Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 42 (1933)
Heft: 39

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 24.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 39
BASEL, 28. Sept. 1933

Nº 39
BALE, 28 sept. 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

Was geht mit dem Benzinzoll?

(Korr.)

(Lr) An seiner Delegiertenversammlung in Bern hat der Schweiz. Bauernverband unter anderem eine Erhöhung der Eingangszölle auf Benzin postuliert. Fast gleichzeitig war es auch ruchbar geworden, dass eine weitere Steigerung dieses Zolles in Aussicht steht, sofern die im Finanzprogramm des Bundesrates vorgesehene Getränkesteuer bei der Bundesversammlung keine Gegenliebe finde. In welcher Gestalt sie schliesslich aus dem Schosse unserer beiden Kammern hervorgehen, was für einen Ertrag sie abwerfen wird, darüber kann man sich heute lediglich in Vermutungen ergehen. Die Gefahr — und es ist eine nationale Gefahr — dass dem „kostbaren" Betriebsstoff des Benzins eine neuerliche Verteuerung drohe, ist noch nicht gebannt, sie geistert immer noch beunruhigend. Eine Abklärung, worin „das grosse Wort gelassen ausgesprochen" wird, tut not. Einstweilen aber heisst es wach sein, auf der Hut sein.

Dass die von der Bauernschaft geforderte Benzinzollerhöhung der schweizerischen Hotellerie einen in seinen Wirkungen kaum abzusehenden Schlag versetzen würde, ist eine Binsenwahrheit. Die hier wiedergegebenen Zahlen mögen einen Begriff davon vermitteln, in welchem Umfange heute das Automobil das Gastgewerbe alimentiert. Von Jahresanfang bis Ende Juli 1933 hatten 102,808 ausländische Motorfahrzeuge unsere Grenzen passiert, im Vergleich zu 80,649 während desselben Zeitabschnittes im Vorjahr. Noch liegen die Ziffern für den vergangenen August nicht vor, aber wenn man sich daran erinnert, dass voriges Jahr im gleichen Monat rund 53,000 ausländische Motorfahrzeuge in die Schweiz eingereist waren, wenn man ferner proportional den Zuwachs in Berechnung stellt, den das Jahr 1933 bisher gebracht, so gelangt man schon heute zu einer Ziffer von rund 165,000 fremden Automobilen und Motorrädern. In gewissen Kurorten, wie z. B. in St. Moritz, stieg der Anteil des Autos am Total der Logiernächte auf 45% und für diesen Sommer wird sogar ein noch höherer Prozentsatz zu erwarten sein.

Einzelne Hotels leben fast ausschliesslich vom Automobilverkehr. Läge nicht eine Ironie darin, dass der Bund mit der einen Hand die Hotellerie unterstützt, mit der andern aber durch Unterbindung des Automobilverkehrs diesem Wirtschaftszweig den Boden wieder unter den Füssen wegzieht? Darüber nämlich darf man sich keinen Illusionen hingeben, dass eine weitere fiskalische Belastung des Motorbrennstoffes unweigerlich einem Rückgang des schweizerischen wie des ausländischen Autotourismus nach der Schweiz rufen würde, welchem die ohnehin geschwächte Hotelindustrie keinen Widerstand mehr entgegenzusetzen vermöchte.

Deutschland bietet hinsichtlich der Folgen einer abermaligen Heraufsetzung der Zolltarife für Benzin eine glänzende Illustration. Die übermässig hochgeschraubten Benzin- und Autozölle zeitigten in unserm nördlichen Nachbarlande das Ergebnis, dass die Benzinimporte, die im ersten Halbjahr 1931 710,055 Tonnen betragen hatten, im gleichen Abschnitt des Jahres 1932 auf 460,702 Tonnen sanken, dass zudem rund 580,000 Motorfahrzeuge aus dem Verkehr zurückgezogen wurden, rund ein Drittel des Gesamtbestandes. Doch dabei hatte es sein Bewenden nicht. Abgesehen davon, dass der Staat eine Einbusse von 50 Millionen auf den Automobilsteuern erlitt, war von einem Plus bei den Benzinzollerträgnissen keine Rede. Dafür aber geriet die Automobilindustrie an den Rand des Abgrundes, wuchs das Heer der Arbeitslosen. 150,000 Chauffeure und Angestellte der Automobilfabriken waren ohne Beschäftigung. Das Experiment endete auf der ganzen Linie mit einem traurigen Misserfolg. Seitdem hingegen das neue Deutschland das Übel an der Wurzel gefasst, seitdem es in weitblickender Weise Steuererlass und Herabsetzung der Benzinzölle durchführte, geht es wieder konstant aufwärts. Mit einer vollbeschäftigten Industrie, welche 25,000 Arbeiter wieder in den Produktionsprozess einschalten konnte, mit einem Ansteigen des Totals der Motorfahrzeuge auf 1,562,823 ist der durch die unheilvolle Zoll- und Steuerpolitik angerichtete Schaden wieder gutgemacht worden.

Über die Entwicklung, welche die Dinge bei uns nehmen müssten, sofern dem Automobil eine noch schwerere Last aufgebürdet würde, kann kein Zweifel bestehen.

Wir beschreiten schon jetzt den Irrweg, der Deutschland beinahe in die Katastrophe gestürzt hätte. Dabei ist die Schweiz ein Verkehrsland „par excellence", in dessen Handelsbilanz der Fremdenverkehr eine ausschlaggebende Rolle spielt. Kann es unter diesen Umständen verantwortet werden, den Zustrom ausländischer Gäste durch Erhöhung der Benzinzölle zu drosseln, in einer Zeit, da wir ohnehin den zweifelhaften Ruhm geniessen, das teuerste Land des Kontinents zu sein? Machen wir uns nichts vor: ein weiterer Aufschlag auf dem Benzin wird unfehlbar prohibitiv auf den automobilistischen Reiseverkehr wirken, die Frequenzzahlen werden in erschreckendem Masse abnehmen. Das lehrt uns das warnende Beispiel Deutschlands. Andere Länder würden sich dafür ins Fäustchen lachen und von unserer Kirchturmspolitik profitieren. Kommt noch dazu, dass unsere Strassen den modernen Anforderungen nicht überall standhalten, namentlich die Alpenpässe. Wohin aber treibt die Hotellerie, wenn darüber hinaus der Autoverkehr noch mit höheren Benzinpreisen belegt wird? In seiner Eröffnungsansprache am Comptoir Suisse in Lausanne hat Bundespräsident Schulthess den Satz geprägt, dass wir „unsere wirtschaftlichen Interessen gegenüber dem Ausland, insbesondere auch die des Fremdenverkehrs, mit aller Energie wahrzunehmen wissen werden". Halten wir diesen Ausspruch fest und fügen wir gleich bei, dass es in der Frage des Benzinzolles einzig und allein an uns liegt, die wirtschaftlichen Interessen unseres Landes wahrzunehmen.

Legt sich denn die Bauernschaft wirklich keine Rechenschaft darüber ab, dass sie mit der Forderung nach abermaliger Erhöhung der Benzinzölle den Ast absägt, auf dem sie sitzt? Erkennt sie die direkten wirtschaftlichen Zusammenhänge zwischen ihr und dem Hotelgewerbe nicht, oder verschliesst sie sich dieser elementaren Einsicht? Fast hat es den Anschein, man fühle sich vom Wohlergehen der Hotellerie in landwirtschaftlichen Kreisen restlos unabhängig. Und doch drängt sich die Überlegung geradezu auf, dass mit einer Verschärfung der Krise im Fremdenverkehr — notwendige Folge einer Verteuerung des Benzins — der Absatz der bäuerlichen Erzeugnisse bei den Gaststätten ins Stocken käme.

Von da ist nur noch ein kleiner Schritt zu der Einsicht, in welchem Masse der Bauer sich mit dem Ruf nach Heraufsetzung der Benzinzölle seiner Absatzmöglichkeiten selbst beraubt.

In diesem Zusammenhange mag ein Hinweis darauf angebracht sein, bis zu welchem Grad heute das Motorfahrzeug in die Landwirtschaft eingedrungen ist und welche Dienste es der ländlichen Bevölkerung leistet. 2,300 Traktoren, rund 18,000 Lastwagen, von denen 36% für Lebensmitteltransporte, 7,9% für Holzhandel und Baugewerbe, 2,6% von den Mühlen verwendet werden, standen 1931 in der Schweiz in Betrieb. Dazu gesellen sich noch 1,200 Fahrzeuge der Post, der konzessionierten Automobilunternehmungen und der Autohalter. Als Quintessenz lässt sich aus diesen Zahlen herausdestillieren, dass eine Benzinzollerhöhung einer weitern direkten Belastung der landwirtschaftlichen Produktion, Hand in Hand damit aber auch einer Erschwerung der Existenzbedingungen des Bauern, gleichkäme. Knüpfen wir nochmals an die bereits erwähnte Rede von Bundespräsident Schulthess an. „Die dritte grosse Aufgabe, die wir zu erfüllen haben, ist die Erhaltung der Einigkeit und Geschlossenheit im Lande. Nur eine lebendige Volksgemeinschaft kann den politischen Strömen der Zeit die Stirne bieten und die wirtschaftlichen Aufgaben lösen." Die Botschaft hör' ich wohl — allein das Postulat des schweiz. Bauernverbandes lässt den Gedanken der „lebendigen Volksgemeinschaft" schmerzlich vermissen. Ist es nicht vielmehr der Ausdruck einer einseitigen und dazu noch hinlänglich kurzsichtigen Interessenpolitik?

Zur gefl. Notiznahme!

Das von der Delegiertenversammlung S.H.V. vom 30. März 1933 in Zürich genehmigte neue Minimalpreisregulativ mit „Reglement betr. die Preiskontrolle" ist durch das Zentralbureau dieser Tage an sämtliche Mitglieder versandt worden.

Die Bestimmungen des Regulativs treten auf Beginn der nächsten Wintersaison, d. h. am 1. Dezember 1933, in Kraft, was den Vereinsmitgliedern hiemit erneut in Erinnerung gerufen sei.

Eine Richtigstellung

Verschiedentlich wurde in letzter Zeit das Zentralbureau S.H.V. von Hotellieferanten über ein angeblich zum fünfzigjährigen Jubiläum des Schweizer Hotelier-Vereins von einer Firma Elma S.A. in Bern in Aussicht genommenes Werk, wofür gegenwärtig Inserate geworben werden, angefragt. Da die Anfragenden nur ungenügend orientiert schienen, sei hiermit festgestellt, dass der Schweizer Hotelier-Verein dieser Publikation absolut fern steht. Es handelt sich um ein rein privates Unternehmen, über dessen Zweckmässigkeit schon angesichts der gegenwärtigen Krise in der Hotellerie berechtigte Zweifel erlaubt sind. Der Schweizer Hotelier-Verein, der seinerzeit ein Jubiläumswerk mit Rücksicht auf die Krise selber zurückstellte, hat mit der genannten Firma überhaupt nie irgendwelche Verhandlungen gepflogen.

Schweizerisch-deutsche Wirtschaftsverhandlungen

Wie aus Bern gemeldet wird, hat sich der Bundesrat in seiner Sitzung vom letzten Freitag u. a. auch mit dem Resultat der Besprechungen befasst, die Minister Stucki kürzlich in Berlin mit der deutschen Regierung und der deutschen Reichsbank geführt hat. Der Bundesrat hat beschlossen, den getroffenen Abmachungen vorläufig als Grundlage für weitere, umfassendere Verhandlungen zuzustimmen und hofft, dass es gelingen werde, in den verschiedenen wichtigen Fragen des Waren-, Fremden- und Kapitalverkehrs zu einer auch für die Schweiz erträglichen Verständigung zu gelangen. — Was den Fremdenverkehr anbelangt, so hat sich die deutsche Regierung neuerdings bereit erklärt, mit allen Mitteln für eine loyale Durchführung des bestehenden Reiseverkehrsabkommens zu sorgen.

Wir nehmen von dieser Meldung mit Genugtuung Vormerk und geben der Hoffnung Ausdruck, die Weiterverhandlungen des Herrn Minister Stucki mit den deutschen Regierungsstellen, die für den Monat Oktober vorgesehen sind, mögen zu einem günstigen Resultat auch für den Reiseverkehr, d. h. zur Beseitigung der heute noch bestehenden Hemmungen und Ungleichheiten führen.

Das Schweizer Jahr 1934

Gedanken zur Krisenbekämpfung im schweizerischen Fremdenverkehr

Von Karl Wolf, Weggis

Vorbemerkung der Redaktion: Diese Anregungen des Herrn Wolf sind an der Konferenz der Sektionspräsidenten vom 5./6. September 1933 in Bern vom Zentralvorstand zur Prüfung und Berichterstattung entgegengenommen worden. Wir bitten die Mitgliedschaft um weitere Aeusserungen zu dem interessanten Projekt.

Die Schweiz ist nicht in der Lage, ein heiliges Jahr zu veranstalten, aber wir sehen, wie sehr Italien mit seinem Fremdenverkehr davon profitiert, und wir wissen auch, dass ein Grossteil der heutigen Italienreisenden nicht nur des heiligen Jahres, sondern vor allem der billigen Reisemöglichkeiten wegen nach dem Süden zieht. Ob man dort, alles in allem genommen, billiger wegkommt, ist eine andere Frage. Jedenfalls aber legt uns diese Reisementalität den Gedanken nahe, ob nicht dem schweizerischen Fremdenverkehr in ähnlicher Weise über die Krise hinweggeholfen werden könnte.

Dort gibt es allerdings ein Verkehrsministerium, das sich jahraus, jahrein mit nichts anderem als Verkehrsproblemen befasst. Der Duce weiss sehr wohl, was der Fremdenverkehr für Italien bedeutet, und er hat als erster Staatsleiter das Nötige vorgekehrt; er hat eine oberste Behörde dafür, ein Verkehrsministerium geschaffen. Ähnliches gibt es nun auch in Frankreich, in Österreich und neuestens auch in Deutschland. Nur bei uns gibt es dergleichen immer noch nicht, trotzdem nachgerade jeder Schweizer, sogar das Bundeshaus, die Be-

Inhalts-Übersicht

Offiz. Mitteilungen des Zentralbureau — **Was geht mit dem Benzinzoll?** — **Das Schweizer Jahr 1934** — **Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse „PAHO"** — Wie die Hotellerie im Berner Oberland von einem Lehrer und einem Gerichtspräsidenten geschützt wird — Internationale Hotelbetrüger — **Erhebungen über die Weinpreise** — **Beschäftigungsgrad in der Hotellerie** — Luzerns Fremdenverkehr im August — **Kellerkalender im Oktober** — Kleine Meldungen und Notizen.

deutung des Fremdenverkehrs für die Schweiz anerkennt. Auf die Dauer hängt schlechthin **Sein oder Nichtsein unseres Landes** bzw. seiner Volkswirtschaft davon ab! Wenn nun also noch einmal — in zwölfter Stunde — der Appell an unsere Landesregierung ergeht, das Versäumte nun endlich und raschmöglichst nachzuholen, so sollte man erwarten dürfen, dass diesem Appell nun endlich nachgekommen wird. — Wie leicht könnte das Departement für Eisenbahn und Post durch ein neues Amt für Verkehr, von erfahrenen Hotel- und Reklamefachmännern beraten, erweitert werden. Wir hätten dann künftig ein Departement für Reiseverkehr, Eisenbahn und Post, also das, was wir fürs erste brauchen und was uns bisher in Bern gefehlt hat.

* * *

Mit der Gründung dieses Schweizerischen Verkehrsministeriums wäre es natürlich nicht getan. Ohne seinen gewiss umfangreichen Aufgaben vorgreifen zu wollen, sei hier einem weitergehenden Gedanken Raum gegeben, dem

Schweizer Jahr.

Das Jahr 1934 könnte und sollte zu einem Schweizer Jahr werden! In zwiefacher Hinsicht: Einmal im Sinn einer ernsten und eindringlichen Mahnung an das Schweizer Reisepublikum, wenigstens ein Jahr lang die Auslandsgelüste aufzugeben und in Massen die Ferien im schönen, lieben Schweizerland zu verbringen. Ohne Zwang und ohne viele Worte, ganz einfach durch das: Schweizer Jahr! Denn: Wie ganz anders würde es um unsern Reiseverkehr stehen, wenn auch nur ein einziges Jahr jene Hunderttausende, die bisher ins Ausland gereist sind, zu einem Grossteil in der Schweiz ihre Ferien verbrächten! — Zum andern würde das Schweizer Jahr 1934 eine grosszügige Propaganda gegenüber dem Ausland bedeuten. Allerdings nur dann, wenn der Lockruf „Schweizer Jahr" durch jenen Zusatz, wie er dem Heiligen Jahr beigefügt wurde, unterstützt würde: Durch eine

durchgehende Herabsetzung der Taxen für alle Transportanstalten, für den Personen- und Gepäckverkehr um 50%.

Der Ruf des „teuersten Reiselandes Europas", der uns seit langem schon jede Auslandspropaganda entscheidend schwächt, wäre mit einem Schlag behoben. — Die S.B.B. haben dieses Jahr bereits einen beachtenswerten Anlauf zur Verbilligung der Schweizerreisen in Form einer Ermässigung von 30% für Ausländer gemacht. Allein es wird nicht bestritten werden können, dass dieser Schritt viel zu spät erfolgte, um reklametechnisch ausgenützt werden zu können; ausserdem hat die Massnahme kein gutes Echo im Schweizervolk gefunden. Der Schweizer liebt es nicht, von seinen eigenen Institutionen zugunsten der Ausländer benachteiligt zu werden, und darin hat er sicherlich nicht unrecht!

Die Frage ist nun die: Kann den Transportanstalten diese 50prozentige Ermässigung für das ganze Jahr 1934, für In- und Ausländer, für Personen- und Gepäckverkehr, zugemutet werden?

Was die staatlichen Transportanstalten anbetrifft, ist die Frage ohne weiteres zu bejahen. Sie sind, hier darf und soll es wieder einmal gesagt sein, nicht Selbstzweck, sie sind Gut und Blut jedes Schweizerbürgers, und sie sollen für das Wohl der Allgemeinheit, als das der Reiseverkehr doch wohl bezeichnet werden darf, eingesetzt werden. Dies ganz besonders jetzt, wo höchste Not am Mann ist und wo es gilt, das Wort: Alle für einen, einer für alle, den höchsten Gedanken unserer Eidgenossenschaft, wahr zu machen! Wir erwarten von unserer Bundesregierung, dass sie hier ein Machtwort spricht! Die staatlichen Transportanstalten brauchen für 1934 nicht zu rentieren, sie sollen dem Volke dienen, dem durch tausendfache Kanäle die Erträgnisse des Reiseverkehrs zufliessen!

Ausserdem kann durch die Einschränkung, vielleicht sogar Aufhebung anderweitiger Vergünstigungen, von Extrazügen, Familien- und Rundreisebilleten usw. manches wieder eingebracht werden, abgesehen von der quantitativen Belebung des gesamten Verkehrs der Transportanstalten, wie sie ohne weiteres zu erwarten wäre. Und sodann: Sistierung der 25.000 Freikarten ins Ausland für das Bahnpersonal pro 1934! Diese Forderung braucht wohl kaum weiter begründet zu werden, ihre Missachtung würde unter den gegebenen Umständen jedem gesunden Schweizersinn Hohn sprechen!

Es liegt auch auf der Hand, dass sich die Transportanstalten mit einer generellen Tarifreduktion pro 1934 gegen die überhandnehmende Autokonkurrenz besser als irgendwie anders schützen könnten!

Den Defizitrechnungen der Transportanstalten sei zum voraus entgegengehalten, dass der Bund für seine Subventionen noch nie eine bessere Gelegenheit fand; hier kann und soll er einspringen für die staatlichen Transportanstalten sowohl als für die privaten, die naturgemäss das grösste Risiko bei einer generellen Tarifermässigung zu tragen hätten.

Wäre eine solche Bundeshilfe nicht grosszügiger und erfolgversprechender als die kostspieligen Einzelaktionen? Wäre nicht indirekt auch unserer Landwirtschaft und vielen andern Wirtschaftszweigen unseres Landes durch eine Wiederbelebung des Verkehrs geholfen?

Wollen wir nicht auch zugestehen, dass eine solche Hilfe für die Hotellerie nutzbringender wäre, als beispielsweise eine Nachsubvention an die Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft, aus dem einfachen Grunde, weil hier das Übel an der Wurzel erfasst würde durch die Wiederbelebung des darniederliegenden Verkehrs. Das ist es, was wir brauchen, alles andere ist und bleibt Flickwerk.

Die Schweizerische Hotel-Treuhandgesellschaft, so segensreich und wohlmeinend sie in einzelnen Fällen wirken mag, kann nirgends dauernd und durchgreifend sanieren (sie müsste hiefür eine Milliarde Schweizerfranken, nicht ein paar kärgliche Millionen zur Verfügung haben!). Ausserdem kommen die Einzelsubventionen nur Einzelnen zugute, und die Hilfe, die diesen Einzelnen gebracht wird, ist in den meisten Fällen nur scheinbar. Man hält, um ein Bild zu gebrauchen, die Ertrinkenden an einer Angelschnur knapp über Wasser, kann sie aber nicht auf wirklich festen Boden retten, weil die zur Verfügung stehenden Mittel bei weitem nicht ausreichend sind. In Wirklichkeit ist es so, dass die gesamten Mittel der Hotel-Treuhandgesellschaft, selbst wenn der Bund sie nochmals äufnete, nicht einmal zur wirklichen Sanierung eines einzigen grössern Kurortes ausreichen würden! Darum noch- und abermals: Verkehr ins Land! Wiederbelebung des gesamten Fremdenverkehrs im Schweizer Jahr 1934! Wenn das gelänge, wäre viel erreicht, denn: **Schon eine gute Saison würde nicht nur allseits neuen Mut erwecken und neue Fingerzeige für die Zukunft weisen, sie würde vor allem auch dem gesamten Fremdenverkehrs - Gewerbe neue Kreditfähigkeit schaffen!**

Aber das Schweizer Jahr würde durch die verbilligten Schweizerreisen allein nicht gemacht. Führen wir uns immer wieder klar vor Augen: Der Ruf der Schweiz als teuerstes Reiseland Europas muss in jeder Beziehung verschwinden. Das Schweizerjahr muss ihn zum Verschwinden bringen!

Noch einmal müssen die Hotelpreise auf die äusserste Reduktionsmöglichkeit hin überprüft werden. Nicht durch Abbau der Menus! **Man will bei uns gut und reichlich essen.** Lassen wir uns nicht durch ein paar Schreier beeinflussen, die angeblich vereinfachte Menus wollen, in Wirklichkeit aber die ersten Unzufriedenen wären, wenn wir unsere Menus generell um einen Gang vereinfachen würden! Unsere Pensionspreise sind bereits auf das äusserste gesenkt, diese Tatsache wird fast durchwegs anerkannt. Hingegen sind vielleicht bei den Einzelpreisen noch da und dort Abbaumöglichkeiten vorhanden (Weine, Mineralwasser, Kaffeepreise usw.). Vergessen wir nicht: Die kleinen Extras sind es, die besonders von den Reisenden aus valutaschwachen Ländern als zu teuer empfunden werden.

Und dann die Preise der sogenannten Fremdengeschäfte, in den Städten und an den Kurorten? Wollen wir uns nicht einmal mit den Herren Coiffeuren, den Photographen, den Inhabern von Ansichtskarten- und Zigarrenläden, den Früchtekiosks, Geldwechselstellen, den Kurärzten, Garagisten, Dienstmännern usw. genau und gründlich über die Anpassung ihrer Preise an das Schweizer Jahr unterhalten? Gewiss, auch sie haben schon einiges getan, aber vielerorts nicht ihr Letztes!

Dass die Telephon- und Portotaxen der Schweiz die höchsten Europas sind, ist immer schon hervorgehoben worden. Hier, wie bei den Transporttarifen, müsste ein Abbau erfolgen, der uns zum mindesten dem Ausland gleichsetzt. Auch hier wäre ein Grossteil der Einbusse durch vermehrte Frequenz einzubringen, wo nicht wettzumachen!

Und endlich: Der Schweizer Feriengast, vor allem **er**, soll im ersten und letzten Hotel, in jedem unserer Kurorte, unser liebster Gast sein! Nicht nur im Schweizer Jahr, sondern einfür allemal! Unser grosser Gottfried Keller mahnt uns doch immer wieder: Achte jedermanns Vaterland, das deinige aber liebe! — Nun stehen wir in schwerster Krisenzeit, und die Hotellerie sieht ein, dass letzten Endes vor allem noch auf die Schweizergäste Verlass ist! Ziehen wir also die Konsequenz daraus, sie heisst: Willkommen sei uns jeder Auslandgast, unsere Schweizergäste aber, die wollen wir vor allem zu Freunden und zu einem immer gerngesehenen Stammpublikum gewinnen. Wir kennen die immer wieder auftauchenden Klagen der Schweizer, dass sie sich besonders in den grossen Hotels den Ausländern gegenüber zurückgesetzt fühlen; wir wissen aber auch, dass diese Klagen sehr oft irrtümlich und missverständlich sind, indem der Schweizer Gast zu wenig bedenkt, dass Hotelier und Personal sich naturgemäss mit dem ortsunkundigen Fremden mehr abgeben müssen, als mit dem zumeist landeskundigen einheimischen Gast. Aber immerhin: Das **Schweizer Jahr** kann auch in dieser Beziehung allseits eine ernste Mahnung bedeuten!

* * *

Die Postulate der Schweizer Hotellerie gehen weiter; sie erwartet mit Recht eine Herabsetzung der Bankzinsen, eine Verbilligung der Patentgebühren, der Versicherungsgebühren, der Elektrizitäts- und Wasserzinsen, eine Verbilligung der Bauhandwerkspreise im Hinblick auf die nicht zu umgehenden Reparaturen. Sie erwartet auch mit besonderem Nachdruck, dass der Bund die ruinösen Zölle auf lebenswichtigen Nahrungsmitteln herabsetzt. Der Landwirtschaft wäre mit einem wiederbelebten Reiseverkehr fürwahr auch besser gedient, als mit einer grundfalschen, engstirnigen Zollpolitik!

Möge ein guter Stern über der baldigen Verwirklichung dieser Postulate walten und über dem

Schweizer Jahr 1934!

Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse für das Hotelgewerbe „PAHO"

Wie aus dem in der letzten Nummer hier publizierten Protokollauszug zu ersehen ist, hat der Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins in seiner Sitzung vom 4./5. September 1933 in Bern beschlossen, den Geschäftsführungsvertrag mit der „PAHO" auf Ende dieses Jahres zu kündigen. Dem nach eingehender Aussprache über den Stand und die Lebensfähigkeit der Kasse sowie nach reiflicher Erörterung aller in Betracht fallenden Umstände gefassten Beschluss liegen folgende Erwägungen zugrunde, die hier zur Orientierung der Mitgliedschaft wiedergegeben werden:

Der Zentralvorstand ist nach Prüfung des heutigen Standes der Kasse und namentlich zufolge der schwachen Beteiligung speziell der Arbeitnehmer, d. h. der Angestellten, der Auffassung, dass die „PAHO" nach den bisherigen Erfahrungen und Aussichten für die Zukunft keine lebensfähige Institution darstelle. Alle Bemühungen des S.H.V., der sich seit Jahresfrist mit allem Nachdruck und Energie bei seinen Mitgliedern für den Beitritt zu der Kasse einsetzte, sind ohne grossen Erfolg geblieben, indem sich aus Arbeitgeberkreisen bis heute hauptsächlich nur sanierungsbedürftige Betriebe anschlossen, die wegen ihrer Notlage u. U. gezwungen sind, die Wohltaten des Bundesbeschlusses vom 30. September 1932 über die Hilfsaktion des Bundes zugunsten der Hotellerie in Anspruch zu nehmen. Andere Hotelunternehmen sind der „PAHO" nur in wenigen Fällen beigetreten und namentlich die Stadthotels, die als Jahresgeschäfte für den Bestand der Kasse von besonderer Bedeutung wären, haben sich, wohl in erster Linie mit Rücksicht auf die ablehnende Einstellung ihres Personals, in ihrer überwiegenden Grosszahl zum Beitritt nicht entschliessen können.

Vor allem aber hat die Konstatierung, dass sich der Kasse nur eine verhältnismässig geringe Zahl von Arbeitnehmern, d. h. von Hotelangestellten, angeschlossen haben, auf den Zentralvorstand einen ausserordentlich bemühenden Eindruck ausgeübt. Wie aus den durchgeführten Erhebungen und Feststellungen hervorgeht, haben die meisten Angestellten für Anfragen ihrer Prinzipale und für deren Aufforderung zum Beitritt bloss glatte Absagen gehabt, während die bisher erfolgten Beitritte seitens des Personals zum Grossteil nur widerwillig geschahen. Nach unsern Erfahrungen und Feststellungen besteht überhaupt in den Personalkreisen in ihrer Gesamtheit eine ausgesprochene Abneigung gegen die Kasse. Diese Konstatierung ergibt sich u. a. auch aus der Tatsache, dass der „PAHO" bisher nur 2700 Angestellte beitraten, ein verschwindender Prozentsatz (rund 4%) der Arbeitnehmerschaft im Hotelgewerbe.

Den Beweggründen dieser Einstellung des Personals soll hier heute nicht nachgegangen werden. Ihre Folgen spiegeln sich wider im Stand der Finanzlage der Kasse, der je nach den eintretenden Verhältnissen vielleicht noch ein Durchhalten im laufenden und nächsten Jahr gestattet, aber auf die Dauer die Lebensfähigkeit der Institution nicht zu gewährleisten vermag.

Angesichts dieser Umstände und namentlich im Hinblick auf die Interesselosigkeit, mit welcher der Grossteil des Hotelpersonals der Kasse gegenübersteht, glaubt daher der Zentralvorstand, die Verantwortung dafür nicht länger übernehmen zu können, dass ein Teil des Personals des Zentralbureaus SHV und namentlich der Gerant des Stellenvermittlungsdienstes dauernd den ihm obliegenden dringenden und wichtigen Arbeiten im Dienste unseres Vereins entzogen werden, um die Geschäfte der „PAHO" zu besorgen.

Dies die hauptsächlichen Gründe, die zum Beschlusse des Zentralvorstandes führten, den Gestionsvertrag mit der „PAHO" aufzulösen. Wie im übrigen noch hervorgehoben werden muss, kam dem Vertragsverhältnis überhaupt bloss der Charakter eines Provisoriums zu, da sich der S.H.V. seinerzeit nur bereit erklärte, die Kasse in ihrem Vorbereitungsstadium, d. h. bis zu ihrer endgiltigen Konstituierung in den Räumen des Vereins, bzw. des Zentralbureaus, aufzunehmen.

Beschäftigungsgrad in der Hotellerie

Nach den Erhebungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über den Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe betrug die **durchschnittliche Bettenbesetzung** im Total der erfassten geöffneten Betriebe Mitte August 1933 55,4% und Ende August 1933 36,8%. Mitte August 1933 lag die Durchschnittsbesetzung 9% und Ende August 1933 6% über Vorjahreshöhe. Im Vergleich zum August 1931 ist die Besetzungsziffer im Berichtsmonat um 6% (Monatsmitte) bzw. 11% (Monatsende) gesunken, gegenüber dem August 1930 um 24% bzw. 33% und im Vergleich zum August 1929 um 30% bzw. 32%. Die Frequenzsteigerung gegenüber dem Vorjahre erstreckt sich an beiden Stichtagen des Berichtsmonats sowohl auf Inland- als auf Auslandsgäste, betrifft jedoch die letzteren, namentlich zu Monatsmitte, in stärkerem Ausmasse als die Inlandgäste. Im Total aller erfassten Betriebe entfallen Mitte August 1933 61,9% (Vorjahr 59,3%) und Ende August 1933 61,4% (Vorjahr 60,8%) auf Auslandgäste.

