société des nations.

La Fête des fleurs n'a pas eu lieu par raison d'économie; elle a été remplacée par un concours international d'élégance automobile. On a également renvoyé à des temps plus heureux le Concours hippique international.

L'année 1932, dit le rapport, restera pour la Suisse, comme pour les autres pays, une époque marquée par un fort recul dans l'affluence des touristes. Genève a reçu l'an dernier 150.854 visiteurs dans ses hôtels et ses pensions, au lieu de 166.855 en 1931. Pour la première fois peut-être à Genève on a réellement constaté, à la suite d'une saison touristique déficitaire, la valeur de l'industrie du tourisme. On a fini par se rendre compte que le tourisme international est un puissant facteur économique, qui fait marcher bien des industries et la plupart des commerces. Il faut souligner que les touristes français sont venus particulièrement nombreux à Genève en automobiles et en autocars. En outre, 23.000 touristes français ont été amenés dans cette ville par des trains spéciaux du P.-L.-M.

Après avoir rappelé les démarches faites pour l'amélioration des relations ferroviaires à Genève, le rapport traite la question des autostrades, à laquelle on devrait s'intéresser davantage en Suisse romande. Genève a été de tout temps jusqu'aux chemins de fer un noeud de routes et elle doit le redevenir si elle veut prospérer. Le comité de l'Association a protesté à Berne contre le projet de relèvement des droits de douane sur la benzine, une mesure susceptible de compromettre très fortement les ressources apportées en Suisse par le tourisme.

L'aéroport de Genève-Cointrin a développé une activité fort intéressante et a fourni une nouvelle preuve, après tant d'autres, de l'essor rapide du tourisme aérien.

Une foule de questions touchant l'embellissement de la ville et des environs ont occupé également le comité des Intérêts pendant l'année dernière: entretien des sentiers de promeneurs, concours de fenêtres et de balcons fleuris, décoration florale des principaux quais, goudronnage des promenades, etc. Notons qu'à Genève aussi on a constaté combien ce goudronnage est fatal aux arbres.

En terminant son rapport, le président a remercié tous les membres du comité de leur collaboration, le directeur M. Trachsel, ainsi que le personnel du secrétariat et il a invité les Genevois à unir leurs efforts pour le bien de leur cité.

A l'issue de l'assemblée générale, le banquet traditionnel a été fort bien servi à l'Hôtel de la Métropole. M. le conseiller d'Etat Antoine Bron y a parlé du rail et de la route. Il a fait notamment le procès de la politique d'exploitation des C. F. F., qui n'ont jamais consenti au bassin du Léman les services que réclamait une région si favorable au tourisme. Mais ce que le rail refuse, l'automobile peut le donner.

## Conférence de la maison Maggi à l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne, le 20 avril 1933

On nous écrit:

Comme chaque année, la maison Maggi a présenté à l'Ecole hôtelière un film documentaire et de propagande. Ce film, commenté et agrémenté de musique, fut extrêmement instructif et intéressant. On nous montra:

1) *La Fabrique Maggi*. Au cours de cette première partie, nous eûmes l'occasion de voir fonctionner les merveilleuses machines utilisées à Kemptal et grâce auxquelles la fabrication est activement poussée. Un autre avantage sérieux de ce système est une propreté parfaite.

2) *Le domaine rural*. Nous sommes en été. C'est la belle période des récoltes et des fenaisons. Nous admirons les vastes champs de cultures maraîchères (choux-fleurs, poireaux, etc.). Puis, changement de décor. Nous montons à l'alpage, dans les environs de Schwytz. Le bétail élevé par la maison Maggi donne une impression de force et de santé.

3) *Les Alpes*. Le film nous conduit ensuite dans l'Oberland bernois. Lauterbrunnen, Grindelwald, Wengen, la Petite-Scheidegg, stations de réputation mondiale, défilent devant nos yeux. Enfin, c'est le célèbre Jungfraujoch. Quelques exploits sportifs en skis, sauts, courses, slalom, donnent à plus d'un l'envie de s'ébattre dans la neige.

Finalement un guide (A. Rubi) et deux touristes nous montrent les charmes, mais aussi les risques de l'alpinisme.

