Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Band: 40 (1931)

Heft: 39

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 13.10.2024

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

** Tit. Schweiz. Hotel-Treuhandgesellschaft,
Bahnhofstrasse 31 Zürich.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE
REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 39
BASEL, 24. September 1931

Nº 39
BALE, 24 septembre 1931

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

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Erscheint jeden Donnerstag mit illustrierter Monatsbeilage: „Hotel-Technik"

Vierzigster Jahrgang
Quarantième année

Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers
Paraît tous les jeudis avec Supplément illustré mensuel: «La Technique Hôtelière»

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.
ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.–, trois mois fr. 4.–, un mois fr. 1.50. Abonnements par la poste en Suisse 30 cts. en plus. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON
Safran No. 11.52

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

Compte de chèques postaux No. V 85

Vereinsnachrichten

Zentralvorstand

(Vorbericht)

Am letzten Freitag und Samstag, den 18./19. September, hielt der Zentralvorstand im Hotel Spiezerhof in Spiez eine Sitzung ab, zu der sich die Mitglieder der Vereinsleitung mit Ausnahme des Herrn E. Hüni-Genf, der geschäftlich verhindert war, vollzählig einfanden.

Die Sitzung befasste sich in erster Linie mit der allgemeinen Lage von Fremdenverkehr und Hotellerie, die mit Rücksicht auf die Fortdauer der Weltwirtschaftskrise und des daraus entstandenen starken Rückganges im Reisebesuch unseres Landes zu ernsten Besorgnissen Veranlassung bietet. Auf Grund der Berichterstattung des Präsidiums und der Direktion wurden nach eingehender Aussprache Beschlüsse gefasst zwecks Einleitung von Massnahmen zur Erleichterung der Situation. Speziell wurde dem Entwurf der Direktion zu einer Antwort an das Eidgen. Volkswirtschaftsdepartement (betr. unsere Eingabe an den Bundesrat) mit einigen Ergänzungen zugestimmt und im übrigen die bisherigen Vorkehren gebilligt. Im Zusammenhang damit wurde auch die Einstellung des Zentralvorstandes zur Lage des Hotelpersonals und zum Vorgehen der Union Helvetia festgelegt. — Zur Frage der deutschen Notverordnung betr. Ausreisegebühr fanden die Haltung und das Vorgehen des Zentralbureaux nach allen Richtungen hin einstimmige Billigung. Hier sei besonders hervorgehoben, dass bezüglich Bezahlung der Reklame in deutschen Publikationsorganen in Zustimmung zu einem Antrage der Direktion beschlossen wurde, den Mitgliedern, welche bisher die Zahlungen sistierten, für die im Sommer 1931 erschienenen Anzeigen möglichstes Entgegenkommen gegenüber den deutschen Verlagsanstalten zu empfehlen. Da sich der deutsche Zeitungsverleger-Verein ebenfalls im Sinne eines beidseitigen Entgegenkommens ausgesprochen hat, wird immerhin erwartet, in besondern Fällen, wo es die Lage des betreffenden Unternehmens erheischt, werden auch die deutschen Verlagsanstalten oder ihre Vertreter ihrerseits Hand bieten zu einer entgegenkommenden Regelung, sei es durch Rabatte auf der Faktura oder durch Vergünstigungen auf zukünftigen Reklameaufträgen. Sollten sich in Einzelfällen Konflikte ergeben, so stellt sich das Zentralbureau zur versöhnlichen Liquidierung zur Verfügung der Vereinsmitglieder. Allgemeine Richtlinien für die Erledigung event. Streitfälle können indessen an dieser Stelle nicht erteilt werden, da die Mannigfaltigkeit der Fälle und die Verschiedenartigkeit der Publikationsorgane solche allgemein gültigen Wegleitungen nicht zulassen.

