

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **40 (1931)**

Heft 5

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

Handgesellschaft,
Bahnhofstrasse 31, Zürich.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 5
BASEL, 29. Januar 1931

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 5
BALE, 29 janvier 1931

INSERTATE: Die einseitige Nonparallele oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuzug für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährl. Fr. 15.—, halb. Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

Vierziger Jahrgang
Quarantenième année

Paraît tous les jeudis avec Supplément illustré mensuel: „La Technique Hôtelière“

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON
Safra No. 11.52

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

Compte de chèques postaux No. V 85

Vereinsnachrichten

Fachschule Cour-Lausanne Aufruf zur Mitarbeit!

In einer ihrer letzten Sitzungen beschloss die Fachschulkommission auf Anregung von Herrn Zentralpräsident Dr. Seiler die regelmässige Durchführung von

Diskussionsvorträgen

die einmal pro Monat in unserem Fortbildungsinstitut veranstaltet werden und der Aussprache über wichtige Berufsfragen dienen sollen.

Bei der Organisation dieser Diskussionsabende wird vor allem auf die Mitarbeit der Mitglieder der Fachschulkommission, im weiten aber auch auf die Mitwirkung anderer Mitglieder des S. H. V. abgestellt. Die Vorträge und Konferenzen sollen insbesondere den Kontakt der Mitgliedschaft mit der Fachschule festigen und vertiefen, den Schülern Aufklärung bieten über Fragen der Praxis und wichtige Probleme der Hotellerie sowie ihren Eifer anspornen und sie zu tüchtigem Studium aufmuntern.

Die hohe berufliche und ideale Bedeutung solcher Vorträge, die auch den Fachschülern Gelegenheit zur Teilnahme an interessanten Diskussionen verschaffen sollen, liegt auf der Hand. Wir appellieren daher an die intensive Mitarbeit unserer Mitglieder, mit der Bitte, der Sache ihr volles Interesse und nachdrückliche Unterstützung zuteil werden zu lassen.

Anmeldungen von Vereinsmitgliedern für derartige Vorträge sind an den Präsidenten der Fachschulkommission, Herrn Ch. Fr. Buttica, Alexandra Hotel, Lausanne, zu richten.

Auszug aus dem Protokoll der Verhandlungen des Zentralvorsandes

15./16. Januar 1931 im Hotel Euler, Basel

Anwesend:
Herren Dr. H. Seiler, Zentralpräsident;
W. Döpfner, Vizepräsident;
Hans Bon, St. Moritz;
A. P. Boss, Spiez;
H. Golden-Morlock, Zürich;
A. Haerberli, Lausanne;
K. Höhn, Glarus;
E. Hüni, Genf;
E. Pfleger, Rheinfelden;
A. Zachring, Lugano;
Direktor Riesen, Zentralbureau.

Entschuldigt:
Herr W. Michel, Gstaad.

Verhandlungen.

In seinem Eröffnungswort gedenkt Herr Zentralpräsident Dr. Seiler des kürzlich verstorbenen Ehrenmitgliedes, Herrn A. R. Armleder vom Hotel Richemond in Genf, und würdigt dessen Verdienste als stets treu ergebener Mitarbeiter des S. H. V. wie um die Förderung der Hotelfachschule in Cour-Lausanne. Das Andenken des Herrn Armleder wird im Kreise des S. H. V. allzeit hoch in Ehren gehalten werden.

1. Das Protokoll der letzten Sitzung wird genehmigt.
2. Mitteilungen des Herrn Zentralpräsidenten. Der Vorsitzende gibt Kenntnis von der unlängst erfolgten Zustellung von Ehrenurkunden an eine Reihe von Ehrenmitgliedern. Sodann äussert er sich zur derzeitigen Lage der Hotellerie und deren Zukunftsaussichten, die angesichts der Weltwirtschaftskrise zu gewissen Besorgnissen Veranlassung geben. — In der abschliessenden regen Aussprache werden die da und dort sich geltend machenden Tendenzen auf Preisabbau im Gastgewerbe als bedenklich bezeichnet und der strikten Festhaltung an der

bewährten Preispolitik des Vereins das Wort geredet. Hiezu gesellt sich die Notwendigkeit vermehrter Zurückhaltung bei neuen Kapitalinvestitionen, baulichen Umänderungen und Anschaffungen, soweit sie im Interesse der geregelten Betriebsführung nicht dringend geboten sind.

3. Kollektiv-Versicherungsvertrag. Der von einer Spezialkommission mit den drei Versicherungen-Gesellschaften „Winterthur“, „Zürich“ und „La Suisse“ vereinbarte neue Rahmenvertrag, der im Entwurf vorliegt, wird eingehender Beratung unterzogen und unter Vorbehalt der Ratifikation durch die Delegiertenversammlung grundsätzlich genehmigt.

4. Autorgebühren. Das am 5. Dezember 1930 von unserer Spezialkommission mit Vertretern der SACEM nach langen und schwierigen Verhandlungen vereinbarte Abkommen findet, trotzdem es unseren Wünschen nicht in allen Teilen entspricht, prinzipielle Zustimmung. Es bedarf ebenfalls noch der formellen Ratifikation durch die Delegiertenversammlung.

5. Reorganisation der Verkehrswerbung. Zur Diskussion steht das transitorische Projekt der Generaldirektion S. B. B. auf Schaffung einer „Zentralkommission für Vereinheitlichung der schweizer. Verkehrswerbung“. Das Projekt, das in Nr. 46/1930 des Vereinsorgans bereits näher skizziert wurde, stellt nach Ansicht des Zentralvorstandes eine ausserordentlich praktische Lösung der Reorganisationsfrage in unserem Propagandawesen dar; es ist als Übergangsstadium zur definitiven Reorganisation gedacht und bietet den Vorteil sofortiger Inangriffnahme der notwendigen Arbeiten für den Ausbau einer einheitlichen Verkehrswerbung. — Nach eingehender Beratung wird dem Organisationsstatut der Zentralkommission grundsätzlich zugestimmt und als Vertreter des S. H. V. in der Kommission Zentralpräsident Dr. Seiler bezeichnet.

6. Trinkgeldfrage. Über die letzten in Sachen gepflogenen Berechnungen und Verhandlungen der Union Helvetia wird ausführlicher Bericht erstattet. Gegenstand besonderer Beratungen bildet dabei die Frage der Schaffung einer paritätischen Kontrollstelle für das Trinkgeldwesen. Der Zentralvorstand kann aus prinzipiellen Gründen sowie mit Rücksicht auf den Kostenpunkt auf diese Anregung nicht eintreten, trotzdem er das Kontrollrecht des Personals für die Trinkgeldangelegenheit ausserhalb der Vertrauenskreise der Angestellten im Hotel, nach wie vor grundsätzlich anerkennt. — Die Frage einheitlicher Schemata für die Trinkgeldverbuchungen soll gemeinsam mit der Union Helvetia weiter geprüft werden.

7. Beschlüsse der Alliance Internationale de l'Hôtellerie. Der Bericht der Direktion über die Arbeiten und Beschlüsse des Comité exécutif A. I. H. an seiner letzten Sitzung in Athen wird zustimmend zur Kenntnis genommen. Ein Auszug aus dem Sitzungsprotokoll ist im französischen Teil des Vereinsorgans bereits erschienen.

8. Gesuch des Schweizer Ski-Verbandes. Dem Gesuch dieses Verbandes um Ausrichtung einer Subvention an die Kosten der Beteiligung einer schweizer. Skiläufer-Mannschaft an der Olympiade in Amerika im Jahre 1932 wird entsprochen.

9a. Preisnormierung. Unter diesem Traktandum gelangt eine Grosszahl grundsätzlicher Fragen der Preisgestaltung, namentlich auch im Hinblick auf die Neuausgabe des Hotelführers, zur Behandlung, darunter das Gesuch des Verbandes reisender Kaufleute der Schweiz betreffend Gewährung von Spezialpreisen für seine Mitglieder, das zum Teil als erfüllt erachtet wird, weil den Berufsreisenden schon jetzt in den Geschäftsreisenden-Hotels gewisse Vorteile eingeräumt werden. Sodann die Fragen der Provisionen an Reisebureaux, der Anwendung der „Daily-rate“ für Wochenend-Aufenthalte, der Garage-Gebühren, der Preiskontrolle in Genf und verschiedene Anträge der Sektionen mehr sekundärer Natur. Nach eingehender Prüfung der einzelnen Punkte erfolgt durchwegs Beschlussfassung im Sinne der Vorschläge der Preisnormierungskommission, die das ganze Material in zwei Sitzungen durchgearbeitet und vorbereitet hatte. Die meisten Fragen werden auch die Delegiertenversammlung zu beschäftigen haben.

9b. Pflichtenheft des Preiskontrolllehrs. Dem vorliegenden Entwurf wird mit einigen Abänderungen und Ergänzungen prinzipiell zugestimmt. Das Pflichtenheft geht zur nochmaligen Überprüfung und redaktionellen Bereinigung an die Preisnormierungskommission und soll alsdann zwecks Orientierung der Mitgliederkreise in der „Hotel-Revue“ veröffentlicht werden.

10. Fides-Treuhandbureau und Dr. Mühlbacher. Über diese Frage wird in einer nächsten Nummer des Vereinsorgans besonderer Bericht folgen.

11. Vereinshaus. Auf 1. Januar 1931 ist das letztes Jahr angekauft Haus an der Gartenstrasse 46 in Basel ins Eigentum des Vereins übergegangen, wodurch entsprechende Beschlussfassungen des Vorstandes betreffend Bezahlung sowie Umzug des Zentralbureau notwendig geworden sind. Der vom geschäftsleitenden Aus-

schuss angeordnete Zahlungsmodus wird gutgeheissen und sodann das neue Haus einer eingehenden Besichtigung unterzogen, welche die Notwendigkeit gründlicher Überprüfung der Frage der Instandstellungsarbeiten und des Dispositionsplanes im Hinblick auf die zweckmässige Anordnung der Büroräume ergibt. Es wird daher eine Spezialkommission eingesetzt, mit dem Auftrag, unter Beizug eines Architekten die Angelegenheit zu studieren und an der nächsten Sitzung darüber Bericht zu erstatten. Der Kommission gehören an die Herren Vizepräsident Döpfner, Pfleger und Boss.

12. Statistische Erhebungen bei der Hotellerie. Aus Anlass des 50jährigen Jubiläums des S. H. V. im Jahre 1932 wird die Erstellung einer statistischen Arbeit über die Hotellerie, ähnlich der „Erinnerungsschrift“ für die Landesausstellung 1914, in Aussicht genommen und die Herausgabe bezgl. Fragebogen für die Erhebungen bei den Hotels beschlossen. Noch nicht völlig abgeklärt ist dagegen die Frage der Erstellung eines Geschichtswerkes über den Verein und dessen Sektionen. Dieser Punkt wird an der nächsten Sitzung zu erneuter Beratung gelangen.

13. Bericht des Direktors. Angesichts der vorgerückten Zeit berührt der Bericht lediglich die Frage der wöchentlichen Ruhezeit, welche Angelegenheit am 16. Februar zur Vorberatung durch die ständerrätliche Kommission gelangt. Der Direktion wird Auftrag erteilt, die seinerzeitige Eingabe an die Kommission des Nationalrates entsprechend auch an die ständerrätliche Kommission zu richten.

Ein Welt-Werbetag für den Fremdenverkehr

(Korr.)

Ein Mitglied des „Internationalen Hotelbesitzer-Vereins“ hat diesem die Anregung unterbreitet, sich für die Einführung eines internationalen Arbeits- bzw. Werbetages zugunsten des Fremdenverkehrs einzusetzen. Die Leitung des Vereins hat bereits beschlossen, den Vorschlag der im Frühjahr 1931 tagenden Aufsichtsratsitzung vorzulegen und ihm die Zustimmung zu empfehlen. Da der Gedanke für die weitaus grösste Mehrzahl der Hoteliers von erheblichem Interesse ist, wollen wir unsere Leser in Kürze über das Wesentlichste dieses originellen Vorschlages unterrichten, damit sie sich ein Urteil über die Zweckmässigkeit und den Nutzen eines solchen Welt-Werbetages bilden können.

Im Interesse des Fremdenverkehrs, von dem bekanntlich das Gedeihen der meisten Hotels, Pensionen etc. abhängt, soll ein bestimmter Tag im Jahr als „Arbeits- bzw. Werbetag für den Fremdenverkehr“ festgesetzt werden. Der Antragsteller schlägt den 21. März, also den offiziellen Frühlingsbeginn, als geeignetsten Tag vor. Es wäre ein neutraler Tag, der für alle Reise Länder auch den Anfang der Hauptreisezeit einläutet. Es ist wohl möglich, dass nach Einführung des Arbeitstages die berufenen Faktoren sich mit besonderem Interesse zu Gunsten einer grosszügigen Fremdenverkehrswerbung einsetzen würden, und dass dafür auch die Unterstützung der Regierungen sicher wäre. Allerdings müsste diese Weltpropaganda in eine einheitliche Bahn gelenkt werden, was am ehesten dadurch zu erreichen sei, dass die Grundregeln von einer Zentralstelle festgelegt werden, bei der alle Fäden dauernd zusammenlaufen müssten. Die nationalen Verbände aller Fremdenverkehrsinteressenten hätten die praktische Ausführung der Weltpropaganda den besonderen Verhältnissen der einzelnen Reiseländer und schliesslich noch den örtlichen Bedingungen anzupassen. Als Zentralstelle schlägt der Antragsteller den I. H. V. vor, der dann sämtliche Organisationen, die direkt oder indirekt am internationalen und nationalen Fremdenverkehr interessiert sind, um ständige Mitarbeit an dieser Sache angehen müsste. Das wären die Regierungen aller in Betracht kommenden Länder, die Ortsbehörden, Touristenvereine, Verkehrs-

Auskunftsdienst über Reisebureaux u. Annoncen-Acquisition

Im Konkurs!

Wie wir auf Grund eines amtlichen Dokuments erfahren, ist das Reisebureau Geyelin & Co., 56 rue du Faubourg Saint Honoré, Paris, in Konkurs erklärt worden.
Mitglieder des S. H. V., welche an dieses Unternehmen Forderungen zu stellen haben, wollen zwecks Prüfung der Frage eines eventuell gemeinsamen Vorgehens ihre Guthaben beim Zentralbureau in Basel anmelden.

vereine, Reisebureaux, Schiffsahrtsunternehmen, Verwaltungen der Eisenbahnen und grossen Autobuslinien, Verbände der Hotelbesitzer, die grossen Organisationen der Hotelangestellten, Automobilisten-Verbände, Wirte-Verbände, Industrie-, Handels- und Gewerbekammern, Organisationen jener Gruppen der Industrie, des Handels und Handwerks, die zu den Hauptlieferanten der Hotels etc. gehören, die Organisationen der Landwirte und endlich die Tages- und Fachpresse. Da die grosse Mehrzahl der genannten Gruppen ausgesprochene Spitzenverbände haben, wäre es ratsam, dass die gewählte Zentralstelle direkt nur mit diesen Spitzenverbänden verkehrt, weil das umfangreiche Arbeit wesentlich erleichtern würde. Aufgabe der Spitzenverbände wäre es dann, das Netz über alle Teile des betreffenden Landes auszudehnen. Das Programm dieses internationalen Werbetages denkt man sich folgendermassen: 1. Erhöhte Propagandatätigkeit in der Presse; 2. Verbreitung von Plakaten, die ebensowohl zweckmässig als auch künstlerisch ausgeführt werden müssten; 3. Umfassende Verteilung (Austreuung) von Werbeprospekten und Broschüren; 4. Veranstaltung von Versammlungen und Vorträgen, wobei auch an den Film, das Kino und den Rundfunk gedacht werden müsste; 5. Festlichkeiten und Veranstaltungen aller Art, wobei wohl in erster Linie an Trachtenfeste, ferner an die Pflege nationaler Tänze und Gebräuche gedacht werden sollte. — Zu erwägen wäre ferner, ob nicht auch die Museen und die Theater (durch Gewährung freien Eintritts, resp. Festaufführungen am Werbetage) herangezogen werden können.

Das wären die Grundgedanken, die den Anreger bei seinem Vorschlage geleitet haben. Man ersieht schon aus diesen knappen Ausführungen, dass der Kern des Planes gut ist. Ob er sich in dieser Weise praktisch durchführen lassen wird, wollen wir heute noch nicht erörtern. Schwierig wird es natürlich sein, die bei der Sache in Betracht kommenden zahlreichen Interessenten wenigstens so weit unter einen Hut zu bringen, dass in den Hauptzügen auf einheitlicher Basis gearbeitet werden kann. Aber man darf hoffen, dass es gelingen wird. Auch dem Fernstehenden muss es klar werden, dass ein solcher internationaler Werbetage die nationalen Interessen ebenfalls wahren und fördern würde. Denn seine Aufgabe ist es, ganz allgemein, bei jedem Menschen die Reiselust zu wecken. Der in vielen Menschen schlummernde Wandertrieb soll ans Licht der Sonne gebracht, die Freude an der Ausarbeitung von Reiseplänen zum Leben erweckt werden. Wohin die Reise dann gehen soll, kommt erst in zweiter Linie. Es bleibt den einzelnen Ländern überlassen, den Arbeitstag so zu gestalten, dass in erster Linie an die Schönheiten der eigenen Heimat erinnert wird. Nur eines dürfte nicht sein: Herabsetzung anderer Länder!
Es würde interessieren, die Ansichten unserer Leser zu diesem Projekt kennen zu lernen, sowie etwaige Verbesserungsvorschläge zu hören.
Zeno

Die Bedeutung der Traktionsänderung der Rechtsufrigen Thunerseebahn für die Hotellerie

Von einem Vereinsmitglied im Berner Oberland wird uns geschrieben:

In einer Sachverständigenexpertise, die kürzlich in der Frage der Traktionsänderung der rechtsufrigen Thunerseebahn eingeholt wurde, sind zwei Gründe genannt worden, die die Abwanderung der Automobilisten auf die linksufrige Strasse Thun-Spiez-Interlaken rechtfertigen. Es sind dies: Unglücksfälle und der unglaubliche Strassenzustand. Besonders der einfach unbeschreibliche Strassenzustand auf dem rechten Ufer des Thunersees, der sich von Jahr zu Jahr noch verschlimmert, zwingt die Automobilisten, wenn sie nicht gerade geschäftlich einen der rechtsufrigen Orte aufsuchen müssen, die linksufrige Strasse nach Interlaken zu benutzen. Ausser dem die Automobile schädigenden Zustand der rechtsufrigen Strasse sind für den Automobilisten die Strassenkreuzungen durch den Tram an unübersichtlichen Stellen und die teilweise ungenügende Strassenbreite direkt gefahrbringend. In noch viel stärkerer Masse kommt das Gerangel für den ausländischen Automobilisten in Betracht, der als Gast zum ersten Mal das schöne Berner Oberland aufsucht und in einer der rechtsufrigen Ortschaften des Thunersees, Hilterfingen, Oberhofen, Gunten, Melrigen oder Sigriswil seine Ferien verbringt, um von dort Ausflüge zu machen. Die einzigartige Aussicht, die sich dem Fremden auf einer Fahrt von Thun über die genannten Ortschaften nach Interlaken bietet, wird ihm vergällt durch den Zustand der Strasse. Die Reklamationen der im Auto reisenden Gäste drängen nicht bis nach Bern, sondern werden einfach bei dem Hotelier angebracht und — bei den führenden ausländischen grossen Automobilclubs. Die Folge ist, dass den Mitgliedern angeraten wird, die linksufrige Strasse zu benutzen. Die offiziellen Autokarten tragen daher die entsprechenden Vermerke!

Da in dem Sachverständigen Gutachten auch die Frage aufgeworfen wird, ob der Ersatz vom Oberbau und Unterbau der Linie Thun-Interlaken vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus gerechtfertigt ist, sei darauf hingewiesen, dass bei dem zunehmenden Automobilverkehr die Hotellerie einen Faktor darstellt, der nun nach den zahlreichen Protesten, sei es aus der Hotellerie direkt, oder durch den Thunersee-Verband, sich nicht einfach beiseite schieben lässt. Es sollte an verantwortlicher Stelle nicht übersehen werden, dass die Hotellerie am rechten Seeufer einschliesslich Thun ohne Interlaken immerhin ca. 2000 Betten umfasst. Bei der Wirtschaftskrise, welche die Hotellerie ebenfalls verspürt, sollte alles getan werden, um ihr nicht noch die Gäste, die den schönen Thunersee aufsuchen, fortzuziehen. Was hilft alle Propaganda für ein Verkehrsgebiet, wenn man nicht versucht, den berechtigten Forderungen eines ganzen Gebietes zu entsprechen? B. H.

Elementares über den Empfang der Gäste

Von H. Schraemli, Direktor, Hotel Eden, Lugano (Schluss)

Wie ich im ersten Teil meines Aufsatzes bemerkt habe, sind wir gezwungen,

Preisunterschiede

die durch die Lage des Hauses oder auch nur einzelner Zimmer bedingt werden, zu machen. Die vorhandenen Möglichkeiten, diese Unterschiede herbeizuführen, sind so zahlreich, dass eine minutiöse Aufzählung gar zu weit führen würde. Skizzieren wir hier nur einige davon und zwar die landläufigsten: Ein Berghotel, dessen Front gegen einen Gletscher steht, wird gerne die Zimmer nach hinten, von denen aus man vielleicht nur Wald sieht, etwas billiger ab-

geben. Ein Luzerner oder Luganer Hotel wird bestimmt für die Zimmer nach der See-seite etwas mehr nehmen wie für die anderen. In Interlaken will jeder Gast „Blick zur Jungfrau“ und in Wengen nicht minder. Kann er das nicht haben, so ist der minimalste Preis ihm noch zu hoch. In der Schweiz hat ja auch fast jeder Ort seine Lokalattraktion und der Chef de réception kann davon am besten ein Liedchen singen. Wir finden dies ohne weiteres natürlich, wenn wir die Sache mit den Augen des Besuchers betrachten. Für viele von ihnen ist doch eine Reise zu uns ein jahrelanger Traum gewesen und hat der Besucher sich an Hand von ungezählten Prospekten und Offerten sein Ideal herausgesucht, so will er auch dessen Schönheit in vollen Zügen geniessen. Die Lage des Zimmers im Hause selbst ist nun letzten Endes ausschlaggebend für unseren Preis.

Die Küche ist für alle Gäste gleich, d. h. es gibt ein Menu für sämtliche Gäste, sofern sie nicht gezwungen sind, Diät zu halten. In letzterem Fall soll sich der Chef de réception wenn möglich einen vom Arzt ausgestellten Diätzettel vorlegen lassen, auf dem genau verzeichnet ist, was die betr. Person essen darf und was nicht. Er wird dann Sorge tragen, dass die Vorschriften in der Küche peinlichst beachtet werden. Es steht dem Hotelier das Recht zu, für die Zubereitung von Regime-Menüs einen entsprechenden Aufschlag zu erheben, im Falle die notwendigen Ausgaben das Küchen-Budget überschreiten. Hierüber kann der Küchenchef sofort Auskunft geben und erst nach Anhörung desselben schliesse man ein Abkommen.

Es kommt hie und da vor, dass ein Gast aus irgend einem Grunde Zimmerwechsel wünscht. Der Chef de réception wird dem Wunsche, sofern er in der Lage ist, sofort nachkommen. Liegt die Ursache des Wechsels in einem Mangel des Zimmers, der vielleicht bei Einzug des Gastes noch nicht bestand (unruhige Flurnachbarn, Kinder-geschrei etc.), so sehen wir uns veranlasst, dem reklamierenden Gast ein ähnliches oder sogar ein schöneres Zimmer ohne Preis-aufschlag zu überlassen. Wir müssen unter jeder Bedingung vermeiden, dass ein Gast aus solchen Gründen in ein anderes Hotel übersiedelt. Man wird, wenn man genügend Takt und Diplomatie anwendet, stets eine für beide Teile zufriedenstellende Lösung finden.

Eine nicht gerade immer angenehme Abwechslung bringen

die „Parties“

in die Réception. Sie variieren in Gruppen von 10–100 Vergnügungsreisenden, die meistens aus dem Lande der notorischen Börsenkrache „Dollaria“ kommen, um, wie sie es nennen, „to do Europe“. Fast unüberwindliche Schwierigkeiten bereitet oft die Unterbringung einer solchen Party dem Empfangschef und wir gehen nicht fehl in der Annahme, dass dem guten Mann ein Stein vom Herzen fällt, wenn „everybody has his room“. Das Hauptaugenmerk müssen wir darauf legen, die Reisenden so schnell wie möglich in die bestimmten Zimmer zu schaffen. Es ist wohl selten möglich, eine grössere Party während der Saison in nur einem Gebäude zu plazieren, meistens müssen wir zwei oder gar drei verschiedene Häuser in Anspruch nehmen. Einen Freudentaumel wird dies zwar nie bei den Gästen auslösen, aber solange man ihnen komfortable Unterkunft gewährt, nehmen sie es nicht krumm. Wir trachten danach, Hotels in unmittelbarer Nähe zu wählen, damit sich die Gäste leicht nach den Mahlzeiten treffen können.

Jeder Party ist, je nach Teilnehmerzahl, ein oder mehrere Führer beigegeben. Der Führer vertritt die Interessen seiner Klienten und des die Reise organisierenden Bureau und wir verhandeln also direkt nur mit ihm. Wir erhielten von ihm, einige Tage vor An-kunft der Party, die sogenannte „rooming-list“, also auf gut Deutsch „Zimmerliste“, auf der die Namen und die Art der gewünschten Zimmer der Teilnehmer verzeichnet sind. Nachdem wir uns einig sind, wieviele

Zimmer wir im eigenen Hause und wieviele wir auswärts zur Verfügung haben, gehen wir daran, Auszüge aus der Liste zu machen. Angenommen, wir hätten zwei Hotels nötig, um alle unterzubringen, so machen wir Liste A und B. Hinter die Namen setzen wir nun mit Farbstift die Zimmernummern und kopieren dann die Listen. Die Kopien werden verteilt wie das Arrivébulletin und ausserdem bekommen noch alle direkt am Empfang der Gruppe beteiligten Angestellten ein Exemplar. (Bei Massenandrang kann der Empfangschef natürlich nicht alle Gäste selbst in die Zimmer geleiten, da muss halt Hilfe herbei, wie z. B. Oberkellner, Concierge, Sekretärin und event. Liftier.) Die Originalzimmerliste übergibt der Conducteur bei der Ankunft der Gäste dem Führer und dieser hat dann dafür zu sorgen, dass seine verschiedenen Schutzbefohlen in das Hotel geleitet werden, in dem die Reservierung für sie stattfand. Die Plazierung im Hotel selbst nimmt man praktischerweise nach folgendem System vor: In jede Etage, in der wir Reiseteehmer unterbringen, schicken wir einen Angestellten mit einer Zimmerliste. Unten verliert nun der Chef de réception die Namen der Gäste, die sagen wir, im ersten Stock wohnen sollen. Diese werden zum Fahrstuhl geleitet und der Liftier übergibt sie im ersten Stock dem dort postierten Angestellten, der nun seinerseits nach Nennung des Namens den Gästen unverzüglich die Zimmer anweist. Ausser diesem System kennen wir noch diverse andere, die wir aber hier nicht besprechen wollen, da sie uns für Schweizer Verhältnisse nicht zweckdienlich erscheinen.

Mit der Unterbringung des Gastes und dem Abschluss eines Arrangements ist die Verpflichtung des Empfangschefs dem Gast gegenüber noch nicht erfüllt. Man ist eher geneigt anzunehmen, dass sie jetzt erst recht beginnt. Der Gast wird sich in der Folge, was psychologisch leicht erklärlich ist, mit allen Bitten und Wünschen stets an den wenden, mit dem er verhandelte, resp. von dem er bei der Ankunft empfangen wurde. Hier ist dem Chef de réception nun hinreichend Gelegenheit geboten, zu beweisen, dass er Weltmensch ist. Er soll in der Lage sein, über jedes aktuelle Thema plaudern zu können und vor allen in Politik, Volkswirtschaft, Literatur, Musik und Sport „au courant“ sein. Solche Diskussionen bringen ihn dem Gaste näher und er hat nur zu sorgen, dass sie nicht zu einem Disput ausarten, denn eine alte Hotelweisheit, die man schon dem Stift eintrichtert, besagt, dass der Gast immer Recht hat.

Während der Gespräche wird es dem Empfangschef ein leichtes sein, etwaige Beschwerden oder Dinge, die dem Gast nicht passen, herauszuhören und er wird sich bemühen, Abhilfe zu schaffen, sofern die Kritik Hand und Fuss hat, resp. berechtigt ist. Auf diese Art und Weise kann man dem Hause ein gutes Stammpublikum heranziehen, ein Umstand, den man nicht genug schätzen kann.

Ein Bankett für 300 achtzig- und neunzigjährige Veteranen der Grenzbesetzung von 1870/71

wurde am 18. Januar 1931, anlässlich einer Zusammenkunft der Überlebenden der damals in Berner Einheiten eingeteilten Wehrmänner, im Kasino der Stadt Bern durch Restaurateur Lüthy serviert. Der Offiziersverein der Stadt Bern mit Unterstützung der andern militärischen Vereine der Bundesstadt hatte diese Veteranen zu einer schlichten ereignenden Feier und Ehrung der jetzt achtzig- und neunzigjährigen Greise eingeladen. Der Bernische Automobilclub hatte die Herren aus allen Kantonsteilen, aus den Bergen des Oberlandes, aus dem Jura, dem Emmental und dem Seeland in seinen Kraftwagen herbeigeleitet und am Abend wieder sorglich in ihr Heim zurückgeführt.