Dewar's „White Label" Whisky

Generalagentur für die Schweiz: Jean Haecky Import A.-G. Basel 18

Erhebungen über die Weinpreise

Mitteilung der Wirtschaftlichen Beratungsstelle S. H. V.

In den Kantonen Baselstadt, Glarus, Appenzell A.-Rh., Schaffhausen, Solothurn und Aargau wird in der allernächsten Zeit auf Veranlassung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements und im Auftrag einer paritätischen Preiskommission eine allgemeine Erhebung über die heute geltenden Einstands- und Verkaufspreise für **offene** Schweizer- und Auslandsweine und für Süssmost durchgeführt. Wir bitten unsere Mitglieder, die diese Artikel führen, die Durchführung dieser Erhebung durch rasche Beantwortung der an sie gestellten wenigen Fragen wirklich zu unterstützen. In den andern Kantonen wird das Material ebenfalls gesammelt: bei dessen Verarbeitung und Verwertung werden wir die Interessen unserer Kreise nachhaltig wahrnehmen. Wer irgendwelche Bedenken hat, wende sich an die Herren Sektionspräsidenten, die über alles Nähere aufgeklärt sind; auch die wirtschaftliche Beratungsstelle ist selbstverständlich zu jeder irgendwie wünschenswerten Auskunft bereit.

Wie die Hotellerie im Berner Oberland von einem Lehrer und einem Gerichtspräsidenten geschützt wird*)

(Einges. von einem Kurgast auf dem Hasliberg)

Während der diesjährigen Sommersaison hat ein Hotelier auf dem Hasliberg auf allgemeines Verlangen seiner Gäste auf seiner Hotelliegenschaft eine Bocciabahn eingerichtet.

An schönen Tagen kam es nun vor, dass am späten Vormittag und gegen den Abend hin von einigen Hotelgästen ein fröhliches Bocciaspiel gemacht wurde. An diesen Spielen nahmen jeweilen 6—10 Personen teil, und zwar Herren und Damen und zeitweise auch Kinder. Die harmlosen und ungezwungen fröhlichen Spiele passten nun dem Nachbar des betreffenden Hoteliers, einem in der gleichen Fremdenortschaft amtenden Lehrer, ganz und gar nicht. Er lief zum Gerichtspräsidenten in Meiringen und verlangte von diesem eine sofortige vorsorgliche Verfügung um Aufhebung des Bocciaspielbetriebes. Zur Begründung dieses Gesuches machte er geltend, dass er in seinem Lehrerhäuschen den Sommer über jeweilen Feriengäste beherberge und dass sein derzeitiger Feriengast durch das Bocciaspiel, das in der Nähe des Hauses des streitbaren Lehrers, jedoch auf dem Besitztum des Hotels betrieben wurde, in seiner Ferienruhe derart gestört sei, dass er seine Ferienwohnung aufgeben müsse. Der Lehrer, der durch das Ausmieten seiner Ferienwohnung den dortigen Hoteliers Konkurrenz macht, brachte nun den Mut auf, vom Richter zu verlangen, dass das benachbarte Hotel, das ca. 80—100 Gäste beherbergen kann, sich unterordne, indem der Bocciaspielbetrieb sofort eingestellt werden müsse.

Der zuständige Gerichtspräsident, von dem man eigentlich erwarten dürfte, dass er die Interessen der einheimischen, schwerleidenden Hotelindustrie in allererster Linie schützen würde, hat dem Gesuch des Lehrers entsprochen und dem Hotelier verboten, dass seine Gäste auf dem Besitztum des Hotels fernerhin noch das Boccisaspiel auf der neuangelegten Bahn betreiben dürfen, damit der Herr Lehrer und sein einziger Feriengast in ihrer beschaulichen Ruhe nicht mehr gestört werden. Dies Urteil ist um so bemerkenswerter, als der Lehrer im betreffenden Fremdenort eine fixe Besoldung bezieht und daneben den benachbarten Hoteliers noch wilde Konkurrenz macht. Der Hotelier dagegen ist einzig und allein auf die Einnahmen, die ihm aus seinem Hotelbetrieb zufliessen, angewiesen, wobei feststeht, dass in der heutigen schweren Krisenzeit nicht einmal die Zinsen aus den kurzen Saison-Hotelgeschäften herausgewirtschaftet werden können und daher die meisten Hoteliers und ihre Familien mit schweren wirtschaftlichen Sorgen zu kämpfen haben. Es ist wirklich betrübend, wenn Leute, wie der in Frage stehende Lehrer und der Gerichtspräsident, die an der Staatskrippe stehen und keine Existenzsorgen kennen, sich den heutigen Nöten der Hotellerie verschliessen und einem Hotelier, der im Interesse seines Geschäftes alles tun muss, um seine Gäste zufriedenzustellen, durch eine solche Verfügung noch Schaden zufügen.

Es ist nicht daran zu zweifeln, dass die obern Instanzen den betreffenden Hotelier in seinen berechtigten Interessen schützen und den Gerichtspräsidialentscheid, der im vorliegenden Falle als willkürlich erscheinen muss, aufheben werden.

*) Zufolge Platzmangel wiederholt zurückgestellt.

Eignungsprüfungen für Nachwuchs im Hotelpersonal?

(Einges.)

Die Wiener Zeitung „Gasthaus, Hotel, Kaffeehaus" enthält in Nr. 37/1933 unter dem Titel „Mangelhafter Hotelnachwuchs schadet dem Fremdenverkehr" einen Aufsatz, der auch bei uns Beherzigung verdient. Der Verfasser des genannten Artikels, Jos. Barth, Generalsekretär des Grandhotel in Wien, beklagt die wahllose Aufnahme von jungen Leuten, um sie dann in der Küche dem Chef, im Service dem Oberkellner zu überlassen, die dann das Vergnügen haben, sich mit dem Berufsnovizen „herumzuschlagen". Unter ungeeignetem Hotelnachwuchs leidet auch die Berufsschule, die in Unterstützung des Lehrpatrons und seines Personals die Aufgabe hat, aus gegebenem Holz eine gute Pfeife zu schnitzen. Schaden, Ärger und Verdruss haben der Patron und seine Stellvertreter, keinen Nutzen hat der unfähige Lehrling, Schaden hat ein anderer aber fähiger Kandidat, der nicht angekommen ist, weil die Lehrstellen schon alle besetzt waren.

Der Verfasser des erwähnten Artikels ruft der psychotechnischen Eignungsprüfung. Nun ist uns nicht bekannt, dass die Berufe des Hotelgewerbes schon psychotechnisch auf ihre Eignungserfordernisse untersucht worden sind und wenn ja, ob es eine Methode gibt, welche die Eignung einwandfrei bejahen oder verneinen kann. Es gibt u. E. eine andere und allseitig überzeugendere Methode, um die Tiefe der Neigung und die Grössen der Eignung festzustellen. Es sind dies die Fachschulen. Sie wirken im Sinne der Vorlehre und im Sinne einer Nachlehre.

Der systematische und vertiefte Unterricht, der von einem Fachmann an einer solchen Schule erteilt wird, führt den Schüler sofort in berufliche Tätigkeit, die das geübte Auge rasch erkennen lässt, ob aus dem Jungen jemals ein Koch wird, ob ein Kellner. Die Sicherheit und Festigkeit des Urteils, das der Kursleiter gewinnen kann, würde von den Eltern sehr geschätzt. Diese Lösungsart hat nur einen Nachteil, nämlich die Kosten, die mit dem Aufenthalt in einer Fachschule verbunden wären. Wo aber die Mittel vorhanden sind, da sollte von den grossen Vorteilen, die die Fachschulen für die grundlegende Arbeit der Berufsbildung bieten, Gebrauch gemacht werden, eben weil sie gleichzeitig auch in der Lage sind, die Eignung des Kandidaten festzustellen. Dass die in der Fachschule zugebrachte Zeit angerechnet, bzw. von der Dauer der Lehrzeit in Abzug gebracht wird, ist eine Selbstverständlichkeit.

Wer als Koch und Kellner die Fachschule nicht vor der Lehre hat besuchen können, täte gut, sie nachher zu besuchen, allerdings nicht denselben Einführungskurs, sondern Fortbildungskurse.

Luzerner Fremdenverkehr im August

(V) Nach den Erhebungen des Offiz. Verkehrsbureau sind im Monat August in Luzern 32.176 Hotelgäste abgestiegen, gegenüber 33.292 im gleichen Monat des Vorjahres. Während der Besuch aus den Vereinigten Staaten von Nordamerika von 6.148 auf 3.839 zurückgegangen ist, weisen verschiedene Länder, z. B. Grossbritannien, Holland, Frankreich, Italien, Belgien, Spanien, Tschechoslowakei, Asien, Afrika und Australien eine zum Teil sehr erfreuliche Mehrfrequenz auf.

Das Ergebnis darf in Anbetracht der allgemeinen Geschäftslage als befriedigend bezeichnet werden, obwohl der schwächere Besuch aus Nordamerika manchen Betrieben und namentlich den Fremdengeschäften eine empfindliche Einbusse gebracht hat. Die Ursachen dieses Besuchsrückganges haben wir bereits in früheren Berichten erwähnt. Die verringerte Kaufkraft des amerikanischen Dollars, die Förderung der Kreuzerfahrten zur See und die wirtschaftlichen Verhältnisse in den Vereinigten Staaten haben viele Amerikaner von einer Europareise abgehalten und die herübergereisten Gäste zu einer allgemeinen Zurückhaltung in den Ausgaben bestimmt. Der Rückgang des Schweizerbesuches ist in der Hauptsache auf die heissen Augusttage zurückzuführen, die unsere einheimischen Gäste dazu bewogen haben, den Höhenkurorten den Vorzug zu geben.

Nachstehend die genaue Frequenztabelle, nach Herkunftsländern geordnet:

	August 1932	August 1933
Schweiz	8 768	7 979
Deutschland	4 663	4 474
Amerika (U.S.A.)	6 148	3 829
Grossbritannien	2 081	2 395
Canada	106	87
Holland	2 872	2 922
Frankreich	4 496	5 374
Italien	1 224	1 312
Belgien	1 609	2 125
Luxemburg	183	159
Spanien	57	171
Portugal	17	9
Norwegen	19	6
Schweden	14	24
Dänemark	52	62
Finnland, Balt. Staaten	10	17
Österreich	374	339
Ungarn	76	86
Polen	33	41
Tschechoslowakei	94	122
Balkan	58	66
Russland (Ukraine)	7	9
Mittelamerika	17	—
Südamerika	54	55
Asien	77	160
Afrika	137	210
Australien	46	145
Total	33 292	32 178

Wintersport

Schweiz. Eislauflehrerverband.

Der Schweiz. Eislauflehrer-Verband hat in seiner letzten Generalversammlung beschlossen, sämtliche Hoteliers und Kurvereine der Wintersportplätze darauf aufmerksam zu machen, beim Engagieren der Eislauflehrer zuerst die inländischen Verbands-Mitglieder zu berücksichtigen. Eine offizielle Liste der Trainer 1. und 2. Klasse kann beim Verbandspräsidenten, Herrn A. Mégroz, Lausanne, Beau-Séjour 14, bezogen werden.

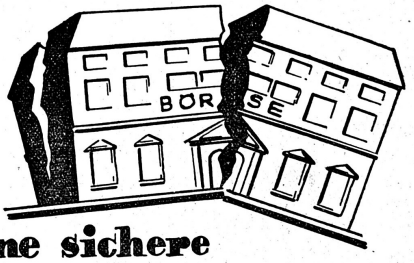
Ich komme
überall hin, um Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen
Emma Eberhard
Bahnpostfach 100, Zürich
Telephon Kloten 937.207
Revisionen - Expertisen

Au pair
Junger Auslandschweizer, der englischen, französischen u. deutschen Sprache mächtig, sowie in Buchhaltung und Bureauarbeiten bewandert, sucht irgendwelche **Beschäftigung.** Eingaben unt. Chiffre OF 1967 Z an Orell-Füssli Annoncen, Zürcherhof, Zürich erbeten.

TOCHTER
16 Jahre alt **sucht Stelle** in gutes Café oder Restaurant zur Mithilfe im Service und in der Haushalt., wo sie Geleg. hätte die deutsche Sprache zu erlernen. (Bern oder Umgeb. bevorz.). Sich wenden an **Mme. Polli,** Route de Crissier. **Renens** p/Lausanne.

Hotelportier
tüchtig, sprachenkundig, **sucht Stelle.** Adresse: **E. Straubhaar,** Niederdorfstr. 3, 2. Et., **Zürich 1.**

Für Gallrichplatten und Pasteten, für Sulzköpfli etc. den unübertroffenen
Hero
Fleischgelée Lenzburg
in 1/2, 1/1 und 2/1 Büchsen
Viele Ihrer Kollegen verwenden ihn schon und auch Sie werden ihn nach einem Versuch dauernd nehmen.
Hero Conserven Lenzburg



Eine sichere Kapitalanlage
In der heutigen unsicheren Zeit haben Sie sich wohl auch schon gefragt, wie Sie Ihr Geld anlegen sollen. Eine „Frigidaire"-Kühlanlage ist nicht nur eine sichere und gewinnbringende Kapitalanlage, sondern sie bietet Ihnen viele Vorteile und Annehmlichkeiten, die wir Ihnen gerne demonstrieren und beweisen werden. Aber merken Sie sich genau, dass es eine „Frigidaire"-Kühlanlage sein muss, die auf der ganzen Welt verbreitet und geschätzt ist, nicht irgend eine andere Marke.
ZÜRICH: ab 1. Oktober Manessestr. 4 (Sihlgrundbau)
AARAU: A. Staeheli — BASEL: Ernst Blunschi — BERN: Hans Christen
CHUR & DAVOS: Killias & Hemmi — LUZERN: Frey & Cie. — ST. GALLEN: E. Grossenbacher & Cie. — ST. MORITZ: Naegeli-Weetman & Co.
Frigidaire
ELEKTRISCH-VOLLAUTOMATISCHE KÜHLUNG
Produkt der General Motors

Revue-Inserate haben Erfolg!

Tischwäsche
günstig bei der
LEINENWEBEREI
LANGENTHAL A. G.
IN LANGENTHAL

Alles für die Wäsche
z. B.
garantiert reine, erstklassige Seifen:
Stückseifen, weisse, gelbe, grüne, melierte
Flocken mit Borax, geben rasch gute Lauge
Kochseifenmischung, spez. für Waschmaschinen
ENKA: Laugenzusatz
Schmierseifen, gelbe und weisse, 380/0ig rein
Spezialseifen, Seifenschuppen, Fettlaugenmehl
Handseifen; Toilettenseifen flüssig u. in Stücken
zu billigsten Preisen, ab 50 kg franko Bahnstation
ESWA
ZÜRICH
Einkaufs-Centrale für schweizerische Wäscherei-Betriebe
Dreikönigstraße 10

Direktion-Leitung
oder andern
Vertrauens-Posten
sucht jüngeres, sprachenkundiges Hotelier-Ehepaar auf Frühjahr oder Sommer. Frau: **frühere Directrice-Sekretärin-General-Gouvernante.** Mann: **Chef de Service-Sekretär, gelernter Koch.** Sehr tüchtige, sparsame Leute, gut präsentierend, mit best. Referenzen. Offerten unter Chiffre H. P. 2392 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngere, erfahrene
Hotel-Gouvernante
sucht auf 1. November eventl. später Stelle in kleineres, erstklassiges Etablissement, **wo sie sich gute Kochkenntnisse erwerben könnte.** — Off. mit näheren Angaben sind erb. unt. Chiffre H. R. 2404 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinkoch
27 Jahre, **gelernter Koch und Konditor,** mit langjähriger Praxis in beiden Branchen, schon verschiedentlich selbständig tätig gewesen, mit sehr guten Referenzen, **sucht per sofort Engagement** in gutes Haus. Niederste Salairansprüche. — Offerten bitte unter Chiffre R. E. 2406 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

25 Jahre Hoteldirektor!

Wie uns aus Davos gemeldet wird, waren dieser Tage 25 Jahre verflossen, seit Herr Ch. Elsener die Direktion des Grand Hotel & Belvedère in Davos-Platz übernahm. Herr und Frau Elsener haben es in stets emsiger Arbeit verstanden, ihrem Unternehmen einen international anerkannten Ruf zu erringen und ihr Haus zu einem Zentrum speziell der britischen Kolonie in Davos auszubauen, in der sich die Familie Elsener ausserordentlicher Beliebtheit erfreut. Die Förderung speziell des Winterbesuches aus England ist mit ein besonderes Verdienst des Herrn Direktor Elsener, der damit unserem Lande viel treue und begeisterte Anhänger in englischen Wintersportkreisen erwarb. — Wir entbieten Herrn Elsener und seiner Gattin zu ihrem Jubiläum unsere herzlichen Glückwünsche, in der Hoffnung, es möge ihnen vergönnt sein, der Leitung ihres grossen Betriebes noch viele Jahre mit der bisherigen Energie und Arbeitskraft vorstehen zu können.

Kellerkalender im Oktober

Von Theodor Bucher, Luzern

Der Oktober ist der eigentliche Weinmonat. In diesem Monat hält der neue Wein seinen Einzug in den Keller. Der Kellermeister hält um diese Zeit Heerschau über die „ungetrunkenen Alten" und begrüsst mit kühler Berechnung den ungestümen Jungen, der im Übermute schäumend vor der Kellertüre steht.

Nun gilt es für den Kellermeister, die Aufmerksamkeit in diesen Tagen auf den Neuen zu richten. In Weinlanden nimmt ihn der Prinzipal oft zum Einkaufe am Produktionsorte mit. Viel Wohl und Wehe hängt von der Behandlung des Rebensaftes von der Lese bis zur Gärstande und Trotte ab. Da ist es gewiss vom Guten, wenn der Kellermeister auch etwas von der Sache versteht. Denn noch heute wird dem Traubensafte nicht überall diejenige Aufmerksamkeit zu Teil, die ihm von Rechtswegen gehört. Wenn, günstiges Oktoberwetter vorausgesetzt, alle Massregeln beobachtet werden, welche die Erfahrung gezeitigt, hat der Kellermeister bedeutend weniger Mühe mit seinem Weine, als wenn nachlässig „gewümmet" wurde. In ungewissen Fällen kann er dann immer noch die Ratschläge der Weinversuchsanstalten, und der Fachliteratur zu Rate ziehen. oder man schickt den jungen Cavisten an einen Spezialkurs, wo er die Weinbehandlung gründlich lernen kann. Die Vorträge und Demonstrationen eines alten Praktikers beziehen sich unter dem Thema u. a. auch auf: Lese, Verarbeitung der Trauben, Behandlung der Maische, Gärung, Einlagerung des Traubensaftes bzw. Weines, Säureabbau, Abzüge, Essigstich, Schimmel, Braunwerden usw. Soll man da nicht dem jungen, angehenden Kellermeister ermöglichen helfen, einige Tage der guten Sache zu widmen? — Dem Schreibenden geht die Gabe des Propheten ab, aber soviel gestattet er sich zu sagen, dass eine Zeit kommen wird, wo nur derjenige Weinhändler, Hotelier und Gastwirt auf einen schlanken Absatz seiner Weine rechnen darf, der nicht nur gut einkauft, sondern den guten Tropfen so peinlich pflegt, dass er die Gaumen auch der verwöhntesten, treugebliebenen Stammgäste und Kunden vollauf befriedigen kann. Der Weintrinker, der einen guten Schoppen liebt, wird den Preis, den er dafür bezahlt, vergessen, während ihm die Qualität in Erinnerung bleibt.

Jeder, der im Weine nicht nur ein Material sieht, mit dem man die Fässer füllen kann, um dann später Geld damit zu verdienen, macht sich sicher mit ihm auch etwas näher bekannt. Er beschäftigt sich wohl auch etwas mehr mit diesem Sorgenbrecher und Medikus. Auch der Kellermeister liest Lehrbücher und Fachschriften, darum hat er auch ein Interesse an ihm. So haben ihm auch z. B. die neuesten Anschauungen gezeigt, dass ein angegorener Wein direkte Lebensstoffe, sagen wir Ergänzungsstoffe, Vitamine in Menge enthält, die beim Genusse rasch assimiliert und in das Blut übergehen. Vitamine sind auch in der kleinsten Pflanze in reichlicher Menge vorhanden, und Mensch und Tier haben diese Stoffe zum Leben nötig.

Was hat nun ein angegorener Trauben- oder Obstsaft unbedingt auch? Eine Unzahl kleiner Pflänzchen, die Hefezellen, die ohne Anwesenheit von Vitaminen und allerdings auch anderer aufbauender oder zerstörender Stoffe nicht existieren können. Diese Ergänzungsstoffe stellen ihre Tätigkeit erst ein, wenn mit der fortschreitenden Gärung der Alkohol auf den Plan tritt. Man mache einmal — Tierversuche am eigenen Körper. Man führe über die Sauerzeit täglich ein bestimmtes Quantum frisch gärenden Traubenmost morgens nüchtern zu sich und beachte die Nachwirkung auf den gesamten Organismus innert weniger Tage. Ein vorurteilsloses Menschenkind wird eine neue nicht geahnte Kraftzufuhr ohne weiteres zugeben müssen. Die Tätigkeit der Vitamine im Trauben- und Obstsafte selbst ist nicht offensichtlich, jedoch in ihren Wirkungen auf jeden Fall tiefgründig. In die Hand gegeben ist es dem Winzer und Weinbereiter sodann, dafür zu sorgen, dass das Werden des Weines überhaupt in diejenigen Bahnen geleitet wird, die geeignet sind, einen Wein schaffen zu helfen, der den Ansprüchen, welche man an einen vollkommenen Wein stellt, möglichst gerecht wird. Wie die heutigen Grundsätze liegen, soll denn auch in einem wohlgeordneten Betriebe folgendes streng beobachtet werden:

1. Wümmet nicht zu früh! Euer Traubengut sollt ihr nicht wie die Gemüsehändler als „Primeurs" auf den Markt bringen. Schon ist es vorgekommen, dass Weinbauern, welche aus diesen Gründen zu früh gelesen haben, ihre Weine schlecht verkaufen konnten. Lasst euch womöglich vom Grundsatz leiten: Wir lesen einfach nicht, bis unsere Trauben vollreif geworden sind.

2. Beschäftigt euch stets mit den heute auf der Höhe stehenden Wetterprognosen, die von der meteorologischen Station Zürich durch das Radio täglich so gewissenhaft mitgeteilt werden, und zieht beim Studium der Wetterberichte in euerm Notizbuche vergleichend eure Schlüsse.

3. Bedenket jedoch stets, dass ein guter Herbstertrag nicht zuletzt durch rechtzeitige Bekämpfung der Schädlinge und Krankheiten, gute Bodenbearbeitung und richtige Düngung beeinflusst wird.

4. Schützt die tieferhängenden Trauben vor vorzeitiger Fäulnis und vor Beschmutzung durch Heben der Bogen und Unterhöhlung der Fruchtstände.

5. Macht euch die Vorlese der faulenden Trauben zu Nutze. Entfernt man die faulenden Trauben, so können die gesunden Trauben noch rechtzeitig reifen, wenn bessere Witterung eintritt.

6. Presst die Vorlesetrauben sofort ab, bringt den Saft in stark eingebrannte Fässer, wo der Schmutz sich absetzt und der darüber stehende klare Saft bei der Hauptlese auf den ganzen Ertrag verteilt werden kann.

7. Macht euch die grossen Vorteile der Sulfithefe zu Nutzen. Erkundigt euch in Wädenswil und bei den übrigen Weininstituten über deren Anwendung.

8. Lesegeschirre, Bütten und Standen müssen nach jeder Benützung gereinigt und mit 2—5% wässeriger Lösung schwefliger Säure gespült werden. Dadurch wird auch der letzte Organismus abgetötet, der den Wein schädigen könnte. Gerade die ungespülten Herbstgeschirre sind die Brutstätten des Essigstiches, was heute noch nicht überall begriffen wird. (Wendet für Holzgeschirre unbedingt die einheimische Fassimprägnierungsmasse „Caschell" an.)

9. Schützt die Tresterhüte vor Luftberührung. Nichtbeachtung dieser Regel rächt sich später durch Braunwerden (Oxydation) des Weines.

10. Probiert einmal, einem zarten Weinmost vor der Gärung per Hektoliter etwa 5—10 Kilo gesunde, vollreife, gemahlene Traubenbeeren zuzusetzen und ihr werdet nicht nur eine flotte Gärung beobachten können, sondern auch einen luftbeständigeren, reintönigeren Wein erhalten.

11. Kontrolliert täglich die Gärstande oder das „Rötifass" zweimal. Lasst bei der Gärung die Temperatur nicht zu hoch steigen, stimmt dieselbe eher durch Zusatz von kühlerem Weinmost herunter oder wendet die Wädenswiler Kaltgärhefe an, sofern die Temperaturen tief sind.

12. Verliert den Mut nicht, wenn dieses Jahr nicht alles am Schnürchen geht. Wo und wie der Winzer und Kellermeister nachhelfen können, habe ich euch jetzt im Kallerkalender im Monat Oktober ans Herz gelegt.

Internat. Hotelbetrüger

Die in der letzten Nummer unter dieser Überschrift gebrachte Meldung kann nunmehr dahin ergänzt werden, dass das Betrüger- und Diebs-Trio Balzer-Flon-de Bakker sich wegen Falschmeldung und Hotelbetrug schon seit einigen Tagen in Bern in Haft befindet.

Das Trio scheint neben Hotelbetrügereien auch Diebstähle begangen zu haben. Geschädigte Hotels wollen ihre Beobachtungen der Städt. Polizeidirektion II in Bern melden.

Verkehr

Bahnen

Visp-Zermatt-Bahn.

Wie man aus Brig berichtet, werden die vor drei Jahren begonnenen grossen Schutzbauten längs der Brig-Visp-Zermatt-Bahn in diesen Tagen beendet. Mit der Fertigstellung dieser Arbeiten wird die Brig-Visp-Zermatt-Bahn am nächsten 1. November den Jahresbetrieb einführen.

Wengernalpbahn.

(Mitg.) Die Wengernalpbahn hat beschlossen, nächsten Winter das Teilstück Grindelwald-Kleine Scheidegg ab 20 Dezember durchgehend offen zu halten. Diese Neuerung wird für den Skisport in Grindelwald tiefgreifende Folgen haben, denn dadurch wird die Möglichkeit einer mühelosen Abfahrt von Eigergletscher-Kleine Scheidegg und Männlichen gegeben. Auch der direkte Anschluss Grindelwalds an die Stationen der Jungfraubahn als den Ausgangspunkten für die einzigartigen Gletschertouren und die Abfahrten wird für die Saison von Wichtigkeit sein.

Stanserhornbahn. (Mitget.) Im August beförderte die Stanserhornbahn 8420 Personen gegenüber 6191 im gleichen Monat des Vorjahres. Die Monatseinnahmen betragen Franken 16 400.— gegenüber Fr. 14 817.— im letzten Jahre. Seit Eröffnung der Bahn am 5. Juni bis Ende August wurden total 16 762 Personen befördert und belaufen sich die Betriebseinnahmen auf rund Fr. 34 400.— gegenüber Fr. 28 868.— bei 11 967 Passagieren im gleichen Zeitraum des Jahres 1932.

Strassenverkehr

Passwangstrasse.

Die neue Passwangstrasse, die nicht mehr — wie die alte Route — über den Scheitel des Jurakammes führt, sondern durch einen Strassentunnel im obersten Teil das Aaretal mit dem Birstal, resp. die Ortschaften Oensingen und Balsthal mit Beinwil und Laufen verbindet, ist am 20. September dem Verkehr übergeben worden. Die neue Strasse weist eine Länge von zwölf Kilometern auf, fünf Kilometer betreffen Neuanlagen und sieben Kilometer Korrektion bisheriger Kantonsstrassen. Die Strassenbreite beträgt 5 Meter 80, die maximale Steigung 10,75 Prozent.

Fremdenfrequenz

Graubünden. Die kantonale Fremdenstatistik meldet für die Woche vom 3.—9. September für das bündnerische Verkehrsgebiet 50,925 Logiernächte gegen 51,794 in der gleichen Zeit des Vorjahres. Vom 10. bis 16. September wurden 39,023 (1932: 40,899) Übernachtungen gezählt. Seit Beginn der Saisonstatistik am 1. April beläuft sich die Logiernächtezahl auf 1,333.899 gegen 1,295,776 in der gleichen Zeit des Vorjahres. Eine Steigerung weist namentlich der Gästebesuch aus dem Inland sowie aus Deutschland, Frankreich, Italien, Holland, Skandinavien und der Tschechoslowakei auf, während der Besuch aus den andern Ländern etwas zurückging. Die Schweizer marschieren mit 791,992 (774,679) Logiernächten an der Spitze und weisen mehr als die Hälfte der Übernachtungen auf. Dann folgen die Deutschen mit 223,083 Logiernächten, das sind rund 11,000 Übernachtungen mehr als in der Saison 1932. Die auf einer irrtümlichen Meldung aus Chur beruhende Mitteilung in unserer Nr. 36 vom 7. September, wonach die reichsdeutschen Gäste im abgelaufenen Sommer in Graubünden weniger stark vertreten gewesen als letztes Jahr, ist demzufolge unrichtig und bedarf der Korrektur im Sinne der vorstehenden Angaben. Immerhin blieb der Reisebesuch aus Deutschland um mehr als 50 Prozent hinter den guten Jahren 1928/29 zurück.

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

CHAMPAGNE
STRUB

verwenden sie unbenützte räume gewinnbringend durch einrichten einer modernen BAR
wir sind spezialisten seit 1863
ed. imber kühlschrankfabrik zürich

Zu verkaufen
in grosser bekannter Ortschaft des Kant. Bern (Amtssitz und Marktplatz) gutgelegener, flotter
Gasthof
mit ca. 10 Gastzimmern, gr. Tanz- und Theatersaal etc. Verkaufspreis und Anzahlung sehr vorteilhaft.
Auskunft erteilt gegen Rückporto unter Nr. 10/214
Chr. Berger, Sachwalter, Bern, Neuengasse 39 Tel. 29.559

EXISTENZ
Krankheitshalber ist alteingeführtes, gutgehend,
Placierungsbureau
in grosser Stadt, best. Lage, samt Inventar zu verkaufen. Einarbeitung. Offerten unter Mc. 6687 Y an Publicitas Bern.

Eine Annonce
in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche Geschäftsempfehlung

A remettre à Genève
Pension d'étrangers
32 pièces, tout confort cause décès. Cond. avant. S'adr. Régie D. David, 7, R. Mt. Blanc, Genève.

22 jähriger
Bursche
im Hotelfach bewandert, mit guten Zeugnissen
sucht Stelle
Off. unt. Chiffre W. F. 2414 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wintersaison-Stellen gesucht für zwei Freundinnen, ins Berner Oberland, als
Zimmermädchen u. Saallehrtochter
Zeugn. und Photos zu Diensten. Offert. sende man gefl. an Hedy Fuhrer, Spengelried bei Rosshäusern (Kt. Bern).

Chef de cuisine
40 ans, références hôtels Ier ordre,
cherche place
dans bon hôtel, buffet de gare ou restaurant, pour de suite ou date à convenir. — Ecrire sous chiffre R. S. 2399 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Deutscher Hoteliersohn, 21 Jahre, Kochausbildung (schon in versch. Betrieben gearbeitet), SUCHT in gastronom. Betrieb
STELLUNG
als Volontär oder dergl., mögl. Büro oder Büffett, gegen freie Verpfl. und kl. Handgeld (auch auf Austausch). Hotel Monbijou, Westerland-Sylt.