Un chaleureux merci à la maison Maggi pour cette excellente conférence, par laquelle nous avons appris à connaître l'une des plus belles contrées et l'un des meilleurs produits de la Suisse.

*R. Perrin.*

## Informations économiques

**L'indice des prix de détail.** — D'après les calculs de l'Union suisse des sociétés de consommation, l'indice des prix de détail aurait reculé, du 1er mars au 1er avril, de 0,3 à 114,8 (juin 1914: 100). Pendant ce mois le prix des œufs a baissé, tandis que celui de la viande a augmenté. L'indice du 1er avril 1933 est de 12,7 points inférieur à celui du 1er avril 1932.

**La vigne dans l'Oberland.** — En raison de la concurrence, les vignes du bord du lac de Thoune avaient disparu depuis plusieurs années. Maintenant, de nouvelles vignes sont de nouveau plantées sur les plans du Spiezberg. L'hiver dernier, 17.000 plans ont été placés sur un terrain de 13.000 mètres carrés. Les vignes s'étendent maintenant sur une superficie de 30.000 mètres carrés et comptent 40 vignes. La récolte de l'automne dernier a donné un bon vin qui a été facilement écoulé.

COURVOISIER
THE BRANDY OF NAPOLEON
COGNAC
AGENTS GÉNÉRAUX POUR LA SUISSE:
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., BALE

**Bétail de boucherie.** — Les derniers marchés au bétail de la grande région agricole Fribourg-Vaud ont été en général bien fréquentés, les travaux de la campagne étant en bonne avance. Le bétail de toutes catégories était abondant et les ventes s'effectuaient assez facilement, sans grands changements dans les prix. Les bœufs gras étaient offerts à 1 fr. et 1 fr. 10 le kilo et les génisses grasses au même prix. Les porcs gras, qui avaient manifesté dernièrement une légère hausse, sont retombés autour de 1 fr. 40.

**Denrées et 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, s'est encore abaissé de 0,5% de fin février à fin mars 1933. Calculé à l'unité près, il se situait à 132 (juin 1914 = 100) à la fin de mars 1933, contre 133 à la fin du mois précédent et 142 à la fin de mars 1932. Cette nouvelle baisse est due aux prix de diverses denrées alimentaires, notamment aux prix des œufs. L'indice spécial du coût de l'alimentation dénote une baisse de 1% par rapport au mois précédent, se situant dès lors à 116 contre 117 à la fin de février 1933 et 128 à la fin de mars 1932.

**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, était, à la fin de mars 1933, à 90 par rapport à 100 pour juillet 1914 ou à 62,7, par rapport à 100 pour la moyenne des années 1926/27. Il dénote une baisse moyenne de 8,9% depuis le mois de mars 1932 (—9,5% le mois précédent). Le fléchissement qui se poursuivait sans interruption depuis novembre 1932, s'est à peu près arrêté; il n'a été que de 0,1% en mars. Des dix groupes de marchandises pris en considération, cinq s'inscrivent en hausse (notamment les métaux, les produits alimentaires d'origine végétale et les textiles, cuirs, caoutchoucs) et cinq s'inscrivent en baisse, notamment les engrais, les combustibles et les produits alimentaires destinés à l'industrie.

**Lait et fromage.** — L'assemblée des délégués de l'Union centrale des producteurs de lait, siégeant le 19 avril à Berne, a pris acte des décisions du Conseil fédéral et des Chambres sur la prolongation de l'aide en faveur de l'industrie laitière. Elle a fixé le prix du lait à partir du 1er mai à sa base actuelle de 18 centimes par kilo au lieu de production, en garantissant les prix correspondants pour le beurre et le fromage. Conformément à l'esprit des délibérations parlementaires, cette garantie est subordonnée à l'observance des prescriptions concernant la restriction et l'amélioration de la production laitière. — Le paysan reçoit donc 18 centimes pour un produit que le consommateur paye de 30 à 36 centimes. On avouera que les intermédiaires se taillent un beau bénéfice. Ceux-là ne souffrent pas de la crise!