Die Feier war eingerahmt durch patriotische und Soldatenlieder eines 180 Mann starken Chores des Berner Männerschors, der Stadtmusik Bern, des Orchesters des Stadtturmsvereins, des Berner Jodelclubs, von Vorträgen einer Einzeljodlerin und eines Alphornbläusers. Ereignend waren die mit schwacher Stimme von einigen Veteranen gesprochenen Worte der Erinnerung und des Andenkens an die toten Kameraden der Grenzbesetzung 1870/71 an die mehrtausendköpfige Festversammlung, welche

den mächtigen Kasinosaal, die Galerien und das Foyer bis auf den letzten Platz füllte. Der Unteroffiziersverein der Stadt Bern stellte eine Gruppe Schweizeroldaten in den Uniformen damaliger Zeit und zwei lebende Bilder: Biwakfeuer an der Grenze mit übergetretenen verwundeten französischen Soldaten, sowie das Soldatendenkmal in Les Rangiers.

Dem Anlass entsprechend war das Menu von Herrn Lüthy serviert, zusammengestellt:

Crème d'avoine
Hafersuppe
Vol-au-vent mignon toulousaine
Toulouser Blätterteigpastete
Haché de porc à la crème
Schweinsbackbraten mit Rahmsauce
Noailles au beurre
Eiernudeln in Butter
Salade
Salat
Crème caramel
Karamel-Crème
Pâtisserie
Chef de cuisine Alfr. Ammacher.

An langen Tafeln waren die Veteranen bataillonsweise auf einer Tischseite und gegenüber die heutigen Offiziere der betr. Einheiten plaziert. Der jüngste der alten Kämpen mochte 80 Jahre zählen und der älteste, Herr Schmid aus Spenglerried, 99 Jahre.

Der bernische Militärdirektor, Herr Regierungsrat Oberstleutnant Joss leitete und begrüsste die Versammlung und gab Kenntnis von einer Reihe Schreiben und Telegrammen von Veteranen, die durch Gebrechen verhindert waren an der Tagung teilzunehmen. Sogar aus Amerika hat ein ehemaliger Wachtmeister sein Fernbleiben entschuldigt. Einige Veteranen unterbreiteten dem Militärdirektor ihre Dienstbüchlein mit der Bitte um Eintragung des heutigen Dienstes, was der Militärdirektor unter Beifall der Versammlung mit Freude vollzogen hat. Als Beispiel von Pflichttreue stellte Herr Joss dann noch den Sektionschef von Beatenberg vor, der 1870 zu diesem Amte gewählt und heute noch den Posten im Bergdorf Beatenberg erfüllt.

Der würdige, noch nie dagewesene Anlass hat bei allen Teilnehmern einen unvergesslichen Eindruck hinterlassen.

C. Pfister-Storck, Bern.

Unterschiebungen sind gesetzwidrig

Zwei Kaufleute und ein Mechaniker haben in eine Kanne, die mit der Schutzmarke „Mobil-oil“ versehen war, anderes Öl gefüllt und sich dafür den Preis für „Mobil-oil“ bezahlen lassen. Der wegen Markenrechtsverletzung anhängig gemachte Prozess wurde durch Vergleich erledigt. Die Eingeklagten müssen ihr Bedauern über das Vorkommnis erklären, die Gerichtsgebühren und eine ansehnliche Prozessschädigung bezahlen, sowie die Kosten der Publikation in verschiedenen Zeitungen.

Es dürfte jedem Detailhändler oder Hotelier bekannt sein, dass z. B. in einer Ovalmetall-Büchse kein Eimalzin, in einer Maggflasche keine Knorr-Sauce und in einer Kaffee Hag-Büchse, „Paket oder Tasse kein gewöhnlicher oder ein anderer coffeinfreier Kaffee (hier kommt unter Umständen das Moment der gesundheitlichen Schädigung hinzu) verkauft werden darf, weil es dem Wettbewerbsgesetz zuwiderläuft. — Obwohl bei jedem anständigen Kaufmann und Wirt eine derartige Handlungsweise eo ipso ausgeschlossen ist, sei doch aus Anlass des erwähnten Prozesses auf die geldkostenden und kreditschädigenden Gefahren hingewiesen.

Aus dem Gerichtssaal

Unerwünschte Gäste.

Die dritte Kammer des zürcherischen Obergerichtes hatte sich kürzlich als Rekursinstanz mit einem Prozessfall zu beschäftigen, dem folgender Tatbestand zugrunde liegt:

Die Klägerinnen (zwei junge Damen) hielten sich Anfang Juli 1930 als Gäste im Garten des Hotels X. auf. Nach Bezahlung der Konsumation wurde ihnen vom bedienenden Kellner eröffnet, er sei von der Direktion beauftragt, ihnen mitzuteilen, dass sie in dem Hotel unerwünscht seien und wegbleiben möchten. Eine Begründung dieses Bescheides wurde nicht gegeben, doch billigte der Besitzer des Hotels in einem Schreiben seines Vertreters an den Rechtsanwält der Klägerinnen die Anordnung seines Direktors. — In dem Vorgehen erblickten die Klägerinnen den Tatbestand der Beschimpfung, weil man sie wie Cocotens behandelt habe. Der zuständige Richter (Gerichtsvorstand) hat indessen die Zulassung der Anklage abgelehnt, da eine Ehrverletzung nicht vorliege. Er vertritt die Auffassung, es

basel hotel victoria - national
am bahnhof zimmer von 6 fr. an

M' CALLUM'S
ESTABLISHED
1807
Perfection
SCOTS
WHISKY

CHAMPAGNE
POL ROGER
BY APPOINTMENT
TO HIS MAJESTY THE KING

NICHOLSON'S
DRY GIN
THE PUREST
SPIRIT MADE

COCKBURN'S
PORT
OPORTO AND LONDON

A. BUTOW, 8, RUE DE FRIBOURG, TÉLÉPHONE: MONT-BLANC 25.314, GENÈVE

stehe durchaus im Belieben des Wirtes, ihm nicht genehmen Gästen die Aufnahme zu verweigern; im übrigen sei die Mitteilung in der denkbar schonendsten Form erfolgt.

Gegen die Nichtzulassung der Anklage haben die Klägerinnen Rekurs eingereicht, indem sie den Standpunkt einnehmen, eine Wirtschaft sei ein öffentliches, d. h. für jedermann zugängliches Lokal; der Betrieb einer Wirtschaft enthalte die für den Wirt verbindliche Einladung an jedermann, in den Lokalitäten Platz zu nehmen und zu konsumieren; der Pflicht, die sich findenden Gäste zu bewirten, dürfe sich der Wirt nur aus besonderen Gründen entziehen. Wenn der Wirt einem Gast ohne Grundabgabe bedeute, dass er unerwünscht sei, so liege darin eine Beantstehung seiner Person oder seines Benehmens, die an die Ehre gehe und von unbescholtenen jungen Damen als besondere Kränkung empfunden werden müsse und namentlich auch geeignet sei, sie in den Augen Dritter herabzusetzen.

Das Obergericht hat diesen Rekurs gegen die Nichtzulassung einer Ehrverletzungsklage abgewiesen. Der Begründung entnehmen wir folgende Schlussfolgerungen:

Zusammenfassend ist zu sagen, dass das einschlägige Gesetz (Zürcher Wirtschaftsgesetz, Red.) keine Bestimmungen enthält, auf welche sich die Auffassung, dass der Wirt jedem annehmbaren Gast Aufnahme zu gewähren habe, stützen liesse. Nach Art. 31 c Bundesverfassung könnte ihm eine derartige Verpflichtung nur auf dem Wege der Gesetzgebung überbunden werden. Und selbst wenn das Gesetz eine entsprechende Bestimmung enthielte, so wäre sie kaum haltbar, denn das Interesse des Wirtschaftsbesuchers ist keine Angelegenheit des öffentlichen Wohls (nach Art. 31 c B. V.). Aus dem Umstande, dass ein Bedürfnis für eine Wirtschaft vorhanden ist, lässt sich nicht ableiten, dass der Wirt dieses Bedürfnis gegenüber jedermann, der sich in der Absicht, zu konsumieren, einfindet, auch befriedigen müsse. Ebensovienig ist ein Kontrahierungszwang damit zu begründen, dass der Wirt das Publikum durch Schild und Aufschriften zum Besuch seines Lokales einlädt; er bleibt frei, sich diejenigen, die seine Gäste werden wollen, anzusehen und zu ermesen, ob er sie bedienen will. Dieser Rechtszustand ist auch der allein praktische. Wohin es führen müsste, wenn der Wirt gehalten wäre, in jedem Falle triftige Gründe für die Abweisung eines Gastbesuchers anzugeben, macht er als Wirt ein Kontrahierungszwang Gebrauch, so kann in der blossen Mitteilung, dass ein Gast nicht genehm sei, keine Ehrbeleidigung liegen, es wäre, denn, dass die Mitteilung in beleidigender Form erfolgte, was vorliegend nicht zutrifft. Die Mitteilung war in die Form des Wunsches gekleidet, in einem schicklichen Moment und ohne jedes Aufsehen

angebracht. Mehr konnten die Klägerinnen nicht verlangen, als dass eine unnötige Blossstellung vermieden werde. Zweifelloser war die Hotelleitung auch berechtigt, sich für die Mitteilung des bedenkenden Kellners als Bote zu bedienen. Dass die Anklägerinnen sich dennoch gekränkt fühlten, ist verständlich, genügt aber nicht zur Annahme einer Ehrverletzung. — Aus diesen Gründen musste der Rekurs abgewiesen werden.

Sektionen

Hotelier-Verein von Locarno und Umgebung.

Der Geschäftsbericht dieser Sektion für das Jahr 1930 zeugt von einer reichen Tätigkeit des Vorstandes und des Vereins selbst. Die Zahl der Mitglieder betrug am Ende des Berichtsjahres 45, deren Häuser über 2014 Fremdenbetten verfügten. Der Bericht orientiert über die Beziehungen des H. V. Locarno zum Zentralverein, wobei der gute Verlauf der Delegiertenversammlung in Zürich, der Konferenz der Sektionspräsidenten in Bern sowie die Preiskontrolle Erwähnung finden. — In Sachen „Patentangelegenheit“ kann eine Herabsetzung der bisherigen Taxen der Vereinsmitglieder konstatiert werden, eine Erungenschaft, die in langwierigen Verhandlungen mit der Regierung erzielt wurde. — Die Frage der Schaffung eines kantonalen Fremdenverkehrsamtes ist im Fluss. Es ist ein Staatsbeitrag von Fr. 25,000 vorgesehen, während den verschiedenen Verkehrsvereinen eine Subvention in gleicher Höhe zugemutet wird. Hinsichtlich des bekannten Sprachdekretes bemerkt der Bericht, die Regierung werde sich mit solchen Gesetzesvorschriften kaum grosse Sympathien erwerben. — Weitere Kapitel des umfangreichen Berichtes sind der Strandbadfrage, dem Kamelienfest, dem Golfplatz, Propagandafragen usw. gewidmet und zeugen von einer ebenso ruhigen wie gewandten Geschäftsleitung. Die Vereinsgeschäfte wurden in 25 Vorstandssitzungen und 7 Generalw. bzw. Versammlungen erledigt. Dem Vorstand der Sektion gehören an: Herren H. R. Marty, Muralto, als Präsident; A. Fanciola, Minusio (Vizepräsident); Jos. Ernst, Orselina (Sekretär); E. Reich, Locarno (Kassier); J. Boli, M. Hagen und A. Schraemli-Bucher als Beisitzer.

Aus andern Vereinen

Kur- und Verkehrsverein St. Moritz.

Am 21. Januar hielt dieser Verein seine ordentliche Generalversammlung ab, die einen erfreulich regen Besuch aufwies. In seinem Eröffnungswort skizzierte der Vorsitzende, Herr Ph. Mark, die derzeitige sehr kritische Wirtschaftslage und deren Ursachen. Nach Genehmigung des Protokolls und Orientierung über die Erledigung der von der letzten Versammlung erteilten Aufträge durch den Vorstand wurden die Abrechnungen des Vereins und der Reklameabteilung pro letzten

Sommer gutgeheissen, während das Budget für den Sommer 1931 nach Abklärung gewisser Finanzierungsfragen, die im Kontakt mit der Gemeinde zu erzielen ist, einer nächsten Versammlung zur definitiven Beschlussfassung vorgelegt werden soll. Der Beteiligung von St. Moritz an der Hygiene- und Sport-Ausstellung in Bern wurde prinzipiell zugestimmt. Der endgültige Entscheid hängt von der Mittelbeschaffung ab, an der sich die Gemeinde und andere Interessenskreise beteiligen sollen.

Kleine Chronik

Lucern. Wegen Übertritt in eine andere Stellung hat Herr Dr. Zingg als Direktor des offiziellen Verkehrs-bureau Lucern demissioniert.

Ein aufgehobenes Brantwein-Verbot. (H.) Der solothurnische Regierungsrat hat im Juni 1929 durch einen Beschluss den Ausschank und Verkauf gebrannter Wasser morgens vor 8 Uhr verboten, während das Wirtschaftsgesetz den Patentinhabern ausdrücklich gestattete, im Sommer von 4 Uhr an und im Winter von 6 Uhr an „Getränke jeder Art“ an Ort und Stelle zu verabreichen. Gegen obigen Beschluss hat ein wegen Übertretung des Verbotes verurteilter Wirt Rekurs erhoben und ist vom Obergerichte mit der Begründung freigesprochen worden, dass der Regierungsrat die Befugnis nicht habe, durch einen blossen Beschluss ein Gesetz abzuändern; nur ein vom Volk in Abänderung des Wirtschaftsgesetzes beschlossenes Verbot schaffe ein neues Recht. — Infolge dieses obergerichtlichen Urteils hat der solothurnische Regierungsrat nunmehr Sistierung des Morgenschmanks-verbotes beschlossen und das Polizeidepartement mit den Vorarbeiten zu einer anderweitigen Regelung der im allgemeinen wohlthuend wirkenden Einschränkung beauftragt.

Auslands-Chronik

Strassburg. Laut Meldung der „Basler Nachrichten“ ist Herr August Kraenker, Besitzer des Hotels Union in Strassburg, im 67. Lebensjahr an der Grippe gestorben. Kraenker erfreute sich in der französischen Hotellerie grossen Ansehens.

Baden-Baden. Der Fremdenbesuch von Baden-Baden belief sich im Jahre 1930 auf 79,452 Personen, davon 28 Prozent Ausländer. Der Durchschnitt der 10 letzten Vorkriegsjahre (1904—1913) betrug 76,095, der Jahre 1920—1929 rund 78,000 Gäste, woraus hervorgeht, dass die letztjährige Frequenz als befriedigend bezeichnet werden darf. Insbesondere zeigte der Besuch aus England und Amerika eine erfreuliche Steigerung.

Verkehr

Post, Telegraph u. Telephon

Erleichterungen im Telefonverkehr. Der Bundesrat hat die Taxe für ein Nachtgespräch in der Entfernungszone von 50 bis 100 Kilometern auf 45 auf 40 Rp. herabgesetzt. Diese Änderung ermöglicht die automatische Zahlung der Gespräche und damit die Einführung der Selbstwahl auf Entfernungen von mehr als 50 Kilometern. — Der direkte Anruf von Teilnehmer zu Teilnehmer durch Einstellung des Nummerschalters ist seit 1930 zwischen Bern und Biel eingeführt. Er soll im Frühjahr 1931 auch im Verkehr zwischen Bern und Lausanne eingerichtet werden.

Bisher wurde als Vergütung für die Benützung einer öffentlichen Sprechstation bei einem Ferngespräch der Taxzuschlag für je drei Minuten Gesprächsdauer berechnet, gleich wie die Gesprächstaxe selbst. Vom 1. März 1931 an wird der Taxzuschlag für ein Ferngespräch ohne Rücksicht auf die Dauer nur noch einmal bezogen. Diese Erleichterung wird den Reisenden und allen denen, die auf die Benützung fremder Stationen angewiesen sind, zugunsten kommen. — Die Telegraphenverwaltung ist ferner im Begriff, in den Städten die Zahl der selbstkassierenden Sprechstationen zu vermehren und auf dem Lande sämtliche Poststellen mit öffentlichen Sprechstationen auszurüsten.

Alpenposten. Der Reisendenverkehr auf den Winteralpenkursen der Postverwaltung verzeichnete auch für die Woche vom 12.—18. Januar steigende Tendenz, indem 614 Passagiere mehr befördert wurden als in der entsprechenden Woche des Vorjahres. Insgesamt gelangten auf den 11 Routen 7079 Reisende zur Beförderung.

Die Gesamtleistung der Alpenpostkurse belief sich, wie offiziell mitgeteilt wird, im Jahre 1930 auf 814,040 Kilometer gegenüber 824,472 Kilometer im Jahre 1929.

Hotelsilber-Reparaturen
Berndorfer Werkstätten, Luzern

Für den Hotelier
arbeitet die
Hotel-Treuhand-Abteilung
der
Fides Treuhand-Vereinigung Zürich
Orell Füssli-Hof Tel. 5840
Filialen in Lausanne, Basel, Schaffhausen



Vorsicht!
Kaffee Hag nicht mit gewöhnlichem Bohnenkaffee verwechseln.
Coffeinempfindliche Gäste merken es an der Wirkung, und dann steht der Ruf des Hauses auf dem Spiele!

Kaffee Hag stets im Kaffee Hag-Geschirr servieren, dann sind Verwechslungen unmöglich.

Viandes fraîches de choix
Charcuterie fine
Conserves de viandes
E. & C^o. Suter
Montreux

Achtung: Für Hotelschreiner-eien

Die praktische, rentable
Universal Klein-Hobelmaschine
für Hotel-Werkstätten
Für Holmantrieb. Auch riemenlos mit eingebautem Motor
Maximal Hobelbreite 350 u. 400 mm, bis 130/140 mm Hobeltiefe, je n. Wunsch mit **Reissäge- und Gabelschneidapparat**
Liefert zu günstigen Bedingungen
Rud. Brenner & Cie., Basel, Petersgraben 49

Hotel-Pension

an hervorragend bekanntem Kurort Graubündens ist altershalber sofort zu verkaufen. Alte treue Kundschaft, stark frequentiertes Geschäft. Für Ober- oder Hotelier äusserst günstige Occasion. Offerten unter Chiffre M 2419 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

irrigateurs

leibbinden, verbandstoffe, febermessen, alle übrigen sanitätsartikel, preliste nr. 10 auf Wunsch gratis und verschlossen, gummiwarsen.
P. Hübscher
Zürich, Wühle 17

Hotel-Sekretär-Kurse

Gründl. u. praktische Ausbildung in allen kommerziellen Fächern (Büreau u. Verwaltungssachen) einschliessl. alten 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, Monat. Man verl. Prospekt H. Gademanns Fachschule Zürich

Hôtelier expérimenté, ayant grande clientèle
cherche à louer
Hôtel-Pension
35 à 70 lits, tout confort, travaillant toute l'année 2 saisons. Offres sous chiffre H A 2415 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2

Passanten-Hotel
mittl. Geschäft beim Bahnhof mit flottem Restaurant, wird an licht. Fachmann gelegentlich verkauft. Platzkundschaft. Viele Passanten, Reisende u. Autos (Gesellschaften). Grosser Umsatz. Ernste Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre AG 2419 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant
Zu verkaufen infolge Hinschiedes das **Hotel de la Poste in Tramelan** altes bekanntes Etablissement, sehr gut gelegen, gut unterhalten, bestehend aus 10 Fremdenzimmern, Restaurant, Speisesaal, grossen Saal für Gesellschaften u. Theater, kleinen Sälen, Garage, Stallung und Zubehörden stehen zur Verfügung. Für Auskünfte wende man sich an Postfach 26.544 Tramelan.

Geschäftsfähige, sprachenkundige Frau sucht leitenden Posten als
Gerantin
oder sonstigen Vertrauensposten. Gefl. Offerten unter Chiffre W M 2417 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Es ist Ihr Vorteil
wenn Sie vor Einholung von Konkurrenzofferten ein neutrales Vorlageprojekt einholen.
Ingenieur-bureau für
Heizungs- und Sanitäranlagen etc.
KARL BRAEM, Gutenbergstr. 4, BERN
Projekterstellung, Beratung, Expertisen

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

BELL
Grosse Selbstverbraucher profitieren Sie von den billigen und vorteilhaften 72prozentigen
Bell-Seifen
Verlangen Sie Spezialpreise!
Versand ab Basel
BELL
Ich komme überall hin, um Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen
Emma Eberhard
Bahnhofstr. 100, Zürich
Telephon Kloten Nr. 37
Revisionen - Expertisen

Ein Schlager

für Ihren Betrieb bedeutet die Führung meiner
Biscuits
-Spezialitäten in Cellophan verpackt. 100 Pakete assort. Fr. 15.- franko in Rechnung. Konditorei Früh, Weesen

Arosa Hotel-Pension

bestbekannt, wird sehr halber sofort oder später zu günstig. Bedingungen verkauft. Jahresgeschäft. Kapitalkraft. Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre EN 2419 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

meter im Jahre 1929. Der Rückgang ist auf den Wegfall der Rundfahrt Zürich-Klausen-Zürich zurückzuführen, deren Fahrleistung 18,637 Kilometer betragen hatte. Neu hinzugekommen ist im vergangenen Jahr die Linie Schuls-Taras mit rund 800 Kilometer Fahrleistung. — Die Zahl der Störungen hatte im letzten Sommer einen weitem Rückgang zu verzeichnen. Im ganzen waren es nur noch 25 Störungen gegen 37 im Vorjahr. Dieses Ergebnis stellt sowohl der Industrie wie dem Personal ein gutes Zeugnis aus. Daraus geht hervor, dass der Alpenpostdienst einen hohen Grad der Betriebsicherheit erreicht hat.

Fremdenfrequenz

Graubünden. In der Woche vom 11. zum 17. Januar registrierte die Kantonale Fremdenstatistik 103,270 Logiernächte gegen 113,700 im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Am Rückschlag soll speziell das deutsche Element beteiligt sein, aber auch die Schweizer. Ab 1. Oktober 1930 wurden in der II. Saison, d. h. bis 17. Januar rund 894,000 Logiernächte gezählt gegenüber 950,000 in der letzten Saison. Wie zu erwarten ist, beeinflusste die Wirtschaftskrisis demnach auch die Wintersaison in starkem Ausmasse.

Zürcher Fremdenbesuch 1930. Wie das städtische statistische Amt mittelt, stiegen im Dezember 1930 in Zürich 19'000 (Vorjahr 19'451) Gäste ab mit 57'750 Logiernächten (1929: 58'250).

Das Jahresergebnis des stadtzürcherischen Fremdenverkehrs ist aus nachstehenden Hauptzahlen ersichtlich:

Monate	Abgestiegene Gäste		Logiernächte	
	1930	1929	1930	1929
Januar/März	72 600	65 100	201 400	187 400
April/Juni	97 600	90 200	253 900	239 900
Juli/September	124 000	127 400	301 400	315 700
Oktober/Dezember	72 600	73 100	206 500	211 100
Ganzes Jahr	366 800	355 800	963 200	954 100

Nachdem die Frequenzzahlen im ersten und zweiten Vierteljahr zu einer bisher nie erreichten Höhe angestiegen waren, setzte zu Beginn des dritten Quartals, mit dem Überhandnehmen der Weltwirtschaftskrisis, eine rückläufige Bewegung ein. Während das erste Halbjahr im Vergleich zum Vorjahr mit einem Gewinn von 28 000 Logiernächten abschloss, verzeichnen die ausgesprochenen Reiseumonate Juli, August und September, die zudem vom Wetter wenig begünstigt waren, zusammen einen Verlust von über 14 000 Übernachtungen, und die letzten drei Monate des Jahres einen solchen von 4600. Trotz diesen Einbüssen muss das Jahr 1930 als Ganzes für Zürich zu den guten Jahren gezählt werden; die Verkehrszahlen von 1929, dem bisher besten Fremdenjahre, wurden um 11 000 Gäste und 9100 Logiernächte übertroffen. Bei einer durchschnittlichen Bettenzahl von 4137 (4050) stellt

sich die Belegungsziffer des ganzen Jahres auf 63,8 (64,5) Prozent.

Die Jahresfrequenz verteilt sich auf 171 800 einheimische und 195 000 ausländische Gäste. Von den letzteren kamen 100 700 oder mehr als die Hälfte aus Deutschland, Frankreich, Nordamerika, Österreich, Grossbritannien und Italien sind je mit 5 bis 8 Prozent am ausländischen Besuch beteiligt. Auf Holland entfallen 3,5 Prozent und auf die Tschechoslowakei und Belgien je rund 2 Prozent.

Vermischtes

Das Aussterben der britischen Auster.

In der abgelaufenen Saison sind nach der „Times“ nur 7 Millionen Stück britische Auster gelangt worden, während vor vier Jahrzehnten die Jahresausbeute von den britischen Austerbänken noch etwa 100 Millionen Stück betrug. Der portugiesische, belgische und amerikanische Austerhandel wird immer ausgedehnter. Die Ursache des Aussterbens der britischen Auster wird auf das Jahr 1922 zurückgeführt, in dem durch eine Epidemie 90% der britischen Austerkolonien zugrunde gingen. Versuche, künstlich neu zu bevölkern, waren bis jetzt von wenig Erfolg begleitet.

Literatur

Englisch für Kaufleute Korrespondenz und Handelslehre von Dr. A. Lätt, Professor an der Kantonalen Handelsschule, Zürich. Verlag Hallwag Bern. (Ganzeleinen gebunden Fr. 6.50.)

Die ausserordentlich scharfe Konkurrenz in den heutigen Zeiten wirtschaftlichen Tiefstandes verlangt vom vorwärtsstrebenden Kaufmann und Angestellten mehr denn je, sich über alle Fragen seines Arbeitsgebietes gründlich zu unterrichten und neue Kenntnisse zu erwerben. Ganz besondere Bedeutung entfaltet in dieser Hinsicht auf die fremden Sprachen. Der Lernende, der die elementaren Kenntnisse der Fremdsprachen erworben hat, muss den Wortschatz in Konversation und Schriftverkehr auch praktisch zur Anwendung bringen und beherrschen können. Einen guten Lehrmeister findet er zweifellos in dieser prächtigen Ausgabe „Englisch für Kaufleute“.

Das praktische, in Taschenformat gebundene Werk entstammt einer Serie Lehrbücher für fremdsprachige Korrespondenz und Handels-

lehre, die das allgemeine Interesse weiter Kreise gefunden haben und vom nämlichen Verlag herausgegeben werden. Inhaltlich orientiert es über die wichtigsten kaufmännischen Ausdrücke und Redensarten, geht dann in entsprechender Anordnung zu Mustertexten über und führt die Anwendung in sorgfältig abgestuften Übungen, Nachahmungen von Musterbriefen, Abänderungen, Beantwortungen und selbständiger Redaktionen von Geschäftsbriefen durch, die zum Teil „wirklichen Geschäftsfirmen oder wirklich guten englischen Schriftstellern“ entnommen und unverändert wiedergegeben sind.

Die Geschichte der Handwerker-Organisationen, mit speziellen Ausführungen über die Bauhütten. Von Felix Ragaz-Pfiffer, alt Gewerbesekretär in Luzern. — Verlag Ed. Wigger & Cie., Buchdruckerei, Luzern. Preis Fr. 3.— plus Porto. — Die Broschüre stellt eine Neubearbeitung der im Jahre 1912 vom gleichen Verfasser herausgegebenen Schrift „Handwerker-Organisationen einst und jetzt“ dar. Obschon sie sich in erster Linie an den angehenden Handwerker richtet, dürfte sie als gediegene geschicht-

liche Orientierung über einen der wichtigsten Berufswege auch Angehörige anderer Stände interessieren.

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



Schweiz. Generalagentur:
JEAN HAECKY IMPORT A.G. BASEL

Libby's Pineapple

That full-ripe flavor which your guests love

Only in the last few hours of natural ripening does pineapple develop full sweetness. Grown on Libby's own plantations. Libby's Hawaiian Pineapple is cut and packed just when it reaches perfection!

Ask for Libby's when you buy

- Pineapple
- Asparagus
- Peaches
- Fruit Salad
- Ox Tongues
- Lunch Tongues
- Corned Beef
- Dried Prunes
- Salmon Libby's Red and Happyvale Pink

Wenn Ihr Lieferant keine LIBBY-Produkte liefern kann, so schreiben Sie eine Postkarte an „Cie Libby MacNeill & Libby, Société Anonyme Belge, rue des Tanneurs 54, Antwerpen“, welche Ihnen dann eine Liste der regelmäßigen Importeure der unvergleichlichen LIBBY-Konserven zustellen wird. Garantie: Blaues Dreieck auf weissem Grunde, darüber der Name LIBBY'S in rot.

FLORENZ

Florence - Washington Bristol Familien-Hotel I. Ranges
Am Lung'Arno. Das ganze Jahr geöffnet.
H. P. Arquint, Propr., Dir. M. S. H. V.

ENGLAND

Ecole internationale géogr. 1900
Garantiere durch Einzelunterricht gründliches Studium der englischen Sprache in drei Monaten für Anfänger und Fortgeschrittenen. Prima Pension und Familienleben zugesichert. — Prospekte und beste Referenzen durch
A. H. Cutler, Principal, Hurca Bay (Kent).