Junger, tüchtiger
Sekretär
Caissier-Chef de réception
mit ausgezeichn. Sprachkenntn., sucht sich auf den Winter zu verändern. Zentralschweiz od. Wintersportplatz bevorzugt. Off. unt. Chiff. E.F. 2411 a.d. Hotel-Revue, Basel 2.

Eisbahnmeister
mit prima Referenzen von erstklassigen Plätzen, sucht Stelle als solcher oder eventuell als Bobrunmeister.
Gefl. Off. an Chr. Burgener, Schluchi, Grindelwald.

Obersaaltochter
40 jährig, mit besten Zeugnissen, sucht Vertrauensposten als solche oder an Buffet, ev. zur Leitung von Pension etc. Gefl. Offert. unt. Chiffre A. H. 2408 an d. Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

1–2 junge Leute finden bei
englischer Familie
bestens Unterkunft zwecks Erlernung der Sprache. Vollen Familienanschluss und Unterricht im Hause. Näheres J. E. Orrom, 68 Dry Hill Park Rd., Tonbridge, Kent, England.

Für 19j., jung Mann wird
Koch-Lehrstelle
gesucht in Gastwirtbetrieb, mit Kost u. Logis. Offerten mit Angabe der Bedingungen an Dr. H. H., 9, Bureau Amtsvormundschaft, Zürich.

Wir suchen Stellen
für intelligente Burschen als Portier und Hausbursche, sowie für junge, intelligente Tochter Stelle als Zimmermädchen. Eintritt sofort. Offerten sind erbeten an Berufsberatungsstelle des Bez. Hinwil, Rüti (Zürich).

Inserieren bringt Gewinn!

Zu pachten gesucht
in industrieller Ortschaft oder grösserer Stadt
eine kl. Hotel-Pension oder Café-Restaurant
von erfahrenen Wirtsleuten. Späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Agenten verbeten. Eingaben unter Chiffre L 36790 Lz. an Publicitas, Luzern.

Von fachkundiger Person wird gutgehendes
Restaurant
in zentraler Lage zu kaufen gesucht.
Gefl. Offerten unter Chiffre F. S. 2410 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Rolladen Kipptore
Rolladenfabrik A. Griesser A. Aadorf
FILIALEN: LAUSANNE Boulev. de Grancy 14 Tel. 33.272 ZÜRICH Militärstr. 108 Tel. 37.398 BASEL Gundeldingerstr. 202 Tel. 29.849

Gut eingeführtes **Hotel** mit 50—60 Betten und neuzeitlichem Komfort zu pachten gesucht. — Tessin oder Höhenkurort bevorzugt. — Gefl. Offerten unter Chiffre F. L. 2405 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wolldecken, Steppdecken, Daunen-Steppdecken, Duvetsdecken u. Kissen
ASCO EINKAUFSMARKE
„Asko" Steppdecken sind Qualitätsdecken
Umarbeiten von Duvets in Ia. Steppdecken, ebenso Neuüberziehen von alten Steppdecken etc.
Steppdecken u. Bettwaren-Fabrik
A. Staub & Cie.
Seewen (Schwyz)

Zum
Kochen und Braten
für Salat und Mayonnaise
verwenden Sie nur
Speiseöl AMBROSIA

HOTEL-TECHNIK

FACHTECHNISCHES ORGAN DES SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

ORGANE PROFESSIONNEL TECHNIQUE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

28. September 1933
6. (42.) Jahrgang
Nr. 9

LA TECHNIQUE HOTELIERE

Rost verstopft Abwasserleitungen

Wir hatten kürzlich Gelegenheit, in Defekte nicht alltäglicher Natur nähere Einsicht zu erhalten, und es ist der Hotellerie wohl am besten gedient, wenn wir zuerst den konkreten, ungemein interessanten Fall schildern.

Ein Hotelunternehmen der Innerschweiz, mit Saisonbetrieb, liess vor wenigen Jahren mit einem Kostenaufwand von rund Fr. 80,000.— in sämtlichen Zimmern das fliessende Wasser einrichten. Im Herbst des ersten Betriebsjahres wurde entleert. Als man dann im folgenden Frühjahr die Anlage neuerdings in Betrieb nahm, ergaben sich Überschwemmungen wegen Verstopfen der Ablaufleitungen. Die Erstellerfirma nahm einige Reparaturarbeiten vor und stellte dafür Rechnung, vom Standpunkt ausgehend, die Entleerung sei s. Zt. unsachgemäss erfolgt. Der Hotelbesitzer merkte sich diese Logik und im folgenden Herbst (1931) liess er die Entleerung durch die Erstellerfirma vornehmen. Mit dem Erfolg, dass sich bei der Wiederinbetriebnahme im Frühjahr 1932 die genau gleichen Überschwemmungserscheinungen zeigten. Nun schlug die Erstellerfirma, die wohl gewisse Mängel einsah, einige Abänderungen vor. Aber der Besitzer hielt es für richtiger, eine Expertise durch eine Drittperson zu veranlassen. Wir konnten ihm einen tüchtigen und erfahrenen Fachmann nennen, der als Konkurrent der Erstellerfirma nicht in Frage kam und deshalb Gewähr für eine sachliche, neutrale Begutachtung bot. Diese Expertise, sowie die gegenwärtig sich im Gang befindenden Abänderungsarbeiten, deckten die Ursachen mit voller Sicherheit auf.

Die ganze Leitungsanlage, sowohl die Hauptleitungen wie die Abzweigungen, wurde aus Schmiedeisen erstellt. Die Abzweigungen wurden verschweisst; wo Krümmungen in Frage kamen, wurden sie auf dem bekannten Wege durch Erhitzen und nachheriges Biegen erzielt. Dieses Verfahren ist sehr billig und hier — d. h. in der guten Konkurrenzfähigkeit — mag der Grund liegen, weshalb es die Erstellerfirma ihrem Angebot zugrunde legte. Mit dem autogenen Schweissverfahren und vor allem mit der Vereinfachung der zu diesem Verfahren benötigten Apparatur hat das Installieren mit schmiedeisernen Rohren einen grossen Aufschwung genommen. Es hat aber, insofern Abwasserleitungen und Saisonbetrieb in Frage kommen, seine Nachteile und wird deshalb wenigstens für diese Teile einer Anlage nach den Aussagen eines erfahrenen Fachmannes bald wieder verschwinden.

Durch das Schweissen und das Krümmen in der Flamme wird nämlich an den der Hitze ausgesetzten Stellen des Rohres der innere rostschützende Anstrich entfernt. Sowohl der Sauerstoff der Luft wie das Abwasser haben nun eine Angriffsfläche. Die Verrostung ist also durch die Wahl des Schmiedeisens und durch das Schweissverfahren bereits eingeleitet. Hat ein Hotel Ganzjahresbetrieb und tritt in den Besetzungen der einzelnen Zimmer keine grosse Pause ein, so haben diese gegen den Rost nicht geschützten Stellen nichts zu bedeuten. Denn das Abwasser führt fettige Bestandteile (man denke nur an die Seife) und diese setzen sich an den Rohrwandungen fest, um eine recht wirksame Schutzschicht gegen den Zutritt des Sauerstoffes zu den Rohrwandungen zu bilden. Anders ist es bei Saisonbetrieb. Die Schutzschicht erfährt dann keine Erneuerung bzw. keine Festigung durch weitern Wasserkontakt. Sie trocknet nach Saisonschluss bald ein, wird dann rissig und blättert ab. Nun kann der Rost sein Werk beginnen. Und da in diesen Rohren feuchte Luft zirkuliert, so findet die Verrostung geradezu ideale Bedingungen.

Unser technischer Mitarbeiter hat sich die Anlage im Stadium der Umänderung angesehen. Es gab Rohre von bis 5 cm Innendurchmesser, die durch Rostlaub total verstopft waren. Der angesetzte Rost blätterte ab. Dadurch wurden neue Angriffsflächen blossgelegt. Wieder erfolgte nach einiger Zeit ein Zerfall in Rostlaub usw. Dieses Laub fiel bis zum nächsten horizontalen Krümmer, wo es sich ansammelte und mit der Zeit in das vertikale Ansatzstück hinauf staute. So kam es, dass z. B. bereits das Fallrohr eines Zimmers des obersten Stockwerkes ganz verstopft war und dass man sogar durch ein vertikales Teilstück dieses Rohres nicht hindurchblicken konnte, nachdem man es entfernt bzw. aufgeschnitten hatte. Zu dieser primären Ursache kam als erschwerender Umstand hinzu, dass die Abzweigungen zwischen Waschtisch und Hauptabwasserröhren nicht durchwegs im Gefälle verlegt waren, sondern dass sich in diesen Leitungen horizontale Teilstücke befanden. Die Rostblätter entfernten sich deshalb nicht auf natürliche Weise, sondern konnten sich ablagern. Greift man in ein derartiges Rohr hinein, so hat man den Eindruck, es stecke voller kleiner, rotbrauner „Ravioli"! Die Expertise hat auch festgestellt, dass die Hauptableitungsrohre etwas knapp gehalten sind und speziell horizontal liegende Teile (mit kleinem Gefälle) den Zweck nicht voll und ganz erfüllen können.

Die Abänderung wird nun derart vorgenommen, dass horizontale Rohrführungen vermieden werden. Ferner wird für die Hauptleitungen durchwegs Gusseisen verwendet, das dem Rost einen grossen Widerstand entgegenstellt. Die Abzweigungen zwischen Waschtischauslauf und Hauptleitungen erfolgen durch Bleirohre. Die eigentlichen Abzweigungen erfolgen mittelst besonderer und mit Blei ausgegossenen Muffen. Damit gliedert sich die Anlage in alte und bewährte Verfahren ein und wird zweifelsohne nicht mehr Anlass zu Beanstandungen geben. Wir haben noch mit dem Experten Rücksprache genommen, der die ganze Installationstechnik miterlebt hat, von der Ausschliesslichkeit der Bleirohre an bis zum Schmiedeisen und Eternit. Er ist der Ansicht, dass man von der sich während Jahrzehnten bewährten Wahl von Gusseisen für die Hauptleitung und Bleirohr für die Abzweigungen nicht hätte abgehen sollen und diese Lösung auch heute noch als vorzüglich und dem schmiedeisernen Abwassernetz als überlegen zu gelten habe. Zweifelsohne würde man auch mit Eternit gute Resultate erzielen. Eternit hat den Nachteil des Starren und eignet sich deshalb nur für die Hauptstränge, die sogenannten Fallrohre, während in den Zimmern, im Hinblick auf die Bögen, ein nachgiebiges Material am Platz ist, z. B. Blei. Es gibt bereits normierte Muffen, um von Eternit-Hauptrohren Bleileitungen abzweigen zu können, wobei Blei auch das Dichtungsmaterial bildet.

Wie diese Ausführungen zeigen, ist der Fall von allgemeinem Interesse und verdient deshalb an dieser Stelle eine eingehende Würdigung. Er enthält als Moral, was wir an dieser Stelle schon wiederholt antönten und einmal mehr in anderer Form sagen möchten:

Das Hotel ist kein Versuchslaboratorium! Nur bewährte Methoden sollen hier Verwendung finden. Nur Firmen mit sich über eine längere Betriebszeit erstreckenden Referenzen sollten Berücksichtigung finden. Mit neuem Material und neuen Methoden experimentiere man anderswo, nicht aber in einem Hotel, wo jeder Versager antipropagandistisch wirken muss. Es ist kein Vergnügen, um Mitternacht Gäste umquartieren zu müssen, weil die Abwasserleitung nicht funktionierte und der Boden nun überschwemmt ist! Im Hotel soll auch bewährtes Fachpersonal Verwendung finden. Junge Arbeiter möge man anderswo hinstecken. Man muss verlangen, dass ältere und erfahrene Leute die Arbeiten an die Hand nehmen. Und die billigste Offerte ist sehr oft die teuerste! Im Zweifelsfall sind wir gerne bereit, eingegangene Offerten zu begutachten und dem einzelnen Hotelier nach bestem Wissen und Können Ratschläge für die Vergebung des Auftrages zu erteilen.

Elektrisch beheizte, kippbare Bratpfanne für grosse Leistungen

Die Kühlanlage des Dieselmotor-Passagierschiffes „Johan v. Oldenbarnevelt"

Von E. Bütikofer-Klein

Nicht zu Unrecht werden grosse Passagierdampfer immer wieder mit schwimmenden Hotels verglichen. Deshalb mag die Kühlanlage interessieren, die vor wenigen Jahren auf dem oberwähnten Schiff durch die Sulzer A.-G. Winterthur installiert wurde. Es handelt sich um ein Schiff, das die Strecke Amsterdam–Genua–Suezkanal–Niederländisch-Indien befährt. Diese Strecke gehört zu jenen, bei welchen sowohl gemässigte Temperaturen wie sehr hohe passiert werden. Das Wasser des Roten Meeres erreicht beispielsweise nahezu 35 Grad C. Eine ganze Reihe von Lebensmitteln kann unterwegs nicht ergänzt werden. Es ist unbedingt notwendig, diese im Einschiffungshafen in genügenden Mengen für Hin- und Rückreise einzulagern. Ferner muss das Schiff nicht nur Proviant für die Verpflegung mit sich führen, sondern ebenfalls Kühlfracht für die Kolonien, bzw. leicht verderbliche Kolonialprodukte, die dem Mutterland zuzuführen sind.

Diese Überlegungen haben zu einer recht umfangreichen, sich über drei Decke erstreckenden und 19 Kühlräume umfassenden Kühlanlage geführt. In die Anlage einbezogen ist noch eine Trinkwasserkühleinrichtung und eine zentrale Installation für Luftkühlung. Die erforderliche Kälteleistung wird von einem Ammoniakkompressor erzeugt, der stündlich bis 60,000 Kälteeinheiten leistet bei einem Kraftbedarf von bis 44 PS und einer Verdampfungstemperatur von minus 15 Grad C. Der Kompressor ist täglich 18 Stunden im Betrieb. Ein weiterer Kompressor von gleicher Leistung dient als Reserve. Jede Kühlkammer ist nicht nur von Kühlschlangen durchzogen, sondern ebenfalls an das Luftkanal-Netz angeschlossen. Da die durch diese Kanäle zirkulierende Luft gekühlt werden kann, so ist es möglich, die Kälteleistung der Kühlkammer zu steigern. Dies ist z. B. stets dann gegeben, falls frische und ungekühlte Lebensmittel in die Kühlkammern gelangen und es sich darum handelt, sie rasch zum Gefrieren zu bringen, bevor sich die Struktur des Frischzustandes merklich ändern kann. Im Zusammenhang mit dieser Frage sei gesagt, dass die zentrale Luftkühlung pro Stunde 5000 Kubikmeter Luft auf — 10 Grad kühlen kann. Ein Hochdruckventilator jagt diese Luft durch das Kanalsystem. Dadurch wird in gewissem Sinne auch für die periodische Lufterneuerung in den Kühlräumen gesorgt. Die Kühlluftanlage pflegt nicht nur im Einschiffungshafen, sondern auch in den Zwischenhäfen in Betrieb genommen zu werden, falls neuer Proviant an Bord kommt.

Entsprechend den verschiedenen Leistungsbeanspruchungen ist die Tourenzahl jedes Ammoniakkompressors weitgehend regulierbar, zwischen 160 und 320 Umdrehungen pro Minute, wobei der Kraftbedarf zwischen 25 und 44 PS schwankt. Die Kondensatoren, in welchen bekanntlich der gasförmige komprimierte Ammoniak niedergeschlagen, bzw. verflüssigt wird, sind für Meerwasserbetrieb eingerichtet. Sämtliche mit Meerwasser in Berührung kommenden Flächen sind mit Kupfer verkleidet, um Anfressungen (Korrosionen) zu vermeiden. Zu erwähnen bleibt noch der spezielle Solebehälter. Er ist dazu bestimmt, im Falle einer Überholung der Anlage den ganzen Sole-Inhalt der Kühlschlangen und deren Zufuhrleitungen aufzunehmen. Ferner sind Einrichtungen getroffen, um zu jeder Zeit auf sehr einfache Weise die Sole ergänzen oder deren Konzentration verändern zu können. Nachzutragen bleibt die kleine Eisfabrik, deren Zellen sowohl beim Füllen wie beim Entleeren eine rein mechanische Behandlung erfahren. Eine automatische Vorrichtung gestattet zudem, alle Zellen genau gleich zu füllen.

Besondere Sorgfalt erfuhr die Isolation der Wände, Decken und Fussböden der verschiedenen Kühlräume. Diese Isolierung besteht aus drei übereinander geschichteten Lagen von Korkschrotplatten. Jede Platte hat eine Dicke von 75 mm. Die Isolierung der Wände ist durch einen mit galvanisiertem Drahtgeflecht armierten Zementverputz geschützt. Holzverkleidungen kommen keine vor. Nur die Türen sind in massivem Teakholz ausgeführt. Zwischen Schiffsschale und Kühlräumen besteht ein genügend breiter Zwischenraum, um die leichte Untersuchung der Schiffsschale zu gestatten und um auf ihr die Bildung nachteiliger Niederschläge zu verhindern.

Die eigentlichen Kältekompressoren sind im untersten Schiffsraum untergebracht. Es sind vertikale Konstruktionen, die ein Minimum von Bodenfläche beanspruchen. Es sind Compoundkompressoren. Das will im Prinzip sagen, dass jeder Kompressor zwei Zylinder besitzt und dass das im ersten Zylinder komprimierte Ammoniakgas nachher dem zweiten Zylinder zuströmt, um hier eine weitere Verdichtung zu erfahren. Im konkreten Fall sind die beiden Kompressionsstufen in einem einzigen Zylinder vereinigt worden. Zwischen beiden Kompressionsstufen ist ein Zwischenbehälter eingeschaltet, der von Ammoniakgas durchströmt werden muss. In diesem Zwischenbehälter wird das Gas gekühlt. Das ist in tropischen Gewässern besonders vorteilhaft.

Es mag noch interessieren, Näheres über die Temperaturen der verschiedenen Kühlräume zu erfahren. Es sind gekühlt:

Früchte und Gemüse .	auf	+ 3	Grad C
Milch	„	+ 3	„ „
Eier	„	0	„ „
Fische	„	— 7	„ „
Fleisch	„	— 7	„ „
Eislager	„	— 2	„ „
Metzgerei-Kühlschrank	„	+ 2	„ „
Wein-Kühlschrank . .	„	+ 5	„ „
Office-Kühlschränke .	„	+ 4	„ „
Auftauraum	„	+ 6	„ „

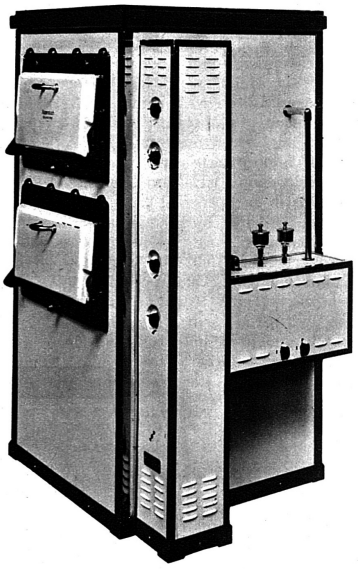
Elektrizität und Hotellerie

Die Elektro-Wärme-Schau in Essen (Hiezu 6 Bilder)

Von F. Linke, Berlin, Chefingenieur
des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins

Noch vor einigen Jahren hegte man in breiten Kreisen der Gaststätteinhaber jeden Zweifel daran, dass eine Benutzung der Elektrizität für die Küchenbeheizung möglich sei. Die Schweiz allerdings, als Land ohne Kohle, besann sich frühzeitig auf die grossen Energieschätze, die die Sonne in Form von Schnee, Eis und Wasser jahraus jahrein auf den hohen Bergmassiven ablagert und die bisher ohne Nutzen zu Tal gingen. Man machte sie mit Hilfe von Wasserkraftwerken zu Elektrizität und bestrebte sich, diese wundervolle Energieform für alle Zwecke dienstbar zu machen, die Industrie, Gewerbe und Haus benötigen. So hat man gerade in der Schweiz Pionierarbeit für die Elektrowärmetechnik geleistet, und das bedeutendste Industrieland der alten Welt, Deutschland, hat auf dem Gebiete der elektrischen Wärme von ihr die fruchtbarsten Impulse erhalten. Dort bildete man frühzeitig auch Grossküchenherde u. a. aus und bewies, dass die elektrische Energie durchaus rationell zum Kochen, Braten, Backen usw. benutzt werden könne. Die hervorragende Hotellerie des Landes hat sich daher seit langem der elektrischen Grossküche zugewendet.

Es ist verständlich, dass eine weitgehende Durcharbeitung der Elektrowärmeapparate der Erschliessung grösserer Absatzgebiete bedurfte, als sie das verhältnismässig kleine Hochland bieten konnte. Als sich deshalb die deutsche elektrotechnische Industrie, zuerst durchaus in Anlehnung an die Arbeit schweizerischer Firmen, des neuen Arbeitsgebietes bemächtigte, waren die Voraussetzungen für eine schnelle Entwicklung und Durchbildung geschaffen. Und was nunmehr die gastronomischen Gewerbe zur Verfügung haben, davon legte die Elektrowärme-Ausstellung in Essen eindrucksvoll und umfassend Zeugnis ab.



2 Etagen-Backofen mit Beschwadung

Warum kann Elektrowärme rationell sein?

Vergleicht man die Kosten der Brennstoffe und des elektrischen Stromes mit einander, so erscheint es von vornherein ausgeschlossen, dass die Elektrizität zur Beheizung in Betracht kommen könnte. Kohle ist selbst in denjenigen Ländern billig, die sie über die Grenze holen müssen. Ihr Heizwert ist so hoch, dass man in jedem Kilogramm für wenig Geld grosse Energiemengen geliefert bekommt. Man rechnet für gute Kohle 6000 Wärmeeinheiten (Kalorien) je Kilogramm und bezahlt dafür doch nur wenige Pfennige. Daher kann auch Gas als aus der Kohle veredeltes Produkt verhältnismässig billig sein, namentlich dort, wo die Kohle unmittelbar gefördert wird. Aber 1 cbm Gas kostet doch schon mehrere Mal soviel wie 1 kg Kohle, und enthält dabei doch nur 4000 WE. Die Kilowattstunde hingegen, das elektrische Mass, liefert ideal nur 860 WE und kostet im Grossabnehmertarif immerhin das Doppelte und Dreifache des Kilogrammkohlenpreises. Erscheint also nicht ganz unmissverständlich elektrisches Kochen als rationell aussichtslos?

Die Tatsache, dass es in Deutschland bald 1000 elektrische Grossküchen gibt, dass man in der Schweiz weitgehend elektrisch kocht, beweist, dass noch andere Umstände vorliegen, die das elektrische Kochen dennoch rationell machen.

Einmal ist es natürlich die Frage des Strompreises, die eine ausschlaggebende Rolle spielt. Preise von 50 und 60 Pf. je Kilowattstunde (kWh) machen elektrische Küchen unmöglich. Kostet die kWh dagegen 5 Pf. und weniger, so sieht alles gleich ganz anders aus. Strompreise dieser Sorte aber können die Elektrizitätswerke unter gewöhnlichen Umständen nicht bewilligen. Erzeugungs- und Fortleitungskosten sowie Kapitaldienst sind zu hoch. Aber doch nur aus einem Grunde, der in der Natur der Elektrizität begründet ist, kombiniert mit der bisherigen Benutzung der elektrischen Energie. Während man dieser eigentlich sonst nur überragende Eigenschaften zumessen kann, hat sie doch die eine unangenehme: sich nicht unmittelbar speichern zu lassen. Wohl gibt es Akkumulatoren, die sich chemischer Prozesse bedienen, oder andere Speicher, die die Wärme oder das Wasser als akkumulierende Medien benutzen (Ruthsspeicher oder Wasserpumpspeicherwerke), aber bei der Verwendung solcher Hilfsmittel wird der Kapitaldienst weiter erhöht — eine in heutiger Zeit besonders unangenehme Tatsache. Ohne solche Hilfsmittel muss die Elektrizität in dem Augenblick verbraucht werden, da sie erzeugt wird.

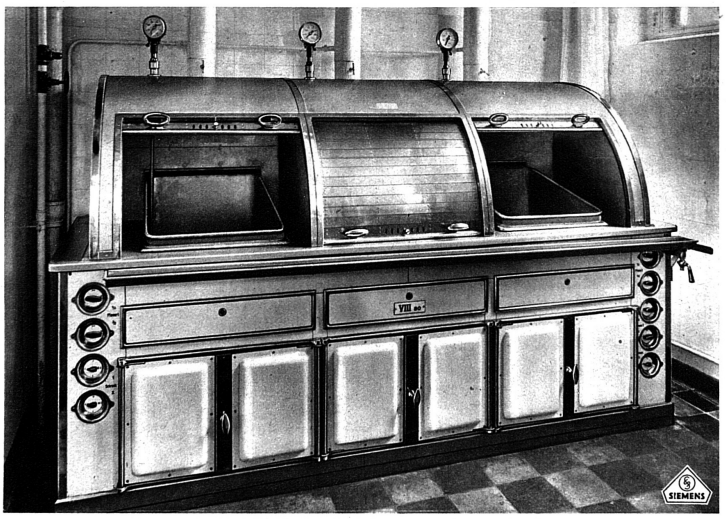
Nun benutzt man die Elektrizität der Hauptsache nach für zwei Zwecke, nämlich zum Beleuchten und zum Betreiben von Kraftmaschinen. Beleuchtung wird fast nur abends gebraucht, Kraftstrom wohl am Tage, aber doch auch recht ungleichmässig. So kommt es, dass die Anlagen der Elektrizitätswerke von den 8760 Stunden des Jahres, während denen die Maschinen laufen müssen und der Kapitaldienst unentwegt weitergeht, nur zum etwa vierten Teil ausgenutzt werden. Diese Benutzung ist nicht etwa gleichmässig, sondern ganz ungleichartig. Sie zeigt ganz scharf ausgeprägte Höhepunkte in den frühen Abendstunden, die sich der Jahreszeit entsprechend etwas verschieben, und eine nicht ganz so schlimme Belastungsspitze gegen Mittag. In den Zwischenzeiten liegen die Benutzungen tief. Die technischen Mittel zur Stromlieferung müssen jedoch ihrem Umfange und ihrer Leistungsfähigkeit nach auf die höchste Belastungsspitze eingerichtet sein. So kommt es, dass der Kapitaldienst bei der Elektrizitätserzeugung eine unverhältnismässig grosse Rolle spielt und daher den Strompreis viel höher hält, als es der Fall zu sein brauchte, wenn die Belastung der Werke gleichmässig erfolgte.

Die Werke haben deshalb je länger desto intensiver das Bestreben, die Belastung gleichmässiger zu gestalten. Das ist möglich dadurch, dass man die Benutzung elektrischer Kraft noch viel mehr verbreitet als bisher, sowohl im Gewerbe wie auch im Haushalt. Die zahlreichen Haushaltsgeräte, wie Staubsauger, Duschen, Heizkissen, Verdunster, Zerstäuber, Radio mit Netzanschluss usw., zapfen alle am Netz zu Zeiten, die den Werken sehr genehm sind.

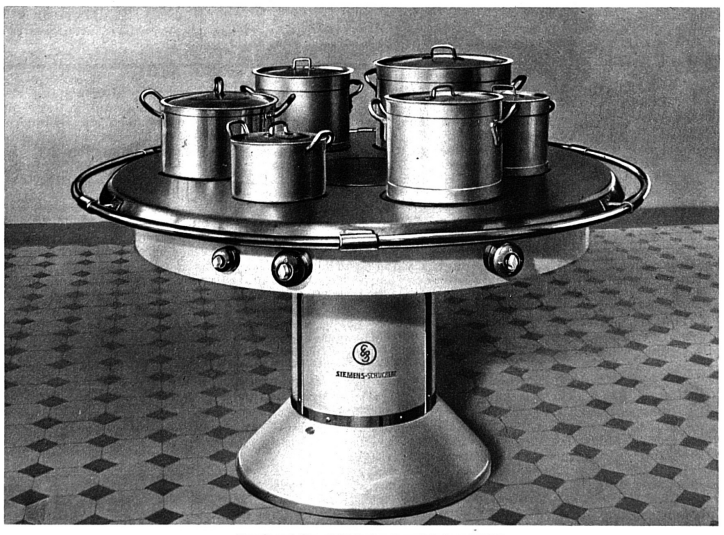
Eine Möglichkeit aber, die ganz besonders geeignet ist, die breiten Tiefperioden der Belastung auszufüllen, ist die Benutzung des Stromes zu Kochzwecken. Es hat sich ergeben, dass sowohl Haushalt wie Gaststätte den Kochstrom zu Zeiten brauchen, die ausserhalb der Beleuchtungsstromspitzen fallen. Deshalb sind die Elektrizitätswerke bestrebt, diese Verwendungsart zu fördern. Sie dienen sich damit selbst, aber nutzen auch den Konsumenten, weil diese die Werksbelastung verbessern und daher den Kapitaldienst verringern helfen. Das ist umso eher möglich, als jede Kochstelle, und namentlich die der elektrischen Grossküche, wie sie jede Gaststättenküche darstellt, erhebliche Anschlusswerte bedeutet. Damit treten die Benutzer elektrischer Grossküchen in die Reihe der Grosstromverbraucher. Als solche können sie natürlich ganz andere Stromlieferbedingungen beanspruchen, als wenn sie nur kleine Anschlusswerte haben. Und da mit der Ausbreitung elektrischer Grossküchen die Werke immer günstiger arbeiten, werden im Laufe der Zeiten die Tarife überhaupt immer günstiger werden können.

In besonders vorteilhafter Lage befinden sich in dieser Beziehung die schweizerischen Konsumenten. Ihre Werke werden zum grossen Teil mit der innerhalb der Grenzen vorhandenen Wasserkraft betrieben. Man braucht also keine Kohlen aus dem Ausland zu beziehen, und jede Schweizer Elektroküche verbessert die Zahlungsbilanz des eigenen Landes. Aber auch für sich selbst arbeitet ein solcher Betrieb. Denn wenn er hohe Strommengen während langer Zeiten des Tages relativ gleichmässig verwendet, kann er auch aus diesem Grunde günstige Tarifbedingungen verlangen und erwarten.

Aber noch ein anderer Umstand ist der rationellen Benutzung der Elektroküche günstig, nämlich die unerreicht hohen Wirkungsgrade der elektrischen Kochgeräte. Die im alten Kohlenherd verbrannte Kohle geht zum grössten Teil unbenutzt durch den Schornstein, sofern sie nicht zur Erhitzung des Küchenraumes auf ein ungebührliches Mass beiträgt. So werden nur 8 bis 12% der in der Kohle enthaltenen Energie der Kochplatte zugeführt. Und was davon auf die Kochtöpfe, die Bratpfannen usw. übergeht, ist wiederum nur ein Teil davon. Die elektrischen Geräte dagegen haben Wirkungsgrade, die in ganz anderer Grössenordnung liegen. Gibt es doch welche, die die hineingesteckte Elektroenergie zu 90, ja bis zu 95% ausnutzen und dem Kochgut unmittelbar zuführen. Man kann die Elektrowärme überall an diejenigen Stellen führen, wo man sie braucht. Man merkt das daran, dass solche Geräte äusserlich kaum heiss werden, also fast alle Energie in das Kochgut überführt und ihrem eigentlichen Zweck zugeleitet wird. Unter diesen Umständen rücken also die Geräte der Elektroküche in soviel günstigere Bedingungen ein, dass die Wirtschaftlichkeitsfrage ein ganz anderes Gesicht erhält.



Elektrischer Fischbrater für 45 kW Heizleistung



Rundherd für elektrische Grossküchen (SSW)

Die moderne Ausgestaltung der Elektroküche.