## Nouvelles diverses

**Pas de Fête des Camélias en 1933.** — Locarno a renoncé cette année à la célébration de la traditionnelle Fête des Camélias. En lieu et place, on a organisé des cours de culture supérieure, qui ont été inaugurés le 23 avril par une cérémonie officielle.

**Dans la musique.** — Les 29 et 30 avril, les musiciens suisses se réuniront dans la jolie cité balnéaire de Rheinfelden. Le samedi matin se tiendra l'assemblée générale de la Société suisse de musique pédagogique. L'après-midi, ce sera le tour de la *Société suisse des droits d'auteurs* et de l'Association des compositeurs de musique. Il y aura un concert le samed soir et deux autres le dimanche.

**Une conférence internationale du Rotary** aura lieu à Lausanne du 27 au 29 août, avec des centaines de participants de toute l'Europe, de l'Afrique du nord et de l'Asie-Mineure. À côté des travaux de la conférence, le programme prévoit une réception officielle des autorités au Lausanne-Palace, une promenade en bateau sur le Léman avec arrêt à Montreux, excursion à Caux et gala artistique et chorégraphique le soir à Montreux-Plage, une visite de Lausanne, une grande soirée artistique au Beau-Rivage Palace, un match de golf et une visite de Genève. D'autres visites spéciales sont prévues pour les médecins, les agronomes et les techniciens. Un certain nombre de voyages circulaires à prix forfaitaire permettront aux rotariens étrangers, après la conférence, de visiter la Suisse aux meilleures conditions.

**Une conférence sur la Suisse à Lille.** — Le dimanche de Pâques à 15 heures a eu lieu dans la salle des congrès de la Foire de Lille, sous la présidence de M. Huber, consul de Suisse dans cette ville, une conférence de M. Maurice Muller intitulée: «Une excursion en Suisse à Interlaken et au massif de la Jungfrau». Pendant deux heures, le conférencier a promené son auditoire dans cette magnifique partie de l'Oberland bernois, des lacs de Thoune et de Brienz par Interlaken vers Lauterbrunnen, Mürren, Wengen jusqu'au Jungfraujoch, où se trouvent la gare et l'hôtel les plus élevés du monde, à une altitude de 3460 mètres. De nombreuses et remarquables projections illustraient la conférence, qui fut très applaudie par un important auditoire. Après sa conférence, M. Maurice Muller remercia la Suisse, au nom des populations du nord de la France, des œuvres charitables accomplies pendant la grande guerre et lança l'idée de la fondation dans cette région d'une association des amitiés franco-suisses.

## Trafic et Tourisme

**La ligne Delémont-Delle.** — A la réunion du 20 avril à Lausanne du conseil du 1er arrondissement des Chemins de fer fédéraux, communication a été faite que l'électrification de la ligne Delémont-Delle sera achevée le 15 mai, date de l'entrée en vigueur de l'horaire d'été.

**Sur la route du Gothard.** — A la suite des négociations menées par l'association « Route du Gothard » avec les gouvernements uranais et tessinois, l'ouverture de la route du Gothard à la circulation automobile aura vraisemblablement lieu cette année le 15 mai. L'association fera en sorte que la route soit ouverte cet automne à la circulation le plus longtemps possible.

**Dans les Grisons.** — L'hôtellerie grisonne a enregistré du 1er au 15 avril 74.019 nuitées, contre 76.203 du 1er au 16 avril 1932. Les chiffres de cette quinzaine de 1933 sont sensiblement les mêmes que ceux de la quinzaine correspondante de l'année dernière. On a constaté toutefois une légère augmentation du nombre des nuitées pour les Suisses, les Belges, les Allemands, les Français, mais une diminution pour les Américains, les Anglais, les Italiens, les Grecs, les Hollandais, les Autrichiens, les Espagnols et les Portugais, etc. Il y a eu 1647 arrivées et 2239 départs pendant la première semaine d'avril, 2412 arrivées et 1538 départs pendant la seconde semaine.