Weiter gelangte zur Behandlung die Frage der ausserordentlichen Reklameaktion des S.H.V., wobei von den Ergebnissen der bisherigen Massnahmen mit Genugtuung Kenntnis genommen und, gemäss Anregung von Zentralpräsident Dr. Seiler, der grundsätzliche Beschluss gefasst wurde, den Propagandafonds des Vereins für eine weitere Sonderaktion dieser Art in Zusammenarbeit mit dem Publizitätsdienst S.B.B. und der Verkehrszentrale zur Verfügung zu stellen. Dabei sollen sowohl die Interessen der Winterstationen wie der Frühjahrs- und Sommerplätze Berücksichtigung finden. Über die Art, Form und den Umfang der Reklame, resp. die Verwendung des Spezialfonds, ist ein besonderer Plan auszuarbeiten. Anhand eines Preis-Wettbewerbes unter der Mitgliedschaft S.H.V. sollen geeignete Vorschläge beigebracht und dergestalt den Mitgliedern Gelegenheit geboten werden zu praktischer Mitarbeit.

Einlässlicher Erörterung rief ferner die Frage der Preisnormierung im Hinblick auf eine eventuelle Revision der Minimalansätze. Da die Angelegenheit von grösster Tragweite für die gesamte Hotellerie ist und in Mitgliederkreisen über die Opportunität einer eventuellen Neuordnung der Preise grosse Meinungsverschiedenheiten herrschen, wird beschlossen, auf dem Zirkularwege die Sektionen zur Vernehmlassung und Stellungnahme einzuladen. Auf Grund der Antworten und nachherigen Antragstellung der Preisnormierungskommission wird die Vereinsleitung s. Zt. definitive Beschlüsse fassen oder die Angelegenheit zum Entscheid vor eine ausserordentliche Delegiertenversammlung bringen.

Der Zentralvorstand nahm sodann einen ausführlichen Bericht der Direktion über die Tätigkeit des Zentralbureau in den letzten Monaten entgegen, der sich auf Fragen der Preisnormierung (Warenpreise), Verkehr und Reklame (Reiseagenturen, Automobilführer, Ausbau des Hotelführers), Vereinsorganisation (Bildung neuer Sektionen, Bezug des neuen Vereinshauses, Reorganisation der Fachschule) sowie auf Sozialfragen (Ruhetagsgesetz, Arbeitszeitgesetzgebung, Lage des Hotelpersonals, Lehrlingswesen) und andere aktuelle Geschäfte erstreckte und bei verschiedenen Punkten zu entsprechenden Wegleitungen durch den Vorstand Veranlassung bot. — Im fernern wurde Stellung genommen zum neuen Bundesgesetz über die Alters- und Hinterlassenen-Versicherung. Das Vereinsorgan erhielt Auftrag, in einer kommenden Nummer die Mitgliedschaft über die Grundzüge des Gesetzes und über die verschiedenen Lasten zu orientieren, welche daraus den Hoteliers als Arbeitgeber erwachsen werden. — Die Frage der Reorganisation des Propagandawesens und bisherige Tätigkeit der Zentralkommission für Vereinheitlichung der schweizer. Verkehrswerbung rief ebenfalls einer eingehenden Aussprache. Es lagen diesbezügliche Anregungen des Herrn Zentralpräsidenten vor, denen grundsätzlich zugestimmt wurde. Die Direktion wurde beauftragt, ein definitives Projekt zur Beratung an einer nächsten Sitzung auszuarbeiten. — Weiter wurde beschlossen, zur Behandlung des Postulates der Schaffung einer zentralisierten Warenvermittlung die zum Studium dieser Frage eingesetzte 15er Kommission zu einer gemeinsamen Sitzung mit dem Zentralvorstand auf den 5. Oktober nach Bern einzuberufen. — Im Anschluss nahm der Zentralvorstand noch Berichte der Direktion über die finanzielle Lage des Vereins sowie über die letzte internationale Arbeitskonferenz entgegen, worauf die Sitzung nach 8stündiger Dauer geschlossen werden konnte.