Moderne Hilfsmittel erfordern entsprechende Massnahmen. Was für die Kohlenküche galt, kann nicht unmittelbar für jede andere Beheizungsart gut sein. Man kann in der Beziehung viel von der modernen Gasküche lernen. Sie hat ihre Apparate ihrem Brennstoff entsprechend ganz anders ausgestaltet, damit viel rationellere Ausnutzung erzielt und der Kohlenküche längst den Rang abgelaufen. Auch die Elektroküche muss diesen Weg gehen. Und zwar deshalb noch eigenwilliger, weil sie keinen Brennstoff verwendet, sondern ihre Wärme auf dem wunderbaren Wege innerer Erhitzung von Heizdrähten erzeugt, deren Regelung unerreicht günstig ist. Zwar lässt sich auch mit andern Brennstoffen die Wärmezufuhr regeln, aber doch nur mittelbar. Denn alle mit einem Brennstoff arbeitenden Hitzeerzeuger stellen in der Flamme eine bestimmte und fast unveränderliche, sehr hohe Temperatur her, die auf die Koch- und Brat geräte einwirkt. Die Elektrogeräte dagegen geben bei der Regelung nicht die hohen Temperaturen ab, sondern führen unmittelbar weniger Wärme zu.

Wichtig für die Ausgestaltung der Elektroküche ist die überaus vielseitige Anwendungsmöglichkeit der Elektrowärme. Der alte Kohlenherd war gewissermassen das Mädchen für alles. Auf ihm kochte, briet und buk man, ja man kochte sogar grosse Mengen Wasser darauf. Eine moderne Küche tut das nicht mehr. Was hat in dieser Beziehung schon die Gasindustrie alles für die Küche geschaffen! Die Elektroküche geht in der Unterteilung in Spezialgeräte noch viel weiter. Ist sie doch in der Lage, für jeden Zweck ganz ausgezeichnete Spezialgeräte benutzen zu können. Und da man den Bedarf älterer Küchen genau kennt, lassen sich diese aufs höchste zweckmässig auf elektrische Beheizung umstellen. Aber auch bei neu zu errichtenden Küchen pflegt man ungefähr zu wissen, auf welche Kundschaft man rechnen kann und ist in der Lage, die geeigneten Sondergeräte vorzusehen.

Eine Elektroküche wird also grundsätzlich ganz anders aussehen als etwa eine Kohlenküche! Der Herd, in der Kohlengrossküche zu Riesendimensionen angewachsen, verliert an Bedeutung; er schrumpft zusammen — wofern nicht die spezielle Benutzung z. B. in gewissen Anstalten anderes bedingt., Das Sondergerät gewinnt an Bedeutung und wird je nach dem Charakter der Kundschaft die einzelne Küche beherrschen. Dieser Gesichtspunkt ist das Wesentliche, was die Elektroheizgeräte erzeugende Industrie in der letzten Zeit leitet. Er stand deshalb auch im Vordergrunde der Ausführungen, die der Autor dieser Zeilen im Auftrage der Ausstellungsleitung in Essen den geladenen Gaststätteninhabern vortrug und an der Hand zahlreicher Lichtbilder und eines Grossküchenfilms erläuterte. Auch die Frage, ob man vollelektrisch arbeiten soll oder anders, wird heute unter einem höheren und umfassenderen Gesichtspunkt betrachtet als früher, da man bestenfalls einen zahlenmässigen Vergleich der Wärmeerzeugungskosten zur Beurteilung heranzog. Gewiss ist es notwendig, eine sorgfältige Vorkalkulation aufzustellen, wie sich die Beheizungskosten bei verschiedenen Heizarten stellen. Und bekommt man irgendwo die Kohle geschenkt, so mag man sogar noch zum Kohlenherd greifen. Wo jedoch wohlfeile Elektrizität vorhanden ist, darf man die grossen allgemeinen Gesichtspunkte nicht ausser Acht lassen. Dahin gehören vor allen Dingen die Vorteile, die die Aufspaltung der Küche mit ihren mannigfachen Aufgaben unter die möglichen Spezialgeräte mit sich bringen, die sehr erheblichen hygienischen Vorzüge, die bei elektrischer Küche das Höchstmass des Möglichen erreichen, die dadurch bedingte Hebung der Arbeitsfähigkeit und Arbeitsfreudigkeit, die durch den Wegfall aller Nebenarbeit bedingte Erhöhung der Leistungsfähigkeit der Köche usw. Das bedeutet alles Personalersparnis — ganz abgesehen davon, dass die Küchen- und Arbeitsräume viel seltener erneuert zu werden brauchen, dass Beschaffung von Heizstoffen, Beseitigung von Verbrennungsrückständen u. a. fortfällt.

Die eigentliche Schau in Essen.

Der grossen Schau der Firmenstände war eine allgemeine Lehrschau vorangestellt. In der Mitte der Halle sah man eine vollelektrische Küche für 500 Personen mit allen Apparaten im Modell aufgestellt, wofür Senkingwerk (Hildesheim) und Alexanderwerk A. v. d. Nahmer (Remscheid) die Modelle geliefert hatten. Die eigentliche Lehrschau versuchte, auf einfache Weise mit ganz wenigen Erläuterungen und eindringlichen Versuchen die wichtigsten Grundbegriffe klar zu legen, mit denen wir in der Elektrowärme tagtäglich zu tun haben. Was ein Kilowatt ist, konnte jeder selbst am eignen Muskel spüren. Die Kosten einer Kilowattstunde, aufgeteilt in Erzeugungs- und Transport-(Fortleitungs-)kosten, wurden klar demonstriert. Auch über Wärme und Kälte wurde manches Aufklärende gezeigt. „Wie die elektrische Kochplatte arbeitet" gab einen Einblick in Aufbau und Wirkweise dieses wichtigen Elements der Elektroküche. Diese Schau war sehr gelungen und geschickt; man verdankte sie der Vereinigung der Elektrizitätswerke.

Den grössten Raum nahmen die Firmenstände ein, von denen natürlich nur ein Teil der Anwendung der Elektrowärme in Haus und Gaststätte gewidmet war. Denn was die Elektrowärme in Gewerbe und Industrie bedeutet, haben sich die wenigsten vor Besuch dieser schönen Ausstellung träumen lassen. Die ganze Metallurgie befindet sich in einem grossen Umwälzungsprozess — man kann mit Hilfe von Elektrowärme Metalle in einem Reinheitszustande herstellen, wie das früher ausgeschlossen war. Und was es auf dem Gebiete der Schweisstechnik zu berichten gäbe, wäre ungeheuerlich. Stoff- und Erzeugungsersparnisse sind sehr erheblich; es bahnt sich durch die elektrische Schweissung statt der Nietung in der Gross- und der Kleinindustrie ein ganz neuer Stil an. Aber davon haben wir hier nicht Rapport zu geben. Uns darf lediglich interessieren, was auf dem Gebiete des Grossküchenwesens gezeigt wurde und welche Gesichtspunkte für die Apparatekonstruktion im Vordergrunde stehen.

Im Allgemeinen wäre zu sagen, dass die Maschinen und Apparate deutscher Provenienz trotz grosser Solidität in der Bauweise wirklich sehr elegant aussehen. Man legt auf das Äusserliche grossen Wert und findet als Küchenfachmann, dass dieses Äusserliche nur scheinbar noch äusserlich ist, dass es in Wahrheit sehr tief in den inneren Betrieb der Küche eingreift. Das gute Äussere färbt nämlich auf den ganzen Betrieb ab. Es hält ständig vor Augen, wie wichtig die weisse, glatte Fläche ist, an der jedes Schmutzteilchen sichtbar und damit augenfällig störend wird; wie bedeutsam die Schutzstange oder der blanke Teil ist, für den man nunmehr gern Verchromung wählt, weil ihn einfaches Überwischen blank erhält. Alle Schalter sind so angebracht, dass sie gegen mechanische Beschädigung weitgehend geschützt sind, dass kein schwerer Gegenstand wie Topf oder Pfanne an ihn heran kann. Alle Bezeichnungen sind bildhaft, international verständlich, eindeutig und unmissverständlich. Die einzelnen Arbeitsstellen sind immer gut zugänglich, sei es am Herd oder Backofen, am Grill oder am Kochkessel. Weit wegweisend von den Herden und Kochgeräten mit den schmutzenden Brenn-

stoffen und Verbrennungsrückständen ist bei allen Elektrowärmeapparaten die bis zur Eleganz getriebene Peinlichkeit und Sauberkeit Mode geworden; eine gute Mode aber, die mehr ist als Mode, eine Übung, die sich letzten Endes als Küchenhygiene entpuppt, wie sie der heutigen Zeit allein nocht entspricht.

Von den einzelnen Geräten in der Küche beherrschte früher der Herd das Ganze. Man entlastet ihn immer mehr. Nicht bloss, dass er verkleinert wird, um seine zahlreichen Funktionen Sondergeräten zu übertragen. Man nimmt auch Teile heraus, die man früher von ihm untrennbar hielt. Brat- und Backöfen waren seit je immer unter den Kochstellen angebracht, weil die Abwärme der Plattenbeheizung des Kohlenherdes auf diese Weise mit ausgenutzt wurde. Das hat bei moderner Beheizungsart keinen Sinn mehr. Man bevorzugt also den Tischherd und benutzt den Raum unten als Abstellbord. Mit der Abkehr von dem Riesenreihenherd vollzieht sich eine Entwicklung, die ihre Parallele im Speisesaal hatte. Die lange Table d'hôte ist unbeliebt geworden, man ging zu Einzeltischen, auch runden, über. Der kleine Herd hatte in der rechteckigen Form nicht immer mehr seine günstigste Form; so hat man den Rundherd entwickelt, wie er auch auf der Ausstellung gezeigt wurde. Er ist von allen Seiten zugänglich, und es können an ihm mehr Personen gleichzeitig arbeiten, als an einem rechteckigen Herd.

Die Heizplatten hat man besonders früher oft rechteckig gemacht, weil sich mit der elektrischen Beheizung jede Plattenform vollkommen ausheizen lässt. Auch die Anlehnung an die geschlossene Platte des alten Kohlenherdes hat dabei Pate gestanden, auf der die Köche mit ihren Töpfen herumschieben. Sparsame Ausnutzung der Wärme steht dem jedoch entgegen, weil alle Töpfe kreisrund, weil höchstens Pfannen länglich sind, denen aber mit einer rechteckigen Platte nicht gedient ist. Man kehrt deshalb zur runden Platte zurück und sieht auf dem Herde Platten verschiedener Grösse und Leistung vor, um für alle Fälle das Passende zur Verfügung zu haben. Bei der runden Platte ist die Auswechselbarkeit am leichtesten. Die ganz grossen Platten werden allerdings durch Kreuzarme oder sonst stabiler befestigt, während die mittleren und kleineren meist aufsteckbar sind wie Radioröhren.

Eine beachtliche Neuerung ist die Einführung der Schnellheizschalter, mit deren Hilfe sich die Anheizzeit der Platten wesentlich herabsetzen lässt. Man führt hierbei den Kochplatten eine viel höhere Leistung als „zulässig" zu, ähnlich wie man einen Elektromotor beim Anlassen auch weit über den Betrag der Nennaufnahme überlastet. Eine Beschädigung der Heizung wird durch Einbau eines Schalters mit thermischer Auslösung vermieden. Als aussichtsreich hat sich eine kurzzeitige Verwendung einer höheren Spannung erwiesen. Um die Anheizzeit auf ein Drittel zu verkürzen, wird, da der Heizwiderstand unverändert bleibt, die Nennleistung auf das 1,73 fache und damit ebenfalls der Strom um diesen Betrag erhöht. Diese höheren Spannungen stehen in Drehstrom-Vierleiternetzen und Gleichstromnetzen mit Mittelleiter zur Verfügung. Man kann daher einen neuen Schnellheizschalter leicht einbauen. Die Umschaltung auf normale Spannung geht nach Erreichung der Anheiztemperatur automatisch vor sich. Auch nachträglich lassen sich diese Schalter anbauen, ohne dass dadurch eine Querschnittverstärkung erforderlich wäre. In Netzen mit nur einer Spannung sind die Schnellheizschalter auch verwendbar, wenn man Platten benutzt, deren Nennspannung kleiner ist als die Betriebsspannung. Wählt man in einem 220 Volt-Netz eine Platte mit einer Nennspannung von 127 Volt, so erhält man in der Anheizstellung (Parallelschaltung der Heizwiderstände) die dreifache Anheizleistung. Für die Hintereinanderschaltung (Dauerstellung), die sich nach erfolgtem Anheizen automatisch einschaltet, beträgt die Leistung noch ein Viertel der Anheizleistung. Auf eine Fortkochstufe wird hier verzichtet und man benutzt diese Platten als Zusatzplatten für schnelle Heizung und für Pfannengerichte. Die Platten sind fast alle gegossene Rundplatten, die auf der Unterseite ringförmige Rillen besitzen. In diese werden die aus Chromnickeldraht gewundenen Heizspiralen gelegt und vollständig in keramische Masse gebettet. Ein anderes Verfahren wendet eine Firma an, die nach Backer arbeitet. Dabei ist der Heizkörper völlig aus metallischen Aufbauteilen montiert. In einem Temperatur-Druck-Verfahren wird aus dem metallischen Magnesium ein hochisolierender Stoff ausoxydiert, so dass man einen Heizkörper grosser Konstanz und innerer Festigkeit erhält.

Obwohl man für die Herde auch sehr grosse und leistungsfähige Platten benutzt, werden die grössten doch auf Elektrohockern eingebaut, auf denen man schnell grosse Mengen heissen Wassers bereitet. Hier bringt man unter 40 cm Platten 6 bis 8 kW unter und richtet auch diese Platten für drei Regelstufen ein, damit man in den grossen Töpfen gleich fortkochen kann.

Die grossen Kochkessel zur Bereitung grosser Massen flüssiger oder breiiger Speisen werden zumeist indirekt beheizt, und zwar fast immer mit Wasserbad. Man ist eine Weile von den kippbaren Grosskesseln abgekommen, kehrt aber wieder dazu zurück, weil für manche Speisen, wie Milch, das Ablassen durch einen Hahn unanwendbar ist. Standkessel kann man allerdings auch ausschöpfen. Da aber auch kippbare Kessel elektrisch bequem beheizt werden können, setzt man die Kessel gern auf zwei seitliche Standsäulen, zwischen denen man sie — am besten mit Handrad — kippen und entleeren kann. Auch grosse Siedetöpfe mit Steckeranschluss kommen viel in Aufnahme; sie sind billig und namentlich für Stossbetrieb, etwa beim Kaffeegeschäft in Ausflugslokalen oder in Dependancen, gut anwendbar. Man stellt diese Siedetöpfe übrigens auch als Konsolkessel kippbar her.

Brat- und Backöfen gewinnen in den gesondert angeordneten Formen immer mehr Freunde. Man bescheidet sich angesichts der angenehmen Art, in Reichhöhe arbeiten zu können, damit, zwei Etagen vorzusehen. Für Bratöfen benutzt man den untersten Teil oft als Wärmeschrank, für Backöfen als Gärschrank. Manche Küchen wünschen jetzt sogar nur eine Etage für den Bratofen, die in Tischhöhe liegt, und nehmen zwei Bratöfen nebeneinander. Das kann man sich überall da leisten, wo genug Platz ist. Und der sollte überall vorhanden sein, wo man neu oder umbaut. Während man bei Bratöfen zumeist Entschwadung durch kleine Durchzugöffnungen, eventuell verstellbar, vorsieht, um mehr braten als „dünsten" u. „kochen" zu können, bringt man bei den Backöfen Beschwadung an, weil man sie ja nicht selten braucht.

Ein sehr bedeutsamer Artikel für die moderne Küche ist die direkt beheizte Bratpfanne geworden, die man als Stand- oder Konsolpfanne ausführt, eckig, rund, mit und ohne Deckel. Diese Pfannen sind unglaublich leistungsfähig und vorteilhaft. Sie bewältigen in kürzester Zeit gewaltige Mengen Bratsachen, so dass man kurz zuvor angesagte Gesellschaften mit Hilfe solcher Apparate auf das beste befriedigen kann. Auch für diese Pfannen sieht man drei Regelstufen vor, die gleich mit der Geräteanschlussschnur am stabilen Stecker verbunden sind.

Der Tendenz zur Dezentralisation der Geräte entsprechend stellt man auch das Bain-marie als gesonderten Apparat her und kann sich dann mit der Grösse nach Bedarf viel besser richten, als wenn es im Herd fest eingebaut wird. Man hat zugleich den Vorteil, es auch anderwärts in der Speiseküche verwenden zu können.

Für den Grill ist die leicht regelbare strahlende Hitze des elektrisch beheizten Drahtwendels die gegebene Beheizung sform. Um den grossen Unannehmlichkeiten verbrennenden Fettes und Saftes zu entgehen, hat man sich fast ganz allgemein entschlossen, ausschliesslich Oberhitze anzuwenden. Aber noch immer gibt es Köche, die auch Unterhitze verlangen, „um die Poren des Fleisches schnell zu schliessen und den Saft im Fleisch behalten zu können". Der Techniker vermag sich natürlich guten Gründen nicht immer zu verschliessen. Der Rost wird gern auch von aussen verstellbar gewählt.

Für die Kaffeeküche handelt es sich immer um Heiswasserherstellung. Diese kann natürlich auch elektrisch erfolgen. Wie weit man sich dazu entschliesst, wie weit man Speicherwasser (mit billigem Nachtstrom) wählt oder das Wasser in Boilern oder Töpfen elektrisch zum Sieden bringt, ist eine Frage der jeweiligen Situation und Kalkulation. Es gibt ja auch elektrische Durchlauferhitzer. Aber diese haben jedesmal sehr grosse Anschlusswerte, wenn man erhebliche Wassermengen braucht. Für Wärmetische, eventuell auch mit besonders beheizter Tischplatte, für Wärmeschränke, für kleine Spezialgeräte wie Brotröster, Wärmeplatten, Tauchsieder, Bierwärmer usw. hat man eine derartige Fülle bequemer, guter und schöner Hilfsapparate zur Verfügung, dass man für jeden Zweck versorgt ist. Sogar der Fachmann erfährt da leicht kleine Überraschungen auf einer Ausstellung. Alle diese Dinge sind übrigens in moderner Form wohl neu. Aber was schon in den Anfängen der Elektrotechnik versucht wurde, ist erstaunlich. Die Essener Schau brachte in dieser Beziehung für viele, welche die historische Abteilung durchwanderten, grosse Überraschungen. Was wurde nicht schon alles vor 30 und 40 Jahren erfunden! — An jene Zeit wurde man erinnert, als in Essen die elektrisch beheizte Schlaraffia-Matratze vorgeführt wurde — wirklich eine bequeme Methode, das Bett anzuwärmen oder warm zu halten. Vielleicht finden sich auch in dieser Beziehung Möglichkeiten für die Hotellerie, verwöhnten oder kranken Gästen dienlich zu sein.

Ich sagte schon, dass nicht bloss bei dem, was die Hotellerie unmittelbar betrifft, die Essener Ausstellung sehenswürdig war, sondern in viel höherem Masse noch das andere. Was in der Schweisstechnik durch die Elektrowärme geschaffen worden ist, grenzt an das Wunderbare. Und nicht allein die Grosstechnik, nein auch das kleine Gewerbe profitiert davon im reichsten Masse. Jeder, der Weg und Zeit nicht gescheut hat, wird mit Gewinn an Anschauung und Anregung zurückgekehrt sein, mit einem Bedauern im Herzen, dass er nicht die Möglichkeit hat, im eigenen Betriebe von all dem Schönen Gebrauch zu machen, was die Technik der Elektrowärme für ihn bereit hat.

Feuerfestes Glas in der Küche

Das back- und feuerfeste Glas ist bekanntlich da. Als Vorteil nennt man die Hygiene. Das ist einleuchtend, denn Glas verändert sich nicht und ist leicht zu reinigen. Ferner kann man im Kochgeschirr selbst servieren. Die Hygiene freilich ist nicht allein ausschlaggebend. Auf den Abbildungen, die wir bisher von solchen Kochgeschirren sahen, war auf dem Gasherd jeweils eine Isolierplatte zwischen Flamme und Geschirr eingelegt. Glas leitet die Wärme schlechter, als Metall. Auch die Isolierplatte dürfte die Wirtschaftlichkeit nicht gerade fördern. Aber es käme für gewisse Fälle doch auf bescheidene Versuche an. Der gelbe Tee soll sich in der gläsernen Kanne gar appetitlich ausnehmen. Beim Sterilisieren hat man es nicht mehr nötig, die gefüllten Gläser im Dampfkessel auf Temperatur zu bringen, sondern man kann nun die Gläser direkt auf die Flamme stellen. Hier ist zweifelsohne die wirtschaftliche Seite zugunsten des Glasgeschirrs gelöst.

Von der Berliner Funk-Ausstellung

In den Tagen vom 17.—28. August fand in Berlin die zehnte deutsche Radioausstellung statt. Diese Veranstaltung pflegt stets für das gesamte europäische Rundfunkwesen von grosser Bedeutung zu sein, weil sich hier alle Neuheiten des Jahres erstmals der Öffentlichkeit vorzustellen pflegen. Richtiger gesagt: weil die einzelnen Konstruktionsfirmen ihre neuesten Errungenschaften auf diese Ausstellung hin schlagerartig herauszubringen pflegen. Es ist deshalb nur Konsequenz, wenn diese Ausstellung auch von der schweizerischen Fach- und Tagespresse eingehender gewürdigt wird und wir in unserm Organ die hauptsächlichsten Erscheinungen ebenfalls kurz erwähnen.

In Bezug auf das Fernsehen, dessen praktische Lösung allseitig aufmerksam verfolgt wird, hat die Ausstellung kaum Fortschritte gezeigt und vorläufig ist ein zufriedenstellendes erstes Ende dieser Entwicklung noch nicht abzusehen.

Ein positiver Fortschritt ist dagegen der in mehreren Modellen vorhandene kleine Super. Er hat alle Eigenschaften des grossen Superhet (die wertvollste darunter ist bekanntlich die gute Trennschärfe zwischen zwei benachbarten Stationen), besitzt jedoch nur drei Röhren und stellt sich nur auf ca. 225 Mark. Geräte gleicher Leistung und gleicher Selektivität sind nun etwa 40% billiger, als letztes Jahr. Als wichtig wird der direkt mit modernen Empfangsgeräten kombinierte Ortsfernschalter betrachtet. Er ermöglicht, dank eines eingebauten Siebkreises, das Abschalten des Lokalsenders. Man kann also mit einem solchen Schalter Beromünster fernhalten, falls man einmal Lyon hören möchte oder falls Beromünster den Sender von Rom stören sollte, was ja bekanntlich in vielen Gegenden der Schweiz vorkommt. Bei einem Empfangsgerät ist die Skala neu bearbeitet: Wünscht man z. B. den Sender eines bestimmten Landes, so hält man sich weder an die Wellenlänge noch an die Kilohertzbezeichnung, sondern man sucht durch leichtes Drehen das Land. Hat man es gefunden, so findet man in diesem Länderband sämtliche nationalen Sender und kann jetzt die gewünschte Station mittelst verschiebbarem Lichtsignal leicht einstellen. Eine andere Skalen-Bearbeitung bezweckt die lautlose Abstimmung. Bekanntlich sind die einzelnen Stationen auf einem mehr oder weniger breiten Skalenbereich zu hören. Dagegen erhält man stets nur an einer einzigen Stelle die beste Klangqualität und die grösste Lautstärke. Diese Abstimmung muss normalerweise akustisch vorgenommen werden, d. h. die Skala wird hin und hergeschoben, bis man durch Ausprobieren die richtige Stellung gefunden hat. Bei der lautlosen Abstimmung sind die Stationen auf einer Mattscheibe aufgetragen, die bei der Einstellung eines Senders von rückwärts beleuchtet wird. Jedoch nicht ganz, denn in der Mitte ist ein mehr oder weniger breiter Schattenstreifen vorhanden. Diese Schattenbreite wechselt. Sie wird in der günstigsten Stellung ein Minimum. Man kann also rein optisch die günstigsten Empfangsverhältnisse einstellen und erst nachher die Tonregulierung betätigen, bzw. die Lautstärke „aufdrehen". Die beleuchtende Lampe wird von der ersten Hochfrequenzstufe des Empfängers beeinflusst. Die Skalenbeleuchtung der Mattscheibe spiegelt deshalb die Empfangsverhältnisse wieder. Kommt ein Sender gut durch, so kann man durch Skalenverschiebung einen ganz schmalen Schattenstreifen erzielen. Ist eine Station aber schlecht empfangbar, so bleibt der Schattenstreifen breit. In solchen Fällen wird man also durch das optische Bild hinreichend belehrt und kann alle Tonexperimente unterlassen.

Eine andere Neuerung ist die Tonsperre. Mit ihrer Hilfe kann man die Empfindlichkeit eines Gerätes herabsetzen. Es werden dann nur jene Sender empfangen, welche das Störniveau genügend übertönen, während man bei guten Empfangsverhältnissen selbstverständlich die ganze Sonderskala ausnützen kann.

Ein Fortschritt im Bau von Aluminium-Geschirr

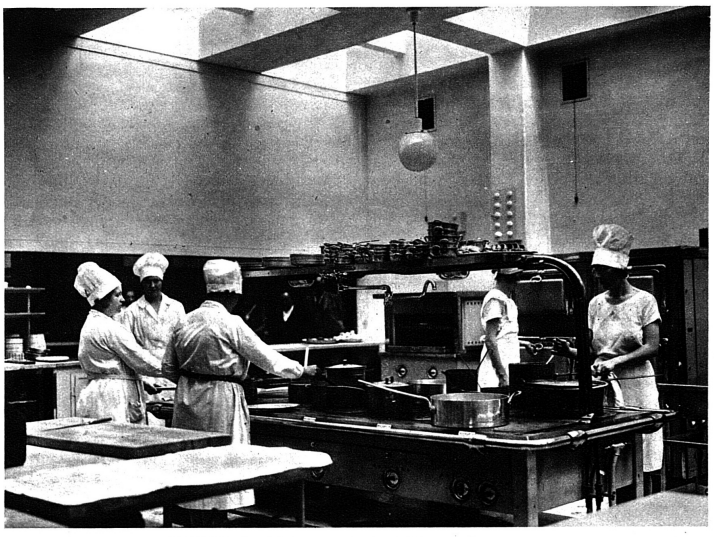
Es sind hauptsächlich zwei Gründe, die bis jetzt der Einführung des Aluminium-Geschirres in Grossküchen hinderlich waren. Einmal die geringere Wärmeleitfähigkeit (50% derjenigen des Kupfers), dann aber nicht weniger die Unmöglichkeit der Oberflächenveredelung. Aluminium bedeckt sich an der Luft sofort mit einer Oxydschicht. Diese Schicht verhindert das Auftragen eines galvanischen Überzuges aus Nickel, chromiertem Kupfer usw., wie es aus ästhetischen Gründen oft erwünscht ist. Immerhin muss gesagt sein, dass Aluminium wärmewirtschaftlich kein schlechtes Metall ist. Eisen zum Beispiel leitet die Wärme um zwei Drittel bis vier Fünftel schlechter als Kupfer.

Schon seit vielen Jahren ist man bestrebt, die Oberfläche des Aluminiums derart zu behandeln, dass im galvanischen Bad veredelnde Überzüge aufgetragen werden können, denn es ist klar, dass nur reines Metall solche Überzüge annimmt. Diese Bemühungen sind nun endlich von Erfolg gekrönt worden. Die Firma Siemens & Halske ist vom Gedanken ausgegangen, dass ja ohnehin eine Oxydhaut entsteht und man deshalb das Oxydieren nicht unbedingt der Natur (bzw. dem Sauerstoff der Luft) überlassen müsse, sondern es im Bad künstlich herbeiführen könne, wobei es möglich ist, dieser Oxydhaut jene Beschaffenheit zu verleihen, die sie zur Annahme der Veredelungsschicht befähigt. Diese Idee konnte tatsächlich verwirklicht werden. Eingehende Versuche zeigten, dass man derart behandelte und veredelte Aluminiumbleche mehrere Male biegen kann, ohne dass der Überzug reisst. Beim Hämmern reisst allerdings der Überzug, löst sich aber nicht. Wie die Versuche gezeigt haben, bleibt Nickel am besten auf der künstlich oxydierten Oberfläche haften. Deshalb empfiehlt es sich, immer zuerst Nickel aufzutragen. Erst auf dem Nickel sollten nachher die endgültigen Überzugsmetalle (Kupfer, Chrom, Silber etc.) niedergeschlagen werden. Dieses Verfahren scheint dem billigen Aluminiumgeschirr die Grossküche weitgehend zu öffnen. Doch wird man gut tun, vor grössern Anschaffungen einen Versuch mit einem einzigen Geschirr zu machen. Übersehen wir auch nicht den Vorteil des geringen Gewichtes!

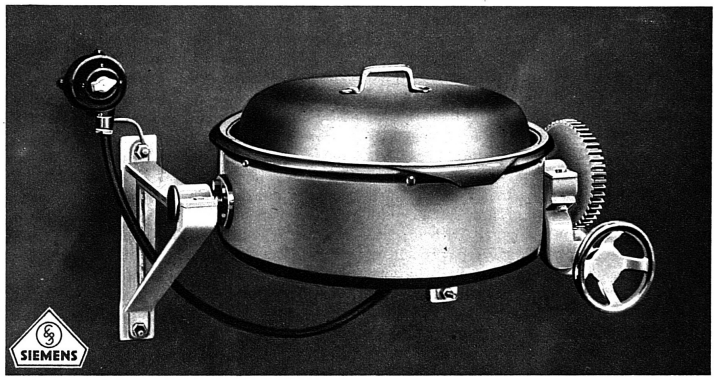
Es ist ferner gelungen, Aluminium licht-, wasch- und feuerfest zu bedrucken. Diese Erkenntnis kann man zur Herstellung von Firmenschildern und Bedienungsvorschriften für Maschinen und Apparate verwerten. Diese Schilder sind abwaschbar. Man kann sie sogar mit Schmirgeltuch behandeln.

Gasbackofen mit rotierendem Backgestell

Man kennt von jeder Budenstadt her die sogenannte russische Schaukel. Sie ist bekanntlich ein auf den Kopf gestelltes Karoussel. Man wird also nicht in horizontaler, sondern in vertikaler Richtung herumkutschiert, wie im Wiener-Riesenrad. Man steigt in die Höhe, um wieder vom Rad hinuntergeführt zu werden usw. Genau auf dem gleichen Prinzip beruht der Gasbackofen mit rotierendem Backgestell. Dieses Gestell hat sechs entsprechend konstruierte Arme, jeder zur Aufnahme eines Backbleches eingerichtet. Es wird elektromotorisch angetrieben. Durch eine Sondereinrichtung wird ein Blech nach dem andern vor die Herdtüre gebracht, zwecks Beschickung, bzw. zur Entnahme des fertigen Backgutes. Während des eigentlichen Backprozesses rotiert die Schaukel ununterbrochen. Das Backgut aller Bleche passiert deshalb alle Teile des Ofenraumes, so dass ein gleichmässiges Backen erfolgt. Die Bedienungsöffnung des Ofens wird durch eine Metalltüre geschlossen. Am entgegengesetzten Ende befindet sich eine gläserne Schauscheibe. Man kann also den Backprozess kontrollieren, ohne den Ofen zuvor öffnen zu müssen.