**Statistique bâloise.** — Pendant le mois de mars 1933, les hôtels et les pensions de la ville de Bâle ont reçu 16.468 hôtes, contre 12.305 en mars 1932. Ils ont enregistré 28.420 nuitées au lieu de 21.312. L'occupation moyenne des lits a été de 50% (37,2%). On a compté 8714 Suisses (4850), 4242 Allemands (3817), 982 Français (992), 913 Hollandais (997), 366 Belges et Luxembourgeois (459), 286 Italiens (262), 227 Anglais (214), 206 Autrichiens (181), 136 Américains des Etats-Unis (117), etc. L'augmentation considérable du nombre des Suisses est due évidemment à la Foire suisse d'échantillons, dont une partie avait lieu en mars.

**Le trafic touristique à Genève.** — En 1932, la douane a constaté l'entrée provisoire en Suisse de 46.765 véhicules automobiles par la seule frontière genevoise, contre 41.064 en 1931, 35.994 en 1930, 29.020 en 1929, 24.896 en 1928, 21.284 en 1927, 18.251 en 1926, 12.786 en 1925, 7.819 en 1924. Il s'agit ici évidemment presque en totalité de voitures françaises. De tous les pays d'Europe, seuls les Français sont venus en plus grand nombre à Genève l'année dernière, 41.070 contre 35.976 en 1931. Dans ce chiffre ne sont pas compris les milliers d'automobilistes venus dans leurs voitures de tourisme ou en cars visiter la ville dans la journée sans passer une nuit dans les hôtels, ni les 23.000 Français amenés les dimanches d'été par les trains spéciaux du P.-L.-M. L'entrée des Français à Genève était du reste considérablement facilitée par l'autorisation de franchir la frontière avec une simple carte d'identité ou un passeport même échu et pour les automobilistes avec leur seul permis national au lieu du permis international.

**Encore le tourisme pascal.** — On est unanime au Tessin à déclarer que l'on n'avait pas vu depuis longtemps une pareille affluence de visiteurs pendant les fêtes pascales. Entreprises de transports ferroviaires et automobiles, bateaux, hôtels, restaurants ont pu travailler à plein rendement. Dans la seule journée du lundi de Pâques, plus de 20.000 personnes ont repassé le Gothard. — L'affluence des touristes a été très grande aussi dans la ville fédérale, où l'on pouvait la constater surtout autour de la fosse aux ours, à la Grande Cave et au Palais du parlement. Des Français et des Allemands sont venus nombreux en automobiles et en cars. — L'affluence des passagers sur les bateaux des lacs de Thoune et de Brienz a atteint un niveau qui n'avait plus été enregistré depuis des années. C'est ainsi qu'on a compté sur le lac de Thoune 7500 passagers le jour de Pâques et 3600 le lundi de Pâques. Le chiffre du jour de Pâques est presque aussi élevé à lui seul que celui de tout le mois d'avril 1931. — La compagnie de navigation sur le lac des Quatre-Cantons a transporté 44.930 personnes pendant les fêtes de Pâques, contre 22.000 l'an dernier et 85.000 personnes ont passé en gare de Lucerne, soit 10.000 de plus qu'il y a un an. Les lignes de montagne de la Suisse centrale ont été également très fréquentées.

**Les fêtes de Pâques dans la région du Léman.** — Nous avons déjà relaté que le trafic touristique a été très satisfaisant pendant les fêtes dans la région de Montreux. Il y a eu également forte affluence de visiteurs dans la contrée de Vevey, où du reste on en attend d'autres encore pour toute la fin d'avril à l'occasion de la Foire des vins vaudois et de la semaine gastronomique. Toutes les entreprises régionales de transports ont fait autour de Vevey d'excellentes affaires. — A Lausanne, l'animation a été réjouissante et le tourisme y a accusé une reprise évidente. On a relevé en particulier l'arrivée de très nombreuses automobiles étrangères, françaises notamment, et le passage de plusieurs autocars français. Le lac a attiré des milliers d'amateurs et les bateaux étaient bondés. La route et le rail ont amené aussi beaucoup de visiteurs de la Suisse allemande. — A Genève, les fêtes de Pâques ont été marquées par un exode en masse des citadins, si bien que les C.F.F. ont dû doubler des trains. Les bateaux ont été pris d'assaut et les restaurants situés au bord de l'eau ont fait de belles recettes. Mais si les Genevois ont quitté leur ville, des foules de Français et de Confédérés sont venus les remplacer. On s'en est aperçu surtout lors des rentrées le lundi de Pâques; de nouveaux doublements de trains ont été nécessaires et sur toutes les routes le trafic automobile était intense. En somme, les fêtes de Pâques laisseront cette année un bon souvenir, soit dans les milieux des touristes, qui ont joui d'un temps exceptionnellement beau, soit dans les milieux du tourisme réceptif et des entreprises de transports.