GESUCHT

für die Sommersaison in Berghotel:
Tüchtiger Kontrolleur, Portier-Conciierge, Hausbursche, Maschinellerwascher, Küchensbursche, Kellerbursche.
Tüchtige Bureau-Volontärin u. Stützed. Hausfrau, Buffetdame, Lingère, Weissnäherin, Lingeriemädchen, Kaffeeköchin-Office-mädchen.
Offerten unter Chiffre G. F. 2387 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotellersohn sucht für kommende Sommer-Saison Stellung in erstklass. Hotel des In- od. Auslandes

Journal, Empfang Kontrolle

Drei Hauptsprachen perfekt. Beste Zeugnisse u. Referenzen. Bei Engagement im Ausland wird

Austausch

im elterl. Betrieb angeboten. Werner Schladerer, Hotel Feldberghof, Feldberg im Schwarzwald.

Chef de cuisine

tout premier ordre, sobre, expérimenté, plusieurs saisons dans une place,
cherche engagement à l'année ou deux saisons.
Libre 20 mars. Offres sous chiffre T P 2411 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Urgent. On demande

Gouvernante d'étage

expérimentée: français, anglais, néerlandais; pour hôtel de tout premier ordre. Adresser offre, certificats, photo à la propriétaire Meline Hotel, Le Zoute, Belgique.

Kirchberger Rohrmöbel

Qualitäts-Rohrmöbel
Guentli-Hüni & Cie. Rohrmöbelfabrik Kirchberg (Kt. Bern)
Filiale in Brugg (Aargau)
Gegründet 1884. Kataloge

Wir übernehmen die Vertrottliche Vertilgung von:

MAUSEN RATTEN KÄFFERN WANZEN AMEISEN ETC.

Neueste geruchlose Verfahren. Verste unverschämte Offerte

DESINFECTA A.G.

Abteilung Ungezieferventilung
ZÜRICH TEL. 32.330

Jeune couple (maitre d'hôtel, gouvernante), cherche pour début de mars:

Gérance, Direction, Location

d'un hôtel, pension, restaurant, tea-room. Milleures Off. Faire offres sous chiffre R O 2356 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Chef de cuisine

mehrere Jahre in gleichen Häusern tätig, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Prima Referenzen. Offerten unter Chiffre M c 1423 Y an Publicitas Bern.

Körper- u. Schönheitspflege

Privatist stabilischer kosmetischer, realitäre und hygienischer Art, gegen 30 Jp. für Span., franz., versprochen. Ganz Bar. Frau 50, Bari.

Jüngerer, erfahrener, tüchtiger

Oberkellner

sucht in nur erstkl. Haus Jahres- oder 2 Saison-Stellung. Seinem Fache sowie Bureau durchaus vertraut. Geff. Offerten unter Chiffre J O 2338 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kapelle Harry Wiener

derzeit die dritte Wintersaison mit grossem Erfolg in Davos Grand Hotel und Belvedere

ab 16. März frei

Erstklassige Jazz-, Tango-, Konzert- u. Stimmungskapelle. Beste Referenzen, z. B. 6 Sommersaisons Grand Hotel goldener Schild, Karlsbad etc. Geff. Anträge an H. Wiener, Davos-Platz, Grand Hotel und Belvedere.

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Sirocco-Kaffee

Jst überall beliebt
Spezial-Lieferant für
Großabnehmer. Importfirma
Willimann-Lauber
Kaffee-Großrösterei, Luzern

Maitre d'hôtel

Italien, 40 ans, connaissant les quatre langues à la perfection, restaurateur de tout premier ordre avec premières références internationales,
cherche situation d'été
Actuellement directeur de restaurant. Ecr.: Socrate Monti, Paquebot Esperia, Gènes (Italie).

Tüchtiger, erfahrener

Direktor

Schweizer, 36jährig, ledig, im Winter im Süden bekanntem Grossbetrieb vorstehend, sucht passende Sommerstellung. Offerten unter Chiffre D D 2353 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Directeur

de la vieille école qui a fait ses preuves,
cherche situation
stable. Pour cents sur recettes ou bénéfice à titre conditionnels à discuter. Offres sous Chiffre AS 2414 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Eine neuzeitliche

Pension

10-15 Zimmer in Höhenkurort oder grösserer Stadt zu pachten gesucht. Ausführliche Angebote unter Chiffre FR 2421 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu vermieten

Pension

in erstklassigem Kurort Graubündens. Nötiges Kapital zur Übernahme des Mobilars und Inventars Fr. 38.000. Rendite nachweisbar. Für Küchenchef prima Geschäft. Auskunft unter Chiffre HF 2423 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel in Baden-Baden

vorteilhaft zu verpachten.
Angebote an: Badische Kommunale Landesbank, Zweiganstalt Karlsruhe i. B.

Schweizer, 30 Jahre alt, gut präsentierend, sprachkundig, der mehrere Jahre eigenen, gröss. Restaurationsbetrieb leitete, sucht Stelle als

Gérant

in Restaurations- oder Hotelbetrieb. Eintritt April ev. früher. Offerten unter Chiffre B 2581 Q an die Publicitas, Basel.

Cuisinière

de Ire force, recommandable sous t. les rapports
est demandée
pour une pension de famille de trente lits aux environs de Vevey, place à l'année. Faire offres avec prétentions, certificats et si possible photo s. chiffre J. D. 2409 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Schweizer, 42 Jahre alt, ledig, 4 Hauptsprachen, etwas spanisch sprechend, sucht Stelle als

Direktor

Chef de réception od. Kassier. In- od. Ausland. Entsprech. Zeugnisse und Ref. Geff. Offerten unter Chiffre SN 2424 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Oberkellner

tüchtiger, Schweizer, 33 Jahre alt, d. Hauptsprachen mündig, sucht auf 1. März eine Jahresstelle. Platz Zürich bevorzugt. Geff. Offerten unter Chiffre E R 2339 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Directeur

actif et expérimenté, Suisse, 37 ans, célibataire, possédant très sérieuses références, demande direction pour l'été. Offres sous chiffre T R 2352 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Avis aux Sociétaires

Ecole hôtelière de Cour-Lausanne

Un appel à la collaboration des hôteliers

Dans l'une de ses dernières séances, donnant suite à une suggestion de M. le Dr H. Seiler, président central de la S. S. H., la Commission de l'Ecole professionnelle de Cour-Lausanne a décidé l'organisation de conférences aux élèves sur des sujets concernant l'hôtellerie. Ces conférences seront suivies de discussions. Elles auront lieu à Cour, une fois par mois.

On compte en première ligne, pour ces conférences, sur la collaboration des membres de la Commission scolaire; mais on espère également que d'autres membres de la S. S. H. se feront un plaisir et un honneur de venir entretenir nos futurs hôteliers des expériences faites dans la vie pratique.

Conférences et discussions ont spécialement pour but d'améliorer et de renforcer le contact entre les membres de la S. S. H. et l'Ecole professionnelle, de faire entendre aux élèves des enseignements de haute utilité et de les encourager dans leurs études hôtelières en les mettant au courant des grands problèmes qui se posent actuellement dans l'hôtellerie.

L'importance professionnelle et idéale des conférences envisagées est facile à comprendre. Aussi faisons-nous appel à la collaboration bienveillante des membres de la S. S. H. pour la réalisation de l'œuvre entreprise. Nombreux sont parmi nos hôteliers suisses les personnalités capables de faire une conférence sur tel ou tel sujet professionnel. Nous sommes persuadés qu'il suffira de signaler l'innovation introduite à notre institut de Cour-Lausanne pour trouver les conférenciers désirés. Ce système pédagogique de compléter l'enseignement professionnel par des conférences est pratiqué déjà avec succès dans plusieurs écoles hôtelières de l'étranger, à Paris, à Bruxelles, à Strasbourg et ailleurs. L'hôtellerie suisse ne se laissera pas devancer dans ce domaine, pas plus que dans les autres.

Mais il ne suffit pas d'approuver l'entreprise et... de s'en remettre aux collègues du soin de sa réalisation! Toutes les personnalités de l'hôtellerie suisse en mesure de répondre à notre appel voudront bien s'annoncer au président de la Commission scolaire, M. Ch.-Fr. Buttica, Alexandra Grand Hôtel à Lausanne.

Nouvelles de la Société

Extrait du procès-verbal des délibérations du Comité central

les 15 et 16 Janvier 1931 à l'Hôtel Euler à Bâle

Etaient présents:

- MM. Dr H. Seiler, président central,
- W. Doepfner, vice-président,
- Hans Bon, St-Moritz,
- A. P. Boss, Spiez,
- H. Goelden-Morlock, Zurich,
- A. Haerberli, Lausanne,
- K. Hoehn, Glaris,
- E. Hüni, Genève,
- E. Pflüger, Rheinfelden,
- A. Zaehring, Lugano,
- Dr M. Riesen, directeur.

S'est fait excuser:
M. W. Michel, Gstaad.

Délibérations.

Dans son allocution d'ouverture, M. le président central rappelle la mémoire de M. A. R. Armleder, récemment décédé, de son vivant membre d'honneur de la S. S. H., propriétaire de l'hôtel Richemond à Genève. Il rend hommage au défunt pour les précieux services rendus comme fidèle collaborateur aux efforts de notre organisation professionnelle et souligne spécialement la

sollicitude dont M. Armleder a toujours fait preuve à l'égard de notre Ecole hôtelière. Son souvenir restera hautement en honneur dans les milieux de l'hôtellerie suisse.

1. Le procès-verbal de la dernière réunion est approuvé.

2. Communications présidentielles. M. le Dr Seiler donne connaissance de la distribution récente de diplômes d'honneur à un certain nombre de membres d'honneur de la société. Il expose la situation actuelle de l'hôtellerie et émet des prévisions pour l'avenir. La crise économique mondiale donne lieu à des inquiétudes.

Au cours d'une discussion animée à ce sujet, on relève la tendance qui se manifeste ici et là vers un abaissement des prix dans l'hôtellerie; cette tendance est considérée comme n'étant pas sans danger et l'on recommande la stricte observation de la sage politique de tarifs préconisée par la société centrale. En même temps, il est nécessaire de se montrer plus réservé dans l'engagement de nouveaux capitaux en dépenses pour transformations de bâtiments et acquisitions diverses, pour autant qu'elles ne soient pas absolument urgentes dans l'intérêt d'une exploitation hôtelière normale.

3. Contrat collectif d'assurances. La commission spéciale chargée des pourparlers avec les compagnies d'assurances Winterthur, Zurich et La Suisse a présenté un projet de nouveau contrat-type, qui fait l'objet d'une discussion approfondie et qui est enfin approuvé, sous réserve de sa ratification par l'assemblée des délégués.

4. Droits d'auteurs. L'accord conclu le 5 décembre 1930 par notre commission spéciale avec des représentants de la SACEM, à la suite de pourparlers longs et difficiles, est approuvé en principe, bien qu'il ne réponde pas dans toutes ses parties aux vœux actuels de l'hôtellerie. Cet accord doit être également soumis à la ratification formelle de l'assemblée des délégués.

5. Réorganisation de la propagande touristique. On met en discussion le projet, de caractère transitoire, établi par la Direction générale des C. F. F. et prévoyant la création d'une Commission centrale pour l'unification de la propagande touristique suisse. Ce projet, qui a été exposé en résumé dans le No 46 de 1930 de l'organe de la société, constituée, de l'avis du Comité central, une solution tout à fait pratique du problème de la réorganisation de notre propagande. La durée de son application est envisagée comme une période de transition, préparatoire à la réorganisation définitive. Le projet présente l'avantage de permettre le commencement immédiat des travaux nécessaires pour l'amélioration de la propagande dans le secteur touristique. Après discussion, le statut organique de la Commission centrale est approuvé en principe et M. le président central Dr H. Seiler est désigné comme représentant de la S. S. H. dans la commission.

6. Pourboire. Un rapport détaillé est présenté sur les derniers pourparlers avec l'Union Helvetia concernant le pourboire. La question de la création d'un Office paritaire de contrôle des pourboires fait l'objet d'une discussion spéciale. Pour des raisons de principe, comme à cause des frais qui seraient ainsi occasionnés, le Comité central ne juge pas pouvoir entrer en matière sur cette suggestion, bien qu'il continue à reconnaître néanmoins, en principe, le droit de contrôle du personnel sur les sommes recueillies à titre de pourboire, ce contrôle étant exercé par des personnes de confiance des employés de l'hôtel. La question de l'introduction d'un schéma uniforme d'inscription des pourboires dans les livres sera étudiée en commun avec l'Union Helvetia.

7. Décisions de l'Alliance internationale de l'Hôtellerie. Le Comité prend acte du rapport de la Direction sur les travaux et les décisions du Comité exécutif de l'A. I. H., réuni en séance d'automne à Athènes. Un extrait du procès-verbal de cette réunion a été publié dans la partie française de l'organe de la société.

8. Requête de l'Association suisse de ski. Cette association nous demande une contribution à la couverture des frais de participation d'une équipe suisse de ski aux Jeux olympiques qui auront lieu en Amérique en 1932. Le Comité accorde une subvention de 2000 francs.

9a). Réglementation des prix. Ce tractandum donne lieu à une longue discussion sur un grand nombre de questions de principe concernant l'établissement des prix, en vue notamment de la prochaine édition du Guide suisse des hôtels. Une requête de l'Association des voyageurs de commerce de la Suisse, tendant à faire consentir des prix spéciaux en faveur de ses membres, contient diverses demandes déjà réalisées. Les voyageurs de commerce professionnels jouissant actuellement de certains avantages dans les hôtels qu'ils fréquentent habituellement. Parmi les autres questions examinées, il faut citer entre autres celle des provisions aux agences de voyages, celle de l'application du daily rate aux séjours de week-end, celle des taxes de garage, celle du contrôle des prix à Genève et diverses propositions d'ordre plus secondaire présentées par différentes sections. Après avoir étudié de près chacun de ces points, le Comité prend des décisions conformes aux propositions de la Commission de la réglementation des prix, qui avait étudié tous ces problèmes au cours de deux réunions. L'Assemblée des délégués aura du reste à s'occuper elle aussi de la plupart de ces questions.

9 b). Cahier des charges pour le contrôleur des prix. Le Comité approuve en principe, avec quelques modifications et ajouts, le projet qui lui est soumis. Celui-ci est renvoyé à la Commission de la réglementation des prix pour nouvel examen et mise au net rédactionnelle, puis il sera porté à la connaissance des membres de la société par la Revue suisse des hôtels.

10. Bureaux fiduciaires „Fides“ et Dr Münch. Un rapport spécial sur cette question paraîtra dans l'un des prochains numéros de l'organe de la société.

11. Siège du Bureau central. Le 1er janvier 1931, l'immeuble sis à la Gartenstrasse 46 à Bâle est devenu la propriété de la S. S. H. Ceci nécessite des décisions du Comité central concernant le paiement de l'immeuble et le transfert du Bureau central dans ces nouveaux locaux. Le mode de paiement prévu par le Comité-directeur est approuvé. Le Comité procède à une visite complète du bâtiment, laquelle démontre la nécessité d'une étude plus approfondie des travaux de mise en état et du plan de répartition des bureaux pour tirer des locaux le meilleur parti possible. En conséquence, le Comité institue une commission spéciale, à laquelle sera adjoint un architecte, et qu'il charge de procéder aux études indispensables. Cette commission présentera un rapport au Comité pour sa prochaine réunion. Font partie de la commission MM. Doepfner, vice-président central, Pflüger et Boss.

12. Enquêtes statistiques dans l'hôtellerie. A l'occasion du 50ème anniversaire, en 1932, de la fondation de la S. S. H., on envisage l'élaboration d'un grand travail de statistique sur l'hôtellerie, semblable à celui qui a été publié lors de l'Exposition nationale de 1914. Le Comité décide l'établissement de questionnaires appropriés pour recueillir les données indispensables. La question de la publication d'une histoire de la société et de ses sections, par contre, n'est pas encore complètement éclaircie; elle sera reprise par le Comité dans sa prochaine réunion.

13. Rapport de la Direction. Le temps disponible étant mesuré, ce rapport se limite à la question de la loi fédérale sur les repos hebdomadaires, dont le projet sera examiné le 16 février par la commission du Conseil des Etats. La Direction est chargée d'adresser à cette commission le mémoire qui a été soumis en son temps à la commission du Conseil national, tout en l'adaptant à sa nouvelle destination.

Contre le bruit dans l'hôtel

Du travail pratique

On sait que le Touring-Club de France mène depuis longtemps déjà une campagne très sérieuse contre le bruit dans les stations de tourisme et de cures, ainsi que dans les hôtels. Il a chargé une commission spéciale de diriger cette campagne et de prendre les mesures d'exécution reconnues nécessaires. En ce qui concerne le bruit dans les hôtels, cette commission a reçu un rapport de M. Guillaume, ingénieur, directeur du service technique à la Chambre nationale de l'hôtellerie française; elle en a reçu un second de M. Poirrier, architecte, directeur du service technique du Crédit national hôtelier, portant particulièrement sur les bruits perçus à l'intérieur des constructions.

Après avoir étudié ces deux rapports et leurs conclusions, la commission a décidé d'organiser une série d'expériences destinées à préciser les qualités des matériaux de construction, spécialement étudiés en vue d'un isolement contre le bruit. Ces expériences auront lieu au laboratoire d'essais du Conservatoire des arts et métiers à Paris.

La plupart des matériaux isolants du bruit sont déjà bien connus des architectes et des constructeurs; ce qu'on ignore par contre généralement, c'est leur degré exact d'efficacité isolante. D'autre part, il s'agit de trouver des matériaux isolants susceptibles d'être utilisés non pas exceptionnellement, mais d'une manière courante, pour constituer les murs, les cloisons, les sols et plafonds des pièces d'habitation, spécialement dans les hôtels. Ces matériaux doivent être d'un approvisionnement facile, c'est-à-dire couramment offerts sur le marché; leur utilisation ne doit pas entraîner des dimensions anormales; leur composition et leur constitution ne doivent pas présenter des inconvénients aux points de vue de la mise en oeuvre, de la conservation, des dangers d'incendie, etc.; enfin leur prix de revient et d'entretien doit rester modéré.

Un rapport général sur les essais effectués analysera les résultats obtenus, mais ne comportera pas de classement. Ce rapport sera établi dans les conditions les plus sérieuses de rigueur scientifique, de sincérité et de compétence technique. Il fournira à toute personne intéressée, architecte ou constructeur, de solides éléments d'appréciation, pour introduire dans les cahiers des charges des stipulations adaptées à chaque cas particulier.

Les essais seront faits dans une cabine étanche aux bruits, dont une partie de la cloison sera constituée par l'échantillon à essayer.

Ils porteront sur la transmission de sons de trois hauteurs différentes: grave, moyenne, aiguë, chacun sous trois intensités: faible, moyenne, puissante et sur la transmission par chocs contre la paroi, avec trois degrés de force de percussion. Les sons ou bruits ainsi transmis au travers de l'échantillon seront reçus à l'intérieur de la cabine sur des appareils de mesurage spéciaux.

D'autres essais et observations porteront sur l'aspect des matériaux, le mode de présentation, le poids au décimètre cube, les caractéristiques de résistance, la perméabilité et la porosité à l'eau et à l'air, la détermination du coefficient de conductibilité calorifique aux températures moyennes et la tenue au feu.

La commission se réserve le droit de procéder à tous les autres essais spéciaux qu'elle jugera intéressants.

Le laboratoire établira pour chaque échantillon une série de chiffres exprimant les résultats de ses observations, faites dans des conditions d'essai exactement comparables entre elles.

On possèdera ainsi des notions précises sur les nouveaux matériaux employés aujourd'hui dans les constructions hôtelières. On s'imagine aisément l'immense valeur pratique de pareils travaux.

Un film de propagande hôtelière

Les films suisses de propagande touristique, qu'il s'agisse de simples documentaires ou de paysages servant de cadre à une action scénique quelconque, passent aujourd'hui fréquemment dans les cinémas de divers pays. Pour compléter cette propagande, un technicien, collaborateur de la partie allemande de ce journal, suggère l'établissement d'un film hôtelier suisse.

L'auteur de cet article (*Zur Filmfrage*, No 4 du 22 janvier) précise qu'il envisage un film montrant des exploitations hôtelières typiquement suisses. Dans le cadre d'une action scénique s'ajoutant à l'intérêt documentaire, le film devrait mettre en relief les avantages spéciaux de semblables hôtels et constituerait ainsi pour l'hôtellerie suisse un moyen de propagande très efficace.

Il faudrait relever, par exemple, que nos concierges et portiers suisses parlent tous plusieurs langues, ce qui étonne constamment les étrangers eux-mêmes. Pour ce motif et pour d'autres encore, il serait bon d'envisager l'établissement d'un film sonore. On soulignerait également la haute perfection du service, de même que les qualités toutes particulières du petit déjeuner suisse, dont tous les étrangers gardent un agréable souvenir. Ici on pourrait intercaler un court documentaire sur la provenance de notre miel et de notre beurre, peut-être au moyen d'une scène se déroulant à la campagne. Il y a 25 ans, l'auteur de l'article précité rencontra dans une petite ville espagnole un riche étranger qui avait fait quelques années auparavant son voyage de noces en Suisse. L'étranger ne se rappelait plus grand-chose des beautés naturelles de notre pays, mais il ne pouvait pas assez louer les délicieux petits déjeuners qui lui avaient été servis à Lucerne. Il y aurait lieu également de souligner combien la clientèle est abondante et sérieusement renseignée dans nos hôtels et comment le service s'y effectue toujours avec le plus grand soin, sans qu'il soit nécessaire au client, pour être ainsi l'objet des attentions du personnel, d'avoir sans cesse recours à l'encouragement du pourboire spécial.

Evidemment le film devrait présenter différents types de chambres, comme on en trouve dans nos hôtels suisses. Il serait

utile aussi de faire ressortir, à côté des avantages de la nourriture et du logement, celui des distractions nombreuses offertes aux hôtes: concerts, bals, etc. Et l'on pourrait sans crainte, vers la fin du film, laisser voir la présentation de la note dont le montant, en comparaison avec l'étranger et étant donné ce qui a été offert par l'hôtel sous tous les rapports, apparaîtrait comme réellement modique.

On pourrait également documenter le public sur le confort moderne introduit jusque dans nos hôtels perdus dans les montagnes en haute altitude, avec réception du courrier postal trois fois par jour. Le même hôtel de montagne pourrait être montré en pleine exploitation hivernale, avec sa clientèle sportive pendant le jour et ses ravissantes soirées mondaines. L'action se développerait aussi en partie dans l'un ou l'autre hôtel de nos stations climatiques (bains d'air et de soleil, exercices physiques, etc.), sur une plage et dans un hôtel d'une station balnéaire.

Bref, tout ce qui distingue avantageusement notre hôtellerie nationale des hôtelleries étrangères devrait être mis en relief d'une manière habile, adroitement et tout naturellement adaptée à l'action scénique, de manière à agir avec insistance et persuasion sur l'esprit des spectateurs.

Il serait relativement aisé d'imaginer une intrigue sentimentale et des incidents divers pour animer ces présentations de notre vie hôtelière et pour tenir constamment en éveil l'intérêt du public. D'autre part, on profiterait de l'occasion pour faire défiler sur l'écran quelques-uns de nos sites les plus beaux, choisis dans les différentes régions du pays. La splendeur des paysages encadrant l'action scénique donnerait à la propagande hôtelière finement glissée dans tout le film une force d'attraction toute spéciale.

Cette idée mérite en tout cas d'être retenue et de faire l'objet d'une étude approfondie, avec le concours d'un romancier et de spécialistes de la branche cinématographique. Pour réaliser une oeuvre qui réponde aussi parfaitement que possible à son but, une préparation minutieuse serait de toute nécessité.

La littérature hôtelière

Une suggestion à l'Alliance Internationale de l'Hôtellerie

Le temps n'est plus où l'on commençait, jeune garçon, par occuper un emploi tout à fait subalterne dans un hôtel, puis, après avoir gravi lentement, un à un, tous les nombreux échelons de la hiérarchie hôtelière, on finissait par devenir employé supérieur, directeur et même propriétaire d'hôtel. La création des écoles professionnelles d'hôtellerie a changé tout cela. En quelques années d'études théoriques et de stages pratiques, le jeune homme qui se destine à la carrière hôtelière est en mesure maintenant d'acquiescer avec une facilité beaucoup plus grande le premier bagage de connaissances qui lui sera nécessaire dans l'exercice de sa profession.

Mais il est peu d'industries qui se perfectionnent et qui évoluent aussi largement et aussi rapidement que l'hôtellerie. Ce qui était le dernier cri du confort avant la guerre n'est plus utilisable aujourd'hui dans bien des cas. Dans ses appartements, l'hôtel est contraint de suivre tous les progrès réalisés dans l'habitation moderne. La construction des chambres, avec leurs cloisons isolantes, leurs nouveaux systèmes de portes, leur ameublement, leur eau courante, leur éclairage, leur décoration, tout cet aménagement se modifie constamment et il s'agit de se tenir à la page si l'on veut conserver et développer sa clientèle. Les modes de chauffage sont bien différents de ceux d'autrefois. La généralisation des applications de l'électricité apporte des changements incessants. Et puis il y a la machinerie de l'hôtel, presque inexistante il n'y a pas si longtemps, qui est devenue un facteur de premier ordre dans les établissements de quelque importance. Tous les départements d'une grande exploitation hôtelière continuent ainsi leur évolution ininterrompue, qu'il s'agisse de la cave, de l'office, de la cuisine, du service, du lavage et de l'entretien du linge, du garage, du bureau, de la comptabilité. Bref, à l'heure actuelle, un hôtelier ne peut jamais se contenter des connaissances acquises; il doit sans relâche les compléter et les mettre au niveau des changements

survenus et des inventions introduites dans la pratique.

Pour l'aider dans cette étude permanente, il a à sa disposition la presse professionnelle technique et les ouvrages écrits par des spécialistes sur les mille et un sujets rentrant dans l'exploitation hôtelière.

Dans la règle, un hôtelier est capable non seulement de parler, mais de lire en plusieurs langues. Un journal ou un ouvrage écrit en anglais, par exemple, peut parfaitement être utile à un hôtelier allemand, français ou suisse; un traité rédigé en italien pourrait trouver des lecteurs non seulement en Italie, mais dans nombre d'autres pays.

La littérature hôtelière se développe à une allure réjouissante, mais elle ne produit pas tous les fruits qu'on serait en droit d'en attendre. Pourquoi? Parce que ces ouvrages forcément spécialisés, non destinés au grand public, sont généralement peu connus des intéressés. A part quelques exceptions, on les ignore en dehors des pays où ils ont vu le jour. Et de ce fait l'hôtellerie internationale subit certainement du préjudice.

Il y a donc ici une lacune à combler et j'estime qu'aucun organe ne serait mieux placé pour remédier à l'état de choses actuel que le secrétariat central de l'Alliance internationale de l'hôtellerie. Renseigner les groupements hôteliers nationaux et par eux les hôteliers eux-mêmes sur les journaux et les livres utiles à l'hôtellerie me semble être une tâche toute naturelle de l'organisation mondiale de l'industrie hôtelière.

Le secrétariat de chaque association hôtelière nationale pourrait établir une liste des journaux et des livres hôteliers de son pays et la communiquer au secrétariat de l'Alliance. Le catalogue ainsi dressé serait constamment tenu à jour aussi exactement que possible. Les journaux hôteliers signaleraient cette institution nouvelle, de sorte que les auteurs eux-mêmes, avec le temps, auraient soin de porter l'apparition de leurs ouvrages à la connaissance de l'organe central d'enregistrement. Avec le titre d'un ouvrage, le nom de l'auteur et celui de l'éditeur, il serait utile d'indiquer dans une courte notice le caractère spécial de l'oeuvre, comme on le fait dans les catalogues des maisons d'édition.

Les nouveaux ouvrages de quelque importance pourraient être signalés aux organes professionnels des hôtelleries nationales par l'intermédiaire du Bulletin de l'Alliance.

Une fois les premières listes établies, le travail de tenue à jour ne serait pas considérable et présenterait du reste un grand intérêt. On saurait alors où se renseigner pour répondre à toutes les demandes d'informations concernant les journaux et les livres hôteliers. Les services que pourrait rendre au monde de l'hôtellerie une institution de ce genre méritent assurément que les organes de l'Alliance se mettent à l'étude de cette proposition et examinent les moyens d'y donner une suite pratique et féconde en bons résultats. Mg.

Réflexions sur le tourisme

M. Gaston Gourdeau, ancien sous-secrétaire d'Etat français aux travaux publics, dont a dépendu pendant quelque temps le tourisme, a accordé une interview à un rédacteur du *Quotidien* de Paris. Après avoir souligné l'importance que le cabinet Steeg donnait aux questions intéressant le tourisme, M. Gaston Gourdeau a déclaré que l'Etat a le devoir d'outiller le tourisme. Il doit améliorer les routes et moderniser les vieilles stations thermales. Il doit veiller à ce qu'à la frontière, dans les ports et les gares, l'étranger soit reçu dans un cadre accueillant, avec une note de courtoisie et de bonne grâce.

En ce qui concerne le rôle de l'initiative privée dans le tourisme, le sous-secrétaire d'Etat a dit notamment:

«Si l'outillage du pays incombe à l'Etat, il reste dans le domaine si vaste de l'industrie du tourisme un champ immense qui ne peut être exploité et mis en valeur que par l'initiative privée: la réception des voyageurs, le soin de leur logement et de leur nourriture, les moyens de transport à mettre à leur disposition, toutes

Menton (Riviera)

Erstklass. Hotel aus Gesundheitsrücksichten zu verkaufen. 120 Luxur. Zimmer. Sehr vorz. Verfr. f. 30 Jahre. Preis Frs. fr. 1,500,000. Off. unt. Nr. 70, Gheysens, 1bis, rue Clavier, Nice.