Elektrische Grossküche — Hotel Knaust, Sundsvall (Schweden)



Kippbare Konsolpfanne (SSW)

Bautenschutz

Bautenschutz ist Sicherung der Wohnlichkeit. Jeder Bau ist zerstörenden Einflüssen unterworfen. Teils handelt es sich um Luft- und Bodenfeuchtigkeit, um Regen, Schnee, Frost, Wind, Bodenerschütterungen; teils um Ursachen aus dem Betrieb des Hauses selbst, wie Koch-, Wasch- und Atmungsdünste, Gase, Körper- und Luftschall. Schon diese wenigen Worte weisen auf die Vielseitigkeit des Problems hin, das von Herrn Dipl. Ing. Ph. Rodenbach in einer der letzten technischen Beilagen der „Frankfurter Zeitung" ausführlicher behandelt wird. Wir geben die Hauptgedanken im Auszug wieder.

Das Mauermaterial muss eine genügende Durchlässigkeit besitzen, um den natürlichen langsamen Luftaustausch von aussen nach innen zu ermöglichen. Stündlich soll auf diese natürliche Weise die Raumluft mindestens ein Mal erneuert werden. Man kann hier auch von „Gebäudeatmung" sprechen. Für diese Atmung wie für den wettersichern Schutz der Aussenwand ist der Verputz ungemein wichtig. Ein zweckentsprechend gewählter Verputz ist mindestens so wichtig, wie ein dichtes Dach. Der Verputz muss so beschaffen sein, dass er die bei heftigem Regen auftreffenden Wassermassen nicht gierig aufsaugt, dass seine Porosität genügend gross ist, um jeweils ein rasches Austrocknen zu ermöglichen. Erhält z. B. ein Haus einen Putzauftrag, der wegen ungeeigneter Zusammensetzung oder wegen zu grosser Dichtigkeit nicht die erforderliche Luftdurchlässigkeit besitzt, so kann die Baufeuchtigkeit nur sehr langsam oder überhaupt nicht nach aussen entweichen. Nicht nur der Verputz zeigt dann während längerer Zeit feuchte Flecken, sondern auch innen tritt Feuchtigkeit auf, weil das im Mauerwerk enthaltene Wasser nicht rasch genug nach aussen verdunsten kann. Erhalten aber ältere Bauten einen Verputz von zu grosser Saugfähigkeit oder zu geringer Porosität, so können in nassen Sommern wegen zu grosser Wasseraufsaugung im Innern des Hauses Wasserflecke auftreten. Oder die Aussenwand bleibt nass und das Mauerwerk wird dadurch langsam zerstört. In den Holzdecken tritt gleichzeitig Schwamm auf. Vielfach spielen allerdings auch feuchtigkeitsbindende Eigenschaften von Salpeterverbindungen eine Rolle.

Aber der Aussenverputz ist auch für den Wärmeschutz des Hauses wichtig. Poriger und luftdurchlassender Verputz ist auch hier sehr zweckmässig, weil Luft im ruhenden Zustand ein schlechter Wärmeleiter ist und wärmeschützend wirkt. Ein solcher Verputz hält also die Aussenwärme vom Innern des Hauses zurück. Die Putztechnik spielt auch eine Rolle. Wird der Verputz nach dem Spritzverfahren aufgetragen, so wird sowohl der Wärme- wie der Feuchtigkeitsschutz illusorisch. Nimmt man Glattputz mit Ölfarbenauftrag — wie dies bei ältern Bauten oft geschieht — so muss man sich zuvor vergewissern, dass die Aussenmauern hinreichend wärmeisolierend sind und dass man die Räume gut lüften kann. Denn ein derartiger Verputz reduziert die Atmungsmöglichkeit des Mauerwerkes auf ein Minimum. Die Wand darf deshalb bei Auftrag des Verputzes keine Feuchtigkeit mehr enthalten und bei starken Differenzen zwischen Innen- und Aussentemperaturen empfiehlt sich das häufige und kurzfristige Entlüften der Räume, um Kondenswasser und Muffigkeit zu vermeiden. Das Dach muss genügend weit vorstehen und über dem Mauerwerk absolut dicht sein, um jedem Wasserandrang von oben vorzubeugen. Durch Isolierschichten unterhalb der Kellerdecke und durch Isolieranstriche des in der Erde stehenden Mauerwerkes verhindert man den Angriff der Bodenfeuchtigkeit. Wasserdichter Abschluss des Kellerbodens und des in der Erde steckenden Mauerwerkes hält das Grundwasser fern.

Zur Abwehr gegen die im Innern eines Baues entstehenden Dünste und Abgase dient eine wirksame Ent- und Belüftungsanlage. Es ist ungemein wichtig, dass solche Einrichtungen von Fachleuten projektiert werden, weil nicht selten grobe Fehler gemacht werden, so dass der Zweck der Anlage nicht erreicht wird und man die Dünste gar nicht entfernen kann. Wichtig ist, die Entlüftungsschächte um das Kamin zu gruppieren, weil dadurch die beste Garantie für den Auftrieb in den Schächten gegeben ist.

Für den laufenden Unterhalt eines Baues spielt die sorgfältige Beobachtung und Überprüfung aller Fallrohre, Abläufe, Einlaufstücke, Geruchverschlüsse, Kanäle, Schächte, Dachrinnen usw. eine wichtige Rolle. Alle etwaigen Verstopfungen, Einfrierungen, Durchbrechungen, Undichtheiten usw. können bald schwere Zerstörungen am Gebäude verursachen. Die Dachrinnen und die anschliessenden Fallrohre sollte man im Frühjahr und Herbst immer revidieren. Gar häufig erfolgen Verstopfungen durch Laub oder andere Fremdkörper und dann kann leicht Regenwasser in die Mauern durchsickern und bei Frost zum Einfrieren, bzw. beim Auftauen zum Aufplatzen gelangen. Die Wirkungen machen sich auch auf den Innenwandungen geltend, auf welchen der Putzauftrag Risse erhält und abblättert. Kletterpflanzen an Hausfassaden haben nicht nur ästhetischen Wert, sondern schützen den Bau auch gegen Feuchtigkeit und schroffen Temperaturwechsel. Aber diese Pflanzen erfordern namentlich in der Nähe des Daches, der Dachrinnen und der Fallrohre ganz besondere Aufmerksamkeit. Die Pflanzen dürfen mit ihrem Laub nicht in die Rinnen oder zwischen die Dachziegel geraten, weil sonst gerne Verstopfungen entstehen oder Gelegenheit zum Versickern von Regen- oder Schneewasser zwischen Ziegel und Dachhaut entsteht.

Mangelhafter Wärme- und Schallschutz führt zwar nicht zu baulichen Schädigungen, setzt jedoch die Wohnlichkeit hinunter. Schon bei ruhiger Luft ist der Wärmeverlust durch ein einziges einfaches Fenster grösser, als der Verlust durch die Aussenwände eines ganzen Hauses. Bei Windanfall kann der Wärmeverlustanteil des einfachen Fensters sich auf 70 % des Gesamtwärmeverlustes der Aussenmauern steigern. Doppelfenster sind ungemein günstiger, wobei selbstverständlich gutes Material, gute Montage und dichter Verschluss Voraussetzung sind. Da bei modernen Bauten die Fensterflächen oft einen sehr grossen prozentualen Anteil der gesamten Aussenwände darstellen, ist dieser Punkt besonders wichtig. Nicht zu vernachlässigen ist ferner die Wärmespeicherwirkung der Raumwände. Sie ist deshalb wichtig, weil bei Unterbrechung der Heizung während der Nachtstunden diese Wärmeaufspeicherung eine zu weit gehende Abkühlung des Raumes verhindert. Dieses Aufspeicherungsvermögen ist aber sehr vom Feuchtigkeitsgehalt der Wand abhängig, bzw. dieser Feuchtigkeitsgehalt sollte ein gewisses Mass nie übersteigen. Wird z. B. die Feuchtigkeit von Kiesbeton nur um ein einziges Volumenprozent erhöht, so vermehrt sich dadurch die Wärmedurchlässigkeit um 6—10%. Bei Ziegelwänden beträgt die Vermehrung 4 bis 7%, bei Isolierstoffen 6—10% und bei Schlakkenbeton ist sie verhältnismässig klein: 3—6%.

Über Schallschutz haben wir in der „Hotel-Technik" schon viel geschrieben und können uns deshalb im Rahmen dieses Aufsatzes nähere Ausführungen schenken. Nur ein Punkt sei betont: Vor neuen schalldämpfenden Materialien sei gewarnt! Das Hotel soll nicht ein Versuchslaboratorium sein. Man halte sich an bewährte Stoffe, bzw. an erstklassige Referenzen, falls man selbst nicht in der Lage ist, die vorgeschlagenen Stoffe auf ihre Eignung zu beurteilen.

Vom flachen Dach muss durch hinreichende Dicke der obersten Geschossdecke und geringe Schwingungsfähigkeit der Dachdecke verlangt werden, dass das Geräusch des auftreffenden Regens in den unmittelbar unter dem Dach gelegenen Räumen nicht vernommen wird. Für die einzelnen Geschossdecken sollten immer mehr moderne massive Konstruktionen verwendet werden. Die normalen Holzbalkendecken (mit Blindboden und normaler Ausfüllung) genügen bei den heutigen Verhältnissen (Radio, Verkehrslärm) nicht mehr.

Billardkugeln aus Bakelit

Theoretisch und praktisch ist die Herstellung von Billardkugeln aus Bakelit seit langer Zeit möglich. Wenn trotzdem bis jetzt nichts geschah, so wird der Leser den Grund wohl bereits erraten haben: das spezifische Gewicht weicht mit 1,3 wesentlich von dem des Elfenbeins (1,7) ab. Nunmehr aber ist es gelungen, speziell für die Zwecke der Billardkugel-Herstellung, den Rohbakelit derart zu beschweren, dass sein spezifisches Gewicht dem des Elfenbeins gleich kommt. Solche Kugeln sind licht- und farbbeständig und ausserordentlich billig im Vergleich zu den Erzeugnissen aus Elfenbein. Vorläufig werden solche Kugeln nur mit einem Durchmesser von 48—49 mm hergestellt, für Hausbillards. Doch wird die Fabrikation von Kugeln für Restaurationsbillards kaum lange auf sich warten lassen.

Welcher Offerte ist der Vorzug zu geben?

Ein Hotel im Kanton Wallis kam kürzlich in die Lage, eine Kühlanlage anzuschaffen, bestehend aus einem Kühlraum (+ 2 bis + 4 Grad C), einer Glacemaschine mit zwei Fruchteiskonservatoren, und der dazugehörenden Kälteerzeugungsanlage. Die eingegangenen vier Offerten wurden uns zur Begutachtung vorgelegt. Eine davon war leider mangelhaft ausgearbeitet. Das ganze Projekt hatte auf einer halben Seite Platz gefunden (die übrigen Offerten nahmen je mindestens vier Seiten ein), und es fehlten eine ganze Reihe von wichtigen technischen Angaben. Für unsere Beurteilung schied deshalb diese Firma, übrigens die teuerste, vollständig aus. Es blieben zum Vergleich noch drei Angebote. Zwei davon (I und III) stammen von Weltfirmen mit jahrzehntelangen Erfahrungen im Bau von Kühlanlagen. Die Offerte II wurde von einer jüngern, aber ebenfalls über vorzügliche Referenzen verfügenden Firma eingereicht. Die charakteristischen Merkmale der drei Offerten sind nachstehend zusammengestellt:

	I	II	III
Preis inkl. Montage in Fr.	7,250.—	6,435.—	6,730.—
Energieverbrauch p. Stunde in kW .	0,7	0,74 + 0,45	0,56 + 0,35
Kühlwasser per St. in Liter	200		100
Inhalt d. Glacekonservatoren i. Lit.	2×6	2×9	2×6
Fassungsvermögen d. Glacemaschine in kg.	13	16	16
Nutzinhalt d. Kühlraumes in m³	5,52	7,4	7,7
Benötigte Bodenfl. f. d. Gesamtanlage in m²	5,625	6,6	7,85
Maximal benötigte Länge in Metern	2,5	3,5	4,75

Offerte I sieht einen einzigen Motor für den Kühlraum und die Glacemaschine vor. Die Offerten II und III unterteilen die Leistung und sehen für die Kälteerzeugungsanlage und die Glacemaschine je einen separaten Motor vor. Uns scheint diese Lösung sympathischer, weil sie die Unabhängigkeit beider Betriebe sichert, bzw. weil bei Glacebetrieb allein man nicht gezwungen ist, einen Motor mit geringer Belastung und demzufolge mit schlechtem Nutzeffekt laufen zu lassen.

Ein Vergleich zeigt, dass jede Offerte ihre speziellen Vorzüge hat. Angebot I kommt mit einer minimalen Bodenfläche und einer minimalen Länge aus; allerdings steht diesen Vorteilen als Nachteil auch die geringste Kubatur und der hohe Preis gegenüber. Dividiert man die Preise durch die Kubikmeterzahl, so ergeben sich folgende Kubikmeterpreise:

I	II	III
Fr. 1,313.—	870.—	874.—

Das Angebot I beansprucht also den höchsten Geldaufwand pro Kubikmeter Kühlraum, das Angebot II den niedrigsten, doch ist zwischen II und III nicht einmal ½% Differenz vorhanden. Aber in preislicher Hinsicht ist immerhin Projekt II den beiden andern überlegen, wenn auch dem Projekt III gegenüber nur mit einem verschwindend kleinen Betrag.

Anders sieht jedoch die Sache aus beim Betrachten der Betriebskosten. Es ist zu bedauern, dass im Angebot II die erforderlichen Motorenleistungen nicht in Kilowatt angegeben waren, sondern in PS (0,9 PS für die Kältemaschine, ½ PS für die Glaceanlage). Es sollte stets bei Anfragen darauf gedrungen werden, dass der Leistungsaufwand in Kilowatt angegeben wird. Denn die Stromrechnungen müssen nun einmal in Kilowattstunden ausgestellt werden und die erwähnte Angabe allein erlaubt auf Grund der Stromtarife die unmittelbare Ausrechnung der monatlichen oder jährlichen Betriebskosten. In dieser Hinsicht war also Projekt II mangelhaft. Wir haben nun den Kilowattbedarf ausgerechnet auf Grund eines Motorenwirkungsgrades von 90% (was für so kleine Leistungen als sehr hoch bezeichnet werden muss) und kommen dabei auf die in der Zusammenstellung erwähnten Werte. Nun muss sofort auffallen, dass sie das Projekt II stark benachteiligen, obschon wir für dieses von besonders günstigen Bedingungen ausgehen (hoher Motorenwirkungsgrad). Nehmen wir pro Jahr 200 Betriebstage à 10 Betriebsstunden für die Kühlanlage und à 6 Betriebsstunden für die Glacemaschine an und einen Kraftpreis von 20 Cts. pro Kilowattstunde, so ergeben sich:

Projekt II:
200 × 10 × 0,74 = 1,480 kWh
200 × 6 × 0,45 = 540 kWh
Total 2,020 kWh die Fr. 404.—

kosten. Für Projekt III stellen sich die Betriebskosten aber wie folgt:

200 × 10 × 0,56 = 1,120 kWh
200 × 6 × 0,35 = 420 kWh
Total 1,540 kWh à 20 Cts. = Fr. 308.—

Man sieht also, dass in einer einzigen Saison eine Betriebskosteneinsparung von nahezu Fr. 100.— zugunsten des Projektes III eintritt. Kapitalisiert man diese Summe unter der Annahme eines Zinsfusses von 4%, so kommt man immerhin auf einen Betrag von rund Fr. 2500.—. Wir könnten die Betriebsrechnung ebenfalls für Projekt I durchführen, aber sie würde an der Überlegenheit von Projekt III nichts ändern. Die Verfasserin des Projektes I hat leider den Energiebedarf für Kühlanlage und Glacemaschine nicht auseinandergehalten. Mit 0,7 Kilowatt für beide Anlagen zusammen ist allerdings der Energiebedarf ein Minimum, wie es im Hinblick auf die geringe Kubatur des Kühlraumes auch nicht anders zu erwarten ist. Läuft jedoch die Glacemaschine allein, so wird der Motor mit weniger als halber Last betrieben und arbeitet mit schlechtem Wirkungsgrad. Läuft die Kühlanlage allein, so wird der Motor auch nicht voll ausgenützt, d. h. auch nicht mit dem maximalen Wirkungsgrad betrieben. Wenn man trotz der Würdigung dieser Tatsachen auf die geringsten effektiven Betriebskosten für das Projekt I kommt, so muss man sich doch nicht darüber hinwegtäuschen, dass sich ein solches Bild bei dem allein ausschlaggebenden Vergleich der Betriebskosten pro Kubikmeter Kühlraum sofort wieder zugunsten von Projekt III verschieben würde. Gegen dieses Projekt könnte nur eingewendet werden, dass es die grösste Bodenfläche benötigt und einen Raum von 4,75 m Länge erfordert. Handelt es sich um den Einbau einer Kühl- und Glaceanlage in vorhandene Räumlichkeiten, so dürfte in solchen Abmessungen gelegentlich ein nicht leicht zu überwindendes Hindernis liegen.

Wir haben aus vorstehenden Erwägungen heraus uns für die Überlegenheit von Projekt III ausgesprochen und unsere Vorbehalte wegen den Flächen- und Längsverhältnissen gemacht. E. B.

Telephongesprächszähler mit autom. Registrierung der angerufenen Nummern

Es ist eine gewiss praktische Einrichtung und man wird abwarten müssen, wie sie sich in der Praxis bewährt und wie sich die verschiedenen Telephonverwaltungen dazu stellen. Aber die Sache ist auf alle Fälle da und nicht mehr nur auf dem Papier. Der Witz liegt darin, dass hinter der Wählerscheibe, im Abstand von wenig mehr als einem Millimeter, eine zweite Scheibe mit genau gleicher Lochung angebracht ist. Dreht man nun die Wählerscheibe, so wird diese zweite Scheibe mitgedreht. Sie steuert nun einen Stempelapparat, der sechs zahlenbedeckte Scheibchen aufweist (entsprechend sechsstelligen Telephonnummern). Jedes Mal, wenn man einen Tausender, Hunderter etc. einstellt, so wird die Bewegung, bzw. die gewählte Zahl, auf die entsprechende Scheibe des Stempelapparates übertragen. Auf analoge Weise kann eine reine Zählvorrichtung jeweils um eine Ziffer verstellt werden. Es werden also die Zahl der Gespräche automatisch registriert, desgleichen ersieht man aus dem Registrierstreifen die Abonnentennummern, die jeweils angerufen wurden.

Technischer Fragekasten

Frage Nr. 114: Beregnungsapparate. An Verschiedene. — Auf der „Züga" sahen wir eine ganze Reihe von Beregnungsapparaten, die teilweise bereits allgemeiner bekannt sind. Recht interessant und für Ihre Zwecke gewiss gut geeignet ist ein kleiner Apparat, bei dem das Wasser aus zahlreichen fächerartig angeordneten Düsen ausgespritzt wird. Der Apparat selbst ist in der vertikalen Ebene beweglich und macht unter der Wirkung des Wasserdruckes ständig Fächerbewegungen im Winkel von 90 Grad. So kommt es, dass die feinen Wasserstrahlen bald fast horizontal ausströmen und eine halbe Minute später senkrecht in die Höhe schiessen. Es gibt auch ein Modell, das über den höchsten Punkt hinaus nach der entgegengesetzten Seite ausschwingt und das, mitten in eine Rasenfläche gestellt, nach links und rechts beregnet. Die kleinern, das Wasser nur nach einer Seite werfenden Apparate können am Rasenrand aufgestellt werden, bzw. am Rand der Blumenkulturen, und sind imstande, eine Fläche von bis 300 Quadratmetern zu berieseln. Die Düsen lassen sich leicht auswechseln. Je nach Art der Kulturen werden gröbere und feinere verwendet. Die allerfeinsten kommen für das Beregnen von Tennisplätzen in Frage.

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

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 28 septembre 1933
Nº 39

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Basel, 28. September 1933
Nº 39

Mise au point

Le Bureau central de la S.S.H. a reçu de divers côtés ces derniers temps, de fournisseurs de l'hôtellerie, des demandes de renseignements sur un ouvrage que se propose d'éditer une maison *Elma S.A.* à Berne, à l'occasion du cinquantenaire de la fondation de la Société suisse des hôteliers. On recherche maintenant des insertions pour financer cette publication. Nous faisons savoir que la Société suisse des hôteliers est absolument étrangère à l'ouvrage en question. Il s'agit d'une entreprise absolument privée, dont l'opportunité dans la crise actuelle de l'hôtellerie peut être mise en doute. On sait que la Société suisse des hôteliers a renoncé elle-même à la publication d'un ouvrage jubilaire à cause de la crise. Elle n'a jamais entretenu avec la firme précitée aucune espèce de pourparlers.

Avis aux Sociétaires

Nouveau Règlement des prix minima

Le nouveau *Règlement des prix minima* et le *Règlement pour le contrôle des prix* acceptés par l'Assemblée des délégués de la S.S.H. réunie à Zurich le 30 mars 1933 ont été expédiés ces derniers jours par le Bureau central à tous les membres de la Société. Les dispositions du Règlement des prix minima entreront en vigueur pour le début de la prochaine saison d'hiver, c'est-à-dire *le 1er décembre 1933*. Nous prions nos sociétaires d'en prendre bonne note et d'étudier attentivement les nouvelles prescriptions, décidées après une longue et laborieuse préparation par l'instance supérieure de la société.

Notre publicité hôtelière

Une mise en garde et un conseil

De tous côtés on tente déjà d'obtenir de nos hôtels des commandes de publicité pour le printemps et l'été 1934. Tel est le cas surtout des périodiques et des guides de toutes catégories, dont beaucoup n'existent que pour battre monnaie sur le dos des annonceurs. Dans l'abondante documentation que nous avons en mains, nous constatons que les offres faites impliquent fréquemment le paiement à l'avance, que les contrats de publicité sont établis pour deux ou trois ans et qu'à l'expiration de cette période ils sont renouvelés tacitement s'ils ne sont pas formellement dénoncés à un certain terme, que le lieu de juridiction est à l'étranger, que le tarif des insertions ne peut pas être réduit pendant la durée de validité du contrat, qu'en cas de non-paiement du deuxième acompte annuel le troisième acompte peut être exigé immédiatement, et ainsi de suite.

Il est clair que nous devons faire de la publicité et que nous devons commencer à temps les préparatifs de notre campagne de réclame. Mais il est tout aussi clair qu'en des temps comme ceux que nous traversons une prudente et sage économie est indispensable, que toute dépense de publicité ne doit être consentie qu'à bon escient, qu'il ne faut pas se laisser séduire par l'habilité de langage de courtiers plus intéressés que consciencieux. Il faut savoir garder son sang-froid devant ces représentants d'éditeurs inconnus, si pressants soient-ils et malgré toutes leur promesses mirifiques. En principe, il faut s'abstenir de toute commande ferme avant d'avoir eu le loisir d'examiner minutieusement toutes les conditions, grandes et petites, des contrats offerts, avant d'avoir pu soigneusement et à tête reposée peser les avantages éventuels et les désavantages plutôt certains des engagements qu'on a l'occasion de prendre.

Cela signifie qu'il ne faut jamais passer un ordre de publicité de quelque importance sans se réserver au moins quelques jours de réflexion. Cette manière d'agir doit devenir la règle.

Il existe maintenant un choix immense, augmenté chaque année, dans les moyens de publicité mis à la disposition de la propagande hôtelière et touristique. En acceptant un peu à la légère les premières offres venues, on risque beaucoup d'avoir précisément commandé là où l'on n'aura pas de succès et quand de meilleures occasions se présentent, le budget de réclame est épuisé. Les bons organes de publicité ne sont pas toujours les premiers, en effet, à solliciter des ordres; conscients du sérieux de leur entreprise, ils ne se précipitent pas sur les annonceurs dès l'ouverture de la chasse aux insertions.

Nous répétons qu'il faut se réserver du temps pour comparer et pour s'informer. Si l'on n'est pas très au courant soi-même des chances de succès, de la qualité réelle, de l'équité des prix et de toutes les conditions d'une réclame offerte par une maison inconnue, il est indiqué de ne rien conclure sans consulter le Service de propagande qui fonctionne au Bureau central de la Société suisse des hôteliers.

L'une des principales tâches de ce nouveau service est en effet d'étudier la valeur des organes de publicité, pour être en mesure de sauvegarder sous tous les rapports les intérêts des membres de la S. S. H. dans l'important domaine de la propagande. Par ses rapports multiples avec l'étranger, ce service peut obtenir aisément et promptement des renseignements qu'un hôtelier recevrait difficilement lui-même. Les nombreuses consultations et demandes de conseils élargissent du reste constamment l'expérience acquise déjà par le service en question.

Mais la consultation de notre Service de propagande avant de passer une commande de publicité n'a pas seulement un avantage particulier et personnel pour l'hôtelier directement intéressé; elle a un précieux avantage d'ordre général, en ce sens que nous sommes ainsi mis sur la piste d'agissements incorrects ou simplement dangereux qui se produisent trop souvent dans ce domaine et que nous sommes alors en mesure de couper les ailes de certains oiseaux rapaces avant qu'ils aient causé trop de déprédations. Tout hôtelier devrait se faire une règle de lire attentivement la rubrique «Agences de voyages et de publicité» de son journal professionnel. Il s'éviterait ainsi des désillusions coûteuses et peut-être des ennuis assez graves.

Loi fédérale sur le repos hebdomadaire

Du 30 août au 2 septembre a siégé à Weggis, comme nos lecteurs le savent, sous la présidence de M. Pfister, ancien directeur de l'Office fédéral du travail, une *commission fédérale d'experts* pour l'examen de l'ordonnance d'exécution de la loi fédérale sur le repos hebdomadaire.

Tout au début des délibérations, la Société suisse des hôteliers a fait observer que la commission d'experts à été composée de façon quelque peu extraordinaire, aucun spécialiste parfaitement au courant de l'état de choses *pratique* dans les hôtels n'en faisant partie. Cette protestation a fait admettre à la réunion, avec M. le Dr Riesen, M. Dœpfner, de l'Hôtel Gotthard à Lucerne, et avec M. Baumann, de l'Union Helvetia, M. Salzmann à Lausanne.

La S. S. H. avait déposé en outre une proposition d'ajournement. Le président de l'assemblée a fait remarquer qu'il n'appartenait pas à la commission, mais au Conseil fédéral, de se prononcer sur ce point et notamment sur le moment de la mise en vigueur de la loi. Cependant la commission d'experts pourrait, à l'occasion des délibérations sur les dispositions finales, examiner si la proposition de l'hôtellerie, branche économique momentanément très éprouvée par la crise, ne devrait pas être prise en considération en ce sens que cette industrie serait exclue provisoirement du champ d'application de la loi. La représentation de l'hôtellerie a accepté la transmission de sa proposition au Conseil fédéral et son examen par la commission à l'occasion de la discussion sur les dispositions finales.

Sur les 34 articles du projet d'ordonnance, 21 ont été complètement étudiés et deux autres ne l'on été que partiellement. La partie du projet qui concerne spécialement l'hôtellerie n'a pas été traitée du tout. Aussi une deuxième session de la commission d'experts est-elle prévue pour le mois d'octobre ou le mois de novembre, afin de mettre au net les articles déjà examinés et afin d'étudier le reste de l'ordonnance.

Nos lecteurs s'intéresseront aux points suivants des délibérations de Weggis:

Champ d'application de la loi. — Le premier jour de la session, on a entendu les délégations des pharmaciens, des hôpitaux, des sœurs gardes-malades, des théâtres subventionnés et privés, des jardiniers, des camionneurs, des laitiers, des boulangers et des confiseurs. Dans toutes ces branches, on se demande dans quelle mesure des exceptions seraient possibles pour assurer les services nécessaires.

Une décision de la commission est particulièrement à retenir. Elle tend à exclure du champ d'application de la loi tout le personnel des établissements officiels d'utilité publique, par exemple des hôpitaux cantonaux ou de districts. Cette décision, conforme du reste à la constitution et à la loi, aurait pour conséquence que les établissements semblables de caractère privé, cliniques, sanatoriums, etc., rentreraient dans le champ d'application de la loi et seraient économiquement désavantagés alors que leur situation est déjà difficile.

Les apprentis et les volontaires sont en principe soumis à la loi. Notre proposition de sauvegarder l'autorité du patron comme chef de maison, conformément au code civil, a été acceptée en principe.

Sont considérés comme membres de la famille et par conséquent comme n'étant pas soumis à la loi les parents consanguins et par alliance jusqu'au troisième degré, ainsi que les enfants adoptifs et les enfants placés dans la famille pour y être élevés.

Postes de confiance. — En ce qui concerne la question de savoir quelles personnes occupent des postes de confiance et par conséquent ne sont pas soumises aux prescriptions de la loi, le projet d'ordonnance ne prévoit pas de catégories distinctes de personnel. L'hôtellerie devra donc prendre ici une décision spéciale.

Personnel de piquet ou de garde. — L'ordonnance stipule que pendant le temps de repos il est interdit de mettre du personnel de piquet, prêt à effectuer des travaux éventuels. Dans l'intérêt de l'hôtellerie, cette disposition a été, provisoirement du moins, modifiée en ce sens que l'interdiction vaudrait seulement «*dans la règle*». — Une proposition de l'hôtellerie précisant que même pendant son temps de repos l'employé reste soumis à l'ordre de la maison a été intercalée dans le projet.

Autorisations d'exceptions et dérogations. – Le système des autorisations de diminution du temps de repos en cas de nécessité était fixé dans le projet par toute une réglementation détaillée. La commission à peu près unanime a biffé preque complètement ces dispositions, laissant aux cantons le soin d'organiser cette procédure d'autorisations, mais en stipulant expressément que les cantons ne peuvent percevoir aucune taxe pour la délivrance des autorisations.

Les art. 22 et 23, où les délibérations ont été suspendues, ont occasionné les plus longues discussions. Il s'agit ici des cas où le repos régulier ne peut pas être accordé pour des raisons d'ordre professionnel et doit être organisé d'une manière particulière. Ces points ne touchent pas directement l'hôtellerie, qui fait l'objet à cet égard de dispositions spéciales à notre branche.

L'Office fédéral du travail va maintenant compulser les nombreuses propositions portant sur les 23 premiers articles du projet d'ordonnance, modifiera éventuellement la teneur des articles et soumettra aux intéressés le projet ainsi remanié.

Nous avons pu nous convaincre par les délibérations de Weggis que la loi sur le repos hebdomadaire n'est nullement mûre déjà pour sa mise en vigueur, sans compter qu'il serait inouï d'appliquer les nouvelles dispositions à l'hôtellerie de saison pendant la si courte durée de l'affluence de clientèle.

Réflexions touristiques

Dans un article sur les vacances en Suisse, la *Tribune de Lausanne* a noté récemment quelques observations faites au cours d'un voyage en zig-zag en Suisse allemande et italienne. Voici quelques extraits de cet article:

Constatons tout d'abord avec satisfaction, dit le journal lausannois, que l'appel à la solidarité adressé à nos compatriotes a été entendu. Les statistiques de tourisme annoncent une assez notable amélioration dans la plupart de nos régions hôtelières. Presque partout les hôtes les plus nombreux ont été les Suisses, ce qui prouve que les voyages à l'étranger demeurent l'exception et qu'un nombre bien plus grand de Suisses passent leurs vacances dans le pays même.

Plusieurs éléments ont, cette année, contribué au succès relatif de la saison. Le beau temps d'abord, qui a attiré vers les montagnes le flot des visiteurs. Puis les facilités accordées par les entreprises de transport aux touristes domiciliés à l'étranger. Enfin, — et c'est sur ce point que nous voudrions insister — c'est le très réel effort fait par les hôteliers pour s'adapter aux circonstances nouvelles.