RIVINIUS
H. RIVINIUS & Co ZUERICH
HOTEL PAPIERE

Hotelsilber-Reparaturen
nur durch die
BERNDORFER WERKSTÄTTEN
IN LUZERN

FRIGORREX
KÜHLUNG
für Haushalt und Gewerbe
Wir arbeiten nicht für Augenblickserfolge!
Daher bieten wir bei äusserster Kalkulation das Beste in Konstruktion, Wirtschaftlichkeit und Gediegenheit der Ausführung. Eine Frigorrex-Kühlanlage erfüllt ihren Dienst viele Jahre lang zur restlosen Zufriedenheit der Besitzer!
Es liegt in Ihrem eigensten Interesse, unsere unverbindliche Offerte einzuholen.
Frigorrex liefert: Kühlräume, Kühlschränke, Gefrierschränke, Konservatoren, Vitrinen, Kühlbuffets, Sodafontänen usw. für Hotels, Restaurants, Metzgereien, Konfiserien, Bars, Weinhandlungen, Spezialanlagen für Spitäler, wissenschaftliche Institute, Photographen usw.
FRIGORREX AG
Luzern, Frankenstr 16 Tel. 22.208
Zürich, Alfred-Escherstr. 27 Tel. 31.184
Basel, Leonhardstr. 1 Tel. 43.680
Bern, Monbijoustr. 7 Tel 28.049
Lausanne, Av. de Cour 17 Tel. 31.951
HARTMANN

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

Lohnenden Nebenverdienst
bietet führende Weinhandlung Personen aus Wirte- und Hotelier-Stand mit grossem Kollegenkreis. Anfragen unter Chiffre B. E. 2829 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

WORINGER
WAS SIE BISHER... mit keinem Reinigungsmittel ohne Schaden fürs Metall u. die Hände fertig brachten, das erreicht ARGENTYL durch einfaches Baden des Silber- u. versilberten Geschirrs. Weiss, wie neu geboren, kommt es alsbald heraus. — Verlangen Sie Gratis-Prospekte von
ARGENTYL poliert Ihr silber
SAPAG A. G., ZURICH
Bremgartnerstrasse 18. Tel. 38.217

Lorenz Gredig's
Veltliner - Weine
PONTRESINA
sind ganz prima!

BRISSAGO.
ZU VERKAUFEN:
Prima Hotel-Pension
in Vollbetrieb, mit Garten. Beste Lage an der Schifflände.
César Zanoli, Brissago.

GROSSERES
Berghotel
in günstiger, gut frequentierter Lage (Zentralschweiz) ist auf nächste Sommersaison günstig zu verpachten. Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre O. F. 9599 Lz. an Orell Füssli-Annoncen, Luzern.

In Lugano ist aus besonderen Gründen ein
HOTEL
mit rund 50 Betten preiswert zu verkaufen. Es wollen sich bitte nur Fachleute melden, die Fr. 60,000.— anzahlen können. Vermittler erhalten keine Auskunft.
Offerten unter Chiffre L. O. 2824 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn!

NUR ECHT VON E. MEYER BASEL
APÉRITIF
Burgermeisterli
Spezialität seit 1815

Gesucht gebrauchte aber guterhaltene
40-50 Stühle und 12 dazupassende Tische
80×80 cm, für eine Weinstube. 40 bis 50 Stühle, 12 dazupassende Tische, 80×80 cm, für Terrasse. Emil Real, Vaduz, Liechtenstein.