RIVINIUS
H. RIVINIUS & CO ZUERICH
HOTEL PAPIERE

BUCHANAN'S
BLACK & WHITE
WHISKY

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
FRED. NAVAZZA - GENÈVE

Hotel zu verkaufen

aus Gesundheitsrücksichten in erstklassigem Höhenkurort der Zentral-schweiz mit Sommer- und Wintersaison. Gutgeführtes, wohlbekanntes Haus 2. Ranges. Vestibule, Salons, Speisesaal. Lift, Zentralheizung. Anmeldungen v. Reflektanten, welche über eine grössere Anzahlung verfügen, gefl. unter Chiffre T B 2260 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Les Fruits et les Asperges

„Del Monte“
donnent toujours satisfaction

Vente par principaux grossistes
Agents: Jöel & Klunge, Lausanne

Hotel

beim Bahnhofbester Fremdenstadt, 60 Betten, ganz neuzeitl. Einrichtung, dabei schöne Dépendance, sofort zu verkaufen

Anzahlung ca. Fr. 90,000.—, Anfragen von Selbstkäufern unter Chiffre G. 50609 Al. an die Publicitas Basel.

Montana - Vermala

Hôtel-Pension de 22 lits, tout confort, eau courante dans chaque chambre, à remettre de suite. S'adresser Case postale 19924, Montana.

HOTEL'S

Jahres- und Saison-Geschäfte

vermittelt die führende, seit über 25 Jahren bestehende Spezial- und Vertrauens-Firma

G. Kuhn, Zürich

Hotel-Immobilien
56 Bahnhofstrasse 56

Feinste Referenzen Strengste Diskretion

Schweizer. Hoteliers,

welche wünschen, sich zu einer Aktiengesellschaft zusammenzuschliessen zum Betriebe eines Grand-Hotel-Palace, in Cannes, Côte d'Azur (Frankreich) Neubau mit grosser Zukunft und grossen Ertrags-sind gebeten, sich zu melden bei Mr. Paul Boudet, Agentur in Hotel-Vermittlungen aller Art, in Nice (France), 14, Boulevard Joseph-Garnier.

Zu kaufen oder zu mieten gesucht
auf kommenden Frühling gutgehendes

Restaurant - Tea Room

eventl. mit Dancing. Offerten unter Chiffre HE 2291 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

M. M. les Sociétaires

sont priés de réserver leurs commandes aux Maisons qui soutiennent notre Journal par leurs annonces.

LIChTRUF

das moderne Ruf-System für Aerzte, Portiers etc

PROSPEKTE UND KOSTENLOSE BERATUNG DURCH:

C. SCHAEFER GUTENBERGSTR. 10 ZÜRICH 2
SPEZIALHAUS DER SCHWACHSTROMTECHNIK

A remettre à Montreux
Hôtel-Restaurant

en pleine exploitation, situé au bord du lac. Revenu assuré. Recettes prouvées. Capital néces. Fr. 65,000.—. S'adres. à A. Jordan, agent d'affaires potenté, à Vevey.

Reparaturen an Musik-verstärker-Anlagen

besorgt Fachmann i d. ganzen Schweiz zu bescheid. Preisen u. mit Garantie. E. Schelling-Biedermann, Tel. 467, Olten.

Côte d'Azur Hôtel-Pension

Jer ordre, 90 numéros, 13 salles de bain. Eau courante partout. Situation centrale, vue sur jardin et la mer. Superbe réception, grand hall-restaurant. Bail 20 ans loyer intéressant. Vieille clientèle fidèle, affaire saine et sûre à prendre avec fr. 130,000.— comptant (argent suisse). Intermédiaire s'abstenir. Ecrire sous chiffre A N 2351 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Zu verkaufen im Berner Oberland
ein gut frequentiertes

HOTEL

von 30 Betten. Offerten unter Chiffre F M 2375 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Kühlschränke und Kühlanlagen

elektrisch vollautomatisch arbeitend liefern wir in modernster Ausführung zu vorteilhaften Bedingungen

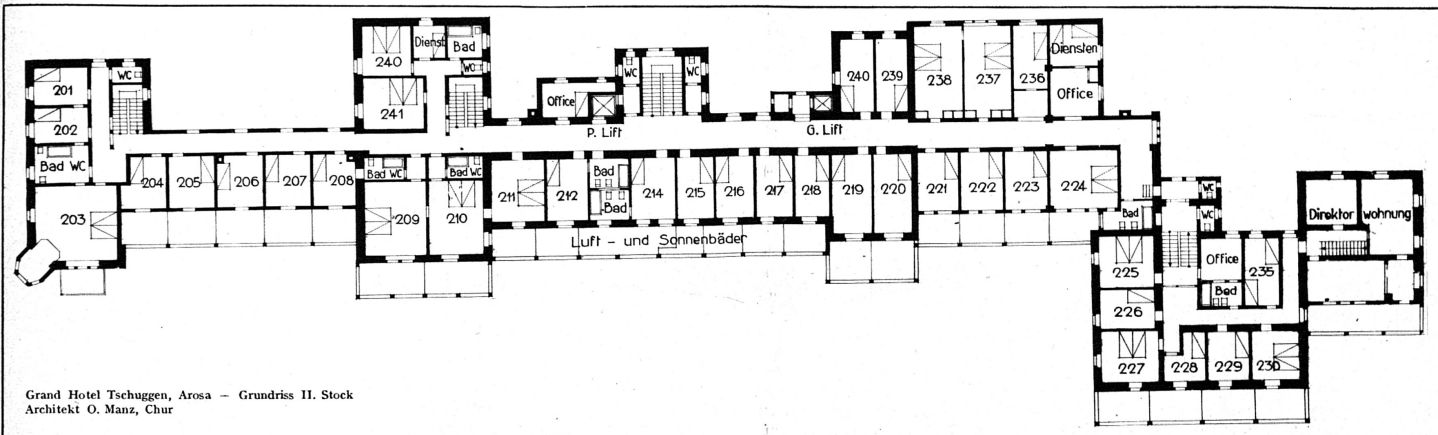
Verlangen Sie unverbindlich Offerte und Ingenieurbesuch

Gebürder Bayer, Luzern
Telephon 22.08

Verkaufsbureau und Ausstellung, Zürich
Alfred Escherstr. 27, Telephon 31184

29. Januar 1931
4. (40.) Jahrgang
Nr. 1

LA TECHNIQUE HOTELIERE



Grand Hotel Tschuggen, Arosa — Grundriss II. Stock
Architekt O. Manz, Chur

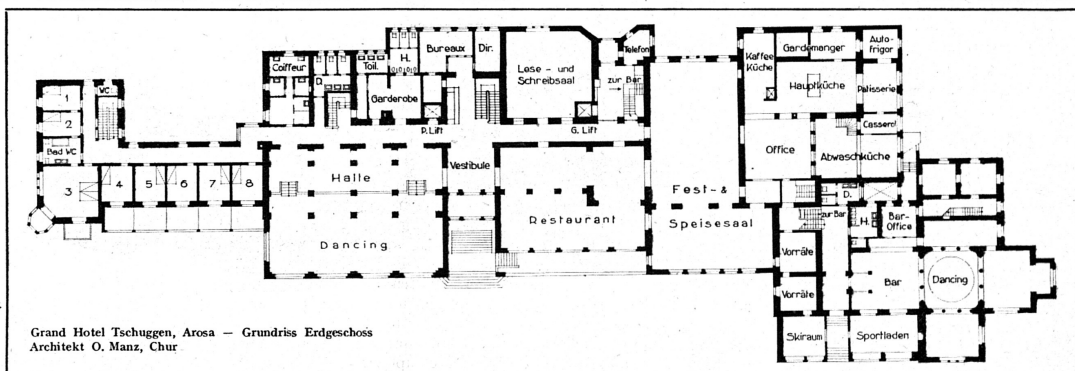
Grand Hotel Tschuggen Inner-Arosa

In vorzüglicher Sonnenlage des Kurortes Arosa, auf einer vorgeschobenen Terrasse von 1870 m Meereshöhe befand sich das ehemalige Sanatorium Inner-Arosa, ein Bau, der in die 80er Jahre des vorigen Jahrhunderts zurückreicht und der sich durch verschiedene An- und Umbauten allmählich zu einem grösseren Etablissement entwickelte. Mit der Zeit machte sich das Bedürfnis nach grösseren Umänderungen und Neuerungen geltend. — Da Arosa sich immer mehr als erstklassiger Winter-Sportplatz ausbildete und die Lage des Hauses in bezug auf Besonnung sowie Nähe der für den Skisport ausserordentlich günstigen Skifelder in Inner-Arosa und auf dem Tschuggen eine vorzügliche ist, wurde von Seiten der Verwaltung der Entschluss gefasst, das in den 80er Jahren des vorigen Jahrhunderts erbaute Sanatorium in ein Sporthotel I. Ranges umzubauen. Dieser Umbau erfolgte im Jahre 1929/30.

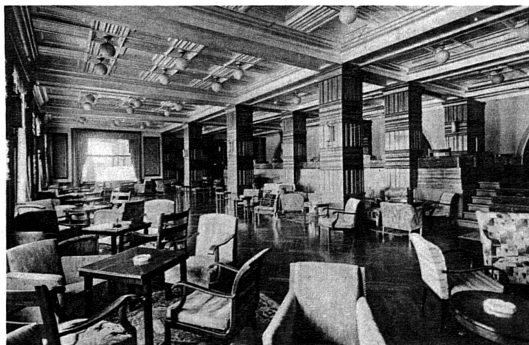
Vorerst war erforderlich, das Haus der neuen Bestimmung und dem veränderten Betriebe möglichst anzupassen, was im Jahre 1929 vom August bis Dezember durchgeführt wurde. Vergrößerung der Küchenanlage mit deren Nebenräumen, Verlegung des Haupteinganges auf die Südseite (bisher auf der Nordseite gelegen) mit Vestibule, Concierge-Loge, Personenaufzug und Büreaux, Garderoben und Toilettenanlagen, dann beiderseits vom Vestibule die Gesellschaftsräume als Restaurant und Halle, die in Verbindung mit dem Speisesaal für Festanlässe dienen, bildeten die Hauptpunkte des Bauprogrammes. Dazu galt es, die Fremdenzimmer durch Toiletten mit fließendem Wasser, Erneuerung der Tapeten und des Anstriches wie auch der Möblierung dem heutigen Geschmack und den Bedürfnissen der Neuzeit anzupassen; ferner Appartements-Bäder, Etagen-Offices und Dienstzimmer einzubauen, die frühere Sonnerie durch eine Licht-Rufanlage zu ersetzen und in einer Anzahl von Zimmern Telephonanschlüsse vorzusehen. — Fürwahr ein sehr reichhaltiges Bauprogramm für die kurze Bauzeit von nur wenigen Monaten.

Aus den beiden früheren Arztwohnungen sind neue Fremdenzimmer gewonnen worden, was zusammen mit einer besseren Ausnutzung der übrigen Zimmer eine Bettenvermehrung von 120 auf 160 ermöglichte, ohne dass eigentlich neue Fremdenzimmer dazugebaut werden mussten. Die früheren Liegehallen sind entfernt, zum Teil vor den Zimmern belassen worden; denn auch für den Gast, der Sport treibt, sind solche Loggien für Luft- und Sonnenbäder sehr beliebt und begehrt.

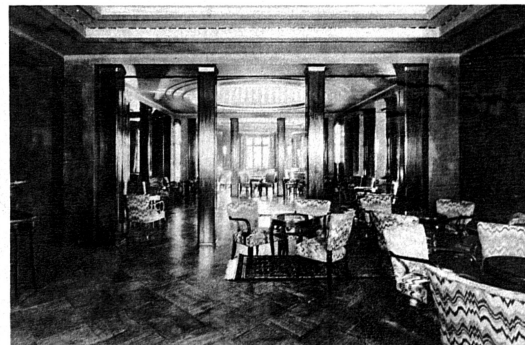
Im Sommer 1930 wurde die Aufgabe gelöst, die Bettenzahl auf 200 zu erhöhen und die Dachaufbauten umzuändern. Auf den Mittelbau und die seitlichen Flügel wurde



Grand Hotel Tschuggen, Arosa — Grundriss Erdgeschoss
Architekt O. Manz, Chur



Grand Hotel Tschuggen, Arosa — Halle



Grand Hotel Tschuggen, Arosa — American Bar

ein weiteres Stockwerk aufgebaut. Dabei sind die früheren Dächer mit ihrem Gefälle nach aussen in flache Dächer mit inneren Abläufen umgewandelt worden — bei dem niederschlagsreichen Sommer 1930 eine etwas heikle Aufgabe bei vollständiger Vermeidung von Durchnässungen der unteren Stockwerke. Das ganze Gebäude hat dadurch etwas Einheitliches, Monumentales erhalten und es wirkt durch seine Einfachheit, farbige Behandlung, sowie durch seine bevorzugte Lage ausserordentlich gut.

Eine geräumige Bar mit Dancing und Musikübertragung von der Halle her ist im östlichen Flügel eingebaut worden; sie ist mit dem Speisesaal und durch einen Gang im Untergeschoss mit dem Hauptkorridor verbunden und ergänzt so die Gesellschafts- und Festräume, wie sie für ein Haus von 200 Betten erforderlich sind.

Auf diese Weise ist ein modernes erstklassiges Sporthotel entstanden, das durch seine günstige Sonnenlage mit herrlichem Ausblick auf das Panorama der Arosener Gebirgswelt, durch die geräumigen und reich ausgestatteten Gesellschafts- und Festräume, wie durch erstklassige Installationen und behagliche Appartements- und Wohnräume dem verwöhnten Geschmack der modernen Sportwelt genügt.

Die Planbearbeitung und Bauleitung der gesamten Umbauten besorgte Otto Manz, Architekt B. S. A. in Chur; die Innen-



Grand Hotel Tschuggen, Arosa — Generalansicht

ausstattung von Restaurant, Halle und Barist von Valentin Koch, Architekt B. S. A. in St. Moritz durchgeführt worden. Als Hotelfachmann wirkte F. Buchli-Sonder-

egger mit, der zugleich als Delegierter des Verwaltungsrates dem Hotelbetrieb vorsteht, währenddem die Direktion in den Händen von Herrn J. Kleiner liegt.

Beschädigen elektrische Staubsauger die Teppiche?

B. Im Zeitalter der wissenschaftlichen Erforschung jeder Operation auf ihre Wirkung und Wirtschaftlichkeit konnte die Klärung dieser Frage selbstverständlich nicht unterlassen werden. Gibt es doch immer noch Leute, die nach Methoden vergangener Tage reinigen und behaupten, Besen und Bürste schonten die Teppiche, der Staubsauger aber beschädige sie, weil er nicht nur Staub, sondern ebenfalls die Wolle ansauge. Im Lichte wissenschaftlicher Forschung sieht die Sache wie folgt aus:

Die handelsüblichen Staubsaugermotoren arbeiten mit einem Vakuum von 50 cm Wassersäule und besitzen ein Mündungsstück von etwa 60 Quadratmeter Saugfläche. Nimmt man nun den allergünstigsten Fall an, d. h. setzt man voraus, dass das Saugstück hermetisch auf der Teppich-

fläche aufliegt, nirgends Luft eintreten kann und folglich die maximale Saugwirkung ausgeübt wird, so wird der Teppich auf den erwähnten 60 Quadratmetern mit insgesamt nur 3 kg beansprucht. Diese Kraft ist nun absolut ungenügend, um die Wolle des Teppichs zu zerreissen. In der Praxis findet man allerdings nie solche extreme Zustände. Ein hermetischer Abschluss kann ja gar nicht erzielt werden, so dass eine viel geringere Wirkung in Frage kommt und die Gesamtbeanspruchung kaum einige hundert Gramm übersteigen dürfte. Dies genügt zum Entfernen des Staubes.

Immerhin findet man nach dem Reinigen von neuen Teppichen Wollabfälle im Staubsauger. Es handelt sich hier aber keineswegs um Wolle, die ein organisches Ganzes mit dem Teppich bildete. Es handelt sich

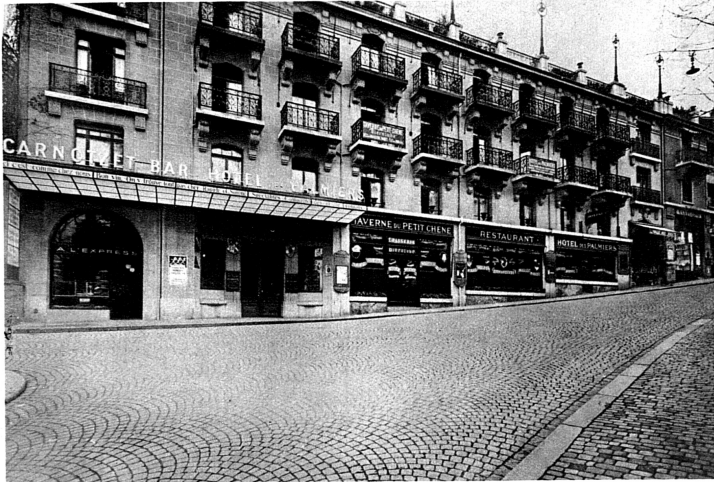
vielmehr um Abfälle, die beim Scheren der Wolle entstanden sind und die bei der Fabrikation als Fremdkörper in den Teppich gelangten. Wird ein neuer Teppich mit der Bürste gereinigt, so finden sich derartige Abfälle ebenfalls vor. Der Unterschied besteht nur darin, dass im letzteren Fall die entfernte Wolle kaum gesehen wird (sie verschwindet teilweise im Bürstenhaar), während sie im Staubsauger in starker Konzentration sofort in Erscheinung tritt.

Interessant sind die in den Vereinigten Staaten durchgeführten wissenschaftlichen Versuche mit geknüpften Wollteppichen. Man konstatierte, dass die ersten 3000 Reinigungen durch einen Staubsauger 3% der Wolle entfernen und die 3000 folgenden noch 1,25%. Weiter sind die Versuche noch nicht gediehen. 6000 Reinigungen entsprechen aber einer Lebensdauer des Teppichs von ca. 12 Jahren. Die erwähnten Zahlen von 3 und 1,25% beziehen sich übrigens auf die Wolle allein und nicht auf den Stoff, in welchem die Wolle ge-

knüpft ist. Dieser Stoff aber hat am Gesamtgewicht des Teppichs den grössten Anteil und man kann deshalb sagen, dass ein wollener Teppich praktisch nach zwölfjähriger Staubsaugerbehandlung keine Veränderung erleidet.

Dagegen wurde konstatiert, dass das Bürsten von Hand nach 6000 Reinigungen eine Gewichtsverminderung der Wolle um 10% nach sich zieht und die Behandlung mittels maschinell bewegter Bürste eine solche von etwa 12%.

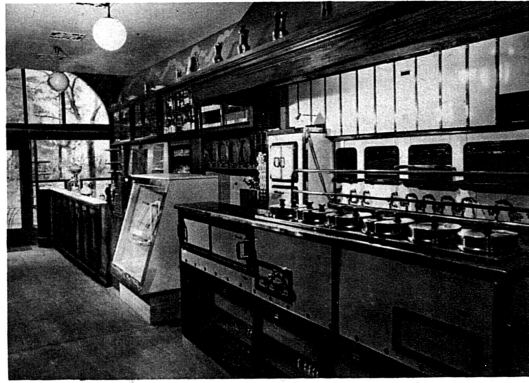
Aus diesen Zahlen dürfte hervorgehen, dass der Staubsauger just die Konservierung des Teppichs begünstigt. Es ist dies eine Eigenschaft, die bis heute noch wenig bekannt ist. Eine längere Lebensdauer der Teppiche spielt in einem Etablissement mit einigen Dutzend Zimmern eine Rolle in wirtschaftlicher Hinsicht, die festgestellte schonende Behandlung aber wird besonders dort sehr geschätzt werden, wo Teppiche von hohem oder antiquarischem Wert zu reinigen sind.



Bar Express des Palmiers à Lausanne — Extérieur du Bar



Bar Express des Palmiers à Lausanne — Bar, vu de l'entrée



Bar Express des Palmiers à Lausanne — Bar, vu de l'intérieur

Le Bar Express et Carnotzel des Palmiers à Lausanne

C'est dans le courant du mois de décembre écoulé qu'a été inaugurée la nouvelle annexe de l'Hôtel des Palmiers, à Lausanne, à laquelle on travaillait depuis de longs mois. Aussi bien, sans en avoir l'air, l'entreprise demandait-elle, étant données les difficultés du terrain et l'exiguïté des locaux, un effort sérieux et soutenu. Il faut féliciter M. Justin Baumgartner, directeur du Lausanne-Palace, d'avoir réussi à transformer une ancienne soule à charbon en un local, sinon spacieux, du moins confortable et sympathique, pourvu des dernières installations et réunissant sous le même plafond: bar, brochette, rôtisserie, soda-fontaine, rayon des sirops, des bières et des vins, etc. Le tout fonctionnant sous l'œil des clients, reluisant, astiqué et lumineux, avec un service des plus rapides et des plus soignés.

D'aucuns préfèrent le bar aux tabourets mobiles, un peu exigus. D'autres, le «carnotzel» sobriement décoré, mais avec goût, de motifs empruntés à nos paysages et à notre histoire et meublé à la rustique, décor indispensable pour déguster une savoureuse fondue ou de succulentes grillades.

A en juger d'après le menu qui fut servi par les soins de M. Hug aux invités de M. Baumgartner, les trois soirs d'inauguration, la cuisine

et les boissons de ce nouveau restaurant, unique à Lausanne, sauront flatter le palais des gourmets les plus difficiles.

Quelques détails techniques intéresseront sans doute les lecteurs de cette revue. Voici, d'abord, les idées directrices qui ont présidé à son aménagement:

1° Tirer le plus avantageusement parti de l'ancienne entrée du combustible et de la cour de l'usine de la Société du Lausanne-Palace. L'accès des camions à la soule à charbon avait été déplacé lors de la construction du garage en 1927/28 entre le toit de la dite usine et les tennis.

2° En complément de la Taverne-Brasserie actuelle, créer un local affirmant un caractère nettement démocratique et surtout de «Chez nous», en équipant les caves pour le service des vins du pays ouverts.

3° Développer l'exploitation en créant un Comptoir-Bar, répondant aux désirs du public circulant dans le Petit-Chêne, en même temps qu'un local du type vaudois et romand pour y débiter les produits du pays.

L'étude des installations techniques était limitée par le peu de place disponible, ce qui n'a pas empêché d'envisager d'emblée la construction d'appareils susceptibles de satisfaire aux besoins toujours croissants d'une époque affamée de nouveautés et de progrès.

Il faut toujours chercher à ce que la clientèle puisse de visu se rendre compte du détail de la confection des mets et de l'appât au service, les questions d'hygiène et de propreté étant intimement liées aux moyens de rapidité.

La Soda Fontaine, destinée à la confection des mélanges pour les rafraîchissements, en majeure partie sans alcool, est créée, de même que le comptoir et la vitrine d'exposition, sur l'installation frigorifique existante. Cependant, celle-ci a été doublée d'une seconde machine dont le but est de seconder la première et de la secourir en cas de réparation.

Les installations techniques et de bain-marie sont combinées pour que la plus grande partie des appareils puissent bénéficier de l'horaire-vapeur, principe fondamental d'exploitation de l'usine du Lausanne-Palace. Pour ces appareils, le gaz à air comprimé intervient comme secours en dehors de l'horaire-vapeur.

L'élevateur à vins ouverts, système Dupenloup, est muni d'un bac à saumure avec avertisseur pour en régler la température.

Le soda est relié directement au carbonateur par le comptoir réfrigéré.

FEUILLETON

Die Abteilung „Badewesen“ des Deutschen Museums in München

Von E. Büttikofer-Klein, Zürich

Diese Abteilung nötigt uns gleich beim Betreten ein zufriedenes Lächeln ab, denn der Blick fällt sofort auf ein naturgetreues Diorama des Badeweihsers in Baden (Aargau) aus der Zeit von etwa 1750. Man hat ein bekanntes Zeitbild ins Plastische übertragen, dabei leider die Badeaufscher mit den langen Ruten weglassen. Sie hatten bekanntlich den Badeanstand zu überwachen und Vergehen gegen denselben sofort nach alter Vätersitte zu bestrafen.

Lassen wir einen gewissen und berechtigten Patriotismus zugunsten der geschichtlichen Entwicklung zurücktreten, so fällt der Blick sofort auf eine plastische Nachbildung der Thermen des Diokletian in Rom, deren Ruinen bekanntlich noch sehr gut erhalten sind. Diese grossartigste antike Badanlage bedeckte eine Fläche von 140.000 Quadratmetern und gestattete gleichzeitig 3200 Menschen das Baden. Wärme und kalte Schwimmbäder, Schwitzbäder, Gelegenheit zu sportlicher Betätigung, Rennbahn, Theater, Gesellschaftssäle und Vorlesungsräume waren hier in einem einzigen Riesensaal vereinigt. Diesem altrömischen Luxus gegenüber macht das erste bekannte Dampfbad einen geradezu ärmlichen Eindruck: die primitiven Kabinen befanden sich — im Jahre 1495 — in einem auf Pfählen gesetzten Raum, und darunter wurde in einer riesigen Tonretorte das Wasser geheizt und der erzeugte Dampf in die Kabinen geleitet. — Nicht weniger originell ist das in einem Bild vertretene und aus der Mitte

des 13. Jahrhunderts stammende Judenbad in Friedberg (Hessen). Ausserlich ein Turmbau, führt im Innern eine Treppe bis 30 m unterhalb des Strassenniveaus, wo in einem unterirdischen Steinbecken direkt im Grundwasser von nur 6 C Temperatur gebadet wurde.

Die russische Schwitzbadhütte stellt sich im Diorama vor: Steine werden durch Feuer erhitzt und nachher, im glühenden Zustand, mit kaltem Wasser übergossen. Die sofortige Dampfbildung vermag 8—10 Personen, die teils auf Bänken sitzen, teils auf Pritschen liegen, den Genuss eines Bades zu bereiten. — Ein weiteres Diorama zeigt eine öffentliche Badanstalt des Mittelalters, 5 g-esse Bütten von ovalem Grundriss, jede für zwei sich gegenüber sitzende Personen eingerichtet, sind nebeneinander aufgestellt. Über die Büttenmitte führt brückenartig das Essbrett. Das Entkleiden erfolgte in Nebenräumen. Dioramen veranschaulichten ferner das altrömische Hausbad und ein türkisches Bad aus Brussa, von achteckigem Grundriss, mit steinernen Wandkanälen und besonderem Massageräumen. Und damit die Form ebenfalls ein modernes Hausbad nebst angeschlossenem Raum für gymnastische Übungen.

Das bessere Privatbad des 14. Jahrhunderts war in Deutschland nichts anderes als eine im Freien aufgestellte hölzerne Badewanne. Daneben stand ein Kessel, unter dem ein Feuer entfacht wurde zur Bereitung des warmen Badewassers. Es galt als besondere Ehrung des Gastes, wenn ihm der Hausherr ein Bad anbot, und dann wurden wohl als grosse Aufmerksamkeit Rosen ins Bad gestreut. Die Bedienung erfolgte durch eine Jungfrau, eine Magd oder einen Knappen. Ein Abtrocknen nach dem Bad fand nicht statt. Dafür erhielt der Badende ein Badehemd gereicht, in welchem er sich zur Ruhe legte, um hierauf in ein leinenes, vom Hausherr gestiftetes Gewand zu schlüpfen.

Der erste Kohlenbadofen tauchte gegen Ende des 18. Jahrhunderts auf. Es ist dies eine

zylindrische Konstruktion. Die Zylinderwände sind doppelt und als Wasserreservoir ausgebildet. Das Feuer wurde unten in der Mitte entfacht. Der oberste Teil des Ofens verläuft trichterartig. Hier wurde das Wasser hineingegossen. Der Abfluss erfolgte vermittelst eines Hahns, der ebenfalls im obersten Teil des Ofens angebracht war, jedoch derart, dass das eingegossene kalte Wasser zwangsläufig den Ofen von oben nach unten und dann wieder von unten nach oben passieren musste, um ausströmen zu können. Der Ofen war ein sogenannter Vorratsofen. Er war der Vorläufer des ersten im Jahre 1860 erstellten Gasbadeofens. Wir finden bei diesem den Brenner unten. Erhitzt wurde gleichzeitig der ganze Inhalt des Ofens. Das dauerte natürlich geraume Zeit. Nachher liess man unten kaltes Leitungswasser einströmen, das oben das warme hinaus drückte. Man denkt bei dieser Wirkungsweise unwillkürlich an den gewöhnlichen Küchenboiler.

1880 treffen wir schon den ersten offenen Badeofen. Seine äussere Form hat grosse Ähnlichkeit mit der noch jetzt üblichen. Das Wasser wurde ungefähr im obersten Drittel durch ein wagrecht Rohr in den Ofen hineingeführt. Das Rohr endete in einer senkrecht nach oben gerichteten Mehrfachdüse. Das Wasser drang also springbrunnenartig hinaus. Die Strahlen fielen nun auf schräge Auffangbleche, die von unten her durch Gasflammen erhitzt waren. Von den Auffangblechen lief das Wasser bereits im warmen Zustand ab und verliess den Ofen im untersten Teil. Wir erkennen an den geschilderten Merkmalen bereits den typischen Durchflussofen, der ja bis heute noch nicht übertroffen wurde, wegen der sofortigen Verwandlung von kaltem Wasser in heisses. Immerhin hatte diese feste Gasrückstände verschmutzten Badewassers. Auch machte sich der Gasgeruch nicht gerade angenehm bemerkbar.