Exception faite des grandes villes, où les conditions sont sensiblement différentes, il faut reconnaître loyalement que dans les principales régions touristiques les prix d'hôtel ont été considérablement réduits. Dans l'Oberland bernois, en Suisse centrale, au bord du lac des Quatre-Cantons, en Suisse italienne et même dans les hautes vallées des Grisons, le voyageur trouve des pensions modestes, mais fort bonnes, à partir de 8, voire même de 7 francs par jour, des repas excellents et des chambres confortables à partir de 3 francs. Ces prix sont parfaitement comparables à ceux qui se pratiquent ailleurs. Sans compter qu'avec la propreté méticuleuse et le service parfait qui caractérisent les hôtels de notre pays, il n'est point nécessaire de descendre dans les palaces pour être bien reçu.

La réputation de cherté que les touristes étrangers font trop souvent à la Suisse provient essentiellement des menus débours qu'il faut faire à chaque instant en voyage et des tarifs trop élevés des entreprises de transport.

Le Français, par exemple, qui doit payer chez nous 20 centimes suisses pour une carte postale illustrée, alors que chez lui il paye 20 centimes français, en conclut immédiatement que la vie est ici cinq fois plus chère qu'en France. Qui dira jamais le mal que les marchands de cartes postales illustrées et d'autres menus souvenirs de voyage ont causé indirectement à l'industrie hôtelière?

Plus sérieux est l'argument basé sur la cherté des moyens de transport. Si le prix des billets de chemins de fer est trop élevé, le touriste sera naturellement tenté de conclure que tout est à l'avenant. La bonification de 30% consentie par les C.F.F. et les autres entreprises suisses de transport en faveur des voyageurs venant de l'étranger constitue la meilleure des ré-

clames pour notre pays. Bien que prise trop tardivement, cette mesure a eu d'excellents effets.

Mais il ne suffit pas de prévoir des facilités de voyage; il faut encore les faire connaître au public. A ce point de vue il reste beaucoup à faire. Parmi ceux qui répètent que les chemins de fer sont trop chers, combien y en a-t-il qui font usage des billets spéciaux mis à la disposition du public? Combien d'entre nos lecteurs savent-ils qu'il existe pendant la belle saison des billets combinés entre Montreux, ou Vevey, ou Lausanne-Ouchy et Genève, valables chaque jour, aller par bateau et retour en chemin der fer ou réciproquement, et dont le prix est de plus de 40% inférieur au tarif normal? Les étrangers qui séjournent dans nos hôtels savent-ils qu'il existe un semblable billet combiné à prix réduit, comportant de plus une visite en autocar de la capitale des nations? Et combien d'autres conditions favorables de ce genre y a-t-il dans chacune de nos régions! Au cours d'une petite enquête, nous avons constaté que des personnes cependant bien placées pour être renseignées ignoraient tout de ces intéressantes combinaisons touristiques.

Il faut reconnaître que les entreprises de transports automobiles ont mieux organisé leur propagande que les chemins de fer.

En se plaçant au seul point de vue général, il semble acquis que toute facilité nouvelle offerte au public voyageur est de nature à stimuler le tourisme et partant à soutenir notre hôtellerie.

On se plaint que la durée des séjours diminue de plus en plus. Il faut en prendre son parti. Nos hôtes ne resteront plus jamais comme autrefois plusieurs semaines au même endroit. Celui qui voyage veut maintenant voir du nouveau. Pour le retenir dans une ville, il faut lui donner l'occasion de rayonner en partant de ce centre d'excursions. A ce point de vue, les tournées en autocar rendent des services incontestables. Les chemins de fer, fédéraux et secondaires, pourraient en organiser eux-mêmes, éventuellement en liaison avec les compagnies de navigation sur les lacs. Comme les compagnies ferroviaires accordent déjà d'intéressants rabais pour les voyages en sociétés, elles pourraient facilement organiser, à partir des principaux centres, tout un choix d'excursions d'une journée ou d'une demi-journée, dont le coût serait relativement bas et qui permettraient aux étrangers en séjour dans nos hôtels de mieux connaître le pays merveilleux et si varié qui est le nôtre. Les touristes qui en bénéficieraient cesseraient alors de clamer partout que le coût des transports est prohibitif en Suisse, faisant ainsi à notre pays la plus fâcheuse des propagandes.

L'hôtellerie suisse en août 1933

Les données recueillies par l'Office fédéral du travail sur le degré d'occupation dans l'hôtellerie pendant le mois d'août 1933 proviennent de 1194 entreprises. Sur ce nombre étaient en exploitation au milieu d'août 1153 établissements avec 80.738 lits et à la fin du mois 1146 hôtels avec 79.230 lits.

L'occupation moyenne des lits dans les établissements ouverts était de 55,4% au milieu d'août et de 36,8 à la fin. Les pourcentages d'occupation moyenne avaient été au milieu d'août de 50,8 en 1932, de 59 en 1931, de 72,9 en 1930 et de 79,5 en 1929. A la fin d'août, ces pourcentages avaient été de 34,7 en 1932, de 41,4 en 1931, de 54,9 en 1930 et de 54 en 1929. Au milieu d'août 1933, le moyenne d'occupation était de 9% *supérieure* à celle de la même date de l'année dernière et à la fin du mois de 6%. En comparaison avec 1931, elle était au 15 et au 31 août *inférieure* de 6 et de 11%, en comparaison avec 1930 de 24 et 33%, en comparaison avec 1929 de 30 et 32%. Ces chiffres ouvriront les yeux de ceux qui prétendent que l'hôtellerie suisse a fait en août des affaires assez satisfaisantes.

L'amélioration dans l'occupation des hôtels par rapport à l'année passée s'est manifestée au milieu d'août dans tous les cantons touristiques, sauf le Tessin, mais surtout dans le canton des Grisons. Elle a été un peu moins accentuée dans les cantons du Valais, de Berne et de Vaud et faible dans celui de Lucerne. A la fin du mois, la situation était différente. Il y avait amélioration sensible dans le Tessin et en Valais, moins prononcée dans les cantons de Berne et de Lucerne et faible dans ceux de Vaud et des Grisons.

L'amélioration du milieu d'août par rapport à l'année dernière concerne surtout les stations élevées, où elle atteint le 21%, tandis que les stations basses se maintenaient en général au niveau de 1932. Cette préférence des touristes pour les hautes stations se manifestait encore à la fin d'août, mais dans des proportions moindres.

L'amélioration des pourcentages d'occupation en comparaison avec 1932 a été au 15 août plus particulièrement sensible, d'autre part, dans les grandes entreprises et dans les hôtels de rang supérieur; au 31 août, elle était un peu plus accentuée dans les maisons meilleur marché.

L'accroissement des chiffres d'occupation en regard de ceux d'août 1932 a été plus prononcée, surtout au milieu du mois, en ce qui concerne les visiteurs étrangers qu'en ce qui concerne la clientèle indigène. L'élément étranger représentait au milieu d'août le 61,6% du total (1932: 59,3) et à la fin du mois le 61,4% (60,8).

L'Office fédéral du travail ne considère comme grandes villes, dans ses statistiques de tourisme, que Bâle, Berne, Genève et Zurich. Or Bâle et Berne ne disposent pas même de 2000 lits d'hôtels, Genève n'atteint pas les 3000 lits et Zurich à peine. Mais l'hôtellerie de Lausanne dispose de plus de 3000 lits et celle de Lucerne de 4000 environ. Si Lucerne a une hôtellerie avant tout saisonnière, nous ne nous expliquons pas l'exclusion de Lausanne de la statistique des „grandes villes", puisque cette ville est plus importante comme place d'hôtellerie que Bâle et Berne, et même que Genève et Zurich, si l'on ne considère que le nombre des lits disponibles. Cette remarque faite, notons les pourcentages moyens d'occupation des lits dans l'hôtellerie de nos principales villes respectivement au 15 et au 31 août, les chiffres de l'année passée étant indiqués entre parenthèses: Bâle, 54,3 et 64,1 (52,6 et 54,4); Berne, 54,5 et 61,2 (50,7 et 61,5); Genève, 53,6 et 47,2 (58,7 et 43,7); Lausanne-Ouchy, 54,6 et 60,5 (51,5 et 56,7); Lucerne, 47,4 et 37,6 (46,6 et 30,5); Zurich, 61,3 et 69,2 (64,2 et 65,3). L'étude de ces chiffres en recherchant les diverses causes des variations constatées ne manque pas d'intérêt.

Dans les stations de montagne, au milieu d'août, nous trouvons des moyennes d'occupation supérieures à 70%, entre autres, à Arolla, Braunwald, Champéry (97,6) ,Champex (90,1), Château-d'Oex, Crans sur Sierre (97,1), Flims-Waldhaus, Gstaad, Kandersteg, Morgins (95,6), Silvaplana, Villars-Chesières, Villars sur Ollon, Vitznau, Weggis et Zermatt. A la fin du mois, à une exception près, aucune de ces stations n'atteignait le 70% d'occupation moyenne. Et même au milieu d'août on trouve des pourcentages décourageants dans un très grand nombre de stations. L'amélioration sur l'année dernière est bien loin d'être générale.

Dans les principales stations de cures d'air proprement dites, nous avons au 15 et au 31 juillet les pourcentages d'occupation suivants: Arosa 33 et 18,3 (16,5 et 10,5), Davos 29,4 et 23,8 (27,1 et 25,2), Leysin 44 et 39,7 (43,2 et 41,2) Montana 41,6 et 36,6 (32,9 et 32,2).

Dans les stations balnéaires, nous trouvons à Baden 47,3 et 44 (56,4 et 44,6), à Loèche 58,7 et 30,5 (54,9 et 31,7), à Ragaz 49,5 et 33 (52,7 et 34,7), à Rheinfelden 57,2 et 51,5 (61,1 et 50,3). Ces deux dernières catégories de stations ont évidemment souffert de la dépression économique générale plus fortement que les stations touristiques.

Pendant la première quinzaine d'août, le nombre des personnes occupées dans l'hôtellerie s'est augmenté de 1,7% et il a diminué de 5% pendant la seconde quinzaine. Le nombre des personnes occupées en août 1933 a été légèrement supérieur à celui de l'année dernière. Sur cent lits disponibles, ce nombre était de 27,4 au 15 août et de 26,5 à la fin du mois; sur cent lits occupés, de 49,4 au milieu du mois et de 71,9 à la fin.

Union corporative suisse

Le Conseil des délégués de l'Union corporative suisse s'est réuni à Berne, il y a quelques jours, sous la présidence de M. Julien Lescaze, avocat à Genève. Après avoir discuté de plusieurs questions internes et entendu un rapport des délégués des différents cantons sur le développement des groupements corporatistes, il a étudié la question de la revision constitutionnelle.

Le Conseil des délégués a adopté les conclusions suivantes:

1. L'Etat (cantons et Confédération) doit encourager l'organisation professionnelle corporative: *a*) en reconnaissant d'utilité publique les organismes professionnels au sein desquels collaborent employeurs et employés; *b*) en donnant force exécutoire pour l'ensemble d'une même profession aux décisions prises par le Conseil professionnel, dès l'instant où elles ne sont pas contraires à l'intérêt général; *c*) en consultant, chaque fois qu'un problème économique général se pose à l'Etat, les représentants autorisés des organisations professionnelles unissant employeurs et employés, à l'exclusion de ceux qui ne représentent qu'un syndicalisme de classe.

Le Conseil des délégués a précisé également son point de vue quant à l'organisation de la corporation. Il importe que la liberté syndicale soit rigoureusement respectée, par conséquent il peut exister au sein de la même corporation des syndicats patronaux ou d'ouvriers de différentes tendances (syndicats autonomes, syndicats confessionnels, syndicats libres). La représentation de ces syndicats à la Chambre professionnelle sera proportionnelle au nombre des adhérents de chaque syndicat.

L'auto-weekend

Malgré la réjouissante reprise de tourisme au mois d'août, on entend des plaintes inquiétantes. Les gens passent trop vite et dépensent de moins en moins en route. Que dire de ces autocars allemands qui traversent notre pays, recherchent les plus beaux sites et ne sont rien d'autre que des hôtels ambulants? Les voyageurs emportent d outre frontière toutes leurs provisions. Ils dorment dans l'autocar, placé au bord de la route ou dans un pré. Il y en a même qui n'ont pas d argent suisse avec eux: inutile de changer, puisqu'on ne dépense rien!

Vous direz qu'il s'agit de cas exceptionnels, concernant des couches de population ou des catégories de touristes très inférieures. Soit, et consolons-nous s'il y en a d'autres. Mais voici que l'*auto-weekend* fait son apparition! La belle voiture se transforme habilement en salle à manger et en chambre à coucher. Nous avions déjà le *house-boat* où tout se trouve réuni. Nous avions les wagons-restaurants, les wagons-lits, les couchettes, les chambres de bain, la radio et la télégraphie sans fil, les salons de conversation et les cabinets de lecture dans les trains. Que dire de l'autocar ou de l'auto-weekend qui nous offrent le confort de l'hôtel et cherchent à rendre celui-ci superflu?

Il est à craindre en effet que de nouvelles catégories de voyageurs se passeront de nos établissements en traversant notre pays. Il est tellement commode d'arrêter sa voiture dans un site solitaire et beau, près d'un torrent ou d'un lac, *far from the madding crowd* et d'y trouver tout ce qu'il faut pour le souper et la nuit! Pas de note d'hôtel, pas de toilette de bal à faire, pas de service, pas de taxe de séjour, pas d'inscription en déclinant ses noms et qualités (cela est fort important pour quelques-uns de nos visiteurs en rupture de ban!), bref, la liberté complète et le bon marché absolu.

Je ne dis pas qu'on n'achètera pas du pain frais chez le boulanger du dernier village traversé, quelques fruits peut-être ou de la charcuterie. Mais les boîtes de conserves viennent d'outre frontière. La vie est simplifiée; on brûle les étapes et — vogue la galère!

Si cette façon de voyager prend pied chez nous, l'hôtellerie suisse n'aura plus que ses yeux pour pleurer! La jeune génération surtout préférera ce mode de déplacement pour voir du pays pendant les vacances. Heureusement, les personnes d'âge mûr le trouveront fatigant et peu confortable.

Peut-être exagérons-nous le danger de cette innovation pour nos hôtels, mais il nous semble que voilà quand même une épée de Damoclès suspendue sur nos têtes.

„Ce bloc enfariné ne me dit rien qui vaille"

et le cheval de Troie qui paraissait inoffensif aux habitants de cette ville renfermait dans ses flancs un danger mortel pour eux. Attendons, mais l'arme au pied, en suivant de près l'évolution des choses. E. P.-L.

Sociétés diverses

Office suisse du tourisme. — M. Siegfried Bittel, appelé à la direction de l'Office suisse du tourisme sous réserve de ratification par les nouvelles autorités de l'Office qui seront élues à la prochaine assemblée générale de la fin d'octobre, est originaire de Blitzingen, en Valais. Il est né à Rarogne en 1894. Après avoir suivi les cours du gymnase de Brigue, il étudia le droit et l'économie politique aux universités de Berne et de Fribourg et pratiqua quelque temps comme avocat à Brigue. En 1921, il devint adjoint au secrétaire général des C.F.F. Depuis 1927, il dirige la *Revue des Chemins de fer fédéraux*, qu'il a créée et qui, à l'étranger comme en Suisse, jouit d'un prestige mérité. — « M. Bittel, dit *La Liberté* de Fribourg, s'est révélé organisateur énergique et plein d'initiative. Il a toujours eu une conception très moderne des choses de la propagande. Aucun événement d'actualité ne le laisse indifférent et il a le don d'orienter ses collaborateurs vers tout ce qui se présente d'intéressant à offrir aux lecteurs. Il a également innové en matière de photographie. Il entretient les meilleures relations avec la presse. La sympathie qu'il s'est acquise dans la presse suisse ne pourra avoir que d'heureuses répercussions sur le mouvement touristique tout entier, lorsqu'il aura pris la direction de l'Office suisse du tourisme. La désignation de M. Bittel comme chef de l'Office suisse du tourisme, ajoute le même journal, sera certainement bien accueillie en Suisse romande, car il parle excellemment le français et cultive dans cette partie du pays de nombreuses et étroites relations. »

Association des exploitants de salles de concert. — Dernièrement se sont réunis à Olten un certain nombre de restaurateurs exploitant des salles de concerts. Il s'agissait d'étudier les mesures propres à remédier aux difficultés créées par les rapports avec les musiciens suisses ou étrangers, par les agences de placement des musiciens, par les sociétés pour la perception des droits d'auteurs et par les organes de la police des étrangers. L'assemblée, qui comprenait des participants de toutes les principales villes de la Suisse, a décidé à l'unanimité la création d'une Association des exploitants de salles de concerts, comme groupe spécial affilié à la Société suisse des cafetiers. Les membres de la Société suisse des hôteliers pourront en faire partie et leurs intérêts seront soutenus aussi bien que ceux des restaurateurs, afin qu'il ne se produise aucun tiraillement regrettable entre les deux grandes organisations économiques des cafetiers et des hôteliers. On a même décidé en principe de réserver un siège dans le comité à constituer à un membre de la S. S. H. comme représentant spécial de cette association. Le comité provisoire comprend M. le Dr Clar, du Casino de Bâle, M. Töndury, du Métropole à Zurich, M. Dreier, du Stadtkeller à Lucerne et M. Imfeld, de l'Hôtel Aarauerhof à Aarau. M. Müller-Munz, membre de la direction centrale de la Société suisse des cafetiers, leur a été adjoint à titre de conseil. Le comité provisoire est chargé d'élaborer des statuts et un programme d'activité et de préparer dans le plus bref délai possible la réunion à Berne d'une assemblée générale. Les intéressés qui ne recevraient pas une invitation directe à entrer dans le nouveau groupement peuvent s'inscrire auprès d'un des membres du comité provisoire. Une action de défense nous semble bien nécessaire dans le domaine des concerts, où tant de questions demandent à être enfin éclaircies et réglées.

Informations économiques

Le chiffre index mensuel des prix du commerce de détail établi par l'Union suisse des sociétés de consommation accuse pour le mois d'août une nouvelle petite régression de 0,3 point. Il était à 113,8 au 1er septembre. Les diverses augmentations de prix de certains articles, notamment de la viande de veau et de porc, ont été compensées par des baisses. L'indice du 1er septembre 1933 est de 5,7 points inférieur à celui de la même date de l'année dernière.

Faillites et concordats. — Il y a eu en août en Suisse 69 faillites, contre 76 en août 1932 et 63 en août 1931. Pendant les huit premiers mois de l'année, on a compté en Suisse 584 faillites, contre 596 en 1932 et 439 en 1931. Pendant la même période de huit mois, on a homologué 246 concordats, contre 200 en 1932 et 164 en 1931. La légère amélioration constatée dans l'état des faillites par rapport à l'année dernière est donc plus que compensée par l'augmentation du nombre des concordats.

Un sursis pour les débiteurs. — Le Conseil fédéral a approuvé un message et un projet d'arrêté sur une modification temporaire de l'art. 123 de la loi sur les poursuites, dans le but de tenir compte des difficultés créées par la crise. Les préposés aux poursuites pourraient accorder un sursis de sept mois aux débiteurs qui s'engageraient à verser des acomptes réguliers à l'office des poursuites et effectueraient immédiatement un premier versement. Ce sursis s'appliquerait à tous les débiteurs, et non pas seulement aux membres de certains groupements professionnels.

Pommes de terre. — La Régie fédérale des alcools a décidé que les négociants en pommes de terre en mesure d'établir qu'ils ont déjà importé des pommes de terre en 1931 et qu'ils se sont fournis également auprès des producteurs indigènes auront droit, moyennant autorisation, à l'importation de pommes de terre de consommation dans la proportion d'un wagon de marchandise étrangère pour 30 wagons de marchandise suisse. — L'Association des producteurs du nord du canton de Vaud, dans un communiqué à la presse, établit les prix de vente en gros suivant les qualités. Nous trouvons dans cette liste cinq espèces à 9 fr. les 100 kg., 6 à 8 fr. 50, 2 de 8 fr. 20 à 8 fr. 50, 2 à 8 fr. 25 et 4 à 8 francs. La marchandise provenant de terre noire peut faire l'objet d'un rabais de 50 centimes par 100 kg. — Etant donnée l'abondance de la récolte de cette année, ces prix semblent rémunérateurs pour l'agriculture. Mais combien devra payer le consommateur achetant par petites quantités et au détail?

Vaches laitières . . . de boucherie. — On sait, ou on ne sait pas, que les organisations agricoles intéressées ont décidé il y a quelque temps déjà l'immolation dans les abattoirs d'un assez grand nombre de vaches donnant encore au moins huit litres de lait par jour. La vente et l'abatage de bêtes de cette catégorie avant le 30 septembre donnait droit à une certaine indemnité. Des arrangements avaient été pris avec des fabriques de conserves pour l'utilisation de cette viande. C'est alors du reste que l'on s'est aperçu tout à coup que le corned beef étranger ne valait plus un clou et que les importateurs ont été soumis à des mesures d'inspection et de contingentement. On voit que la chose est parfaitement manigancée d'un bout à l'autre. D'autre part, les vaches en question pouvaient être exportées à l'aide de subsides fédéraux. Les fabriques de conserves, assurées de l'écoulement de leur marchandise, payaient de 1 fr. 10 à 1 fr. 20 le kilo poids mort, franco gare de la fabrique, les bêtes pesées en quatre quartiers. On se proposait ainsi de « liquider » 5000 à 10.000 vaches laitières, afin de restreindre la surproduction du lait sans provoquer une nouvelle baisse du bétail de boucherie. D'autre part, on se met dans les campagnes à abattre et à débiter sur place nombre de vaches encore mangeables. Le prix que l'on en retire ainsi est le double de ce qu'en offrent les marchands sur le champ de foire.

Notre vin. — Le projet d'impôt fédéral sur les boissons a provoqué toutes sortes de remarques, d'appréhensions, de récriminations et de plaintes. Dans cette vaste collection de mécontentements divers, il faut retenir le reproche adressé aux détaillants de vendre aujourd'hui déjà le vin trop cher. D'après un récent communiqué de la commission de la Société suisse des cafetiers pour la réglementation des prix, le prix de vente du vin dans les cafés s'établit sur la base suivante: ajouter au prix de facture 100% pour les vins suisses ne coûtant pas plus de 1 fr. 40, 90% pour les vins coûtant de 1 fr. 45 à 1 fr. 70 et 80% pour les vins coûtant plus de 1 fr. 75. Les vins livrés aux cafetiers en bouteilles étalonnées sont facturés au prix de fût, les frais de mise en bouteille et la taxe de dépôt pour les bouteilles prêtées étant comptés à part. Le cafetier établit son prix de vente en ajoutant le bénéfice ci-dessus au prix de fût indiqué dans la facture et ensuite la taxe de mise en bouteilles (10 centimes par bouteille). — Cette question du prix de vente au détail du vin dans les établissements publics va jouer un rôle encore plus grand sous le régime de l'impôt fédéral sur les boissons et du redressement financier en général. La clientèle ayant à payer l'impôt direct de crise d'une part et de nouveaux et lourds impôts indirects d'autre part (majorations de taxes douanières, mesures pour maintenir ou faire hausser les prix des produits agricoles, etc.), aura encore moins d'argent disponible pour le café et le restaurant. C'est dire que le client deviendra exigeant sous le rapport des prix qu'on lui appliquera dans ces établissements. En d'autres termes, pour vendre encore du vin, il faudra l'offrir au plus bas prix possible, malgré l'impôt fédéral. Une forte diminution de la consommation est du reste à prévoir en dépit de toutes les concessions que l'on fera à la clientèle.

Nouvelles diverses

Le Comptoir suisse de 1933, qui a fermé ses portes le 24 septembre, a nettement battu tous les records précédents en ce qui concerne le nombre des visiteurs. On a enregistré en effet près de 300.000 entrées. Les renseignements suivants intéresseront sûrement nos lecteurs. Le restaurant du Comptoir avait engagé sept chefs de services, trois secrétaires de bureau, un chef de cuisine et 17 cuisiniers, trois bouchers, 30 laveurs et laveuses, un chef caviste, un chef-contrôleur-caviste et six cavistes, 15 demoiselles de buffet et 115 serveuses, soit au total 198 employés. Plus de 600 demandes avaient été présentées pour ces différents postes. Le matériel comprenait 200 tables et 2000 chaises, 2500

RIVINIUS
H. RIVINIUS & Co ZUERICH
PAPIERS POUR HOTELS

assiettes à potage, 5000 assiettes à viande, 5000 assiettes à dessert, 2000 services à café, 12.000 verres des différents genres, 2000 nappes blanches, 1500 nappes de couleurs, 2000 linges et torchons et 5000 serviettes de table. Chaque soir, de 180 à 200 kg. de linge étaient expédiés à à la blanchisserie. On a consommé au seul restaurant pendant le Comptoir 7200 kg. de viande, 3000 kg. de pain de ménage, 16.000 petits pains, 24.000 bouteilles de vin, 35.000 bouteilles de bière, 16.000 bouteilles d'eau minérale, 4800 kg. de légumes, 6000 kg. de pommes de terre et 7000 boîtes de conserves. Les fourneaux ont absorbé 12.000 kg. de charbon. L'eau chaude était fournie par trois chaudières à gaz de 600 litres chacune. Une machine à laver débitait 1000 assiettes à l'heure et une glacière fabriquait 900 kg. de glace par jour.

Un quatuor sous les verrous. — Nous avons pu publier encore au dernier moment, dans la partie allemande de notre numéro de la semaine passée, une information concernant un quatuor de griveleurs et de rats d'hôtel signalé d'Altdorf, de Zurich et de Berne. Dans un hôtel d'Altdorf, par exemple, l'indésirable groupe avait laissé impayée une note de plus de cent francs et avait volé un manteau de pluie en s'éloignant clandestinement. Le *Moniteur de police* Nr. 220 du 20 septembre donne la photographie du quatuor, confié actuellement aux bons soins du juge d'instruction de Berne, les intéressants personnages s'étant fait arrêter dans cette ville après leur fugue d'Altdorf. Il s'agit d'un ingénieur autrichien, *Karl Bolzer*, né en 1898, qui s'est inscrit également sous les noms de Petrean Georges, Rols Adolf et Köhler Karl, accompagné de son fils *Alexander Anton Bolzer*, né en 1923, puis d'un couple de nationalité belge, *Flon Philippe Marius*, né à Bruxelles en 1902, électricien (autres noms: Florian Philippe, Giraud Albert, Patat Gaston et Vacques Jean), accompagné d'une demoiselle *de Bakker Edmée*-Flore-Albertine, Belge, née en 1910 à Lille (France), inscrite aussi sous les mêmes faux-noms que son compagnon. Les individus arrêtés étaient porteurs d'un passe-partout et d'une lime, ainsi que d'une plaque de contrôle d'auto 5733 JV. I. Le couple belge est recherché depuis février 1933 pour délits de grivèlerie commis à Château-d'Oex et à Gstaad. Les hôteliers qui auraient reçu la visite du quatuor entier ou du duo belge voudront bien renseigner à ce sujet la Direction de police municipale II, à Berne.

Trafic et Tourisme

Tourisme allemand. — Les chiffres officiels du bureau des statistiques du Reich font constater une diminution considérable du nombre des touristes venus cette année des pays d'outre mer en Allemagne. Pendant les mois d'avril à juin 1933, on en a compté 14.000, contre 23.000 pendant la période correspondante de l'année dernière. Sur ce nombre, il y avait 7600 Américains, au lieu de 14.000 pendant le second trimestre 1932.

L'aérodrome de Lausanne a enregistré en août 324 vols réguliers (1932: 270), 424 passagers payants (414), 8351 kg. de poste (4765), 500 kg. de fret (596) et 4876 kg. de bagages (3963). Le nombre des passagers internationaux a augmenté par rapport à celui des passagers du réseau interne. On a en outre enregistré 89 départs et arrivées d'avions de tourisme et 107 promenades aériennes. Enfin on a effectué 1167 vols d'école lage et d'entraînement.

Les postes alpestres, durant la semaine du 11 au 17 septembre, ont transporté 11.671 voyageurs, au lieu de 12.833 pendant la semaine correspondante de 1932. Le recul a été presque général, mais il s'est manifesté spécialement à Nesslau-Buchs, au Grimsel, à Schuls-Landeck, au Simplon, à la Flüela et à la Furka. On a cependant constaté des améliorations assez importantes à St. Moritz-Maloja et à la Lenzerheide.

Au château de Chillon. — La statistique des visiteurs du château de Chillon est l'un des meilleurs points de repère pour juger de l'état du tourisme dans la Riviera vaudoise. En 1930, le produit des entrées représentait 80.000 francs. Il est tombé à 62.400 francs en 1931 et à 43.300 fr. en 1932. On a constaté l'année dernière la disparition presque totale des visiteurs anglais, américains et allemands. On a compté en 1932, au total, 70.000 entrées, dont 57.500 entrées payantes. L'année 1933 ne sera guère plus favorable. Le recul des recettes a eu pour conséquence un ralentissement des travaux de restauration.

Dans les Grisons. — Pendant la semaine du 10 au 16 septembre, l'hôtellerie du canton des Grisons a enregistré 39,023 nuitées, contre 40,899 pendant la semaine correspondante de 1932 et contre 50.925 pendant la semaine précédente de cette année. Il y a eu 4331 arrivées et 5969 départs. Les nuitées de la semaine se répartissent comme suit d'après la nationalité des visiteurs: Suisse 21.188 (23.772), Allemagne 7100 (7148), France 2231 (1607), Pays-Bas 1960 (1721), Grande-Bretagne 1690 (1739), Italie 1660 (1410), Amérique 499 (641), etc. Du 1er avril au 16 septembre, on a compté 1.333.899 nuitées, contre 1.295.776 pendant la période correspondante de l'année dernière.

Le trafic ferroviaire en Allemagne pendant le mois de juillet a été nettement supérieur à celui de juillet 1932 en ce qui concerne le trafic régulier des voyageurs et surtout des marchandises. En outre, de grandes manifestations publiques ont demandé la mise en circulation de très nombreux trains spéciaux. C'est ainsi qu'on a organisé 294 trains spéciaux pour l'exposition de la Sainte Tunique à Trèves, 241 pour la fête allemande de gymnastique à Stuttgart, 220 pour une fête jubilaire sportive à Leipzig, etc. En juillet, 8072 trains spéciaux ont circulé en Allemagne au lieu de 4984 en juillet 1932. L'administration ferroviaire a accordé des réductions de taxes jusqu'à 75%.

Lucerne. — Pendant le mois d'août 1933, les hôtels et les pensions de la ville de Lucerne ont enregistré 32.178 arrivées, contre 33.292 en août 1932. On a compté 7976 Suisses (8768 en août de l'année passée), 5374 Français (4496), 4474 Allemands (4663), 3829 Américains (6148), 2922 Hollandais (2872), 2395 Anglais (2081), 2125 Belges (1609), 1312 Italiens (1224), 339 Autrichiens (374), 171 Espagnols (57), 159 Luxembourgeois (183), 122 Tchécoslovaques (94), etc. On remarque le gros recul du contingent des visiteurs américains, qui fait contraste avec des améliorations intéressantes dans d'autres nationalités. La diminution du nombre des Suisses est attribuable au beau temps, qui a dirigé nos compatriotes vers les stations de montagne.

Propagande touristique. — Le siège auxiliaire de Lausanne de l'Office suisse du tourisme a installé au Comptoir suisse un stand de propagande et de renseignements touristiques sur la Suisse en général et sur les stations d'automne et de sports d'hiver en particulier. On y admirait de superbes tableaux d'artistes connus représentant quelques-uns des plus beaux de nos paysages suisses et des agrandissements photographiques très intéressants de plusieurs de nos stations d'étrangers. On y trouvait également des brochures, des cartes et des prospectus sur toutes les régions de la Suisse. Les renseignements portaient aussi sur les moyens de transport et sur les instituts d'éducation. Le stand de l'Office du tourisme a fait une bonne réclame parmi les si nombreux visiteurs du Comptoir, notamment auprès de la clientèle touristique suisse.