Krankheitshalber zu verkaufen in verkehrsreicher grosser Ortschaft des Kt. Bern bekannt., altrenommierter
Gasthof
mit grossem Tanz- und Theatersaal, Speisesaal, Gartenwirtschaft, Kegelbahn, Scheune u. Stallung, Garten und Pflanzland. — Grosse Rendite nachweisbar. - Auskunft erteilt gegen Rückporto unter Nr. 10/74 Chr. Berger, Sachwalter, Bern, Neuengasse 39, Tel. 29.559

Rolladenfabrik
A. Griesser A. G.
Aadorf
empfiehlt sich zur Lieferung von Rolltoren aus Stahlwellblech u. Holz, Stahlwellblech- u. Holzrolladen, Rolljalousien, Zugjalousien und Rollschutzwänden. Jalousieumlegladen, Sonnenstoren für Terrassen und Fenster. Bascul-Tore
✠ 57059 für Garagen.

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, Oel, Farbe, Harz, Wagenschmiere
*ESWA* Dreikönigstr. 10 ZÜRICH
Einkaufs-Centrale für schweiz. Wäschereibetriebe
Maison d'achat pour buanderies suisses

## Es gibt Leute

die glauben vorteilhaft einzukaufen, wenn sie das Teuerste, andere dagegen, wenn sie das Billigste nehmen.

Wer hat recht? — Keiner von beiden. Eine *vorteilhafte* Ware ist diejenige, die im Vergleich zu ihrem Preis den höchsten Gegenwert bietet.

Unser 15% butterhaltiges Speisefett «Kaspar-Gold» kostet zwar nur Fr. 2.60 per kg, stellt aber einen Gegenwert von Fr. 2.90 bis Fr. 3.10 dar. Sie können sich selbst leicht überzeugen, dass Konkurrenz-Erzeugnisse, welche die Qualitätsstufe von «Kaspar-Gold» erreichen, durchschnittlich 30 bis 50 Rp. per kg teurer sind. Unser «Kaspar-Gold» ist also wirklich ein sehr vorteilhaftes Kochfett.

*Wollen Sie sich diese erfreuliche Tatsache nicht zunutze machen?*

**Hans Kaspar & Co**
**Zürich 3** Trustfreie Speisefett-Fabrik
**Binzstr. 12** **Tel. 57.730**

Rasch, zuverlässig und ohne viel Mühe blendendreine und desinfizierte Wäsche: das leistet Persil.

**PERSIL**
Henkel & Cie. A.G., Basel

DP 283

## Unser Sonder-Abkommen

mit dem S. H. V. ermöglicht den Mitgliedern dieses Verbandes den Abschluss speziell vorteilhafter

**Dritt-Haftpflicht-Versicherungen und Unfallversicherungen für das Personal**

Verlangen Sie unsere Offerte

**Winterthur**
Schweizerische **Unfall**-Versicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

**GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN.**

FEINSCHMECKENDE GLACEN AUS
LUCULLUS
EISCREMEN

J. BUSER, STEIN-AARG.
CONSERVENFABRIK „LUCULLUS"
TELEPHON No. 32

## Hoteliers

berücksichtigt in erster Linie die Inserenten unseres Fachorgans.

*Eine Additionsmaschine zu Fr. 650*

1. Schreibend mit Sicht-Kontrolle
2. Mit Sicht-Kontrolle nicht schreibend
3. Ohne Sicht-Kontrolle nicht schreibend (Schnelladdition)
4. Direkte Subtraktion
5. Multiplikation
6. Schreibend, ohne Addition

**3 Maschinen in EINER vereinigt**

Auf Wunsch bequeme Ratenzahlung

Generalvertretung für die Schweiz:
**Theo Muggli, Zürich**
Gessnerallee 50, Telephon 36756

Vertreter für Basel-Stadt u. -Land:
**Gebr. Grieder, Basel**
Freiestrasse 2, Telephon 28215

## In jedem Hotel schlägt man Rahm.

Verwenden Sie zur Bereitung von **SCHLAGRAHM** stets **BINDAMIN.** Es macht denselben steif u. haltbar. 5 Gramm BINDAMIN p. Liter genügen, um Sie vor Verlusten zu schützen. Der Schlagrahm fällt nicht mehr zusammen, bleibt lange schneeig und trocken.