Besser war die Konstruktion vom Jahre 1885. Das Wasser strömte hier durch ein Rohr, das in der vertikalen Ebene mehrfache Krümmungen aufwies, so dass eine relativ grosse Rohrpattie

der Wirkung des an der untersten Stelle angebrachten Brenners und der Verbrennungswärme ausgesetzt war. Man scheint eine ziemlich hohe Wassertemperatur erhalten zu haben, denn das Rohr endete in einem Wechselhahn, wo kaltes Leitungswasser in beliebigem Verhältnis dem nach der Wanne weiterströmenden gasgeheizten Wasser beigegeben wurde.

Eine Sonderkonstruktion tauchte 1860 auf: der gasgeheizte Zirkulationserhitzer. Die Badewanne wurde in diesem Fall zuerst bis zur nötigen Höhe mit kaltem Wasser gefüllt. Die Wanne hatte nun etwas unterhalb der Wasserlinie eine Rohrabzweigung, die unmittelbar über dem Wannenboden wieder einmündete und der Wirkung eines Brenners ausgesetzt werden konnte. Öffnete man nun mittelst Hahn diese Rohrabzweigung, so musste sich das Wannenwasser erhitzen, im Abzweigrohr in die Höhe steigen und Wanne zurückgelassen. Kälteres Wasser strömte naturgesetzlich nach, und so wurde im Laufe von längerer Zeit durch natürliche Zirkulation der ganze Wanneninhalt auf die Badetemperatur gebracht. Übrigens sah das Jahr 1860 ebenfalls den ersten unterhalb des Wannenbodens angebrachten Längsbrenner.

Den modernen Badeofen brachte das Jahr 1890. Professor Junkers, der seither so berühmte gewordene Flugzeugkonstrukteur, erstellte einen Ofen in Form eines stehenden Zylinders. Die doppelte Wand war dem Durchfluss des Wassers reserviert. In diese Wand waren jedoch zahlreiche vertikale und gasgeheizte Rohre gestellt. Es war zum erstenmal, dass hier der Gasstrom in zahlreiche Teilströme zersetzt und dadurch eine vorher nicht erreichte sofortige intensive Heizwirkung erzielt wurde.

Sonstigen als Gegenstück zum altrömischen Volksbad fehlt auch nicht das Diorama eines neuzzeitlichen Volksbades, das einer ähnlichen Entwicklung zuteil wurde, wie es einst in Rom sich geltend machte, d. h. ebenfalls dem Bedürfnis nach Licht, Luft und Sport gerecht wird.

La machine à laver l'argenterie et la vaisselle est à circulation d'eau, maintenue en ébullition par la vapeur.

La cafetière, système Still, accessoire de la brocherie, remplit toutes les fonctions de cafetière; l'évacuation des gaz et des vapeurs se fait automatiquement par le canal de ventilation.

L'horloge est fixée sur la pendule-mère, laquelle sert en même temps au contrôle du personnel du groupe Garage, Usine et Palmiers.

Le haut-parleur est aménagé pour transmettre les productions d'orchestre depuis le Palace et la Taverne-Brasserie. Entre les concerts réguliers, l'orchestre est remplacé par un gramophone.

La ventilation a été scindée en deux: ventilation du local, et ventilation des vapeurs et des odeurs de cuisson. L'arrivée d'air frais sur les radiateurs se fait par une cheminée ad hoc.

L'architecture et la devanture de l'établissement ont été conçues par M. W. Baumann, architecte à Lausanne, et la décoration par M. Menet, artiste-peintre également à Lausanne. M. Genot, chef d'usine du Lausanne-Palace a présidé aux travaux de montage, d'appareillage et à toute l'installation électrique. Quant à la nouvelle cave, elle a été aménagée par M. Rich. Neeser, tonnelier à Lausanne.

Die Grossgasküche des Restaurant „Neue Börse“ Zürich

E. B. Ob diese Küche, wie uns bei der kürzlichen Pressebesichtigung mitgeteilt wurde, die modernste und vollständigste Anlage der Schweiz und eine der gediegensten des Kontinentes überhaupt darstellt, kann der Schreiber dieser Zeilen nicht beurteilen. Aber dass die Gesamtheit der 60 Küchenapparate sowohl hinsichtlich betriebs-technischer Anordnung wie hinsichtlich der Ausführung den Eindruck einer konstruktiven Ausführung von höchster Qualität, die letzten Errungenschaften berücksichtigenden muster-gültigen Einrichtung macht, kann nicht bestritten werden. Betriebstechnisch fällt die absolute Trennung zwischen Küche, Lager und Speisevorbereitung auf, die anscheinend hier zum ersten Mal in der Schweiz durchgeführt wird. In der Küche wird nur gekocht. Das Schälen der Kartoffeln, das Waschen des Gemüses, das Zerhacken des rohen Fleisches usw. erfolgt eine Etage tiefer, im Kellergeschoss, das mit der Küche durch mehrere Treppen und einen Personenaufzug verbunden ist.

Damit ist auch bereits gesagt, dass die Küche im Erdgeschoss plaziert ist. Auf drei Seiten ist sie von Restaurants umgeben; die vierte, eine Fensterfront, geht nach dem Hof. Die Lage der verschiedenen Küchenapparate wurde zu einem grossen Teil durch den Charakter der angrenzenden Restaurants bestimmt. Das gegen die Suhl zu gelegene „Kaffee-Restaurant“ wird mit der alkoholfreien Führung von Getränken, Preisen vornehmlich den Neuheit aufnehmen. Es fasst 300 Personen, wozu im Sommer weitere 200 kommen, die auf der Suhlterrasse Platz finden. Es war nun gegeben, die 4 Suppenkessel sowie die Geschirrwaschmaschine längs der Küchenabschlusswand gegen das Kaffee-Restaurant zu verlegen. Gegen eine andere Strasse liegt das Bierrestaurant, von der Küche durch ein besonderes Buffet und eine besondere Glasabschlusswand getrennt. Dazu kommt noch das Weinrestaurant, in welchem etwas höhere Preise gelten und das wiederum gesonderten Zutritt zur Küche hat. Daran schliesst sich das vegetarische „Diät-Restaurant“ an, für welches dicht dahinter in der Küche ein eigener Grosskochherd vorgesehen ist und eine eigene Maschine für warme Getränke. Bier-, Wein- und Diätrestaurant fassen zusammen 500 Personen. Bei Bankettbetrieb kann der im ersten Stock gelegene grosse Saal noch 600 Personen aufnehmen. Das Bedienpersonal zählt 80 Serviertöchter und Kellner, die Küche beschäftigt 60 Personen.

Die Längsachse der Küche wird vornehmlich durch die 3 Gross-Gasherde eingenommen, die als

Gaspressluftkonstruktionen

erstellt sind, jedoch in Anpassung an die schwankende Tagesbelastung auch mit Gas von gewöhnlichem Druck betrieben werden können, das sowohl in Glühplatten wie in offenen Kochstellen (für Einzel- und Spezialfälle) zur Wirkung gelangen kann. Rechts der Herde (vom Eingang aus gesehen) sind die Küchentische aufgestellt, die als bemerkenswerte Neuheit innerhalb der eigentlichen Tischplatte noch 3 Abstellbretter aufweisen. Links der Herde, bzw. zwischen diesen und dem Hauptrestaurant, hat man die Wärmeschränke eingereiht.

Unmittelbar hinter den Abschlussfenster der Restaurants, sozusagen einen Teil der Buffetrückwand bildend, sind 4 „Universal-Anrichten“ aufgestellt, drei davon in der gleichen Reihe gegen das Hauptrestaurant zugekehrt, die vierte gegen das Bierrestaurant gerichtet. Diese als küchentechische Neuheiten anzusprechende Universalanrichten enthalten Wärmeschränke für fertige Platten, Bratenkästen für fertige Braten, eingebaute Tranchierbretter und in Form von „Bains-marie“ eingebaute zahlreiche kleinere Behälter, in welchen Saucen, Beilagen, Gemüse und Suppen warmgehalten werden können. Wenn also vom Buffet aus eine Bestellung erfolgt, so kann sie in den meisten Fällen unmittelbar dahinter ausgeführt werden, ohne Laufwege. Wie uns mitgeteilt wurde, soll durch diesen Modus die Verteilung in Portionen die Bedienungszeit auf die Hälfte reduziert werden können, was für Stossverkehr wichtig ist. Der unterste Teil dieser Anrichten öffnet sich gegen das Buffet hin, so dass das Buffetpersonal direkt die hier warmgehaltenen Teller herausnehmen kann. Die erwähnten Wärmeschränke parallel zu den Herden verlegt, dienen vornehmlich für die silbernen Platten vor deren Benützung.

Die Kippkessel-Anlage

umfasst 4 Kessel von 100 bis 300 Liter Inhalt zum Kochen von Suppe, Gemüse, Bouillon und zum Dämpfen von Kartoffeln, sowie 4 kleinere Kessel von 30 bis 70 Liter, um die gleichen Speisen in kleineren Mengen zubereiten zu können. Zur weiteren Ausrüstung der Küche gehören die Bratengruppe, der Friture-Apparat und die 2 Gaspressluftgrills. Hier wird in kurzer Zeit eine sehr hohe Temperatur erhalten, die von unten her wirkt, so dass die vom Fachmann ge-

Ci-dessous les noms des maisons qui ont livré les principales fournitures:

- Installation frigorifique et accessoires Autofrigor S.A., Zurich.
- Installation du chauffage Sulzer Frères S.A., Lausanne.
- Installation de cuisine (système Junker & Ruh) Botalaz & Cie, Lausanne.
- Etude de ventilation L. & E. Golay, Ing., Genève.
- Cafeterie M. Strahl, Arda S.A., Lausanne.
- Devanture M. Nydegger-Wagnière, Lausanne.
- Marquise Zwahlen & Mayr, Lausanne.
- Vitrierie Wagenländer, Lausanne.
- Boiserie et bancs Menuiserie Lausannoise.
- Toutes les enseignes Braun, peintre, Lausanne.

Il convient d'ajouter, pour compléter ce trop bref exposé, que des deux collaborateurs de M. Justin Baumgartner dans cette nouvelle création intéressante à plus d'un titre, M. Hug et Mme Faesch, le premier reste attaché à la surveillance de la Taverne-Brasserie, et la seconde à celle de l'hôtel ainsi que du Bar Express et Carnotzet.

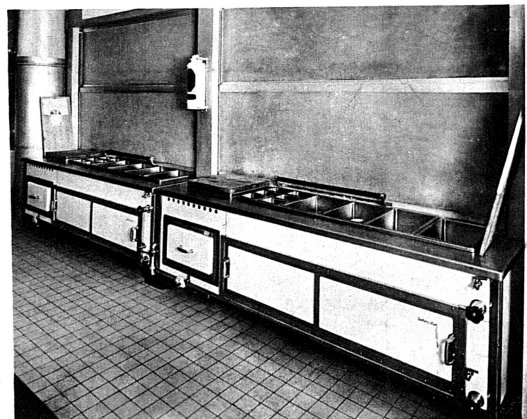
wünschte Stäbezeichnung trefflich erzielt wird. Eine andere Eigenart dieser Grills besteht darin, dass mittelst Hebel der Stabrost um etwa 10 cm gehoben werden kann. Dies genügt, um die Grillspisen nach der Fertigstellung der weiteren Wirkung der Hitze zu entziehen und sie trotzdem warm zu halten, bis zur Benützung.

Die Diätküche, im Grundriss ein rechteckiger Zipfel der Hauptküche, hat eigenen Grossgasherde, eigene Back- und Bratöfen, sowie eigene Wärmeschränke und Warmgetränkemaschine.

Die umfangreiche Kühlanlage soll später in einem besonderen Artikel gewürdigt werden. Hier sei nur bemerkt, dass in der Küche 2 Kühlkästen stehen, wovon der eine seine Glasfächer direkt gegen das Buffet des Hauptrestaurants öffnet, während der andere, grössere, in 15 getrennte Fächer, einzeln verschliessbar, eingeteilt ist und nur dem Küchenbedarf dient.

Auf die Einzelheiten der Ventilationsanlage kann an dieser Stelle nicht näher eingetreten werden. Es mag der Hinweis auf die reichliche Entlüftung und die Ableitung der Dämpfe genügen.

Die Herde, Kessel, Back- und Bratöfen, Wärmeschränke, Anrichten, wie der Patissierofen (im Keller) und der Zuckerkoher (auch im Keller) wurden von der Firma Junker & Ruh A.G. (Schweizer Vertretung: Sanitas A. G., Zürich) geliefert. Sämtliche Herde, Schränke, Tische usw. sind für die gleiche Höhe von 80 cm gebaut. Die Tischplatten sind mit NIROSTA-



Grossküche des Restaurant „Neue Börse“, Zürich — Universal-Anrichten (zum Verteilen in Portionen) mit Tranchierbrettern, dampfgeheizten Bain-Marie-Gefässen (fest eingebaut) und Wärmeabteilungen zur Aufnahme kompletter Platten — Der Unterteil kann auch von der entgegengesetzten Seite (Buffet) aus geöffnet werden, u. dient teilweise als Tellerwärmer

Metall überzogen. Dieses Metall kommt auch sonst weitgehend zur Verwendung.

Wie bereits angedeutet, handelt es sich hier um eine reine Gasküche. Das Gas wird für die Herde, Grills und Brat- wie Konditoröfen direkt zu Heizzwecken verwendet, in den Wärmeschränken, Anrichten und Kesseln dagegen indirekt, indem diese Apparate durch mittels Gas erzeugten Dampf geheizt werden. Die Spülmaschine ist ebenfalls mit Dampfheizung ausgerüstet.

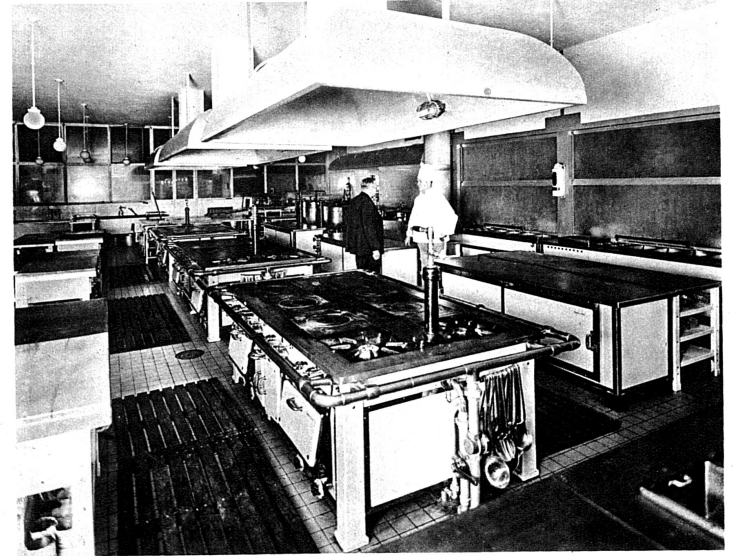
Die Hilfsbetriebe der Küche.

Sie sind, wie bereits angedeutet, unmittelbar unterhalb der Küche im Kellergeschoss angeordnet und verdienen eine separate Würdigung. Wir nennen als Unikum eine Zentrifuge zum Ausschleudern des Salates, dann eine Wasserröhrtungsanlage. Da enthartetes Wasser nicht nur die Kochzeit verkürzt, sondern ebenfalls die Lebensdauer der gewaschenen Gewebe beträchtlich erhöht, werden wir uns mit diesem Problem demnächst eingehender in der „Hoteltechnik“ befassen. Hier sei nur gesagt, dass in der „Neuen Börse“ sämtliche in der Küche wie in der Waschküche benützte Wasser enthartet wird. Wir nennen die eigene Pressluftzeugungsanlage, die zu den Stosszeiten in Betrieb genommen wird, die Kühlanlage und die Waschküche, in welcher neben 4 mit Kachelplatten ausgelegten Waschtüben auch 4 Holztrüge Platz gefunden haben, speziell zur Säurebehandlung von Flecken (Fleckenentfernung mittelst Eau de Javelle z. B.). Im Keller haben auch die Garderobenschränke für das Personal Aufstellung gefunden. Die gediegene Kachelplattenverkleidung wie die reichliche Beleuchtung der Kellerräume (unter Beachtung der Prinzipien der „Lichtwirtschaft“) gestalten auch diesen Teil des Betriebes zu einem geeigneten Aufenthaltsort.

Das Durchrostern von Boilern

Der Boiler ist ein in grösseren Küchen sehr beliebter Warmwasserspender. Leider hört man aber häufig Klagen über sein schnelles Durchrosten. Solche Korrosionserscheinungen treten nicht selten schon nach ein- bis zweijährigem Gebrauch auf. Die bisherigen Schutzmassnahmen haben sich deswegen wenig bewährt, weil die Ansichten über die Ursachen des Durchrostens sehr verschieden sind. Gewöhnlich ist man geneigt, dem Material des Boilers selbst die Schuld zu geben. Das stimmt aber nicht, denn Art und Stärke der Korrosionen hängen ganz von der Art der Beanspruchung des Boilers ab. Wir wissen, dass das Wasser mehr oder weniger saure Gase, besonders Kohlensäure und Sauerstoff, enthält, die zur Korrosion führen und, wenn das Wasser dazu noch erwärmt wird, das Zink in erhöhtem Masse angreifen. Unter Umständen kann die chemische Zusammensetzung des Wassers die Verwendung verzinkter Boiler geradezu verbieten. Weil aber verzinktes Eisenblech nun einmal billig ist, hat man als Schutzmittel eine Art Glasur zu

benützen versucht, allerdings mit wenig Erfolg, wegen ihrer geringen Haltbarkeit. Erst neuerdings hat man einen Überzug gefunden, der allen Angriffen des Wassers widersteht. Dieser Überzug, der nach Entfernung aller Unreinigkeiten von der zu behandelnden Fläche mehrmals eingebraut wird, hat den Vorteil, dass er seine Biegefähigkeit beibehält und selbst bei Formveränderungen nicht abspringt. Natürlich ist für die Benützung des Schutzmittels eine richtige Boilerform Bedingung. Boiler mit abschraubbarem Deckel und eingebauter Heizschlange sind ohne weiteres zur Aufbringung des Überzuges üblichen Ausführungsform wegen der viel zu kleinen Reinigungsöffnungen nicht gut zu behandeln. Sehr praktisch sind auch die neueren ausziehbaren und doppelwandigen Boiler, die sehr bequem mit dem Schutzüberzug versehen werden können. Wer sich also einen Boiler zulegen will, richte sein Augenmerk auch auf die Vorbereitungen für eine lange Haltbarkeit. Ing. K. T.



Grossküche des Restaurant „Neue Börse“, Zürich — Küche gegen die Hofseite gesehen — Rechts neben den Herden die Reihen der Wärmeschränke, der mehrtägigen Küchentische und Universal-Anrichten — Die sich hinter den letzteren befindlichen aufziehbaren Glascheiben bilden die Buffetwand des „Kaffee-Restaurants“



Grossküche des Restaurant „Neue Börse“, Zürich — Batterie d. grossen u. kleinen Siedekessel

Barbetriebsführung - Die Barkarte*)

(J. R.) Für eine richtige und gute Barführung Sorge man dafür, dass peinlichste Sauberkeit herrscht. Die ganze Bar sowie das sämtliche Inventar soll täglich gründlich gereinigt werden. Ebenso der Keller, in dem die Getränke und Speisen aufbewahrt sind. Tadellose Waren, nur die besten Marken führen, vollendete Höflichkeit, Freundlichkeit, Genauigkeit in der Beachtung der Wünsche der Konsumenten sind Hauptbedingungen.

Man Sorge stets für richtige und gute Ventilation, für genügend Vorrat an reinem Eis, Zitronen, Früchten, Likören sowie in allen für die Bar notwendigen Artikeln. Cocktailmaschine und Schüttelbecher sind nach jedem Gebrauch sofort zu spülen. Alle Gegenstände sollen stets denselben Platz haben, damit man mit Suchen keine unnötige Zeit verliert. Betrunkene Gäste sollte nichts und nur im äussersten Falle alkoholfreie Getränke oder Kaffee verabreicht werden.

Man Sorge dafür, dass die Liköre und Weine sowie jedes Getränk vorschriftsmässig kühl oder gut temperiert serviert werden. Es ist nicht richtig, Weine und Sekt warm zu lagern und dann geschwind im Eiskühler zu servieren; der Eiskühler ist dafür da, die Weine kühl zu erhalten und nicht erst kühl zu machen. Erstens nimmt dies zu lange Zeit in Anspruch und zweitens ist der Gast unzufrieden und verliert die Geduld.

Die Mischgetränke sollen vor den Augen der Konsumenten auf dem Barbuffet bereitet werden, wobei es leicht ist, dem Goût des Gastes durch Befragen während der Zubereitung der Drinks gerecht zu werden. Die nötigsten und am meisten verlangten Mixtures hat der Bar-

man in Flaschen, mit Spritzkorken versehen, vor sich stehen, so dass die Getränke in möglichst kurzer Zeit hergestellt sind.

Man achte darauf, dass das, was auf der Barkarte steht, auch wirklich serviert werden kann, denn es ist peinlich, dem Gast sagen zu müssen, dieses oder jenes Getränk (oder Likör) sei nicht mehr da. Beim Servieren von Weinen, speziell Champagner, lasse man die Gläser nicht bis zum Rande vollgessen, sondern nur dreiviertelvoll, es sei denn, der Gast verlange es. Im allgemeinen lieben es die Gäste nicht, dass eine Flasche mit drei bis vier Gläsern leer wird, ausserdem wird der Wein auch geschwinder warm.

Es ist unpassend und unstatthaft, die Gläser erst mit Eis anzukühlen und in das mit Wassertröpfchen und Eis behaftete Glas den Wein zu gießen. Die Gäste wollen ein reines trockenes Glas und einen kalten Wein. Ich spreche hier speziell von Sekt und Weissweinen. Etwas anderes ist es bei den diversen Mischungen. Wenn ein Getränk kalt serviert wird, füllt man das Glas zur Hälfte mit feinem zerkleinertem Eis, besonders gilt dies bei Getränken, in denen Milch, Eier, Wein und Mineralwasser verwendet werden, kommen nur 2-3 kleine Eisstücke hinein, welche vor dem Servieren entfernt werden. — Bei heissen Getränken muss man das Glas vorzüglich zuerst wärmen, sonst kann es platzen. Bei warmen Getränken wird der Zucker mit etwas warmem, bei kalten mit etwas kaltem Wasser zuerst aufgelöst. Wenn warme Getränke mit Eiern bereitet werden, so rühre man dieselben andauernd auf dem Feuer, sonst gerinnen sie und geraten nicht.

*) Vide „Hotel-Technik“ Nr. 12/1930.

Warmen Punsch-Grogg kann man abkochen durch Anzünden, da dies schöner aussieht. Sollte er nicht brennen, giesst man etwas Rum oder noch besser Arrac darauf. Beim kalten Punsch stellt man die Terrine oder Botte in genügend Eis, welches mit viel Salz bestreut wird, damit das Gefäss recht kalt wird. Bei Mischungen mit Sekt wird derselbe immer zuletzt beigefügt. Whisky sollte beständig auf Eis liegen. Spezialsachen serviert man in den dazu passenden Gläsern.

Die Getränke können nach Belieben der Gäste stark oder weniger stark gemischt werden, sofern mit einem Glas Wasser dazu serviert wird. Die diversen Syrops sollen gut verkorkt sein. Gepresster Zitronensaft sollte nicht älter sein als einen Tag und stets gut gesiebt. Die Früchte dürfen nicht mit den Fingern angefasst werden, sondern mit Gabel und Löffel, ebenso der Zucker. Eine kleine Anzahl Früchte, besond. nach Bedarf vorrätig geschnitten sein. Eisgetränke und solche mit Eiern oder Milch werden mit Strohhalm und, wenn Früchte dabei sind, noch mit einem Löffel serviert. Bei hohen Gläsern lange Limonadenlöffel.

Anzahl und Auswahl der Liköre und Weine.

Sie hängt von der Grösse, Lage und Begangenschaft einer Bar ab. Eine erstklassige Bar hat alle Liköre und Weing zu führen, die den Barbesuchern nur bekannt sind. Jeder Barinhaber oder Barkeeper schaut bestmöglichst darauf, nur prima Marken zu führen. Es kommt selbstverständlich darauf an, wie die Barkarte zusammengestellt ist, welche Sorten Liköre, Weine, Drinks usw. darauf figurieren. Dem entsprechend macht man auch seine Einkäufe. Auf den meisten Barkarten stehen neben unseren berühmten Schweizer Spezialitäten wie Kirschwasser, Enzian, Wacholder, Marc, diversen Bittern, Eiercognac usw. die französischen: Chartreuse, Grand-Marnier, Cusenier und Marie Brizard-Liköre, Benedictine de Fécamp, Vielle

Cure, Cointreau, Amer Picon, Dubonnet, Cordial Médoc, diverse Cognacs, franz. Vermouth. Dann die deutschen mit Gilka Kümmel, Boonekamp, Orange Bitter, Maraschino, ferner die holländischen mit den beiden berühmten Marken Bols und Fockink mit Cherry Brandy, Apricot und Peach Brandy, diverse Curaçao. Danziger Goldwasser, diverse Crèmes, Half on Half, Schwedenpunsch; die russischen mit Wodka, Alash Kümmel, Slivovitz; die italienischen mit den diversen Vermouths, Bitters und Südwine; die englischen mit den diversen Whiskys, Gin, Rhum, Arrac, Angostura usw. Als Südwine stehen Portwein, Sherry, Madeira, Marsala und Malaga. Neben unseren bekannten Schweizer Weinen figurieren französische, deutsche und je nach Lage und Erfordernis auch italienische, ungarische und spanische, an Weissweinen unsere wohlbekömmlichen herrlichen Schweizermarken, sowie Rhein, Mosel und Pfälzer und die bekanntesten französischen. Die französischen Champagner fehlen auf keiner Barkarte, da sie doch am meisten bevorzugt und getrunken werden. Als Schaumweine figurieren ganz vorzügliche deutsche Qualitäten. Englische Biere wie Stout und Ale stehen neben unseren ausgezeichneten Schweizerbieren, je nach Bedürfnis auch Pilsner. Dann stehen die verschiedenen Getränke und Drinks wie: Cocktails, Cobblers, Cooler, Cups, Crustas, diverse American Drinks, Flips, Fizzes, Fix, Frappés, Jupels, Sours, Slings, Smashes, Sangares, Toddys, Daisy, Shrub, Sorbets, Egg-Nogg, diverse Bowlen, Limonaden, Temperenz-Drinks, Poussé Cafés, Bischofs, kalte und warme Punsche, Bavaroises, Glühweine, Kaffee, Tee, Schokolade, Milchgetränke, Sahnecrems, Mandelmilch, Custards, Gefrorenes und Halbgefrorenes, Syrops, diverse Getränke, diverse Mineralwasser; kalte und eventuell warme Speisen bilden den Schluss einer Barkarte. Über die Zusammenstellung einer ausführlichen Barkarte, die Zubereitung der Mischungen usw. soll in einem späteren Aufsatz gesprochen werden.

(Fortsetzung folgt)

Aufwischen, Ölen, Plochen

Das „Reichskuratorium für Wirtschaftlichkeit“ hat sich auf dem Gebiet der Arbeitsforschung auch die Mühe genommen, die einfachen Haushaltarbeiten, wie Aufwischen, Ölen und Plochen eingehend zu analysieren und ist dabei, wie wir einem von A. Lion in „Organisation und Technik“ veröffentlichten Artikel entnehmen, zu folgenden interessanten Feststellungen gekommen (die Zahlen beziehen sich auf ein Jahr und 25 Quadratmeter zu reinigende Fläche, bei fünfmaliger Reinigung pro Woche mit Einschluss Nebenarbeiten, wie Bereitstellen der Geräte, Beiseitstellen der Möbel, Lüften der Zimmer usw.):

Aufwischen mit gewöhnlichem Schrubber: Fr. 6.75 plus Lohn für 60 Arbeitsstunden.

Aufwischen mit Scheuermop und Auswarrvorrichtung: Fr. 11.60 plus Lohn für 85 Arbeitsstunden. Unter „Scheuermop“ ist laut einer Skizze ein Stangengerät zu verstehen mit Scheuerrappen, der mit dem Gerät organisch verbunden ist und auf mechanische Weise ausgepresst wird, ohne Rückarbeit.

Das Ölen mittelst Ölmop (Stangengerät, Betätigung in aufrechter Haltung) nimmt 52 Stunden in Anspruch und kostet ausser den Arbeitslöhnen noch Fr. 19.75.

Für Plochen mittelst Plochbürste sind die Zahlen Fr. 12.50 und 61 Arbeitsstunden.

Für Plochen mit vom Plochappen umwickelten Besen ergeben sich Fr. 12.10 bei 63 Stunden.

Man sieht, dass die billigste Art auch die langsamste ist und man bei der anscheinend teuersten (Ölen) ganze 44 Arbeitsstunden einspart, wozu als weiterer Vorteil noch die bequemere Körperhaltung kommt. Der Ersatz der schweren Plochbürste durch einen Besen mit umgewickelt Plochappen zieht keine grosse Geld- und Zeiterparnis nach sich. Dieser geringe Gewinn muss aber mit dem Nachteil der ungenügenden Körperhaltung erkauft werden, weil ein wesentlich stärkerer Druck auszuüben ist. Zu beachten ist ferner, dass Fussböden, deren Staub durch Öl gebunden wird, von Zeit zu Zeit durch Aufwischen mit warmem Wasser gründlich gereinigt werden müssen, so dass sich der namentlich hinsichtlich

Wann sollen Malerarbeiten ausgeführt werden?