Automobiles étrangères en Suisse. — Pendant les huit premiers mois de l'année 1931 les offices de douane ont enregistré l'entrée temporaire en Suisse de 163.652 véhicules étrangers à moteur, contre 136,881 pendant la même période de l'année dernière. D'après la nationalité des visiteurs, la répartition des voitures est la suivante: France 97.146 (huit premiers mois de 1932: 80.778), Allemagne 32.280 (26.805), Italie 17.454 (15.658), Pays-Bas 3602 (2566), Belgique et Luxembourg 3599 (1794), Grande-Bretagne 3556 (2597), Autriche 2725 (4199), Amérique 810 (785), autres pays 2480 (1699). On constate que le nombre des automobiles françaises s'est augmenté de 16.368, celui des voitures allemandes de 5475, celui des voitures belges de 1805, celui des voitures italiennes de 1799, celui des voitures hollandaises de 1036 et celui des voitures anglaises de 959. Par contre, le nombre des voitures autrichiennes a reculé de 1474.

Chemins de fer fédéraux. — En juin et juillet, les résultats d'exploitation des C.F.F. se sont révélés plus favorables que l'année précédente, mais le mois d'août a ramené un recul, particulièrement dans le trafic voyageurs. Le nombre des personnes transportées en août s'est élevé à 9.850.000, contre 10.250.000 en août 1932. C'est une diminution de 3,9%. Les recettes ont baissé dans une proportion encore plus forte, soit de 7,1%. Les recettes des huit premiers mois de 1933 sont inférieures de 4,8% à celles de la période correspondante de 1932 et de 17,8% par rapport aux huit premiers mois de 1930. Il est surprenant de constater que le recul du trafic voyageurs s'est produit pendant le principal mois touristique de l'année et par un temps exceptionnellement beau. Cela résulte en partie de la diminution du nombre des touristes étrangers voyageant en chemin de fer, mais avant tout de l'utilisation croissante de l'automobile pendant les vacances.

La saison en Valais. — Le neuvième et dernier recensement touristique de l'été 1933, opéré en Valais le 15 septembre, a accusé la présence dans les hôtels et les pensions de 1652 hôtes. On en avait compté à la même date 1986 en 1932 et 1660 en 1931. On a relevé la présence de 940 Suisses (1932: 1157), 222 Français (263), 186 Anglais (184), 89 Allemands (127), 79 Italiens (58), 48 Hollandais (87), 42 Belges (31), etc. L'occupation moyenne générale pour tout le canton au 15 septembre était de 11,5%, contre 14,6 l'année dernière. Elle était de 10,4% dans le Haut-Valais, de 20,8% dans le Centre et de 6% dans le Bas-Valais. — Les services d'autocars postaux intéressant le Valais ont transporté du 4 au 17 septembre 5707 voyageurs, au lieu de 6195 pendant la période correspondante de 1932. — Le total des présences constatées aux neuf recensements de l'été 1933 (15 juin, 1er, 15 et 24 juillet, 1er, 8 et 15 août, 1er et 15 septembre) s'élève à 51.740, au lieu de 45.664 en 1932, de 55.900 en 1931 et de 68.979 en 1929. Cette année, le plus faible pourcentage des lits occupés a été constaté le 15 juin avec 9,2. Il s'est élevé successivement aux dates ci-dessus mentionnées à 11,3, 35,6, 50,3, 65,2 et 72,9 pour atteindre le maximum de 73,8 au 15 août. Il est redescendu ensuite à 31,5 et 11,5. Les plus forts pourcentages d'occupation avaient été de 62 en 1932, de 73 en 1931 et de 95 en 1929.

Questions professionnelles

Recours contre l'ouverture ou l'agrandissement d'hôtels. — Les recours au Conseil fédéral contre une décision de l'autorité cantonale à propos de la loi sur les constructions hôtelières sont admissibles seulement s'il s'agit du *droit de logement d'hôtes à titre professionnel.* C'est l'autorité cantonale qui décide en dernier ressort sur le droit de débiter des boissons alcooliques dans ces mêmes établissements, sous réserve naturellement d'un recours ordinaire de droit public. Si donc il s'agit d'un projet d'ouverture de nouveau restaurant ou café, avec exploitation *nouvelle* d'un certain nombre de chambres pour le logement de clients, le recours au Conseil fédéral ne peut porter que sur ces chambres et non pas sur l'ensemble du projet, la question de la patente de restaurant étant tranchée par le canton.

The White Horse Cellar
Estab. 1742
WHITE HORSE WHISKY
AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE:
BERGER & Co. LANGNAU (BERNE)

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.

Brunolin
Bodenwichse
per kg Fr. 1.45
unübertroffen in Preis und Qualität
Boden-Oel
per Lt. Fr. 0.48
Bei grösseren Quantitäten Spezialpreise. — Prompter Versand direkt ab Fabrik.
H. Brun Fabrik chem.-techn. Produkte
Däniken/Olten
(Lieferant an Hotels I. Ranges)

Sie lernen eine
Fremdsprache
in 30 Wochen durch briefl. Fernunterricht oder in 2 Monaten hier in Baden. Sprach- in 3, Handelsdiplom in 6 Monaten. Garantie. Ref. Sprachschule Tamé, Baden 130.

NUR ECHT VON EMEYER BASEL
APERITIF Burgermeisterli
Spezialität seit 1815

Agneau
Ia Schweizerware, ganze zu Fr. 3.50 per kg.
Lammrücken
Ochsenzungen
mild gesalzen, amerik. gefrier Fr. 4.— per kg.
Ia Roastbeef u. Filet
empfiehlt
Metzgerei W. Wyler
Basel I, Telephon 24.996

Komplette
Buchhaltungs-Einrichtungen
mit Kontrollen liefert u. richtet ein
HOTELIA- UND HOSPES-VERLAG GSTAAD

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

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

ORIGINAL-WELLNER
Hotel-Bestecke u. Tafelgeräte
Silber und schwerversilbert.
die bevorzugte Qualitätsmarke
AWS
Sächsische Metallwarenfabrik August Wellner Söhne A.G.
Zweigniederlassung Zürich

MIX-KURS
Gründlich mixen erlernen Sie durch fachmännische und PRAKTISCHE AUSBILDUNG
Neue Kurse beginnen ab 2. Oktober. — Anmeldungen an J GYR, BARKEEPER, DORNACHERSTRASSE 329, BASEL

Gesucht FÜR 17½ JÄHRIGEN JÜNGLING
Kellner-Lehrstelle
in gutgeführtem Hotel, Jahresbetrieb bevorzugt. — Gute Aufsicht und Behandlung erwünscht. Offerten an Jugendanwaltschaft Oberland, Panorama, Thun.

England
Prof. Anglais, Membre de la Société Royale des Professeurs, reçoit dans sa famille privée 1 ou 2 jeunes gens désirant apprendre à fond la langue anglaise. Maison confortable près de la mer. Prix modéré. James Davis, Windsor House, Canterbury Rd., Herne Bay, Kent, Angl.

Hotel-Directrice
tüchtig und erfahren in allen Teilen, sucht passendes Engagement evtl. Pacht. Kaution kann geleistet werden. Off. unt. Chiffre A. Z. 2371 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter, welche bereits in Hotelbureau gearbeitet hat u. als Stütze des Patron tätig, sucht Stelle in gut. Hotel als
Bureau-Volontärin
oder als Economat- oder Etagen-Gouvernante. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. — Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre R. R. 2368 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretär-Kurse
Gründl. u. praktische Ausbildung in allen kommerziellen Fächern (Bureau- u. Verwaltungsdienst) einschliessl. alle 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

Hotelsekretär-Kurse
Beginn:
26. Oktober
Handelsschule Rüedy
Bern, Bollwerk 35
Buchführung, Sprachen, Maschinenschreiben, Stenographie, Menukunde, Weinkunde, Hotelbetriebslehre, Hotelrecht etc. Stellenvermittlung. Prospekte gratis. Telephon 31.030.

Welches Kurhotel
II. oder III. Ranges, von der Krise betroffen, würde ältere Leute als Dauergäste aufnehmen, gegen monatl. Bezahlung oder einmal, feste Abfindung. In Frage kommen nur Hotels an milder Lage, welche das ganze Jahr geöffnet sind, speziell Tessin. Montreux wie auch Interlaken.
Off. u. Beilage von Prosp., deutsch u. engl., unt. Chiff. O.F. 2008 Z. an Orell Füssli-Annoncen, Zürich.

Maître d'Hôtel
4 langues, Bon Restaurateur et Organisateur. Connaissance approfondie dans tous les services, CHERCHE PLACE, Saison d'Hiver.
Ecrire sous chiffre N. D. 2334 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

CONCIERGE
39 J. alt, die 4 Hauptsprachen sprechend, seit Jahren in gleicher Stellung tätig,
sucht Winter-Engagement
evtl. auch als CONDUCTEUR. Erste Ref. gerne zu Diensten. Off. unter Chiffre D. A. 2400 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lerne ein gutes Englisch in England
Sprachschule Devon, Florence Villa, Oxenden Street, Herne Bay. — Studierter Englisch-Lehrer gibt 2 mal täglich Unterricht. Gute Verpflegung, 4 Mahlzeiten. Gute Referenzen. Zeitangemessener Preis.

Für 15jährige Hoteliertochter wird ab Anfangs Oktober
Austausch-Stelle
nach der französchen Schweiz gesucht. In Austausch würde ab Anfangs April Tochter oder Junge, der die Sprache erlernen will, angenommen. Schul- und Kursusbesuch, sowie leichte Mithilfe im Geschäft erwünscht. Postfach 15, Vitznau.

Das Beste vom Besten ist
„AKO" das garantiert chlorfreie
Bleichwaschmittel
Kisten von 50 Paket an franko. Erste Auszeichnungen u. Ref.
Chemische- und Seifenfabrik Stalden in Konolfingen

Erstklassiger
Chef de cuisine
in Gross-Restaurant
gesucht.
Guter Restaurateur und Organisator, erfahren und ökonomisch, mit Kenntnissen bester und einfacher Küche, — Eintritt nach Uebereinkunft. — Offerten mit Tätigkeitsangabe und Ansprüchen gefl. an R. A. Lüthi, Theaterplatz 7, Bern.

LONDON
Englischer Unterricht mit Pension, £ 2. 16/- per Woche. Prospekte und weitere Auskunft durch A. Finger, 36, Baskerville Road S. W. 18.

Schweizer, 36 J., ledig, gut präsentierend; Engl., Deutsch, Franz., Ital. in Wort u. Schrift beherrschend, vier Jahre Direktion erstklassiges Hotel in der Schweiz und 8 Jahre Direktor bestrenommiertes Hotel des Auslandes, beste Referenzen,
SUCHT
Direktion
oder leitende Stellung
für kommenden Winter. Kautionsfähig. Event. auch BETEILIGUNG. — Offerten und Anfragen unter Chiffre A. N. 2395 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Studenten der englischen Sprache
sind gebeten vorzumerken
The Thomas School of English
435/7 Oxford Street, London W 1. Bestes System, Bescheidene Preise. Verlangen Sie Prospekt.

Tüchtiger, erfahrener
Concierge
mit Auslandpraxis, 5 Sprachen, 35 Jahre alt mit prima Zeugnissen und Referenzen, sucht Herbst-, Winter- oder Jahresstelle. Frei ab 1. Sept. Gefl. Zuschriften unt. Chiff. T. B. 2282 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger | Moniteur du personnel | N° 39

Offene Stellen - Emplois vacants

Tarif pour insertions sous chiffre	Sociétaires Les frais sont	Non-sociétaires Avec	Sous chiffre
jusqu'à 4 lignes	comptés à part	adresse	Suisse Étranger
Première insertion	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 5.— Fr. 6.—
Pour chaque répétition non interrompue	Fr. 2.—	Fr. 3.—	Fr. 4.— Fr. 4.50

Pour chaque ligne en plus, **50 cent.** par insertion.
On n'envoie pas d'exemplaires justificatifs.

Gsucht auf kommende Wintersaison: Tüchtiger Pâtissier, muss in Hotel-Entremets durchaus bewandert sein. Ferner sprachenkundiger Lifter-Chasseur. Chiffre **1625**

Gesucht in erstkl. Hotel-Pension im Oberengadin für Wintersaison: Tüchtiger **Alleinchef** evtl. Chefköchin (entremetskundig); 1 **Saaltochter** und 1 **Zimmermädchen**, beide sprachkundig und gewandt, für allein; **Alleinportier,** der auch den Bahndienst besorgen muss und mögl. Uniform hat. Offerten mit Altersangabe, Photo und Ansprüchen an Postfach 15075, **St. Moritz.** **(1626)**

Kaffeeköchin, die in der Zwischensaison selbständig kochen kann, in gutes, mittelgrosses Hotel Graubündens mit Sommer- und Winterbetrieb zu sofortigem Eintritt gesucht. Zeugnisse, Photo erbeten. Chiffre **1622**

Obersaaltochter, gewandte, jüngere, mit besten Referenzen, in mittelgrosses, gutes Hotel Graubündens mit Sommer- u. Winterbetrieb gesucht. Chiffre **1623**

Portier-conducteur, travailleur et sérieux, possédant de bons certificats, est demandé dans hôtel voyageurs, Suisse française. Place à l'année. Offres avec photo et copies de certificats sous Chiffre **1627**

Saaltochter, junge, angehende, gut franz. sprechend, für allein gesucht. Offerten an Pension Minerva, **Genf.** **(1624)**

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile	50 Cts. Schweiz	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

Buchhalterin-Korrespondentin, bilanzsicher (amerik. u. Ruf-System), mit langjähriger, vielseitiger Praxis, deutsch, franz., engl. sprechend, sucht Engagement als Hotel-Sekretärin ins Engadin. Ia. Zeugnisse u. Referenzen. Chiffre **61**

Bureau-Volontär, gut präsentierend, Deutsch, Franz. u. etwas Englisch, sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Chiffre **968**

Bureau-Volontär, 19½ jährig, absolvierte Banklehrzeit, Diplom des Schweiz. Kaufm. Vereins, Deutsch, Franz. und ein wenig Engl., sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. Zeugnisse u. Referenzen zu Diensten. Lohn Fr. 80.—. Chiffre **995**

Bureau-Volontär, 21 jährig, mit absolv. kaufm. Lehre, sucht Stelle in der franz. Schweiz zur guten Erlernung des Französischen. Chiffre **52**

Fräulein, 35 Jahre, sprachenkundig, tüchtig in allen Zweigen des Hotelfaches, sucht Vertrauensposten, eventl. als Sekretärin oder Gouvernante. Bescheidene Ansprüche. Chiffre **863**

Hotelversorgin, 6 Jahre Bankangestellter in London, Englisch u. Deutsch perfekt, sucht Volontärstelle in Hotelbureau. Chiffre **44**

Journalführer-Sekretär, ev. **Bureauvolontärstelle** sucht junger ehemaliger Hotelfachschüler. Der Bewerber beherrscht die deutsche, franz. u. engl. Sprache. Chiffre **29**

Sekretärin, z. Zt. in Hotel ersten Ranges der Westschweiz tätig, Deutsch, Franz., Englisch, Italien. in Wort u. Schrift, mit allen Bureauarbeiten bestens vertraut, sucht Saison- oder Jahresstelle. Poste restante A. I. 13, **Montreux-Bon Port.** **(7)**

Sekretär, gut präsentierend, 4 Hauptsprachen, in allen Bureauarbeiten bewandert, sucht Stelle. Zeugnisse zu Diensten. Bescheidene Ansprüche. Chiffre **84**

Sekretärin-Kassierin, 26 J., Deutsch, Französisch, Englisch, in Réception ,Journal, Buchhaltung bewandert, gewandte Steno-Dactylo, Ia Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle Chiffre **96**

Sekretär-Volontär od. Journalführer, 21 jährig, der Hotelfachschule besucht hat und früher als Koch tätig war, sucht Stelle, Adr.: K. Lüthi, Sohn, Hotel Alpenblick, **Heiligenschwendi,** Kt. Bern. **(51)**

Keine Briefmarken

werden angenommen für Bezahlung von Abonnements und Inseraten. Alle diesbezüglichen Beträge beliebe man durch

kostenlose Einzahlung auf Postcheckkonto V 85 zu überweisen.

Salle & Restaurant

Barmaid, Ia. Mixerin, mit besten Zeugnissen versehen (sympathische Erscheinung), sucht per sofort ev. später Engagement in erstkl. Betrieb. Chiffre **907**

Barmaid, junge, sprachenkundige, mit guten Referenzen, sucht Stelle auf die Wintersaison in Hotelbar. Chiffre **18**

Barmaid, tüchtige, selbständige Mixerin, gut präsentierend, sucht per sofort Engagement in erstkl. Etablissement. Chiffre **69**

Buffetlehrtochter, gut präsentierend, mit Handelsschuldiplom, deutsch, franz. u. etwas engl. sprechend, sucht Stelle in seriösem Hause. Westschweiz bevorzugt. Chiffre **63**

Chef de rang, I., 4 Hauptsprachen perfekt, arbeitsfreudig, wünscht Wintersaisonposten in grossen Betrieb. Gute Referenzen. Chiffre **37**

Commis de rang-Demichef, des Grisons, 20 ans, italien, français, notions allemandes, bons certificats, demande place dans bonne maison en Suisse allemande. Adresse: Lodovico Taddei, **Mesocco** (Grisons). **(59)**

Junge Deutsch-Schweizerin, welche bereits eine Saallehre in erstkl. Schweizerhotel absolviert hat, sucht Stelle zur weitern Ausbildg. in gutem Hotel der welschen Schweiz, um die franz. Sprache zu erlernen. Chiffre **47**

Junge Tochter, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle als Saaltochter. Französische Schweiz bevorzugt. Gute Zeugnisse vorhanden. Eintritt Ende Oktober evtl. später. Chiffre **97**

Kellner, routinierter, sprachenkundiger und mit besten Umgangsformen, sucht Stelle in Hotel-Café-Restaurant. Zeugnisse und Referenzen erstkl. Häuser zu Diensten. Chiffre **964**

Kellner, junger, sucht möglichst bald Stellung, am liebsten in der franz. Schweiz. Deutsch u. franz. sprechend. Anfragen an Armin Schett, **Klosters** (Grbd.). (O.F. 8421 Ch.) **[143]**

Mädchen, 17 jährig, deutsch, franz. u. spanisch sprechend, sucht in Restaurant Lehrstelle. Genf bevorzugt. Chiffre **58**

Oberkellner, 38 Jahre, sprachenkundig, erste fachmännische Kraft, solid, beste Umgangsformen, mit besten Referenzen und Zeugnissen, sucht Winterstelle. Offerten an F. W., I. Oberkellner, Grand Hotel Beauriva, **Interlaken.** **(673)**

Obersaaltochter, tüchtige, gewandte, deutsch, franz. u. engl. sprechend, sucht Engagement für die Wintersaison. Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Chiffre **924**

Oberkellner, junger, fachtüchtiger, gut präsentierender, mit In- u. Auslandspraxis, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Stellung als solcher in gutes Restaurant oder Hotel, auch als Gérant oder Chef de service. Erstklassige Zeugnisse u. Referenzen. Chiffre **71**

Obersaaltochter. Ganz tüchtiges, erfahrenes, älteres, doch recht angenehmes, sympathisches Fräulein sucht Winterengagement als solche od. sonstigen Vertrauensposten. Versteht das Mixen u. ist mit Bureauarbeiten vertraut. Chiffre **73**

Obersaaltochter, tüchtige, sprachenkundige, sucht Engagement. Kenntnisse in Bureauarbeiten. Chiffre **62**

Saal- und Restaurationstochter, 23 jährige, gewandte, sucht Stelle in gutgehendes Restaurant. Eintritt nach Übereinkunft. L. von Euw, Hotel Post, **Brunnen,** Kt. Schwyz. **(947)**

Saaltochter, tüchtige, gut präsentierend und strebsam, Deutsch, Franz. u. Englisch perfekt, sucht Engagement als I. Saaltochter. Chiffre **86**

Serviertochter-Volontärin sucht Posten in Restaurant, wo sie sich zur tüchtigen Serviertochter ausbilden könnte. Bewerberin ist Saaltochter, gut präsentierend, der drei Hauptsprachen mächtig. Chiffre **87**

Serviertochter, 23 Jahre, sprachenkundige, gewandte, sucht Stelle in gutgehendes Restaurant. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Offerten an Marie Schär, Oberdorf, **Utzenstorf** (Bern). **(95)**

Tochter, 20 J., m. absolv. kaufm. Lehre (Diplom) u. ½ jähr. Lehrzeit als Saal- u. Restaurauttochter, sucht zur weitern Ausbildg. passende Stelle in Tea-Room, Hotel od. Restaurant. Deutsch, Franz. in Wort u. Schrift, Kenntn. im Engl., perf. Maschinenschreiberin. Chiffre **35**

Tochter, 20 jährige, deutsch, franz., engl. sprechend, serviceKundig, sucht Stelle in Tea-Room oder Bar, wo sie das Mixen lernen kann (auch als II. Barmaid). Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre **85**

Tochter, selbständig, tüchtig u. erfahren im Saal u. Restaurant, sprachenkenntn., mit besten Zeugnissen u. Referenzen, sucht Stelle für sofort. Chiffre **70**

Cuisine & Office

Aide de cuisine cherche place pour la saison d'hiver ou à l'année dans hôtel ou restaurant, éventuellement comme commis. Français et allemand. Entrée immédiate. Chiffre **67**

Alleinkoch, junger, zuverlässiger u. entremetskundiger, mit guten Zeugnissen u. Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Frei ab 10. Oktober. Deutsch u. franz. sprechend. J. L. Koch, Hotel Bahnhof, **Linthal** (Glarus). **(981)**

Alleinkoch, gel. Pâtissier, 27 J., tüchtiger Restaurat.-Koch, in sämtlichen Hotel-Entremets bestens bewandert, sucht Saison- oder Jahresstelle. Erstkl. Zeugnisse zu Diensten. Off. mit nähern Angaben unter Chiffre **80**

Casserolier, 22 J., mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten u. nähern Angaben an Edwin Frey, Talackerstrasse 36, **Ober-Winterthur.** **(17)**

Casserolier. Wir suchen für unseren sehr anständigen Casserolier Stelle für den Winter. Off. an Grand Hotel Europe, **Luzern.** **(66)**

Chef de cuisine, sérieux, économe, ayant travaillé longtemps dans les mêmes maisons, meilleurs certificats et références, connaissant toutes les parties, cherche place, soit pour l'année ou de saison d'hiver. Entrée à convenir. Chiffre **941**

Chef de cuisine, mit prima Zeugnissen, guter, solider Arbeiter, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an R. Hönghaus, Gutenbergstr. 4 II., **Bern.** **(974)**

Chef de cuisine, sérieux, sobre et de toute confiance, ayant travaillé dans de bonnes maisons, cherche place dans bon hôtel. En cas de place à l'année à repourvoir, ferait un temps d'essai selon désir. Date à convenir, actuellement libre. Chiffre **33**

Chef de cuisine-Alleinkoch, gesetzten Alters, tüchtig u. sparsam, mit Ia. Zeugn. vom In- u. Ausland, der 4 Sprachen mächtig, sucht Winter- oder Jahresstelle (auch für Aushilfe). Offerten an Fréd. Grau, Küchenchef, **Wynigen** (Kt. Bern). **(53)**

Chef de cuisine, Schweizer, 28 Jahre, sehr tüchtig u. ökonom., mit besten Empfehlungen, sucht Winterengagement. Referenzen zu Diensten. Chiffre **60**

Chef de cuisine, Alleinkoch, Chef de partie, sucht Stellung für sofort oder später. Pâtisserie- u. entremêtskundig. Bescheidene Ansprüche. Adr.: E. R. 1202 postlagernd, **Tennwyl** (Aargau). **(74)**

Chef de cuisinie-cuisinier seul, Suisse, actif, sérieux et économe, connaissant une cuisine soignée ainsi que les entremets et la pâtisserie, cherche place. Bonnes références suisses et étrangères. Entrée de suite ou à convenir. Chiffre **77**

Chefköchin, tüchtige, sucht Stelle für die Wintersaison, eventl. auch als Aushilfe. Chiffre **38**

Chefköchin, junge, tüchtige, sparsame, mit guten Zeugnissen u. Referenzen, sucht Stelle in gutes Hotel. Chiffre **78**

Chefköchin, tüchtige, mit Ia Zeugnissen, sucht Stelle in gutgehendes Hotel, Restaurant oder Pension. Lohn Fr. 220.— bis 250.—. Chiffre **94**

Cuisinier. Je cherche pour mon cuisinier, 22 ans, expérimenté et de bonne volonté, place à l'année ou de saison. Bonnes références à disposition. S'adr. à P. Wagner, propr., Grand-Hôtel, **Chaumont** s. Neuchâtel. **(25)**

Cuisinier, 20 ans, débrouillard, parlant français et allemand, cherche place auprès de chef. Sérieuses références. S'adr. à André Tabord, **Yvorne** (Vaud). **(49)**

Economat-Küchen-Gouvernante, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht Saisonstelle. Chiffre **996**

Economat-Gouvernante, tüchtig, in allen vorkommenden Arbeiten bewandert, sucht, gestützt auf Ia. Zeugnisse, Saison- oder Jahresstelle in besseres Hotel oder Sanatorium. Chiffre **1**

Hotelköchin, tüchtige, sucht für sofort Stelle, auch als Kaffeeköchin. Chiffre **76**

Jeune homme de 20 ans, ayant de bons certificats, cherche place pour aider à la cuisine ou comme casserolier. Entrée au 1er octobre ou date à convenir. S'adresser à Monnin Gilbert, **Bassecourt,** Tripoli (Ct. de Berne). **(990)**

Kaffeeköchin, 25 Jahre, mit guten Kenntnissen in kalter und warmer Küche, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **75**

Koch, Chef de partie, 28 J., sucht Jahresstelle, auch Saison, in Brigade oder auch als Chefkoch, Hotel u. Restaurantbetriebe, worüber Zeugnisse vorhanden (auch vom Ausland). Emile Hegetschweiler, Cuisinier, **Ottenbach** (Kt. Zürich). **(935)**

Koch, selbständiger u. zuverlässiger Chef de partie, mit Ia. Zeugnissen erster Häuser, sucht Stelle zu baldigem Eintritt. Chiffre **4**

Koch, junger, tüchtiger, mit Pâtisseriekenntnissen, sucht Stelle in gutes Haus. Zur Zeit Alleinkoch. Offerten an W. Frauchiger, Mattenhof, **Gümligen** (Bern). **(10)**

Koch, junger, 22 Jahre, strebsam, arbeitsfreudig u. höflich, sucht sofort Stelle als 1. Commis in grösseres Hotel. Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **43**

Koch, 21 Jahre, tüchtig, sucht Stelle als Commis de cuisine in Saison- oder Jahresstelle. Eintritt kann sogleich erfolgen. Schneider Willy, Koch, Tel. 92, Oberdorf 39, **Brügg b. Biel.** **(39)**

Koch, 24 jährig, militärfrei, mit erstkl. Zeugnissen, deutsch u. franz. sprechend, sucht Engagement als I. Aide oder Alleinkoch in Jahresstelle. Eintritt sofort. Lohn der Krise angepassend. Chiffre **60**

Koch, junger, tüchtiger, sucht Saison- oder Jahresstelle. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Engelbert Bont, Commis, **Schinznach-Bad** (Kt. Aargau). **(34)**

Koch, tüchtig, zuverlässig u. entremetskundig, mit Ia. Zeugnissen erster Häuser, sucht Stelle. Adr.: Hans Höhener, Koch, **Bühler,** Kt. Appenzell. **(79)**

Koch, jung, arbeitsfreudig, sucht per sofort Saison- oder Jahresstelle als Aide oder Commis. Gute Zeugnisse zu Diensten. Adr.: Werner Lutz, Koch, Nespler, **Rheineck** (St. Gallen). **(98)**

Kochlehr- od. Volontärstelle. Bäcker-Konditor, mit besten Referenzen u. Zeugnissen, sucht Koch- od. Volontärstelle, ev. auch als zweiter Pâtissier. Adr.: Hans Heyer, **Benken** b. Basel. **(93)**

Koch- oder Bureauvolontär. Junger, gelernter Kellner, mit einjähriger Küchenpraxis, sucht Koch- oder Bureauvolontärstelle zur weiteren Ausbildung in nur grosses Haus. Offerten an Hermann Buser, Rest. Hirschen, **Ober-Erlinsbach** b. Aarau. **(19)**

Kochvolontär. Suche Stelle in mittleres Haus oder Restaurant als Kochvolontär, wo ich mich im Fache weiter ausbilden könnte. Eintritt kann sofort geschehen. Chiffre **972**

Koch-Pâtissier, 33 Jahre alt, erstklassiger, sucht per sofort Stelle als Alleinkoch oder I. Aide de cuisine-Pâtissier. Nur in erstkl. Häusern bis anhin gearbeitet, Ia. Ref. Salär Fr. 250 per Monat. Chiffre **2**

Köchin sucht Stelle zur weitern Ausbildung neben erfahrenen Chef. Offerten mit nähern Angaben an Chiffre **36**

Köchin, sparsam, pâtisserie- und entremetskundig, sucht Stelle in Sanatorium, Klinik od. Hotel ohne Restaurant. Chiffre **91**

Küchenchef, 33 J., tüchtiger, sparsamer Arbeiter, entremetskundig, in Diät und Rohkost bewandert, sucht Winter-Engagement, eventl. Jahresstelle. Chiffre **772**

Küchenchef. Unser Küchenchef (tüchtig., sparsamer Alleinkoch mit sehr vielseitiger Küche) sucht Engagement auf zweite Hälfte Okt. oder Wintersaison. Off. an Hotel Adler, **Ermatingen.** **(9)**

Pâtissier, mit Kenntnissen der Küche, sucht Anstellung für sofort oder auf Winter. Prima Referenzen und Zeugnisse. Chiffre **976**

Pâtissier-Koch sucht per sofort Stelle zur weitern Ausbildung in der Küche. Off. sind zu richten an W. Schwedegger, Rebleuten, **Oberhofen,** Thunersee. P. 10468 T. **[186]**

Pâtissier, 28 Jahre, tüchtig in allen Teilen, mit guten Zeugnissen und Referenzen, sucht Engagement (evtl. als Pâtissier-Aide de cuisine). L. Macchi, **Kaltbrunn** (St. Gallen), Tel. 37. **(103)**

Saucier, junger, tüchtiger, mit guten Zeugnissen, sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutes Haus. Eintritt Mitte Okt., ev. später. Chiffre **11**

Tochter, 23 Jahre, sucht Stelle neben Chef oder Chefköchin als Nebenköchin, aber nur wo Küchenmädchen vorhanden ist. Eintritt nach Übereinkunft. Kathy Lüönd, Kurhotel Klausen, **Unterschächen** (Uri). **(57)**

Etage & Lingerie

Etagen- u. Lingeriegouvernante sucht nur selbständigen Vertrauensposten. Chiffre **14**

Etagengouvernante, Schweizerin, gesetzten Alters, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für den Winter, Italien bevorzugt. Chiffre **99**

Femme de chambre, sérieuse et honnête, 23 ans, active, parlant couramment le français et l'allemand, cherche place pour le 1er octobre ou date à convenir. Bons certificats et photos à disposition. Chiffre **100**

Glätterin, junge, tüchtige, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre **45**

Glätterin, tüchtige, selbständige, sucht für sofort Jahresstelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **30**