**Isomalt-Vertrieb L. H. Meyer, Horw bei Luzern**

**Der beste billigste u. profitabelste Schinken ist der**

# Bell-Schinken
**in Dosen**

**Verlangen Sie Preisliste bei**

**BELL A. G.**
**BASEL**
**Telephon 21.680**

## Nerven-Heilanstalt „Friedheim"

**Zihlschlacht** (Thurgau)
Eisenbahnstationen: Amriswil, Bischofszell Nord

**Nerven- u. Gemütskranke**

Sorgfältige Pflege - Gegründet 1891
Drei Aerzte - Telephon Nummer 3
Chefarzt und Besitzer:
**Dr. Krayenbühl**

*Erfolgreiche Werbung durch Fretz Drucksachen*

*Verlangen Sie Muster!*

*Gebr. Fretz AG*
*Zürich*

*Buch Stein Offset*
*Kupferdruck*

*Vorteilhafte Bezugsquelle für*

**Gartenmobiliar**
verchromte **Stahlrohrmöbel**
**Garderobe - Anlagen**

*ist die*

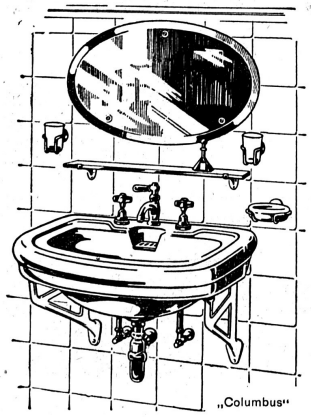
***Basler Eisenmöbelfabrik Sissach***

*Verkauf nur durch die einschlägigen Geschäfte*

## Ihr Hotel ist stets besetzt

**wenn** Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fliessendem temperiertem Wasser haben

**BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH**
Aktien-Gesellschaft
Fabrik sanitärer Einrichtungen



„Columbus"

## Votre hôtel sera toujours au complet

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

**BAMBERGER, LEROI & CO., ZURICH**
Société Anonyme
Fabrication d'appareils sanitaires

## Otto Bächler, Weine, Zürich 6

**Turnerstrasse 37** **Telephon 24805**

**Generalagent und Depot der Produzenten-Häuser:**

| | |
|---|---|
| **Bordeaux:** | Cte P. J. de Tenet & de Georges, Bordeaux |
| **Burgund:** | Cte Liger-Belair & Fils, Nuits, St-Georges, Côte d'or |
| **Cognac:** | Camus Frères «La Grande Marque» |
| **Champagne:** | Ayala & Cie., Château d'Ay, Ay |
| **Rhein u. Mosel:** | Jacob Hütwohl, Steeg bei Bacharach am Rhein |
| **Scotch Whisky:** | Donald Fisher «Ye Monks» |
| **Porto:** | Pinto & Cie., Oporto—Liqueur Smirnoff |
| **Tirol:** | Giuseppe Parteli, Mezzolombardo |

## CRESSIER (Neuchâtel)

**Töchterpensionat Villa Ra**
**Leitung: Mme. et Mr. A. Quin**

Französisch, Englisch, Handelsfächer, Haushaltung, Turne Sport. Ausgezeichnete Referenzen. Besondere Bedingung für Ferienzeit.

## Tassen-Unterlagssaugdeckchen

verhindern das lästige Tropfen beim Trinken und schützen somit die Kleider der Gäste. • Wir liefern diese Unterlagen in diversen Grössen und Ausführungen mit und ohne Druck. • Verlangen Sie Musterofferte

**KOCH & UTINGER, CHUR**

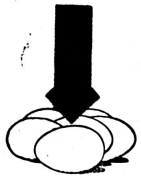
## Für Ihre Gäste

nur gute Musik mit gutem Verstärker-Apparat und den besten Platten Columbia.

„Rena"

**J. Kaufmann, Zürich**
Theaterstr. 12

**DIE WIEDERHOLUNG DER WIRKUNG DER INSERATE!**



**500 Millionen Eier**
werden jährlich frischerhalten durch
**GARANTOL**
Eierkonservierungsmittel
Zuverlässig - einfach - sauber - sparsam. Kleinste Packung 60 Cts. Zu haben in Drogerien, Apotheken und Kolonialwarenhandlungen.