Kurz bevor die Sommersaison beginnt, wird allenthalben der Pinsel geführt. Es entsteht eine Geschäftigkeit, dass man glauben sollte, es stände wirklich keine andere Zeit zur Verfügung. Müssen denn Malerarbeiten ausgerechnet im Sommer ausgeführt werden? Das mag allenfalls bei Aussenarbeiten gelten, bei Innenarbeiten ist diese Ansicht aber ganz verkehrt. Diese Arbeiten lassen sich ebensogut im Winter wie im Sommer erledigen, bei nicht allzu grosser Kälte selbst in ungeheizten Räumen. Steht eine Heizung zur Verfügung, so ist nicht das geringste dagegen einzuwenden, Anstriche sowohl in Lack- als in Leimfarben auch im kältesten Winter herzustellen. Es ist bekannt, dass bei niedriger Temperatur die Farben langsamer trocknen, dafür aber härter und haltbarer werden, während in den heissen Sommermonaten ein allzu schnelles Trocknen in vieler Hinsicht die Schönheit und Haltbarkeit des Anstriches beeinträchtigt. Im Sommer kleben ferner Staub und Insekten an dem frischen Anstrich fest und machen ihn unansehnlich.

Leuchfeuer für Reklamezwecke

Die Leuchfeuer, die im allgemeinen zur Orientierung im See- und Luftverkehr dienen, finden neuerdings wegen ihrer schönen Wirkung auch zu Reklamezwecken Verwendung. Anfänglich waren es Türme in Ausstellungen oder Monumentaltbauten, die sich dieses Reklamemittels bedienten, heute finden wir bereits zahlreiche Hotels, insbesondere Berghotels, die durch das Leuchfeuer die Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Es gibt solche Leuchfeuer mit einem oder drei Lichtstrahlen, die sich mit Hilfe eines kleinen Elektromotors in der Minute etwa 8 bis 10 mal herum-

Arbeitszeit sehr günstige Kostenpunkt etwas verschiebt.

Inbezug auf die elektrisch angetriebenen Apparate wurden bisher noch keine vergleichenden Untersuchungen vorgenommen. Die Schlussfolgerungen gipfeln in der Feststellung, dass die ermittelten Zahlen in jedem einzelnen Fall für sich betrachtet sein wollen und nicht etwa im Sinne der Bevorzugung einer gewissen Methode aufzufassen seien; denn der Wert der Arbeitsstunden spiele eine grosse Rolle, und sei ein Unterschied, ob eine Scheuerfrau mit 40 bis 70 Rp. zu entlohnen sei oder die Arbeit durch die berufstätige Hausfrau selbst besorgt werde, d. h. von einer Person, deren Arbeitsstunden einen Wert von zwei Franken habe. Von diesem Gesichtspunkt aus betrachtet, können allerdings die 52 Stunden Ölen teurer zu stehen kommen, als die 96 Stunden Aufwischen. Dieser Hinweis berücksichtigt aber, wie die Leser bereits erraten haben werden, lediglich den Haushalt. Im Hotelgewerbe, wo solche Alternativen kaum vorkommen, dürften die durch die Arbeitsforschung ermittelten Resultate die direkten Grundlagen zu geeigneten Rationalisierungs-Massnahmen bilden. Dies um so eher, als sie aus zahlreichen Versuchen gewonnene Durchschnittswerte darstellen.

Es liesse sich noch die Frage der Ermüdung aufwerfen, zu welcher der in der Einleitung erwähnte Artikel ebenfalls Stellung nimmt. Zahlenmässig ist diese Ermüdung sehr schwer zu erfassen, namentlich bei Frauen, wo zufällige Dispositionen von ausschlaggebendem Einfluss sein können. Das persönliche Ermüdungsgefühl ist zudem ein unzuverlässiger Gradmesser. Allgemein gilt, dass oft leichtere Arbeiten, die aber nur kleinere Muskelpartien beanspruchen, mehr ermüden, als grössere Leistungen, an welchen jedoch sozusagen das ganze Muskelsystem beteiligt ist. Eine Arbeit in krummen oder gebückten Stellungen, Sitzen oder Knien ermüdet mehr, als ein aufrechtes zwangloses Gehen oder Stehen. Methoden bzw. Geräte, welche das Arbeiten in aufrechter Haltung ermöglichen, sollten deshalb immer bevorzugt werden. Hier fallen die Folgerungen absolut zusammen mit dem, was in Dresden auf der internationalen Hygiene-Ausstellung demonstriert wurde.

Vor allem sollte man aber die Folgen einer Verschiebung der Arbeiten auf die letzte Minute berücksichtigen. Dort drängen sich dann die Arbeiten derart zusammen, dass die nicht genügend Arbeitskräfte zur Verfügung stehen. Abend- und Nachtstunden werden zu Hilfe genommen, und oft sieht man ermüdete Leute, die natürlich keine vollwertige Arbeit mehr leisten können, ganz abgesehen von einer gewissen Flüchtigkeit und Oberflächlichkeit, die gar zu gern Platz greift, wenn für eine gründliche und gediegene Ausführung die erforderliche Zeit fehlt. Zudem müssen die Überstunden teuer bezahlt werden, ja die Arbeiter werden sogar bei Nacht und Tag Gehälter und Löhne noch hinaufzuschrauben, was ihnen nicht selten gelingt.

Schliesslich muss auch die soziale Seite berücksichtigt werden. Viele Arbeiter sind im Winter beschäftigungslos, die Meister haben wenig oder gar keine Arbeit, und die Allgemeinheit spürt diese Verhältnisse sehr deutlich. Es kann daher nicht dringend genug empfohlen werden, irgendwelche Aufträge rechtzeitig zu vergeben. K. T.

drehen. Als Scheinwerfer dienen ganz normale Geräte, nur sind ihre Gehäuse spritzwasserdicht zu machen, damit sie sich für dauernden Betrieb im Freien eignen. Der Energiebedarf eines Leuchtföhren richtet sich ganz nach der Grösse und Stärke der Strahlen. Er bewegt sich zwischen 200 Watt für die kleinste Type mit einem einzigen Strahl und 10 Kilowatt für eine grosse Anlage mit 3 starken Lichtstrahlen. Im übrigen bestehen in der Wahl der Drehzahl, Stärke, Farbe und Zahl der Strahlen allerlei Möglichkeiten, ohne dass dadurch die Kosten allzu hoch werden. T.

Was die Technik Neues bringt

Das Fussbad im Hotelzimmer.

In No. 12/1930 der „Hoteltechnik“ äussert sich ein Einsender zu dem von einem Mediziner in No. 10 beifigurirten Fussbad aus rot, die Einrichtung von Bidets mit fliessendem Wasser neben den Waschtischen an, wenigstens aber die Anschlüsse, falls finanzielle Hindernisse die Ausführung grösserer Arbeiten in einer einzigen Etappe verhindern sollten. Selbstverständlich sind wir weit entfernt, dagegen Stellung zu nehmen. Wir machen aber ausdrücklich darauf aufmerksam, dass der Mediziner eine Fussbadschüssel unterhalb des Waschbeckens in Auge fasste, natürlich in das fliessende Wasser angeschlossen, um Gedanken ausweichend nach einer solchen Ergänzung der sanitären Einrichtungen zwar nicht höchste Vollendung sei, jedoch mit einem minimalen Geldaufwand durchgeführt werden könnte. Wir würden es sehr

begrüssen, wenn man sich in unserem Organ ebenfalls zu dieser Seite der Frage äussern könnte.

Schalldämpfung in Korridoren und auf Treppen.

Wir haben dieses Thema bekanntlich im Laufe der verflochtenen Jahre wiederholt in der „Hoteltechnik“ behandelt. Wir lesen nun in einem deutschen Fachblatt, dass kürzlich in den Korridoren und auf den Treppen eines Sanatoriums die Lösung durch einen Gummitapetebelag gesucht wurde. Das Eigenartige liegt darin, dass dieser 5—7 Millimeter dicke Gummielag aus 3 übereinanderliegenden Schichten besteht. Die unterste Schicht ist ein Gewebe aus Gummifasern, es folgt als mittlere Schicht eine Lage Schwammgummi und auf dieser, sozusagen als mechanischer Schutz, eine Decke aus Hartgummi.

Technischer Fragekasten

Frage No. 53: Autolärm. Sie fragen nach der Bekämpfung des Autolärms während der Nachtstunden. So lange gesetzliche Vorschriften keine Handhabe bieten, wird man nicht viel machen können. Ein interessanter Vorschlag aber, von Herrn Privatdozent Dr. Kurt B. Eisenberg in der „Umschau“ veröffentlicht, verdient eingehende Beachtung. Er fordert nämlich zwei verschiedene Hupen: eine für den Tagesverkehr, die andere mit einem akustisch natürlich viel schwächeren Ton für die Nachtfahrten, entsprechend der viel geringeren Verkehrsdichte und dem grösseren Ruhestillsitzen des mitfahrenden Publikums. Durch Versuche wurde einwandfrei festgestellt, dass die elektrischen Autolampen weitaus den stärksten Strassenlärm machen. Es folgen die Signale der Strassenbahnen und erst in dritter Linie die Ballhupen der Automobile. Es wird wohl der Zukunft vorbehalten bleiben, darüber Untersuchungen anzustellen, welche Lautstärke eine Hupe haben darf, um die Aufmerksamkeit der Verkehrsteilnehmer stark noch lange nicht das wirksame Signal aus, bzw. die Wirksamkeit nicht absolut nicht proportional der Tonstärke zu. Praktisch genügt es, dass der Ton nur eine Stufe über dem normalen durchschnittlichen Schwallert der Strasse liegt, um als unterschiedlich wahrgenommen zu werden.

Frage No. 54: Benzinreservoir und Auto-Brände. In bezug auf Feuersicherheit des Wagens hat die Montage des Benzinreservoirs am Ende des Autolärms und die dadurch bedingte Vakuumförderung des Brennstoffes nach dem Vergaser nicht die Überlegenheit, die dieser Anordnung häufig gegenüber dem unter dem Führersitz oder oberhalb des Motors angebrachten Reservoir zugeschrieben wird. In diesen beiden letzten Fällen fliesst das Benzin bekanntlich mit natürlichem Gefälle dem Vergaser zu. Die Berliner Feuerwehr registrierte zwischen 1. Februar 1929 und 31. Januar 1930 insgesamt 520 Benzinbrände, von denen 145 durch das Benzin mit natürlichem Gefälle dem Vergaser zu (Reservoir also unter Führersitz oder beim Motor), während die übrigen 256 Wagen das Benzinreservoir am hinteren Ende montiert hatten. In 107 Fällen war zudem das sich vor dem Führersitz befindende Reservoir direkt den Flammen ausgesetzt; trotzdem entstand in 82 Fällen kein weiterer Schaden, obschon nur die Hälfte der Innenabstriche mit besond. der Sicherheitsvorrichtungen gegen den hohen der Erhitzung im Innern entstehenden hohen Druck ausgerüstet waren. Selbstverständlich gelten diese Betrachtungen lediglich vom Standpunkt der Feuersicherheit aus, ohne auf weitere Vor- und Nachteile jeder einzelnen Anordnung einzutreten.

Frage No. 55: Modernisierung des Lifts. Sie sahen kürzlich einen Lift ohne Kabinentüre und fanden die Einrichtung sehr praktisch, weil vor dem Start und vor dem Verlassen das jeweilige zwangswise Schliessen bes. Öffnen dieser Türe in Wegfall kommt und nicht nur Arbeit erspart, sondern auch Zeit gewonnen wird. Wir fanden in einem Hause an der Bahnhofstrasse in Zürich ebenfalls einen solchen Lift, der jedoch noch wenige Wochen vorher mit Kabinentüre versehen war. Sie sehen also, dass die von Ihnen gewünschte nachträgliche Anbringung eines Lifts in einem solchen ohne Kabinentüre praktisch jedenfalls möglich ist. Über Dauer der Arbeiten und Kostenpunkt wird Sie der Ersteller des Liftes orientieren können. Die Frage ist, ob der Liftschacht absolut glatt ist, keine zurück- oder vortretenden Teile aufweist und nur ein geringes Spiel zwischen Schacht und Kabine vorhanden ist. Treffen diese Bedingungen nicht zu, so stehen der Ausführung Ihres Planes gesetzliche Hindernisse entgegen (Unfallschutz!). Was die Frage der Geschwindigkeit betrifft, so ist allerdings richtig, dass in den Vereinigten Staaten sich bereits Personenlifts mit 3,6 m pro Sekunde bewegen, während wir es auf 1 1/2 m im Maximum gebracht haben. Wir werden aber bei diesen anderthalb Metern bleiben müssen. Amerika ist das Land der Wolkenkratzer und der Expresslifts, die direkt ins 20. oder 30. Stockwerk fahren, während bei uns ein Hotellift noch in jeder Etage zu halten hat (d. h. bereits nach 2 1/2—3 1/2 m Fahrt) und entsprechend vorzusehen ist. Nun können Sie sich ja leicht den Ruck vorstellen, wenn der Lift nach wenig mehr als einer Sekunde bereits halten müsste, d. h. unmittelbar nach dem Erreichen der vollen Geschwindigkeit. Soll aber weder der Start noch der Halt ruckartig erfolgen, sondern gewissen Ansprüchen genügen, so ist ein Hotellift (Fahrt von einem Stockwerk ins nächstobere oder nächsttiefere ankommen, wie Sie bereits erraten haben werden) die Verlangsamung der Fahrt einsetzen, bevor eine grosse Geschwindigkeit erreicht ist. Für eine Höhe von 20 Stockwerken spielen einige Meter An- und Auslaufstrecke mit reduzierter Geschwindigkeit keine Rolle, bei Höhendifferenzen von 3 Metern aber sind sie leichtbegründeten Gründen der Geschwindigkeit Grenzen gesetzt. Unsere Liftkonstrukturen sind also keineswegs rückständig, wenn sie sich noch nicht amerikanischen Verhältnissen angepasst

haben. Geben Sie ihnen Wolkenkratzer und Sie werden sehen, wie rasch schweizerische Konstruktionen himmelwärts streben!

Frage No. 56: Beschlagen von Windschutzscheiben bei Autos. Wie lässt sich das lästige Beschlagen der Windschutzscheiben verhindern?

In Amerika benützt man zu diesem Zwecke kleine elektrische Heizkörper, die sich sehr gut bewähren. Dass das Beschlagen der Scheiben eine sehr lästige und unangenehme Sache ist, weiss jeder Autobesitzer. Die bekannten Scheibenwischer können nur einen Notbehelf bilden, denn man sollte dem Beschlagen überhaupt ganz vorbeugen. Dies wird dann der Fall sein, wenn die Scheibe eine gewisse Überetemperatur gegenüber derjenigen des Wageninneren hat. Hierfür kann man aber die Windschutzscheibe mit einem kleinen elektrischen Heizkörper ausrüsten, der seinen Strom aus der Akkumulatorbatterie erhält. Der Strombedarf ist nur gering, so dass eine Beschädigung der Batterie nicht zu befürchten ist, denn es handelt sich ja nur darum, die Scheibe um eine Wenigkeit über die Beschlagtemperatur zu erwärmen. Unter den zahlreichen Schweizer Firmen, die elektrische Heizgeräte herstellen, wird sicher die eine oder andere passende Einrichtung liefern können.

Als ein weiteres Mittel könnte vielleicht das Bestreichen der Scheibe durch die Luft eines kleinen Ventilators in Betracht kommen. Es ist wenig bekannt, dass ein kleiner oszillierender Ventilator das beste Mittel gegen das Beschlagen von Scheibenfenstern ist. Es sollte sich daher unbedingt Erachten anlassen für Windschutzscheiben. Vielleicht teilt der eine oder andere unserer Leser einmal seine Erfahrungen zum Nutzen der Allgemeinheit mit. T.

Frage No. 57: Kleinaufzug. Für Ihr mit einem landwirtschaftlichen Betrieb verbundenes Hotel dürfte die elektrische Doppelwinde gute Dienste leisten, die wir vor einigen Monaten in Leipzig sahen. Es handelt sich um einen Elektromotor, der mit zugehöriger Drahtseilwinde zu einem einzigen wettersicheren Stück vereinigt ist. Die relativ leichte Einrichtung ist nur 35 cm lang, 31 cm breit und 23 cm hoch. Mittelst Haken kann sie leicht, eventuell verschleppbar, an einer oberhalb des Dachstockfensters angebrachten Laufschiene befestigt werden. Die Doppelwinde wird normalerweise für 10 m Hubhöhe geliefert und ihr Name rührt daher, weil sie mit Seilsträngen arbeitet, bzw. mit 2 Seiltrümmen. Während also oben im Dachstock ein Mann die eben eintreffende Last (Sack z. B.) abhängt, kann unten an das andere Trumm der nächste Sack angehängt werden. Die Tragkraft beträgt 125 kg und die Hubgeschwindigkeit 11 Meter pro Minute. Es ist eine Leistung von ca. 700 Watt erforderlich. Es lassen sich also mit dieser Einrichtung nicht nur Lasten und Vorräte in den Dachstock des Hauses in einem sehr raschen und einfachen, sondern die gleichen Dienste können dank der leichten Transportfähigkeit der Winde in jedem Gebäude des Betriebes geleistet werden. Liegen zudem die Aussenfenster der verschiedenen Etagenkorridore in der gleichen vertikalen Ebene, wie das Dachstockfenster, bzw. die darüber befestigte Laufschiene, so kann die Winde während der Saison ebenfalls die Koffer der Gäste bei sehr schonender Behandlung nach den einzelnen Etagen emporheben. Die Manövrierung ist, wie wir uns vorführen liessen, ausserordentlich einfach: von einem Steckkontakt wird ein Kabel abgezweigt, das in einem Birtmaster mit 2 Druckknöpfen endet. Die Betätigung des einen Knopfes bewirkt den Anlauf, die des andern Knopfes den Halt. Dieser bequeme Handstrahl erlaubt die Last in jeder beliebigen Höhe zum Stillstehen zu bringen. Automatische Bremsen sorgen ferner dafür, dass bei einem plötzlichen Stromunterbruch die Last in ihrer momentanen Stellung festgehalten und die höchste Stellung nicht über halten wird. Der Preis dürfte sich ohne Installationsarbeiten auf ca. Fr. 500.— stellen.

Frage No. 58: Ratten- und Mäusebekämpfung. An Herrn in Z. (Unbekannt) folgende Zahlen beehren: Ein Rattenpaar kann in einem einzigen Jahr 860 Nachkommen haben. 860 Ratten aber haben einen Nahrungsbedarf von ca. 30.000 kg Brot im Jahr. Der Nahrungsbedarf von 60 Ratten entspricht dem eines ausgewachsenen Schweines.

Ein Mäusepaar hat jährlich nur etwa 480 Nachkommen. 480 Mäuse haben einen jährlichen Nahrungsbedarf von ca. 850 kg Speck.

Ist es nach diesen Zahlen zu verwundern, dass das deutsche Landwirtschaftsministerium den in Deutschland allein durch Ratten und Mäuse in einem einzigen Jahr angerichteten Schaden auf 200 Millionen Goldmark einschätzt?

Die Ratten sind zudem nicht nur grosse Fresser, sondern sie haben auch schon als Überträger und Verbreiter von Infektionskrankheiten (Trichinose, Tuberkulose, Pest, Ruhr, Paratyphus etc.) viel Unheil angerichtet.

les facilités qui font le charme du voyage ont toujours été et doivent demeurer l'affaire des particuliers. A eux de faire des projets, d'entreprendre hardiment, d'avoir des conceptions modernes et des visées ambitieuses, d'apporter dans l'accomplissement de leur métier la conscience et la fierté de leur rôle grandissant dans l'économie nationale. Vis-à-vis de ces initiatives régionales, locales ou particulières, le rôle de l'Etat, comme dans tous les autres domaines de la vie nationale, est seulement d'orienter, de coordonner, d'intégrer, d'arbitrer.»

M. Gourdeau s'attendait à voir le tourisme se démocratiser toujours davantage; il a déclaré à ce sujet:

«Il faut créer, animer, favoriser le tourisme populaire, au fur et à mesure du développement des loisirs ouvriers et en prévision de la généralisation des congés payés, qui seront sans doute entrés demain dans les mœurs. On est ainsi conduit à une conception et à une organisation du voyage accessible même aux bourses modestes.»

Après avoir relevé tout l'intérêt qu'il portait à la propagande française à l'étranger, le sous-secrétaire d'Etat a terminé ainsi ses déclarations:

«Le tourisme est celle de nos industries nationales qui se ressent le plus vivement de l'interdépendance de toutes les conjonctures économiques, intérieures et extérieures. Il constitue un baromètre extrêmement sensible de la situation économique, sociale et politique non seulement de notre pays ou de nos voisins immédiats, mais de toutes les parties du monde. C'est la prospérité générale qui assurera son plein rendement à notre tourisme, en attirant les visiteurs étrangers comme en peuplant nos stations et nos plages de touristes du pays.»

Nouvelles des Sections

La Société des hôteliers de Bâle a tenu le 15 janvier 1931 son assemblée générale ordinaire. Le comité en fonctions l'année dernière a été réélu à l'unanimité. Il comprend MM. A. R. Custer, Hôtel Hofer, président, W. Bossi, Hôtel des Trois-Rois, E. Gutzinger, Hôtel Schweizerhof, P. Lutz, Hôtel Kraft au Rhin, E. Tritschler et Dr. E. Zimmermann, secrétaire. Le budget pour 1931 est basé en général sur les recettes et les dépenses de 1930. Il ressort du rapport annuel qu'un développement de la propagande en faveur de Bâle est devenu d'une urgente nécessité et qu'il y a lieu d'entamer sans retard des pourparlers à ce sujet. La publication des prix minima et maxima des hôtels de Bâle dans un guide spécial a donné de bons résultats et sera reprise cette année. En collaboration avec l'Office de statistique du canton de Bâle-Ville, une nouvelle statistique plus complète de la clientèle de l'hôtellerie bâloise a été introduite et sera désormais publiée chaque mois. Pendant la haute saison 1930, la société a installé à la gare C. F. F., le samedi, un bureau des logements qui s'est révélé très utile; les mesures nécessaires seront prises si possible pendant la saison prochaine

pour remettre cet organe en fonctionnement. A la fin de 1930 la Société des hôteliers de Bâle comptait 27 entreprises hôtelières et 8 exploitations de restaurants.

Sociétés diverses

Enseignement professionnel. — Tout devenant au lien à Berne, sur convocation de la direction de l'Union suisse des arts et métiers, une conférence des présidents et des secrétaires des associations cantonales d'arts et métiers, afin de discuter la question du développement de l'enseignement professionnel dans les écoles d'arts et métiers et les écoles spéciales à chaque corporation. Après avoir entendu sur la matière un rapport de M. Schirmer, président central de l'Union, les participants ont procédé à une longue discussion qui a amorcé une collaboration étroite entre les secrétariats cantonaux comme avec les organisations professionnelles au sujet de l'enseignement. L'assemblée a également délibéré sur d'autres questions de moindre importance.

La Chambre nationale de l'hôtellerie française a tenu son assemblée générale le mardi 27 janvier. A part le rapport financier et le rapport moral, l'ordre du jour comprenait cinq groupes de questions, à savoir: la législation hôtelière, la législation civile, la législation sociale, les questions professionnelles et les questions corporatives. Le premier groupe avait trait aux impôts spéciaux frappant l'hôtellerie en France. En ce qui concerne la législation civile, l'assemblée s'est occupée de la responsabilité hôtelière et de la répression du délit de grivèlerie à l'hôtel pour de la nourriture et le logement, de la propriété commerciale, de la révision des baux et de l'avancement des vacances scolaires. Dans le groupe suivant, on a discuté des assurances sociales, de l'application de la loi de huit heures à l'hôtellerie, du pourboire, de l'emploi des mutilés de guerre, de la main-d'œuvre étrangère et du repos hebdomadaire dans les hôtels. Les questions professionnelles se subdivisaient à leur tour en trois groupes, concernant respectivement le personnel hôtelier, la clientèle hôtelière et la publicité. En ce qui concerne le personnel, l'assemblée a délibéré sur les stages à l'étranger, sur les écoles hôtelières et sur le Comité de perfectionnement de l'enseignement professionnel; en ce qui concerne la clientèle, sur le pistage et la commission payée secrètement aux racleurs de clientèle, sur la réglementation des provisions versées aux agences de voyages et aux associations de tourisme et sur l'accord avec la Fédération internationale des agences de voyages; en ce qui concerne la publicité, sur l'organisation d'une publicité touristique nationale et sur la propagande touristique faite en France et à l'étranger. Les questions corporatives comprenaient d'une part les relations de la Chambre nationale avec d'autres associations et corporations: Alliance internationale de l'hôtellerie, Office du tourisme, Touring-Club, débitants de boissons, directeurs d'hôtels, Mutualité hôtelière, etc.; d'autre part la liaison avec les organisations hôtelières de province et la modification des statuts de la Chambre nationale en vue d'une

représentation proportionnelle des syndicats dans le cadre des régions touristiques. — On voit que l'hôtellerie française organisée travaille méthodiquement et énergiquement à la défense de ses intérêts comme à son perfectionnement.

Questions professionnelles

Hôtels de sports d'hiver. — Nous avons lu dans une lettre adressée à La France de l'Est, de Mulhouse, par un touriste qui venait de faire du sport d'hiver dans les Vosges, les remarques suivantes: «L'éclairage des hôtels, tant dans les chambres à coucher que dans les pièces communes, est souvent insuffisant, parce que les appareils employés sont mal adaptés aux besoins. Dans les chambres à coucher, l'œil du touriste est blessé, soit par une lampe centrale placée sous simple réflecteur, soit par une lampe fixée au-dessus du chevet du lit. En coiterait-il beaucoup plus pour supprimer cette dernière et la remplacer par une lampe portative sur la table de nuit? De même, la lampe centrale au plafond ne pourrait-elle pas être dissimulée sous un diffuseur opaque? Peut-on demander également que la glace du lavabo ou de la table de toilette soit éclairée par deux petites lampes de faible puissance placées de chaque côté de cette glace? Dans les pièces communes, où l'on passe en hiver de longues soirées, la lumière doit être suffisante pour pouvoir lire ou faire des travaux manuels sans se fatiguer les yeux. Le client devrait trouver une ample provision d'eau chaude, surtout pour la toilette du soir. Enfin, le touriste hivernal serait très heureux de trouver des hôtels bien chauffés, soit à l'heure des repas, soit le soir, dans les chambres à coucher, si l'on n'a pas le chauffage central, on pourrait utiliser avantageusement les commodités radiateurs électriques, au moins pendant le temps de la toilette.» — L'éclairage et le chauffage sont deux confort de haute importance, si l'on veut satisfaire la clientèle d'hiver.

Informations économiques

Monnaie de nickel. — Pour distinguer la nouvelle pièce de 50 centimes en nickel de la pièce de 20 centimes, dont le diamètre sera le même, il est question de donner à la pièce de 50 centimes la forme d'un dodécagone.

Une baisse du prix du gaz. — Le conseil d'administration de la Société du gaz de la plaine du Rhône a décidé d'abaisser le prix du gaz de 30 à 28 centimes le mètre cube à partir du 1er mai prochain. Une bonne nouvelle pour les nombreux hôtels intéressés par cette mesure.

L'Union suisse des sociétés de consommation compte actuellement 523 sociétés adhérentes. Le chiffre d'affaires de 1930 se monte à 163.574.988 fr., contre 157.580.623 fr. en 1929. Après paiement d'un intérêt de 5% aux parts

sociales et divers amortissements sur les machines, le mobilier, les automobiles, la futaie et les immeubles, il est versé une somme de 200.000 fr. au fonds de réserve spécial pour la propagande et une somme de 500.000 fr. au fonds de réserve ordinaire. Le fonds spécial pour la propagande et la production atteint ainsi 800.000 fr. et le fonds de réserve ordinaire 6.500.000 francs. Le solde de l'exercice, au montant de 228.492 fr. 12, est reporté à nouveau.

Nouvelles diverses

Montreux. — Le 23 janvier a été constituée par devant notaire la Société anonyme de l'Hôtel Suisse et Majestic à Montreux, au capital d'un demi-million de francs. Cette société a repris l'exploitation, dès le 1er janvier 1931, de l'Hôtel Suisse et Majestic, sous la nouvelle direction de M. C. W. Tschan. Le conseil d'administration est formé de MM. Henri Guhl, avocat, président, Jules Bilivet, vice-président, Max Pfyfer, directeur de la Banque de Montreux, Lucien Schoeri et Robert Mojonnet, hôteliers.

Les casinos français où sont exploités les jeux de hasard traversent, comme nous l'avons déjà signalé, une grave période de crise, en raison de la forte diminution de leurs recettes. Suivant certains journaux, ils ont demandé au gouvernement et aux Chambres un allègement des écrasantes charges fiscales qui leur sont imposées par l'Etat. En cas de refus, ils feraient tous simultanément. Cette fermeture ferait perdre à l'Etat plusieurs centaines de millions par an, absolument nécessaires cependant pour assurer l'équilibre du budget.

Les Bains de Lostorf, situés dans un joli site tranquille du Jura, au-dessus de la ville d'Olten, seront peut-être transformés en asile de vieillards. La question est sérieusement à l'étude. Le prix d'achat et le coût des réparations et transformations nécessaires s'élevaient à environ 500.000 francs, dont 200.000 seraient mis à la charge de l'Etat et le reste à la charge des communes intéressées. Celle d'Olten serait disposée à fournir un subside de 30.000 francs. Malgré l'opposition qui se dessine dans certaines communes peu fortunées, on espère aboutir quand même à la réalisation plus ou moins prochaine du projet.