Lingère, I., 30 J., sucht Stelle für kommende Wintersaison, ev. auch in Jahresbetrieb. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **92**

Lingère, I., ges. Alters, selbständig, in allen einschlägigen Arbeiten durchaus bewandert, Deutsch u. Franz., sucht Stelle als I. oder Alleinlingère in gutem Hause. Ia. Zeugnisse. Adr.: Frau Distell, Lingère, Hotel du Nord, **Interlaken.** **(89)**

Lingeriegouvernante-I. Lingère, in allen vorkommenden Arbeiten tüchtig und erfahren, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **68**

Lingeriegouvernante, 28 Jahre, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle, auch als I. oder Alleinlingère. Frei ab 1. Okt. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre **102**

Maschinen- oder **Handwäscher,** 32 Jahre, durchaus tüchtiger mit erstkl. Zeugnissen, sucht Stelle auf ca. Mitte Okt. oder Wintersaison. Chiffre **41**

Tochter, gesetzten Alters, sucht Jahresstelle als selbständige Lingère. Zeugnisse vorhanden. Chiffre **983**

Tochter, junge, tüchtige, sucht Stelle als Zimmermädchen in mittl. Hotel für Saison. Offerten an M. Fischer, **Dozwil** (Thurg.). **(50)**

Tochter, ges. Alters, sucht Jahres- oder Saisonstelle als selbständige Lingère oder Glätterin. Zeugnisse vorhanden. Chiffre **54**

Tochter, gesetzten Alters, sucht Stelle als Wäscherin in Office oder als Aide-Lingère für sofort, nur im Kanton Aargau. Chiffre **88**

Zimmermädchen, gesetzten Alters, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre **31**

Zimmermädchen, jüng., tücht., sprachenkundig, gut präsent., sucht Stelle für Wintersaison oder in Jahresbetrieb. Adr.: Marie Haefliger, Hotel Hertenstein, **Hertenstein** b. Weggis. **(30)**

Zimmermädchen, deutsch, franz., italien. sprechend, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **898**

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier-Etagenportier, 23 Jahre, deutsch, franz., italien. sprechend, sucht Stelle z. sofortigem Eintritt. Gute Zeugnisse vorhanden. Chiffre **48**

Bursche, 19 J., sucht auf Anf. Nov. Jahres- oder Saisonstelle als Hausbursche-Portier, ev. Küchenbursche. Adr.: H. Schmid, Hotel Myrte et Belvédère, **Brissago.** **(83)**

Concierge, Conducteur-Portier, 4 Hauptsprachen sprechend, gute Referenzen, sucht Wintersaisonstelle. Chiffre **986**

Concierge-Conducteur, 31 jährig, mit Fahrbewilligung, drei Hauptsprachen, sucht Saisonstelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Davos oder Arosa bevorzugt. Chiffre **973**

Conducteur-Liftier, Telephonist od. **Nachtconcierge,** 29 Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle. Deutsch, Franz., Engl. Ia. Referenzen. Offerten an Chiffre **46**

Concierge-Conducteur-Portier, 3 Hauptsprachen, allerbeste Referenzen, sucht Saisonstelle für Winter. Chiffre **101**

Conducteur-Portier-Liftier, zuverlässig, 4 Sprachen, mit Ia. Zeugnissen u. Referenzen, sucht Engagement für Wintersaison. Offerten an Bernh. Gwerder, Hotel Esplanade, **Lugano,** Paradiso. **(82)**

Liftier, 22 jährig, perfekt deutsch, franz., engl. sprechend, sucht Jahres-, eventl. Saisonstelle als Conducteur, Nachtportier oder Liftier in Hotel 1. Ranges. Chiffre **994**

Portier, 27 J. alt, Franz., Deutsch, Engl., höflich und zuverlässig, sucht Stelle. Chiffre **969**

Portier, 20 J., solid, Deutsch u. Franz., sucht Saison- oder Jahresstelle als Allein- oder Etagenportier. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt jederzeit. Adr.: Karl Flohr, **Mellingen** (Postplatz) (Kt. Aargau). **(3)**

Portier-Hausbursche oder **Alleinportier,** 26 Jahre, Deutsch u. Franz., mit Ia. Zeugn., solid u. arbeitsam, sucht Jahresstelle auf 1. oder 15. Okt., ev. für die Wintersaison. Graubünden bevorzugt. Chiffre **5**

Portier, tüchtig, sucht f. sof. od. auf Wintersaison Stelle. Beste Referenzen zur Verfügung. Chiffre **64**

Portier, 24 J., solid u. zuverlässig, sucht Stelle für Allein oder Etage in Wintersaison- oder Jahresstelle. Ia Zeugnisse zu Diensten. Offerten an B. Martin, Hotel Metropol, **Brunnen.** **(81)**

Telephonist-Liftier, gewandt, sprachenkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **72**

Bains, Cave & Jardin

Keller- und Schenkbursche, 26 Jahre, sucht auf Mitte Oktober Stelle. Offerten an Fritz Meier, Kursaal, **Interlaken.** **(857)**

Kellermeister, treuer, zuverlässiger, sucht Engagement. Könnte sofort eintreten. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **65**

Schenk- u. Kellerbursche, junger, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten an Meier Joseph, **Wohlenschwil,** Berg (Aargau). **(26)**

Divers

Bursche, kräftiger, seriöser, mit sehr guten Zeugnissen, sucht Stelle als Schenkbursche oder Portier. Chiffre **950**

Gouvernante, gesetzten Alters, sucht Engagement in erstkl. Haus als Lingerie- oder Economat-Gouvernante. Chiffre **989**

Heizer sucht Stelle. Besorgt auch Reparaturen. Offerten an Chiffre **24**

Heizer, in Reparat. bewandert, absolut solid u. zuverlässig, mit guten Zeugn. v. Hotels u. Sanatorien, sucht Engagement auf kommende Wintersaison in mittl. Hotel Graubündens. Offerten erbeten an W. Bretscher, Libellenstr. 25a, **Luzern.** **(55)**

Junger Mann, mit Aus- u. Inlandstätigkeit, deutsch, franz. u. engl. sprechend, sucht Vertrauensposten für Economat u. Aushilfe im Bureau. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **27**

Obersaaltochter, Gouvernante, Stütze oder auch andern Posten im Hotelfach sucht Tochter gesetzten Alters, deutsch, franz. u. engl. sprechend. Frei ab Ende Oktober. Chiffre **42**

Tochter, 21 jährige, sucht Stelle nach Italien als Bürovolontärin oder Saaltochter. Deutsch, Franz. u. Englisch. Referenzen zu Diensten. H. Jenni, Parkhotel Flora, **Bad Ragaz** (St. Gallen). **(56)**

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

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.

4593 Tüchtige Serviertochter, Jahresstelle, n. Übereink., kl. Hotel, Kt. Glarus.
4595 Jüngere, tüchtige Köchin, Jahresstelle, sofort, kl. Hotel, Graub.
4598 Jüngerer Küchen-Hausbursche, jüngere Buffettochter, Köchin, n. Übereink., Jahresstellen, mittl. Hotel, Zentralschweiz.
4602 Jüngere Tochter für Office und Zimmer (Anfängerin), n. Übereink., Hotel 40 Betten, Kt. Bern.
4604 Fille de lingerie (remplaçante-cuisinière à café), place à l'année, à convenir, hôtel 1er rg., Montreux.
4606 Haus-Schenkbursche, nicht über 20 Jahre, Anfang Okt., Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
4611 Maschinenwäscherin, n. Übereink., Hotel I. Rg., Tessin.
4617 Tüchtige Köchin, nicht über 40 Jahre, Fr. 80—100, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
4619 Repriseuse, fille de calandre, saison d'hiver, hôtel 1er rg., Suisse romande.
4625 Küchenmädchen, Anfang Oktober, Hotel 35 Betten, Zentralschweiz.
4629 Offiecmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
4632 Tüchtige Köchin, n. Übereink., mittl. Hotel, Berner Oberld.
4633 Buffetlehrtochter, n. Übereink., grosses Passantenhotel, Basel.
4640 Anfangszimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz
4648 I. Hotelgärtner, sofort, Hotel I. Rg., Tessin.
4649 Zimmermädchen, sofort, kl. Hotel, Berner Oberland.
4650 Jeune dame de buffet, à convenir, hôtel 90 lits, Suisse romande.
4652 Tüchtige Köchin, Jahresstelle, sofort, kl. Passantenhotel, Ostschweiz.
4674 Ire fille de salle, parlant allemand et français, place à l'année, de suite, hôtel 60 lits, Suisse romande.
4677 Saal-Restaurauttochter, tüchtig, sprachenkundig, Wintersaison, mittl. Hotel, Engelberg.
4678 Officemädchen, Kaffee-Personalköchin, Wintersaison, mittelgrosses Hotel, Arosa.
4683 Tüchtiges, sprachenkundiges Zimmermädchen, n. Übereink., erstkl. Familienhotel, Lausanne.

Zeugnis-Copien

besorgt prompt und billigst

HOTEL-BUREAU

Gartenstrasse 46, Basel.

4673 Selbst. Hoteldirektor, 37—45 Jahre, fliessend engl. sprechend, Anfangsgehalt ca. 400 Pfund jährlich, Aufbesserung bis zu 800 Pfund, Schweizer, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, 120 Betten, England.
4694 Tüchtige Köchin, sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
4695 I. Buffetdame, Officebursche, Heizer, Hausmädchen, sofort, erstkl. Restaurant, Basel.
4698 Sekretärin-Gouvernante, Vertrauensposten, n. Übereink., mittl. Hotel, Davos.
4699 Buffettochter (Anfängerin), Mithilfe im Restaurant, Jahresstelle, 1. Okt., mittl. Hotel, Basel.
4700 Tüchtiges Zimmermädchen, Casserolier, sofort, mittelgrosses Passanten-Hotel, Zürich.
4709 Lingeriemädchen, n. Übereink., mittelgrosses Passantenhotel, franz. Schweiz.
4711 Tüchtiger, bestempfohlener Chef de service, Barmaid, engl. sprechend, Wintersaison, Kursaal, Graubünden.
4713 Tüchtige Köchin, Fr. 130—150.—, n. Übereink., kl. Passantenhotel, Ostschweiz.
4719 Tüchtiges Zimmermädchen, Aushilfstelle, Hotel I. Rg., Basel.
4721 Tüchtige, gutpräsentierende Serviertochter, nicht über 23 Jahre, sofort, erstkl. Restaurant, Basel.
4724 Caféköchin, tüchtige, Jahresstelle, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
4725 Nachttelephonistin, Deutsch, Franz., Englisch, Italienisch, n. Übereink., Grosshotel, St. Moritz.
4726 Tüchtige Glätterin (auch Herrenanzüge und Damenkleider), tüchtige Caféköchin mit langjähriger Praxis in erstkl. Hotels, n. Übereink., Hotel I. Rg., Genfersee.
4728 Tüchtige Buffetdame, Fr. 120.—, sprachenkundige, gutpräsentierende Restaurauttöchter, Kegelsteller, Liftier, Etagen-Economatgouvernante, Fr. 150.—, Wintersaison, Buffetlehrtochter, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
4735 Café-Haushaltungsköchin, Jahresstelle, 1. Okt., Hotel I. Rg., Berner-Oberland.
4736 Routinierter erstkl. Chef-Gardemanger, Wintersaison, Grosshotel, St. Moritz.
4739 Buffettochter, sofort, erstkl. Restaurant, Basel.
4741 Bonne sommelière, pour salle et restaurant, parlant les langues, hôtel 60 lits, Lac Léman.
4742 Jüngere Köchin, sofort, mittl. Hotel, Lugano.
4743 Jüngere Köchin, Jahresstelle (Sommer n. Chef), Anfang Okt., Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4744 Tüchtige, gutpräsentierende Obersaaltochter, sofort, Jahresstelle, mittl. Passantenhotel, Bern.
4745 Jüngere Lingère, selbständig, Jahresstelle, erstkl. Restaurant, Luzern.
4749 Tüchtiger, gutempfohlener Küchenchef, Jahresstelle, Hotel 100 Betten, Tessin.
4750 Kochlehrling, ca. 16—17jährig, Sekundarschulbildung, sofort, Hotel 90 Betten, Kt. Aargau.
4751 Jeune fille, aide de maison (aussi lingerie), à convenir, grand buffet, Suisse romande.
4752 Mehrere Commis de rang, Chefs de rang, Deutsch, Franz., Engl., Wintersaison, Hotel 1. Rg., Berner-Oberland.
4764 Cuisinier ou cuisinière, à convenir, hôtel 30 lits, Suisse romande.
4765 II. Küchen-Officegouvernant, energische, n. Übereink. erstkl. Restaurant, Bern.
4767 Einfache Serviertochter für Saal u. Restaurant, deutsch, franz. sprechend, mit besten Empfehlungen, Hotel 50 Betten, Graub.
4768 Etagengouvernante, Kontrolleur (Bons u. Kasse), Lingeriegouvernante, Oberglätterin, I. Etagenportier, Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel I. Rg., Graubünden.
4774 Tüchtiges, gutempfohlenes Zimmermädchen, 1. Okt., mittelgrosses Hotel, Montreux.
4775 Sekretärin, für Anwaltsbureau, Korrespondenz u. Réception, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Basel.
4776 Sekretärin-Volontärin, 10. Okt., mittelgrosses Hotel, Engelberg.
4777 Kochvolontär, n. Übereink., mittl. Passantenhotel, Bern.
4778 Jüngere Restaurauttochter, gut präsentierend, Jahresstelle, sofort, Hotel 40 Betten, Berner-Oberland.
4780 Anfangszimmermädchen, sprachenkundig, Kenntnisse im Waschen, sofort, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
4782 Tüchtige Obersaaltochter, deutsch, franz., engl. sprechend, mit besten Referenzen, Aide-Economatgouvernante, Wintersaison, St. Moritz.
4784 Commis de rang, Lingeriemädchen, n. Übereink., erstkl. Hotel, Basel.
4787 Kochlehrling, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Luzern.
4791 Tüchtige, sprachenkundige Barmaid, bestempfohlene Saaltoch

Die
MIX-KURSE
(Leitg.: Dir. Harry Schraemli) im Schuljahr 1933/34

1. Kurs: 27. Nov. bis 2. Dez.
Bei starkem Andrang wird v. 4.—9. Dez. d. Kurs wiederholt
2. Kurs: 22. bis 27. Januar 1934

Spezial-Prospekte sofort auf Verlangen.
Schweiz. Hotel-Fachschule Luzern
Telephon 25.551

ENGLAND, Folkestone

Englische Familie bietet beste Gelegenheit zur Erlernung der englischen Sprache. Sehr hübsche Villa im schönsten Viertel. Schneller Fortschritt durch besondere Unterrichtsmethode. Einzelstunden. Handelsunterricht. Preis ab Fr. 55.— per Woche, einschl. Unterricht, Auto, Tanzen. Referenzen von ehemaligen Gästen. **Hobbs, 30, Castle Hill Ave., Folkestone.**

Direktor

routiniert, in ungekündigter Stellung, mit tüchtiger Geschäftsfrau
sucht sich zu verändern.
Jahresstelle oder 2-Saisongeschäft. Kautionsfähig, eventuell Beteiligung.
Offerten unter Chiffre N. O. 2375 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Englische Sprachschule

Das erste Institut Londons für Hotelangestellte zur Erlernung der englischen Sprache (mit oder ohne Pension). 10wöchiger Kurs mit voller Pension £ 33. Tüchtige Fachlehrer, kleine Klassen, Einzelzimmer mit fliessendem Kalt- u. Warmwasser und Zentralheizung.
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.

Fachmann 39 J., vollst. Karriere, langj. Auslandpraxis, 4 Sprach., erstkl. Refer., **sucht Stelle als**
Direktor
Chef de réception
oder sonst Vertrauensposten, über Wintersaison. — Off. an H. Muzio, Stbl. Hotel Meggiorato, Abano-Terme, Padova (Italie).

Oberkellner

Schweizer, 32 J. alt, energisch und vorzügl. präsentierend, 3 Hauptsprachen perf. in Wort u. Schrift, ganz erstklassiger **Organisator und Restaurateur,**
sucht auf Oktober Jahres- ev. auch nur Wintersaisonstelle.
Beste Zeugn. und Empfehlungen zu Diensten. Off. erbeten unter Chiffre L. R. 2200 an die Hotel-Revue, Basel 2

Revue-Inserate haben Erfolg!

Zu verkaufen
Hotel-Pension

in sonniger, bester Lage eines Haupt-Fremden-Kurortes im Tessin. Das Hotel ist modern eingerichtet, alle Zimmer mit fliessendem Wasser und Zentralheizung. Grosser, schöner Garten. Freie Lage an Hauptstrasse. Anfragen erbeten unter Chiffre S. F. 2383 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Von Fachmann zu kaufen (event. zu mieten) gesucht: erstklassiges, gut situiertes
HOTEL
Jahres- oder Zweisaisongeschäft. Gr. 50—100 Betten
Offerten erbet. unter Chiffre O. S. 2396 an die Schweizer Hotel-Revue, Baiel 2.

Besonders schön, nahe Zentrum und Tram gelegene
Pension in Lugano
mit gr. Parkgarten, 30 Betten, ist zum Assekuranzwert zu verkaufen. — **Osc. Schlatter, Zürich,** Bahnhofstrasse 40. (3059)

Existenz!

In Bern ist neu eingeführtes, modern eingerichtetes
Veget. Restaurant
mit Tea-Room
zu vermieten. Sehr günstige, zentrale Lage. Kapitalkräftige, seriöse Reflektanten (Küchenchef oder Fach-Ehepaar) erhalt. näh. Ang. durch **A. Urfer,** Notar, Spitalgasse 18, Bern.

Zu verkaufen
in Davos, einfacheres, im Winter sehr gut arbeitendes
Sport-Hotel
mit fast ständiger Besetzung. Dasselbe würde sich auch vorzüglich als Kinderheim eignen.
Auskunft erhalten Sie durch Chiffre D. A. 2369 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wie können Sie erreichen, daß das Sicherheitsbarometer Ihres Erwerbs-Einkommens auf „Beständig" steht? Durch Abschluß einer Unfall-Versicherung.

„ZÜRICH" Allgem. **UNFALL** und Haftpflicht-Versicherungs-Aktiengesellschaft
Generaldirektion in ZÜRICH Mythenquai 2

Vergünstigungen gemäss Vertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein beim Abschluss von Unfall- und Haftpflicht-Versicherungen

Korke
Gebr. Schlittler, Näfels

Davos-Parsenn
Sporthotel
(24 Betten) mit Rest. u. Conditorei, per sofort günstig an kautionsfähige Fachleute **zu vermieten** (Jahresbetrieb). — Offerten unter Chiffre D. S. 2397 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel-Pension
à remettre, 40 lits, jolie situation.
Agence Immobilière P. FURER, Montreux.

Zu verkaufen.
Sehr schönes
Familienhotel
im Zentrum von Paris, 35 hochelegant möblierte Zimmer, elf Privatbäder, gediegenster Komfort altes, solides Hotel, ganz neu renoviert, sehr rentabel, wegen Weggang des Direktors billig zu verkaufen.
Interessenten bitte schreiben an Agence Havas No. 750871 Rouen (France).

A REMETTRE GENÈVE
Café-Restaurant
plein centre conv. spéc. cuisinier 30.000 frs.
Petit Café
près de la gare. Rep. 15.000 Frs. Recettes 60 Frs. — S'adresser **ALBERT LUTHI, 2, Tour Maîtresse, Genève.**

A remettre à Genève
centre ville
Restaurant
1er ordre conditions exceptionnelles pr. cause santé. S'adr. exclusiv.
ALBERT LUTHI — GENÈVE
2. Tour Maîtresse 2

Wer würde sich
mit mindest. 10.000 Fr. aktiv, an grössr. Hotel i. Glarnerland
beteiligen?
(Sommer und Wintersaison). Im Hotelfach vers. Personen, welchen ev. die **Leitung** übergeben werd. kann, bevorzugt.
Auskunft: Carl Weiss, Affolternstrasse 23, Oerlikon (Tel. 68.954)

Zu kaufen gesucht
gebrauchter, gut erhaltener
Speisenwagen
mit oder ohne Bain-Marie, mit Glocken, einfache Ausführung.
Offerten mit Preisangabe u. genauer Beschreibung unt. Chiffre A. E. 2388 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Staunend billig!
Schöner Schreibtisch, neu, nur Fr. 136.—. Ganze Büroeinrichtung gar nur 335.—. Alle Büromöbel, Schreibmaschinen, sowie allererste Schweizer Vervielfältigungsmaschine etc. enorm billig. Kompl. Buchhaltung, klar u. beweiskräftig, nur 34.80 u. 62.30 bei Aellig's Debora A.-G. in Bern, Zeughausgasse 18.

VELTLINER
in feinsten Qualitäten zu ermässigten Preisen vom
Spezialhaus
M. CHRISTOFFEL & Cie., CHUR
Muster und Preisliste — Telephon 895
Schutzmarke — Schutzmarke

Verpachtung.
DER RESTAURATIONSBETRIEB DER
Basler Kunsteisbahn A. G.
in Basel
ist auf den Eröffnungstermin, voraussichtlich Ende Dezember **zu verpachten.** Als Bewerber kommen nur tüchtige Restaurateure in Betracht. Schriftliche Angebote an die Basler Kunsteisbahn A. G. Postfach 20517. Allgemeine Vorschriften über die Verpachtung des Betriebes gegen Einsendung von Fr. 2.—.

Zu verkaufen
an prima Geschäftslage **(Kt. Bern)** nachweisbar gutfloorierendes
Hotel-Restaurant
mit ca. 40 Betten, geräumigem Wirtschaftslokal, versch. gr. Sälen etc. Komfortabel eingerichtet. Grosse Gartenwirtschaft, Terrasse, Tennisplätze (Eisbahn) Garten und Pflanzland. — Anfragen erbeten unter Chiffre E. H. 2387 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gros Bénéfices
A personne sérieuse, active, je confierai la représentation exclusive pour la Suisse de ma nouveauté patentée. „Etui à cigarettes avec montre et brique automatique". Article sans concurrence appelé a un gros succès. Prix très avantageux. Rien de similaire ou de semblable sur le marché. Bénéfices garanties. Conviendrait pour commerçant ou directeur d'hôtel ayant loisirs entre les saisons. Capital nécessaire frs. 5000.— environ. Ecrire de suite a **Case Postale 13588 Vaduz,** (Principauté du Liechtenstein)

Zu verkaufen in Paris
100 Meter vom
Gare St. Lazare
entfernt
Hotel-Restaurant
Das ganze Haus ist aus Haustein erbaut, 120 Betten, letzter Komfort. Jahreseinkommen Schweiz.-Fr. 80,000.—, Kaufpreis Schweiz.-Fr. 700,000.—. Interessenten belieben sich zu melden unter Chiffre R. S. 2364 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELS
Jahres- u. Saisongeschäfte
vermittelt die führende, seit über 25 Jahren bestehende Spezial- und Vertrauens-Firma
G. Kuhn, Zürich
Hotel-Immobilien
56 Bahnhofstrasse 56
Feinste Referenzen — *Strengste Diskretion*

FREIBURG
OFFERIERT ZUM VERKAUF SEINE BODENERZEUGNISSE
5. BIS 16. OKT. 1933
FREIBURG
LANDWIRTSCHAFTLICHE NAHRUNGSMITTELMESSE

Treu bleiben Sie

Ihrem Lieferanten, wenn er Sie gut beliefert; gut beliefert er Sie, wenn er Ihnen Dosen - Schinken und Ochsenzungen von Hofer, Bern, liefert.

Wenn nicht erhältlich, verlangen Sie Bezugsquellenangabe bei
A. HOFER,
Grossmetzgerei,
BERN, Beundenfeldstrasse 19,
Tel. 28.647

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

Grosser Hotelkonzern in bedeutendem Kurgebiet **SUCHT TÜCHTIGEN, ENERGISCHEN UND VERSIERTEN**
Generaldirektor
mit besten Beziehungen und Geschäftsverbindungen. Nur anerkannt bewährte Fachleute mit erfolgreicher Tätigkeit wollen ausführliche Offerte einreichen unter Chiffre Q 9977 Ch. an Publicitas A.-G. Chur.

HOTELIER
expérimenté et marié, cherche place comme
DIRECTEUR
dans bonne maison. — Offres sous Chiffre S. J. 2376 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Champagne. LOUIS ROEDERER
General Agentur für die Schweiz: Fred. Navazza — Genf

Die meisten Küchengenüsse

hängen vom verwendeten Speisefett ab. Auch der beste Koch kann mit einem minderwertigen Kochfett nichts anfangen; es würde ihm den Geschmack der Gerichte verderben. Für die feinen Platten, die er mit Liebe und Kunst herstellt, kommt nur das beste, geschmacklich reinste Fett in Frage.

«Kaspar-Gold» kostet wohl nur Fr. 2.50 per kg, gehört aber zur Klasse der edelsten und viel teureren Kochfette, wofür Sie Fr. 2.90 bis 3.10 bezahlen.

Jeder Versuch beweist, dass Sie für das 15% butterhaltige «Kaspar-Gold» tatsächlich 30 bis 50 Rp. per kg weniger ausgeben! Sogar wenn Sie den Versuch mit fettheiklen Speisen wagen, so können Sie unser «Kaspar-Gold» von eingesottener Butter nicht unterscheiden. Es weist auch deren schöne goldgelbe Farbe und weiche, körnige Konsistenz auf.

Sie werden unser „Kaspar-Gold" gerne der kostspieligen Butter vorziehen.

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

Papierservietten
mit und ohne Dessin
Serviettentaschen
mit und ohne Druckknopf
Lunchpapier
in Rollen und Blocs
Lunch-Säcke
Tragtaschen

offerieren zu vorteilhaft. Preisen
Koch & Utinger
Chur

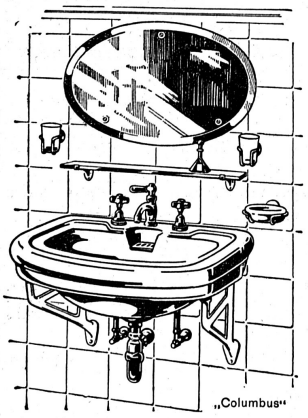
Oelfeuerungen-Roto

vollautomatisch, eigenartige, dem Kessel genau angepasste Flammenform, sparsam im Betrieb, zuverlässig, bewährt, erstklassiges Schweizerfabrikat. Umbau ohne Kesseländerung. Beratung und Vorschläge durch Roto A. G. Oelfeuerungsbau Wangen-Olten, Telephon 3250.

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

Kaufen Sie Krisit im Eimer

Eine praktische — wirtschaftliche Neuerung

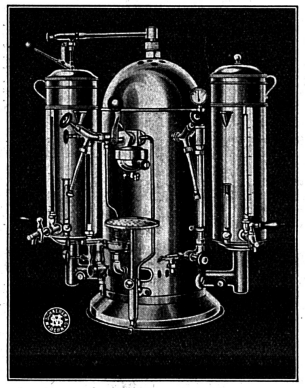
Ihnen als **Grossverbraucher** bieten wir das feine, seifenhaltige Putzpulver KRISIT in einem soliden und praktischen Eimer an, welchem ausserdem eine handliche, **nachfüllbare Metallstreudose** beiliegt.
Für den Bezug des KRISIT-Eimers wenden Sie sich bitte an Ihren gewohnten Lieferanten. Wenn eventuell dort nicht erhältlich, stehen wir Ihnen mit Bezugsquellenangabe, sowie Preisliste gerne zur Verfügung.
Inhalt des Eimers 15 kg netto. Preis pro Eimer Fr. 13.—.

Henkel & Cie. A.G., Basel

M. SCHAERER A.G. BERN

APPARATEBAU-ANSTALT

Aelteste Spezialfabrik in der Schweiz

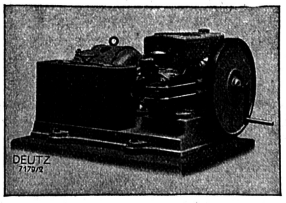


Prima Referenzen

Erstklassiges Schweizerfabrikat

Vollautomatische
Kaffeemaschinen „Helvetia" und Breakfast-Apparate
Modelle M. Schaerer A.G. Bern

Inserate lesen erwirkt vorteilhaftern Einkauf!



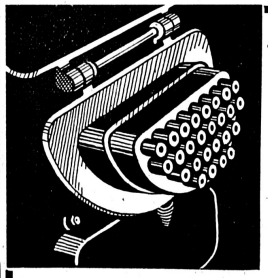
Licht- und Kraftstrom-Erzeugungsanlagen „Deutz"

mit Benzin- oder Dieselmotoren

gewähren unabhängigen, sichern und billigen Betrieb Kosten der KW/Stunde mit Dieselmotor nur ca. 4 Cts.

Lieferung dieser Lichtgruppen für Gleichstrom oder Drehstrom schon von 1½ KW an, mit oder ohne Accumulatoren-Batterie durch

Würgler, Mann & Co.
Maschinenfabrik, Zürich-Albisrieden



Durch den neuen Brennstoffsparapparat

„Ofenhölle"

erzielen Sie bei Zentral-Heizungen bis zu

20% KOKSEINSPARUNG

und gleichzeitig restlose
Beseitigung der Kohlenoxydgase
in den Heizräumen

Der Apparat ist in der Zentralheizungsanlage des Schweizer Hotelier-Vereins in Basel eingemontiert und kann dort besichtigt werden.

Prospekte, sowie Gutachten (Eidg. Material Prüfungsanstalt, Schweiz. Verein v. Dampfkessel-Besitzern etc.), durch

POLYOPTIC, A. G. Abteilung: **Brennstoffsparanlagen** **BASEL I**
Telephon 21549 — Falknerstrasse 2

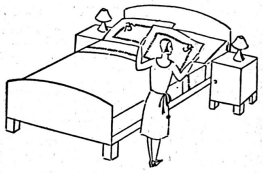
Jetzt

sind die Preise für die hochwertige, bewährte

Schwob-Wäsche

ganz besonders günstig. — Sie können gegenwärtig **so** vorteilhaft kaufen, dass es sich lohnt, Ihren Bedarf schon für nächstes Jahr reichlich einzudecken.

Verlangen Sie heute noch bemusterte Offerte für die Sie interessierenden Artikel



SCHWOB & Cie,
LEINENWEBEREI,
BERN
HIRSCHENGRABEN 7

Buch-Führung Abschluss
REVISIONEN
Geschäfts-Berichte
Steuer-Angelegenheiten, Spezialist für das Hotelgewerbe.
POSTFACH 57, ZÜRICH 18.

Schweizer Fabrikat
Schweizer Lieferung

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

Gratis

und diskret versenden wir unsere Prospekte über hygienische und sanitäre Artikel. — Gef. 30 Rp. für Versandspesen beifügen.
Casa Dara, 430 Rive, Genf

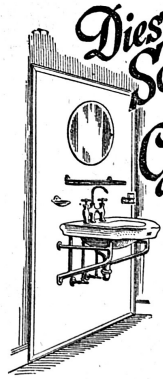
---

122 360

Sitzmöbel haben wir letztes Jahr, im Krisenjahr 1932, verkauft. Gibt es einen überzeugenderen Beweis für unsere Leistungsfähigkeit und für die Beliebtheit unserer ausgezeichneten u. preiswürdigen Schweizer-Erzeugnisse?
Achten Sie auf das Armbrustzeichen!

A·G MÖBELFABRIK
HORGEN GLARUS
IN HORGEN · GEGR. 1882
TELEPHON NO. 924.603

Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung der Inserate



Diese Schutzwand ist aus Glanz-Eternit.

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

GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN.

La plus ancienne maison suisse
Fondée en 1811