CHAMPAGNE STRUB

Argenterie d'Hôtel BERNDORF

N.G.I. "SITMAR"
Navigazione Generale Italiana
Vorzügliche Luxus- und Eil-Verbindungen

nach: **Süd-Nord-Zentral-Australien**

"SITMAR" - GENUA
(Società Italiana di Servizi Marittimi)

Express-Luxusdienst
nach: **Ägypten mit S. S. „ESPERIA“ und S. S. „AUSONIA“**

Regelmässiger Postdampfer-Verkehr:
Ägypten-Palästina-Syrien-Konstantinopel

Rundfahrten im Mittelmeer

Vertreter in: Basel, Genf, Lausanne, Locarno, Lugano, Luzern, St. Gallen.

Manoir ancien
hôtellerie toute montée, site merveilleux en Normandie (France), près Havre, affaire exceptionnelle, riche clientèle, grand avenir,
à vendre ou à louer
avec achat matériel. S'adr. Gonzava, 15, avenue Elisée Reclus, Paris.

Zu pachten gesucht auf Frühjahr gutgehendes
Passantenhotel
(30-40 Betten) von tüchtigem, fachkund. Ehepaar (Küch. nicht). Könnte auch gutgehendes Restaurant in der Stadt oder grösserer Ortsteil sein. Offerten unter Chiffre P. 2412 an Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

ROTHRISTER ROHRMÖBEL
OTTO WEBERS WVE, ROTHRISTER (AAR.)

Am Laganersee HOTEL - PENSION
an prima Lage, Passanten-Verkehr, 11 Zimmer, 13 Betten und Bad, grosse Sektterrasse, nebst allem Zubehör, ist umständehalber zu vermieten.
Jahreszins Fr. 2000.-. Komplettes prima Inventar kann vom jetzigen Pächter übernommen werden. Preis: Fr. 16.000.-. Für tüchtige, selbständige Fachleute, speziell Koch, prima Existenz. Verkaufrecht. Offerte unter Chiffre P. S. 2560 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2. A trennomiertes, historisches

Schloss-Hotel
mit romant. Park, diversen Sälen, grossen, wertvollen Inventar, ständig-m Betrieb neben Bahnhof, 10 Minut. Fahrt von Basel, ist billig zu vermieten. Neu renoviert. Antritt nach Wunsch. Offerte unter Chiffre A. 2020 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôteliers suisses
qui désiraient se grouper en Société anonyme pour exploiter un Grand-Hôtel-Palace sis à Cannes, Côte d'Azur (France) ont été de grand avenir et gros bénéfices, sont priés d'écrire à M. Paul Boudet, transactions d'Hôtels tous ordres, 14, Boulevard Joseph-Garnier à Nice (France).

Eachleute behaupten:
Die modernsten Grossküchen Anlagen mit Gassteuerung für Restaurants u. Grossbetriebe bauen:
Junker & Ruh, Karlsruhe

JUNKER & RUH
KARLSRUHE I. B.

Garantiert tagfrische
Trinkeier
in kleineren und grösseren Quantitäten kann zu günstigen Preisen noch abgeben:
Frau A. Schäfer, Hühnerfarm Tägerhard, Weitingen (Aargau).

ASCONA
am Lago Maggiore
Der aufblühende Kurort
Immobilien-Agentur
F. E. LINK - ASCONA

Zu verkaufen, per sofort oder Frühjahr, gutgehendes neu renoviertes

Seltene Gelegenheit
Wegen unerwartet schneller Abreise des Besitzers nach dem Orient bietet sich für jemanden, der sich schnell entschliessen kann, eine günstige Gelegenheit, eine kleine, das ganze Jahr arbeitende Fremdenpension an der Côte d'Azur sehr preiswert zu erwerben. Grosser, schattig Garten, Zentralheizung, heisses und kaltes Wasser in allen Zimmern. 50-tägige Anzucht. Franz. Fr. 50.000.-. Restzume in Italien nach Uebereinkunft. Off an Besitzer "Pension du Midi", Cannes (Alpes Maritimes), France.

ON CHERCHE
pour le commencement d'août arrangement avec un hôtel de montagne de premier ordre, Altitude 1500 à 1600 m, pour une société anglaise de 30 à 35 personnes (rest. environ 15 jours ou plus). Bains et bonnes installations hygiéniques condition essentielle. Prière d'adresser des offres détaillées, avec indication de prix, à Dr. F. Lawson Dodd, 12 Park Crescent, Portland Place, London W. 1.

Halt!! Lesen!!
Sofort dem Sekretär ein Prospekt schreiben. Englischer Sprach- und Hotel-Korrespondenz-Kurs, unter Aufsicht der L. C. C. (Londoner Schulbehörde) Dipl. engl. Staatsschullehrer; Stark reduzierte Preise.
Union Helvetia School
1, Gerrard Place, London W. 1.

Zu vermieten Pension
mit 25 Zimmern und Tea Room. Jahresgeschäft. Auf 1. Kl. Fremdenplatz. Offerte unter Chiffre C. 3492 T. an Publicitas Thun.

Restaurations
event. mit grösserem Apparatment als Pension in Lugano. Offerte unter Chiffre N. O. 2359 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
Tüchtiger, solider mit prima Ref., gut bewandert in Hotel-Rest.-Diät-Küche, sucht passende Stelle. Eintritt nach Uebereinkunft. Offerte beliebig man unter Chiffre O 1427 Y an Publicitas, Bern zu richten.

Le bon lait suisse. — Au cours de l'année 1930, le contrôle des denrées alimentaires du canton de Lucerne a procédé à 4263 analyses de denrées alimentaires. Dans 1540 cas, les marchandises ont été déclarées non conformes à la loi. On a prélevé 3074 échantillons de lait, sur lesquels 1225, soit le 36,6%, ont été satisfaits. Dans 41 cas, le lait était additionné d'eau, dans 9 cas il était écimé, dans 624 cas il contenait des impuretés et dans 457 cas il s'agissait de laits malades, ne se conservant pas, etc. Nous nous demandons comment l'on peut faire de bon beurre et de bon fromage avec une pareille matière première? Si c'est pour obtenir cette belle production laitière que l'on prélève sur les consommateurs des millions et des millions de subsides à l'agriculture, il faut avouer que notre politique protectionniste a vraiment du succès!

Conférence du désarmement. — Nous avons signalé que Genève espère fermement être choisie comme siège de la grande Conférence du désarmement. Mais d'autres villes ont la même prétention. C'est ainsi que le secrétaire général de la S. D. N. a reçu le 17 janvier un télégramme annonçant que Biarritz se met aussi sur les rangs et demande la réunion de la conférence dans cette localité.

La Conférence générale du désarmement aura lieu au début de février 1932. Le choix de la ville où aura lieu la conférence est renvoyé à la session de mai prochain du conseil de la S. D. N. Cependant il est virtuellement entendu que ce choix se portera sur Genève de préférence à Vienne, Saint-Sébastien ou Biarritz. En condition que l'on puisse fournir, d'ici au mois de mai, toutes les garanties nécessaires pour les conditions de logement et de travail tant des délégations que de la presse, et pour l'organisation des communications téléphoniques et télégraphiques. En ce qui concerne les appartements, il faudra présenter des garanties non seulement en ce qui concerne leur suffisance, mais aussi en ce qui concerne les prix. Il s'agit de plusieurs milliers de personnes, qui resteraient à Genève plusieurs mois.

Trafic et Tourisme

Les véhicules à moteur figurant aux contrôles cantonaux de la Suisse le 31 décembre 1930 étaient au nombre de 124.760, dont 62.621 voitures de tourisme, 14.155 camions et 47.984 motocyclettes. Le nombre des véhicules à moteur s'est augmenté en Suisse de 12.000 pendant l'année dernière. Il y a actuellement en Suisse un véhicule à moteur pour 32,6 habitants.

Horaires d'été. — A la mi-janvier expirait le délai imparti aux gouvernements cantonaux pour présenter à la Direction générale des C. F. F. leurs revendications concernant l'horaire qui entrera en vigueur le 10 mai. Le nombre des demandes des gouvernements cantonaux est inférieur à celui de l'année dernière. Le nouvel horaire prévoit 107.000 kilomètres-trains de plus que l'ancien.

Le rail et l'autocar. — Le bruit avait été lancé dans certains journaux que les C. F. F. envisageraient la suppression de la ligne Moutier-Sonceboz et son remplacement par un service automobile. Cette information est sans fondement. Ce qui est exact par contre, c'est qu'on examine actuellement, d'une façon générale, si divers trains déficitaires de certaines lignes ne pourraient pas être remplacés par des courses automobiles.

Les autocars postaux alpins, durant la semaine du 12 au 18 janvier 1931, ont transporté 7079 voyageurs. Le nouveau service Nessler-Buchs ayant transporté 1718 personnes, les services déjà exploités en 1930 ont transporté 5361, contre 4747 pendant la semaine correspondante de l'année dernière. Les principales augmentations ont été enregistrées sur les parcours Corre-Lenzenheide, Tiefencastel-Mühlen et Maljo-Castasegna.

Les locomotives électriques de C. F. F. sont actuellement au nombre de 500, dont 300 pour les trains directs et 46 automobiles pour les services de banlieue. On est en train de construire de nouvelles locomotives de 34 mètres de longueur, d'un poids de 245 tonnes et d'une force de 7000 CV, capables de remorquer des trains de voyageurs de 600 tonnes ou des trains de marchandises de 750 tonnes à une vitesse de 60 km. à l'heure sur les plus fortes rampes de la ligne du Gothard.

Statistique touristique viennoise. — En 1930, les hôtels de Vienne ont enregistré 653.000 arrivées, dont 445.000 de clients étrangers à l'Autriche. Le nombre des arrivées est en augmentation de 24.000 sur celui de 1929, ce qui représente une avance de près de 4%. La progression est due spécialement à l'Amérique du Nord (38.000 arrivées contre 31.000) et à la Grande-Bretagne (15.000 arrivées contre 12.200). — Dans l'ensemble des régions touristiques autrichiennes, par contre, la saison 1930 a eu des résultats très inférieurs à ceux de l'année précédente.

Pour les routes en hiver. — La commune de Château-d'Oex avait acquis l'an dernier un rouleau pour remplacer en hiver le traditionnel triangle. Au lieu de refouler la neige sur les deux côtés de la route, le rouleau la tasse sur la chaussée. L'emploi du rouleau, ces temps derniers, a donné toute satisfaction. La neige écraasée fait de la route une piste excellente, utilisable par les automobiles aussi bien que par les traîneaux et les piétons. Le rouleau, attelé de plusieurs chevaux, a opéré jusqu'à l'Étivaz et à Rougemont. Il a été aussi utilisé avec succès pour établir dans la neige la piste des courses de dragons.

Dans les Grisons. — La statistique touristique grisonne pour la semaine du 11 au 17 janvier accuse de nouveau un sérieux recul. Alors qu'on avait enregistré 113.702 nuitées pendant la semaine correspondante de 1930, on n'en a compté que 103.270 en 1931, soit 10.500 nuitées de moins pour une seule semaine. Ce recul est dû en première ligne aux Allemands et aux Suisses. Depuis le 1er octobre 1930 au 17 janvier 1931, la statistique grisonne accuse 894.322 nuitées, contre 950.054 pendant la même période

de l'hiver précédent. Il est clair qu'étant donnée la crise générale, personne ne pouvait s'attendre à un développement du mouvement touristique hivernal. Le tourisme est un baromètre de l'économie mondiale; aujourd'hui il enregistre la dépression survenue dans les pays qui nous envoient les principaux contingents de nos visiteurs.

Entre le Tessin et les Grisons. — Le Tessin a demandé que la route du Lukmanier, qui relie ce canton aux Grisons par le val Santa Maria (Medels), fût maintenue praticable toute l'année, pour encourager le trafic hivernal et créer des possibilités de travail dans cette région. Un collaborateur du *Bündner Tagblatt* exprime l'opinion qu'il serait peut-être plus important de construire une route qui, d'Airolo, aboutirait à Santa Maria, sur la route du Lukmanier, en passant par le val Piora, le lac Ritom et le col de l'Uomo. Cette route aurait le grand avantage de relier directement les Grisons au Tessin septentrional dans l'intéressante route d'Airolo, ce qui ouvrirait de nouvelles perspectives au trafic touristique et à la prospérité des communes grisonnes et tessinoises de la région. Cette route présenterait également des avantages au point de vue militaire.

Le tourisme à Zurich en 1930. — Suivant un communiqué de l'Office municipal de statistique, le mouvement des étrangers à Zurich a été en recul à la fin de l'année 1930 comparativement à l'année précédente. En décembre, on a compté 19.900 arrivées (19.450 en décembre 1929) et 57.750 nuitées (58.250); ce sont les chiffres les plus faibles de toute l'année. La diminution s'est manifestée surtout dans les hôtels de second rang. — Pendant l'année 1930, on a enregistré à Zurich 306.800 arrivées (355.800 en 1929) et 963.200 nuitées (954.100). Les chiffres des deux premiers trimestres ont été des records; mais dès le début du 3^e trimestre, les répercussions de la crise générale ont commencé à se manifester. Alors que le premier semestre avait accusé une plus-value de 28.000 nuitées sur l'année précédente, les mois de juillet, août et septembre, c'est-à-dire les mois des voyages, ont accusé un recul de 14.000 nuitées. La régression a été de 4600 nuitées pendant les trois derniers mois. En somme toutefois, considérée dans son ensemble, l'année 1930 peut être considérée comme bonne. Les résultats de 1929, la meilleure année que l'on avait eue jusqu'aujourd'hui, ont été dépassés de 11.000 arrivées et de 9100 nuitées. Avec une moyenne de 4137 (4050) lits disponibles, le pourcentage général d'occupation a été de 63,8 (64,5). Zurich a reçu l'année dernière 171.800 hôtes suisses et 195.000 étrangers. Parmi ces derniers, 100.700 provenaient de l'Allemagne. La France, l'Amérique du Nord, l'Autriche, la Grande-Bretagne et l'Italie ont fourni chacune de 5 à 8% du nombre des visiteurs, la Hollande 3,5%, la Tchécoslovaquie et la Belgique chacune 2%.

Les autocars en Valais. — Nous avons signalé la récente assemblée d'intéressés au tourisme qui, en Valais, s'est prononcée pour la limitation à 22 du nombre des places tolérées pour les autocars circulant dans ce canton. Le principal motif invoqué était que les grands autocars usent les routes sans que leurs occupants

s'arrêtent dans le pays pour y faire la moindre dépense. Les propositions de cette assemblée ont été soumises aux autorités cantonales. La *Revue automobile* voit dans cette affaire la main des chemins de fer, «qui ont réussi à monter la tête aux hôteliers». Elle rappelle que le canton d'Uri ayant limité à 23 places la capacité des autocars admis sur son territoire a vu son arrêté cassé par le Tribunal fédéral, le concordat auquel a adhéré le canton d'Uri (comme le Valais du reste) fixant la limite à 30 places. Le Valais ne pourrait donc abaisser cette limite que sur certaines routes nommément désignées, où des circonstances particulières justifiaient cette restriction; ou bien il devrait sortir du concordat. Tant qu'il n'y a pas de loi fédérale sur la matière, il peut aussi fermer toutes ses routes aux véhicules à moteur! La *Revue automobile* demande aux auteurs de la proposition en question «en quoi les occupants d'un autocar de 30 places sont moins enclins à s'arrêter en Valais que ceux d'un autocar de 22 places» et elle ajoute: «Comme on ne nous répondra pas, nous serons fondés à voir dans cette accusation de «brûle-auge» portée contre les grands cars non point du tout un grief raisonné du tourisme, mais un fort mauvais sophisme du rail qui, lui, voit le plus gros péril dans les grands cars, mais n'a pas le courage de combattre sous ses couleurs, c'est-à-dire sous les raisons qui lui sont propres.»

Agences de voyages et de publicité

En faillite. — Comme nous l'apprenons par un document officiel, l'agence de voyages *Geyelin & Cie.*, entreprise générale de transports, 56, rue du Faubourg Saint-Honoré à Paris, a été déclarée en faillite. Les membres de la S. S. H. qui auraient des prétentions à faire valoir contre cette société voudront bien s'annoncer de suite, en indiquant le montant de leur créance, à notre Bureau central à Bâle, en vue d'examiner l'éventualité, d'une démarche commune auprès du liquidateur.

VENEZ DONC EN SUISSE,

tel était le titre de la Publicité Collective organisée par l'AGENCE HAVAS en faveur du tourisme en Suisse, pour paraître en France en 1930.

Afin que la répétition de cette publicité collective que nous organisons à nouveau cette année devienne doublement à votre profit, le titre de notre formule devient pour l'été 1931:

MAIS.... VENEZ DONC EN SUISSE

Sur demande adressée à son Agent Général A. PERCHAI, 8, Rue de la Rôtisserie, GENEVE, l'Agence Havas se fera un plaisir de vous envoyer tous détails sur cette publicité, ainsi qu'un spécimen de sa présentation et une reproduction de celle réalisée en 1930.

LUZERN HOTEL WAGNER
Das vornehme Familienhotel
Immer offen C. Wagner, Propr., Dir.

Concierge
ges. Alters, in seinem Fach durchwegs bewandert, sprachenk., mit sehr guten Zeugnissen u. Empfehlungen, sucht passendes Engagement. Gef. Offerten unter Chiffre V E 2398 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Englisch in 30 Stunden

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

Das **LIDO-BADETUCH** für's Saison-Hotel
Die **LLOYD-QUALITÄT** für's Jahres-Geschäft

w. Geelhaar Bern
GEGR. 1860

VAL SAINT-LAMBERT

VAL
S
A
I
N
T
L
A
M
B
E
R
T

Les meilleurs hôtels et restaurants - - - doivent exiger de leurs fournisseurs les meilleurs cristaux:

Les cristaux du **Val Saint-Lambert**

Cristalleries du Val Saint-Lambert

Les plus importantes du monde

Les mieux spécialisées en cristaux pour l'industrie hôtelière

VAL SAINT-LAMBERT

Gesucht für besseres Hotel der Zentralschweiz, 60 Betten, Sommer- und Wintersaison, einen tüchtigen, soliden

Küchenchef

der eine feine Küche zu führen versteht. Eintritt Anfang Juni. Offerten mit Photo u. Lohnansprüchen unter Chiffre E M 2402 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Mr. R. A. Williams, Graduate of the University of Cambridge, Daneshurst, ALKSTONE, Angleterre, redouté dans son home un nombre limité de jeunes gens qui désirent apprendre à fond et rapidement

la langue anglaise

Situation idéale. Sports, bains de mer, excursions. Recommandé chaleureusement par des hôteliers suisses. 1/2 heure du continent.

JUNGER SCHWEIZER

Kaufmann, deutsch und französisch sprechend (etwas englisch), mit guten Zeugnissen, möchte sich dem Hotelfach widmen, sucht zu dem Zwecke Anstellung im Bureau eines I. Kl. Hotels. Gef. Offerten unter Chiffre V. G. 2379 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretär

Hotellorsohn, mit Handelsschulbildung, die drei Hauptsprachen in Wort und Schrift, sucht Stelle in gutes Haus auf Februar-März, eventl. sofort. Gef. Offerten unter Chiffre K K 2395 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge stylé

vaudois, 40 ans, marié, présentant bien, possédant parfaitement les trois langues, désire changement, grand hôtel, saisons ou à l'année; préférence Suisse romande. Ecrire sous chiffre U 2355 L à Publicitas, Lausanne.

Für die Sommersaison im Berner Oberland mit Eintritt anfangs April gesucht selbständige, energische

Generalgouvernante

3 Sprachen, in allen Teilen des Hotelbetriebes bewandert. Streng aber gutbezahlte Stelle. Selbstgeschriebene Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisschriften, Altersangabe und Photo (Bubiköpfe ausgeschlossen) an Postfach 15429 Spiez.

I. Engl. Schule

Oertlimatt bei Krattigen

Ob Thunersee Nähe Interlaken

Frühjahrskurs 23. Februar bis 2. Mai 1931 für Damen und Herren. Allgemeiner engl. Sprach- und Schreibkurs unter der bewährten Leitung von Herrn Th. Skinner, dipl. Lehrer, ehemal. Ratsherr und Präs. der Staatsbibliothek London. Referenzen von bisherigen Schülern. Prospekte durch

Fam. Zahler, Besitzer, Kurhaus Oertlimatt.

Junger, tüchtiger

Hotelier

verheiratet, sprachenkundig, in allen Teilen des Faches bewandert, in leitender Stellung tätig,

sucht Jahresstelle.

Referenzen und Zeugnisse zur Verfügung. Gef. Offerten unter Chiffre FR 2395 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Concierge

Walliser, 29jährig, erste Kraft, nüchtern und zuverlässig, seit drei Jahren in einem Betriebe von über 200 Betten als Concierge tätig. Perfekt deutsch, französisch und englisch und ziemlich italienisch und spanisch sprechend,

sucht Engagement auf 1. März

Würde bei Zufriedenheit auch den Sommer bleiben. Offerten sind zu richten unter Chiffre O R 2376 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Oberkellner

anfangs 30er Jahren, mit erstklassigen Referenzen vom In- und Ausland, drei Hauptsprachen perfekt, bewandert auch mit Bureau und Réception

sucht Engagement

auf Frühjahr in nur gutes Haus Gef. Offerten unter Chiffre H. S. 2317 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine, erstkl., tüchtiger, erfahrener Fachmann, 38 Jahre, mit besten Referenzen grosser erstkl. Häuser, sucht st. Zu veränderen in mittelgrossen erstkl. Jahres- oder Chiffre-Zweizahlensbetrieb. Gef. Offerten erbeten unter Chiffre 821.

Chef de cuisine, junger, tüchtiger Mann, sucht Stelle als Allein-Koch. Frei ab 1. März. Gegenwärtig als Chef in Winterthur. Beste Zeugn. u. Referenzen. Chiffre 833

Chef de cuisine, ökonomischer, erfahrener Fachmann mit besten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 877

Chef de cuisine, junger, durchaus tüchtiger, seriöser Mann, mit sehr guten Referenzen des In- und Auslandes, sucht Stelle in mittleres Haus. Eintritt kann sofort geschehen. Chiffre 923

Chef de partie cherche place à l'année en Suisse, éventuellement à l'étranger. Prêt à l'immédiate. Chiffre 821

Küchenkoch, tüchtiger, solider Mann, der eine gepflegte Küche führt, sucht für sofort Engagement, event. auch Aushilfe. Chiffre 856

Chefköchin sucht für spätestens 1. März gutbezahlte Jahres- oder Saisonstelle. Chiffre 824

Commis de cuisine, 19 J., strebsam, arbeitsfreudig, deutsch u. franz. sprech., sucht Stelle für sofort in Saison- oder Jahresbetrieb. Zeugn. zur Verfügung. Gehaltsantrag bescheiden. Gef. Off. Alf. Wiss, Utzigen (Bern). Tel. 238. Chiffre 869

Cuisinier, jeune et sérieux, cherche place comme commis ou aide pour saison printemps (Tessin) ou à l'année dans maison de campagne. Libre de suite. Références réf. Cert. à disp. Patre: Yves-Rodolphe Jung, Delémont. Chiffre 822

Cuisinier-pâtissier, disponible de suite, cherche place à l'année dans une ou plusieurs des parties comme chef de partie, en hôtel ou seul. Certif. de l'Etat. Adr.: M. Perrin, Râlis, du Temple, Neuchâtel. Chiffre 843

Hôtelköchin, perfekte, 34 J., Wiener und franz. Küche, Schweizer Hotelpraxis, selbständige, fleissige Arbeiterin, sucht Dauer- oder Saisonposten, auch als Beschliesserin, in gutes Haus, Bewilligung müsste besorgen werden, da Auslandsdeutsche (Tschobischewski). Chiffre 859

Kaffeeköchin, tüchtige, sucht Engagement ab 1. März. Gute Referenzen, sowie Zeugnisse. Jahresstelle oder Saisonstelle. Chiffre 855

Kaffeeköchin, Deutsche, tüchtig, gewandt, an ein kleines suburban. Arbeiten gewöhnt, sucht für sofort oder später Stellung in nur gutes Haus. Adr.: Paula Vaxler, Grd. Hotel Gurtnigebad. Chiffre 875

Koch, junger, tüchtiger und sparsamer, sucht Stelle als Allein-Koch oder als Gehilfen. Beste Zeugnisse und Referenzen. P. von Kaenel, Pension, Préfleury, Neuchâtel, Tel. 18.40. Chiffre 869

Koch, junger, tüchtiger, sucht Stelle als 1. Aide, Commis oder Chef de partie in Hotel oder Restaurant. Jahresstelle bevorzugt. Eintritt ab 15. März. Offerten an S. E., poste restante, Mürren, B. O. Chiffre 869

Koch-Pâtissier, 22 J., mit guten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt baldmöglichst. Offerten an F. Hornberger, Brauerstr. 5, Arbon. Chiffre 879

Koch, junger, süddeutscher, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und erstklassige, selbständige, fleissige Arbeiterin, sucht Bevorzugt französische Schweiz. Spricht französisch. Chiffre 884

Koch, junger, solider, arbeitsfreudiger, sucht Stellung für den Monat Februar zur Aushilfe. Bevorzugt wird Grossbetrieb. Pâtissierküchig. Deutscher. Chiffre 899

Koch, junger, tüchtiger, sucht Aushilfsstelle für sofort bis Mitte März. Prima Zeugnisse und Referenzen. Offerten erbeten an W. Baumann, Bäckerei, Brunnenplatz, Huttwil (Kt. Bern). (915)

Koch, junger, sucht Stellung für Frühjahrsaison oder Jahresstelle auf Anfang März. Lohn nach Übereinkunft. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 960

Koch, junger, tüchtiger, sucht Saisonstelle als 1. Aide oder Chef de partie in Tessin oder Jahresstelle auf Ende März oder April. Chiffre 980

Koch, 21 J., mit guten Zeugnissen, sucht Jahresstelle neben Chef oder Köchin. Eintritt nach Übereinkunft. Lohnansprüche: Fr. 150.- pro Monat. Bevorzugt Lugano. Chiffre 817

Köchin, Deutsche, perfekt in engl. und franz. Küche, entremets-kundig, sucht Stelle bis 15. Okt. Offerten mit Gehaltsangaben an Sempal, "Simplicissimo", Hauptpoststrasse, Zürich. Chiffre 906

Köchin, tüchtige, bestempfohlene; gesetzten Alters, sucht Stelle für sofort oder später. Offerten unter Chiffre 955

Köchin, tüchtige, sucht für sofort Stelle in Hotel, Restaurant oder Pension. Engländer bevorzugt. Offerten unter Chiffre 969

Köchin, tüchtige, williges Mädchen sucht Stelle als Köchin neben Chef in grösseren Betrieb. Jahresstelle bevorzugt. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 985

Kochherstelle für 16jährigen Jungling gesucht, wenn möglich in die franz. Schweiz (spricht schon franz.). Eintritt nach Belieben. Chiffre 786

Kochherstelle. Suche für meinen 16 Jahre alten Sohn Kochherstelle. Gef. Zuschriften unter Chiffre 823

Kochherstelle gesucht für starken gesunden Jüngling. Gef. Zuschriften unter Chiffre 855

Kochherstelle. Suche für intelligenten, kräftigen Jüngling mit guter Schulbildung Lehrstelle als Koch. Gef. Zuschriften unter Chiffre 917

Kochvolontärstelle gesucht in Hotel oder Sportkurort. Suchender spricht deutsch und französisch. Über Leistung gibt Auskunft: H. Riner, Chef de cuisine, St-Baise, Offerten an E. Strahm, Obergass 20, Biel. Chiffre 849

Küchenchef, tüchtiger, gelernter Pâtissier, sucht Frühjahrsaison oder Arbeitsplatz-Posten. Frei ab 1. März. Erstklassige Zeugnisse. Offerten erbeten an F. K., Postfach 27, Andermatt. Chiffre 859

Küchenchef, erfahrener, sparsamer, sucht Frühjahrsaisonstelle mit Pâtissier. Prima Referenzen. Chiffre 943

Pâtissier, 23 ans, parlant français et allemand, cherche pour époque à convenir place comme commis pâtissier ou aide de cuisine. Photo et références à disposition. Adr.: H. Schweizer, pâtissier, Fontainemelon. Chiffre 749

Pâtissier-Aide de cuisine, tüchtiger, 25 Jahre, sucht baldmöglichst Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Carl Anger, Grano Gasse 5, Zürich 4. Chiffre 860

Pâtissier, 25jähriger, tüchtig und fleissig, entremets-kundig, sucht Stelle auf Frühjahrsaison, Tessin oder Genéve. Chiffre 894

Pâtissier-Aide de cuisine sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Alter 22 Jahre. Gute Zeugnisse und Referenzen. Adr.: Ernst Baumgartner, Hotel „Schiffe“, Watwil (Zogenburg). Chiffre 879

Rôtisseur-Gardemanger sucht auf 1. März Saison- oder Jahresposten. Adresse: Otto Lüthi, Rôtisseur-Gardemanger, Grd. Hotel Viktoria, Wengen (Bern). Chiffre 793

Sauvier, excellent ouvrier, sobre et capable, possédant références de bonnes maisons, cherche place à l'année ou de longue saison. Libre de suite. Chiffre 872

Wienersköchin, tüchtige, selbständige, 32 J., sucht Stelle auf 1. April in grösseren Fremdenpension. Genéve oder Tessin. Offerten mit Gehaltsangaben erbeten an Lina Kraus, Kurhaus Bellevue, Ebnet-Kappel. Chiffre 782

Etage & Lingerie

Etageverwalter, tüchtig und erfahren im Fache, sprachenkundig, gesetzten Alters, sucht Jahresstelle. Chiffre 883

Gouvernante de lingerie, in allen vorkommenden Arbeiten tüchtig u. erfahren, sucht baldmöglichst Stelle. Chiffre 874

Lingeriegouvernante, tüchtig, erfahren, sprachenkundig, mit prima Referenzen erster Häuser, sucht guten Posten. Chiffre 926

Lingère, I., gelernte Weissnäherin, in allen vorkommenden d. Lingeriearbeiten gut bewandert, sucht passende Stelle. Offerten unter Chiffre 941

Tochter, 20 J., deutsch und franz. spr., die schon im Hotelfach tätig war, sucht Stelle als Anfangszimmermädchen. Beste Empfehlungen. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 882

Tochter, seriöse, 25jährige, sucht Stelle als Lingère in grösseren Hotel. Zeugnis zu Diensten. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 828

Tochter, tüchtige, sprachenkundige, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutes Hotel als Etagegouvernante, Stütze oder Lingère. Dasselbst sucht tüchtiges Zimmermädchen Saisonstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Adr.: Paula Wapf, Altbüron (LuZ). Chiffre 881

Wäscherinnen, zwei, suchen Stellen in gleiches Haus. Auf Maschinen und Fremdenwäsche geübt. Eintritt wenn möglich am 1. April. Chiffre 922

Zimmermädchen, tüchtiges, sprachenkundig und mit Zeugnissen, sucht Stelle nach Lugano oder Locarno. Chiffre 805

Zimmermädchen. Zwei Freundinnen, 21 und 25 Jahre, suchen Stellen als Zimmermädchen in gutes Haus bis spätestens 1. März (lingère perfekt Deutsch u. Franz.). Gute Zeugnisse. Noch in ungeklärter Stelle. Chiffre 814

Zimmermädchen, deutsch, französisch und sehr gut englisch sprechend, sucht Jahresstelle in gutgehendes Hotel. Chiffre 835

Zimmermädchen. Zwei Freundinnen, sprachenkundig und service-kundig, suchen Stellen als Zimmermädchen in besseres Haus, Frühjahrsaison oder Sommer und Winter. Chiffre 862

Zimmermädchen, arbeitsam, deutsch und französisch sprechend, sucht sofort Engagement. Chiffre 951

Zimmermädchen, zwei tüchtige, selbständige, suchen per sofort oder auf Frühjahrsaison Stellen, event. eines als Garderobier. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 887

Zimmermädchen, tüchtiges, gewandtes, durchaus selbständige, deutsch und französisch sprechend, sucht auf 1. oder 15. April Saison- oder Jahresstelle in gutes Hotel, möglichst am Vierwaldstättersee. Chiffre 992

Boys, Lift & Omnibus

Autochauffeur, von Beruf Mechaniker, sucht Saison- oder Jahresstelle als Chauffeur oder Condukteur in Hotelbetrieb. War schon im Fach tätig. Sprachkenntnisse: Deutsch, Franz. u. Englisch. Chiffre 900

Chauffeur oder Lieferant, 33 J., Deutsch und Französisch, etwas Englisch, sucht Stelle für sofort. Zeugnis zu Diensten. Chiffre 694

Chassier-Litfer, 18 Jahre alt, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle auf Anfang bis Mitte März, ev. auch später. Prima Referenzen. Chiffre 888

Chauffeur-Condukteur oder Lieferant, 23 Jahre alt, sprachenkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle auf 1. Febr. Offerten an Fritz Ziegler, Hotel du Parc, Locarno. Chiffre 844

Concierger, Schweizer, 45 Jahre alt, mit prima Ref. des In- und Auslandes, sprachenkundig und tüchtig, sucht Sommerengagement. Chiffre 836

Concierger, 29 J., Deutsch, Franz., Engl., sucht Saison- oder Jahresstelle in mittleres Hotel, event. als Concierge-Conduct. Beste Zeugnisse u. Ref. Früher Eintritt erwünscht. Gegenwärtig in Winterthaler als Concierge. Chiffre 714

Concierger, 36 Jahre alt, absolut tüchtig, perfekte Sprachkenntnisse, sucht passende Stelle auf Frühjahr für Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten an H. R., Post Häutigen (Kt. Bern). Chiffre 808

Concierger, 33jährig, 5 Hauptsprachen, langjährige Auslandspraxis, sucht Frühjahrs- oder Jahresengagement. Offerten unter Chiffre 825

Concierger, Concierge-Condukteur, 42 J., sprachenkundig, zuverlässig und tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 918

Concierger, Concierge, solider Mann, 27 Jahre alt, englisch perfekt sprechend, sucht Stelle zu baldigem Eintritt oder auf Sommerreise, sucht passende Stelle auf Frühjahr für Saison- oder Jahresengagement. Chiffre 852

Concierger-Condukteur, 25 J., mit besten Referenzen, 4 Hauptsprachen, Autofahrer, sucht Engagement auf Anfang oder Mitte März, event. auch für später. Chiffre 939

Condukteur-Portier oder Condukteur, deutsch, franz., engl. sprechend, sucht Engagement. Chiffre 847

Condukteur-Portier, Condukteur, in vier Sprachen mächtig, sucht Stelle als solider, ev. als Litterier in besseres Haus ab kommende Frühjahrsaison. Chiffre 852

Condukteur oder Portier d'étage gesetzten Alters, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Frühjahrsaison- oder Jahresstelle. Chiffre 884

Condukteur, Portier-Condukteur, 28 Jahre, deutsch, franz., engl. u. ital. sprechend, sucht Engagement. Offerten erbeten unter Chiffre 922

Condukteur oder Litterier, Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch, mit guten Referenzen, sucht sofort. Chiffre 936

Condukteur-Concierger, 27 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Engagement für Sommer oder Jahresstelle im erstklassigen Betrieb. Berner Oberland oder Zentralschweiz bevorzugt. Chiffre 984

Etageportier gesetzten Alters sucht Stelle in grösseres Haus per sofort oder später. Erstklassige Zeugnisse. Chiffre 797

Jeune homme, 17 ans, allemand, un peu français et anglais, ayant travaillé dans bureau de commerce, cherche place comme portier, chasseur ou dans bureau, de préf. Suisse romande. Adr.: W. Müller, Rosenfeld 12, St-Gall. Chiffre 958

Jungling, 20 J., gute Zeugnisse als Portier, Deutsch, Französisch, Italienisch und etwas Englisch, sucht Stelle für Frühjahrsaison als Portier oder Litterier. Offerten unter Chiffre 867

Litterier, 28 Jahre, deutsch, franz., engl. sprechend, sucht Jahres- oder Saison- oder als Condukteur oder Telegraphen-Portier, Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 850

Litterier-Portier, event. Chasseur, 22 Jahre, mit guten Zeugn. u. sprachkundig, sucht Frühjahrsstelle. Chiffre 790

Litterier, Junger Mann, 20 Jahre, bestempfohlen, Englisch und Französisch im Ausland gelernt, bisher als Litterier und Telefonist tätig, sucht per sofort oder auf Frühjahrsaison Stellung. Chiffre 900

Portier, 22 Jahre alt, sucht Anfangsstelle als Etageportier in französischer Schweiz bevorzugt. Eintritt könnte per März, event. schon früher, erfolgen. Chiffre 768

Portier, 21 Jahre, deutsch, franz. und Italienisch sprechend, sucht Stelle als Etageportier. Eintritt 15. Febr. oder 1. März. Chiffre 851

Portier allein, Dreissiger, sprachenkundig, tüchtig und solid, sucht Saison- oder lieber Jahresstelle in Passantenhotel. In Ref. u. Empfehlungen zu Diensten. Eintritt könnte per März, event. schon früher, erfolgen. Chiffre 878

Portier, 24 Jahre alt, zuverlässig und gewandt, sucht Stelle als Allein- oder Etageportier. Deutsch, französisch und etwas englisch sprechend. Offerten unter Chiffre 913

Portier, tüchtiger, sucht Stelle als Portier-Condukteur oder Condukteur in nur gutes Haus. Gute Zeugnisse. Chiffre 904

Portier-Concierger-Condukteur, der vier Hauptsprachen mächtig, 25 Jahre, gut präsentierend, sucht Stelle auf Anfang März oder später. Beste Referenzen zur Verfügung. Chiffre 911

Portier, 26jährig, absolut zuverlässig, gut präsentierend und tüchtig, spricht die 4 Hauptsprachen, sucht Anstellung auf kommende Saison in Hotel oder Restaurant. Chiffre 820

Portier, 27 J., solid und zuverlässig, deutsch, französisch und ziemlich englisch spr., gute Zeugnisse, sucht Stelle als Portier-Condukteur oder Alleinportier per März oder April. Lugano oder Genéve. Chiffre 899

Portier, mit guten Zeugnissen, sprachenkundig, sucht Stelle per sofort oder auf Sommersaison als Chasseur, Condukteur Allein- oder Etageportier. Chiffre 924

Portier, 30 J., zuverlässig, gut präsentierend, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 933

Portier, 23 Jahre, deutsch, französisch und genügend englisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Adr.: Xaver Auf der Maur, Portier, Hinter-Isach (Schwyz). Chiffre 853

Portier-Hausbursche, junger, solider und zuverlässiger, sucht Stelle bevorzugt, sucht sofortigen Eintritt. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 959

Portier, 28 J., deutsch, franz. und etwas englisch sprechend, sucht Jahres- oder Jahresstelle als Alleinportier, event. in Verbindung mit Elektrikerfach und in Reparatur. Chiffre 973

Portier, 23 Jahre alt, deutsch, franz. und etwas englisch sprechend, sucht Stelle als Etage- oder Alleinportier. Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 888

Portier (Etagen-, Allein-, Condukteur-Portier), deutsch, franz., englisch sprechend, sucht Stelle. Offerten an Chiffre 988

Bains, Cave & Jardin

Caviste, solid, ehrlich, 23 Jahre, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 782

Gärtner, flottes, 25 J., tüchtig, mit Fachschulbildung, sucht Stelle in Seefeld. Adr.: Läng Kar, Gärtner, Utensdorf (Bern). Chiffre 870

Divers

Agentur au caviste, jeune homme de 25 ans, parlant les langues d'origine place de suite, Suisse allemande ou Tessin de préférence. Bonnes références. Chiffre 986

Bursche, junger, kräftiger, sucht Stelle in Küche oder Office oder als Anfangs-Portier. Zeugnisse als Cassierler zu Diensten. Eintritt sofort. Adr.: Franz Gmächli, Klosterstrasse 4, Rorschach. Chiffre 934

Bursche, junger, tüchtiger, sucht Stelle als Hausbursche, Anfangs-Portier, event. Cassierler. Eintritt 1. März. Genéve oder Tessin. Chiffre 976

Economat-Gouvernante, mehrj., sucht wieder Eng. als solche für Sommersaison, 3 Hauptsprachen, Miss Maller, North Beach Hill, Metham, Surrey, England. Chiffre 882

Economat-Gouvernante, sprachenkundig, mit dem Warenkonto E. vertraut, sucht auf Frühjahr Stelle. Beste Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 910

Economat-Gouvernante gesetzten Alters, selbständig, in mehreren Hotels ersten Ranges tätig gewesen, sucht Stelle, eventuell auch als Lingère in Saison- oder Jahresbetrieb. Eintritt nach Belieben. Chiffre 931

Economat-Chauffeur (event. kontrollor), sie als Economat-Küchengouvernante. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt März oder April. Chiffre 965

Economat-Gouvernante, tüchtig, zuverlässig und erfahren im Hotelfach, sucht Stelle für kommende Frühjahrs- und Sommersaison. Chiffre 977

Freundinnen, zwei, sprachenkundig, suchen Stellen, die eine als ermeraldene Köchin, die andere als Buchhalterin, für sofort oder später, in nur gutes Haus. Offerten unter Chiffre 892

Gouvernante, Jung Sekretärin, vierer Sprachen kundig, mit allen Hotelbureauarbeiten vertraut, sucht Stelle in d. l. Economat-Gouvernante. Würde sich ev. für ein Jahr vorzuziehen. Stütze der Hausfrau. Eintritt ab Ende April. Chiffre 655

Gouvernante sucht möglichst bald Stellung. Deutsch, franz. und englisch sprechend. Offerten unter Chiffre 858

Häuser oder Umgebung bevorzugt, am liebsten Dauerstelle. Chiffre 952

Jeune homme, 17 ans, ayant fréquenté école de commerce, cherche emploi comme litière, chasseur ou dans bureau, dans le but d'apprendre l'allemand. Bonnes références. Chiffre 736

Kutscher, verheiratet, 28 Jahre alt, war in deutscher Reit- und Fahrlehre, prima Fahrer und Pferdepfleger, sucht Jahres- oder Saisonstelle in Hotel oder Sanatorium. Chiffre 888

Peintre d'hôtel, âgé de 48 ans, parlant allemand au courant de tous les travaux de peinture, décoration, colle de papier peint et dorure, cherche place stable ou de saison. Chiffre 947

Portier und Zimmermädchen. Verlobte, beide Mitte 20er Jahre, suchen Jahres- oder Jahresstelle. Saisonstellen als Condukteur oder Litterier und Zimmermädchen. In Referenzen zur Verfügung. Chiffre 839

Schlosser, tüchtiger, 23 Jahre alt, ein wenig franz. sprechend, sucht Stelle als Hotelzeiger oder Helzer-Hausbursche. Chiffre 873

Tochter, 22 J., perfekt Deutsch, Franz. u. Englisch, sucht Stellung als Anfangs-Portier oder als Buchhalterin, für sofort oder später. Prima u. viele Auslandsreferenzen. Eintritt sofort nach Überbereinkunft. Chiffre 799

Waldkurhaus Weissenburg Bad A. G.
Direktor: E. Balmer
sucht Personal
aller Kategorien und bittet um ausführliche Angebote unter Chiffre D 2410 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für die Sommersaison eine tüchtige Köchin
in kleinerem Betrieb. Offerten mit Photo, Zeugnissen und Lohnansprüchen erbeten an Postfach 28365 Zermatt.

Strebsam. Ehepaar sucht Stelle
in Hotel oder grosses Geschäftshaus zur Ueberwachung, Unterhalt ev. Erweiterungen der Anlagen, elektrisch und mechanisch. Würde auch Hotel- und Fremdenwäsche übernehmen. Kleinere Kaution kann geleistet werden. Referenzen stehen zu Diensten. Offerten sind zu richten unter Chiffre F A 2422 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter aus gutem Hause, Deutsch, Englisch u. ziemlich gut Italienisch in Wort und Schrift. Maschinenschreiben u. deutsche Stenographie, sucht Saison-Stelle als

Sekretärin
(Anfängerin) oder auch auf Verkehrsbureau. Offerten unter Chiffre H E 2430 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelier de carrière
dans la quarantaine, marié, sans enfant, cherche pour le printemps

Englisch ist Geld.
Professor, Engländer, dipl. in Französisch, Deutsch u. Spanisch, würde 2-3ig. Leher in Haus nach dem Per. Erlernung d. Engl. u. f. am. Behändl. zugleich. Engl. Konvers. Volle Pension 2' ans. James Davis, Windsor House, Canterbury Road, Herne Bay, Kent, Eng.

Dipl. Tennislehrer
Sprachenkundig, prima Referenzen
sucht Frühjahrs Engagement
H. F. Hartig, Regina Palace Hotel, Beatenberg (B. O.).

Junge homme, 21 ans, diplômé école hôtelière, ayant fait plusieurs saisons au Restaurant comme
commis et chef sachant l'anglais, cherche place en Suisse allemande, de préférence dans l'hôtellerie. Adresser offres sous Chiffre H. 2545 L. à Publicitas Lusane, Chiffre 850

Sekretärin
4 Sprachen, Kassa, Journal, selbständ. Korrespondent, sucht Saison- oder Jahresstelle. Zuschriften unter Chiffre G. E. 905 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die Sommersaison, eine tüchtige, seriöse
Hilfs- und Kaffeeköchin und ein fleissiges, sauberes
Küchenmädchen
Off. mit Zeugnissabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an K. Tschirky, Seestrasse, Wallenstadt.

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

SCHWEIZ. HOTELFAHRSCHULE - LUZERN
Weinkunde Kellerwirtschaft
SPEZIALKURS 9. bis 14. Februar
Kursleiter: Th. Bucher Kursgeld: Fr. 30.-
Verlangen Sie das Unterrichtsprogramm

2 junge Köche
(Deutsche, I. 25 J. alt, gel. Konditor, II. 24 Jahre alt, gel. Konditor) suchen per sofort Saison- oder Jahresstellung. Offerten erbeten an Herr. Kissmann, Essen-Frintrop, Mollhoven 107 (Deutschland).

Engl. Privat-Institut nimmt
Studenten
zur Erlernung der Sprache auf. Bestens empfohlen von früheren Schülern. Nur 4 Personen per Kurs. Bestenfalls per Februar 1. März. Mrs. Bremridge, 66, Kenting Street, Herne Bay, Kent, Engl.

Tüchtige, absolut selbständige, sprachenkundige
Saal- u. Restaur.-Tochter
sucht per sofort auf, auf kommende Frühjahrsstelle in Hotel od. gut. Restaurant. In Ref. u. Empfehlungen. Zürich od. Winterthur. Zeugn. u. Ref. von erst. Häusern stehen zu Diensten. Off. unter Chiffre F. R. 2418 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, absolut selbständige, sprachenkundige
Obersaalköcherin
sucht Jahresstelle.
Da auf blühende Stelle reflektiert, wird hoher Wert gelegt auf familiäre Behandlung. Offert. unter Chiffre M. A. 2408 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Concierger-Condukteur und Köchin
2 junge Hotelangestellte, welche sich im März verheiraten, 25 und 32 Jahre alt, suchen baldige Stellen. Gute Ref. Jahresstelle bevorzugt. Off. unter Chiff. J. S. 2368 a. die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
für Sommersaison tüchtige, selbständige
KÖCHIN
welche auch in Süsseisen bewandert ist. Hoher Lohn und gute Behandlung. Eintritt im Mai oder Juni. Offerten mit Zeugnissen an Pension Seehof, Sachseln, Obw.

Kochlehre gesucht nach Frankreich
2 tüchtige
Schlosser
22 Jahre, deutsch u. französisch sprechend, sucht Stelle als Hotel- oder Metzgerlehrling. Später im Tessin. Sich wenden an Mr. Wardell, Av. de la Gare 53, Lausanne, Tel. No. 25-211.

Suche Stelle für eine Tochter
die ein Jahr Hotel- u. Restaurationsküche erlernt hat, zur Sommer- oder Winterzeit in ein Hotel oder Sanatorium. Eintritt auf 15. Mai. Zürich bezogen. Off. sind zu richten an Frau Retze-Stalder, zum Central, Balthal.

Küchenchef
Schweizer, ledig, 34 Jahre, tüchtig, Mitarbeiter, Sprachen, entremets-kundig.
sucht Stelle
auch Beteiligung. Eintritt n. Wunsch. Gef. Offert. unter Chiffre L. H. 2908 an d. Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ménage
Cuisinier, femme de chambre ou fille de salle
cherche place
pour fin février, dans hôtel ou privé. Très bonnes références à disposition. Off. an R. Chappuis, chez Duvoisin, rue de la Gare 32, Montreux.

Lernc Englisch
in 3 Monaten nach moderner Methode. Familienleben. Pension u. Schute pro Monat £ 9.-
Chau Shand, deutsch u. Schweizer, Oxenden Street, Herne Bay (Kent), England.

VERWIRRTSCHAFTUNG DIE WIRKUNG DER INSERATE



NEU

Bevor Sie die Anschaffung eines Klein Golfs in Frage ziehen, verlangen Sie unsere Vorlagen

KLEIN GOLF SPIELE

mit 9 und 18 Courses

Nach amerikan. System - Eigene Fabrikation - Nur Qualitäts-Ausführung

Billard-Fabrik Morgenthaler & Co., Bern-Zürich Gegründet 1870

NEU

**PRÄZISIONS-BILLARDS
KEGELBAHNEN
TISCH-TENNIS
KURSAALSPIELE**

Grands vins mousseux



PERNOD

ROHR MÖBEL

Aparte Modelle in nur prima Qualität
Hubschmied & Lanz
Murgenthal

Weinflaschen

grün und weiss, in Waadtländer, Bordeaux-, Burgunder- u. Rheinweinform. Lieferung auch in kleinen Quantitäten.

Glashütte Bülach A.G. in Bülach
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste

TROESCH'S Hotel-Zimmer-Toilette TRIUMPH



Unerreicht
in
Eleganz
und
Qualität.

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

Fruits et Légumes frais Fruits secs

Tous les articles de la saison
Expéditions rapides

Trullas & Cie, S. A., Genève
Téléph.: Mont-Blanc 63-79 - Adr. télégr.: Trullas-Genève
Succursale à Lausanne
Téléphone 23-378

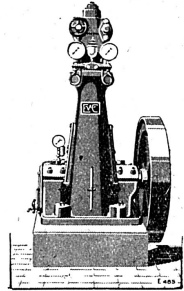


Nur **Myrmex**
vertilgt über Nacht
Schwabenkäfer
Ameisen - Mäuse
Pak. à 4.50, 8.50, Kilo 12.-
Spritze 1.25 Versand:
Vermimol-Laboratorium
GENÈVE

6-8wöchenti. Kochkurse

für gut bürgerliche und feine Küche
Kochschule Kurhaus, Walchwil
Beginn 1. ev. 8. Februar. Familienleben. Referenzen und Prospekte zu Diensten.
A. Schwyter, früher Chef de cuisine

ESCHER WYSS & Co Zürich



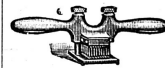
Eis-, Kühl- u. Gefrier-Anlagen

39/30

Auserlesene Ostschweizer Weine

liefert vorteilhaft der

Verband ostschweiz. landwirtschaftl. Genossenschaften (v.o.l.g.) Winterthur



Désormais la viande dure

ne doit plus être servie dans aucun hôtel, restaurant, pension, clinique etc.

„Le Coupax“ attendrit en un instant comme du filet toutes viandes, sans enlever ni jus, ni saveur. 9000 „Coupax“ en usage! Usure et frais entretiens nuls. Prix fr. 85.-, antérieurs en peu de jours. Gros rendement! Demandez prospectus, démonstration et appareil 3 jours à l'essai, à:

Coupax-Representation
Chaudronniers 7 Genève
Tel. 42.824



Das ist Er...!

der wahrhaft gute Schinken, der von Ihren Gästen immer wieder verlangt, vom Köchler bevorzugt wird u. den Ruf Ihrer Küche beim Teinschmecker begründet.

BEZUGSQUELLEN - NACHWEIS DURCH CHARCUTERIE

A. Hofer Bern

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



Schöne Hotel- Zimmer

sind für Sie eine gute Empfehlung und zugleich für Ihre Gäste eine Einladung zum Wiederkommen!

Moderne Tapeten und aparte Vorhangstoffe finden Sie bei mir in unvergleichlich reicher Auswahl. Verlangen Sie bitte kostenlose Offerte und Kollektionen.

THEOPHIL SPORRI

Wandstoffe Tapeten
Vorhänge
Füsslistrasse 6, Zürich

Trinkeier

Gutgeführte Frischeierfarm sucht noch einige regelmässige

Abnehmer
Geflügelhof Tigelberg,
Berneck (Rheintal).



Roco- Erbsen

vollautomatisch
conserviert:

unberührt von
Menschenhand!



Kochherde



**GEBR. KREBS
OBERHOFEN
TUNERSEE**

10 Eisen-Betten

sogen. Hotel-Betten, noch unbenützt, komplett, 130-170 Fr. Schriftl. Off. unter OF. 5186 Z. an Orell Füssli-Annoncen, Basel.

ONLIWON-
Klosettpapier
empfehlen
Fritz Danuser & Co.
Neue Beckenhofstrasse 47
Zürich 6
Allein-Verkauf für die Schweiz

BOLIVIER
FRÈRES
**La plus
ancienne maison
suisse**
Fondée en 1811

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

Junker & Ruh - modèle Zika
A vendre, faute d'emploi.
gr. fourneau à gaz
comprenant: 2 feux, 3 plaques de chauffe, 2 fours et 1 étuve. Prix avantageux. Demander offre à
Hôtel-Restaurant Central, Villars s/Bex.

Unfallversicherungen für das Personal und Dritt-Haftpflicht-Versicherungen

sind für jeden Hotelier eine unbedingte Notwendigkeit. Versichern Sie sich bei uns auf Grund des

Sonder-Abkommens,

das der S. H. V. auch mit unserer Gesellschaft vereinbart hat. Unsere Prämien sind vorteilhaft und die Versicherungsbedingungen dem Hotelgewerbe angepasst u. loyal.

Winterthur

Schweizerische Unfall-Versicherungs-Gesellschaft in Winterthur

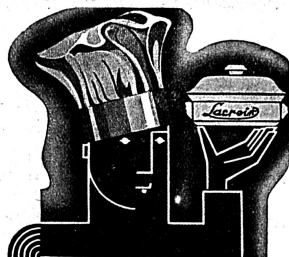
Alles für die Wäsche

ESWA

ZÜRICH

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, 50%ig rein Spezialseifen, Seifenschuppen, Fettlaugemehl Handseifen; Toiletteseifen flüssig u. in Stücken zu billigsten Preisen, ab 50 kg franko Bahnstation

Einkaufs-Centrale für schweizerische Wäscherei-Betriebe
Dreikönigsstraße 10



getrüffelte GÄNSELEBER-PASTETEN in Blocks und Dosen

Tafelfertige-echte SCHILDKRÖTENSUPPE und andere exotische Suppen

Zu beziehen durch die schweizerischen Hotelbelieferungsfirmen Gänseleberpasteten- u. Konservenfabrik Eugen Lacroix & Co., A.-B., Frankfurt/M. Preisliste auf Wunsch kostenfrei

Vertreter für die Schweiz:

J. SCHERRER in MEILEN b. Zch. - TELEPH. 178

Tafelkunsthonig

„Wolrowe exquirit“

für den sorgfältigen Erhältlichkeit. Verlangen Sie ihn bei Ihrem Grossisten od. direkt beim Fabrikanten C. Mänznemer, Wolrowewerke, Pfäfers (Kt. Schwyz) Tel. 13 Verlangen Sie bemust. Offerte!



Für Ihre Gäste bei Ihrem Buchdrucker oder Papierlieferant



Lyvallah!

„Gott grüße dich! Du hast wieder den günstigsten Zeitpunkt für deine Einkäufe getroffen, denn außer dir sind keine Fremden da, und die Preise sind so niedrig wie noch selten.“

Es war auch so, und wir haben groß eingekauft, um die günstige Marktlage auszunützen. Wir verfügen deshalb heute über viele gute und schöne Orientteppiche zu ganz billigen Preisen.



Teppichhaus

Schuster

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Gleiches Haus in Zürich (Bahnhofstrasse 18)

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Bei Bedarf in

SITZMOBELN UND TISCHEN



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

A.-G. MOBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN HORGEN

Ältestes schweizer. Unternehmen für die Herstellung gesägter u. gebogener, sog. Wiener-Möbel



Wir führen verschiedene Neuheiten in bunten

Tischdecken

für Restaurant und Garten und stehen mit Kollektionen gerne zur Verfügung.

E. SCHÜTZ & CO. - LEINWAND-FABRIKATION - WASEN i. E.
Telephon 35.31

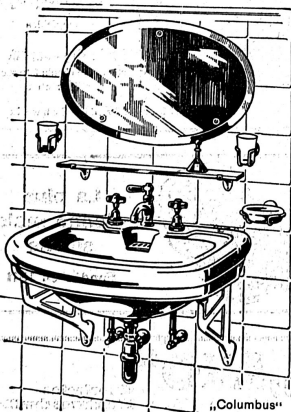
Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Ihr Hotel ist stets besetzt

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fließendem temperiertem Wasser haben

BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH

Aktien-Gesellschaft
Fabrik sanitärer Einrichtungen



„Columbus“

Votre hôtel sera toujours au complet

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

BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH

Société Anonyme
Fabrication d'appareils sanitaires



Forellen von Muri

(Aargau)
Schmackhaft
haltbar
beste Qualität

Größtes Schweizer Forellengeschäft
Wirth & Cie. Tel. 66

Zu verkaufen Schlacht-Geflügel

Daselbst wird. Abnehmer gesucht für frische
Trinkeler
Alf. Ulrich, Geflügelzücht.,
Rietheim (Aargau).



mit leichtem, geräuschlosem Gang. Prima Referenzen.

Gebr. Gysi & Cie.
Eisen-Konstruktionen
Baar-Zug

Wird als das Feinste in Speiseölen anerkannt

Zum Kochen, für Salat und Mayonnaise

Referenzen von erstklassigen Hotels. Ersatzöle weise man energisch zurück! Man achte auf die plombierten Originalgebilde.

Ernst Hürlimann, Wädenswil



Bedaechungen
Äussere Wandverkleidungen
Innenbau
Druckröhren für Wasser- und Jaucheleitungen
Auto-Garegen

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

„ORIGINAL WELLNER“

ein alter Begriff für die schwerversilberten Tafelbestecke und Hotelgeräte der

Sächsischen Metallwarenfabrik

AUGUST WELLNER SÖHNE

Aktiengesellschaft
Zweigniederlassung Zürich