Einen ausführlicheren Bericht über die Verhandlungen dieser arbeitsreichen Sitzung bringen wir in der nächsten Nummer anhand eines Protokollauszuges.

* * *

An die geschäftlichen Verhandlungen schloss ein gemeinsames Mittagessen im Hotel Spiezerhof, dessen Besitzer aus diesem Anlass alle Minen seiner freigebigen Gastfreundschaft springen liess und seinen Kollegen mit einer Reihe markanter Spezialitäten aus Küche und Keller aufwartete. Dem unterhaltsamen Mahl wohnte auch der Präsident der Sektion Spiez, Herr Zölch, bei; es wurde gewürzt durch eine Ansprache von Herrn Zentralpräsident Dr. Seiler, der Herrn und Frau Boss den liebenswürdigen Empfang und die gastliche Bewirtung in ihrem schönen Hause verdankte und zugleich Worte warmer Anerkennung fand für die Arbeit des Herrn Boss als Präsident der Preisnormierungskommission, welcher sehr oft delikaten Aufgabe sich der also Geehrte allzeit mit viel Takt und grossem Geschick entledigt habe. Unter Hinweis auf die schwere Krisenzeit und die daraus folgernde Notwendigkeit zu engster Solidarität in der Hotellerie erhob Redner sein Glas auf das Wohl der Gastgeber, sowie des Präsidenten und der Kollegen der Sektion Spiez. — Nach einer trefflichen Antwort des Herrn Boss wurde die Tafel aufgehoben und zum Beschlusse der Tagung mit Motorboot noch eine Rundfahrt nach der Seebucht von Einigen und nahe an Oberhofen hinüber ausgeführt, voll der herrlichsten Eindrücke über die Naturschönheiten des Kurortes Spiez und seiner Umgebung. Wir werden den Tag von Spiez noch lange in bester Erinnerung behalten und danken Herrn Boss auch an dieser Stelle für seine gastfreundliche Aufnahme.

Plazierungsdienst

Der Stellenvermittlungsdienst des S.H.V. verfügt momentan über ein grosses Angebot von tüchtigen, qualifizierten und gutempfohlenen Angestellten aus allen Berufsgruppen. Die Prinzipalschaft wird daher höflichst gebeten, dem Hotel-Bureau in Basel den Personalbedarf für die kommende Wintersaison jetzt schon bekannt zu geben, damit rechtzeitig mit dem Versand der Dienstofferten begonnen werden kann. Erneut machen wir darauf aufmerksam, dass die von den Mitgliedern des S.H.V. gemeldeten offenen Stellen unentgeltlich in der Nummernliste des Stellenanzeigers ausgeschrieben werden. Wer eine Ausschreibung nicht wünscht, beliebe uns dies jeweilen in den Aufträgen zu bemerken.

Wir bitten zu beachten, dass uns eine sorgfältige Erledigung der Aufträge nur möglich ist, wenn wir über die Anforderungen hinsichtlich Sprachenkenntnisse, Alter, Gehalt etc. ausführlich unterrichtet sind.

Hotel-Bureau Basel
Telephon Safran 27.38

Zur Wintersportsaison

In einem holländischen Bericht konstatiert man die beachtenswerte Tatsache, dass der Vorstand des niederländischen Skiclubs im Oktober, November und zu Beginn Dezember, unter der Leitung von Lehrern der Arlberg-Methode, in den grössten Städten Hollands Trocken-Skikurse für Anfänger veranstaltet. Das Erlernte soll dann in Zell am See und St. Anton in die Praxis umgesetzt werden. Man kann unsern Wintersportplätzen nicht genug empfehlen, diese Tatsache zu berücksichtigen. Schon im letzten Frühjahr ist darauf aufmerksam gemacht worden, in welchem Masse sich die Arlberg-Methode für das Skifahren mehr und mehr durchsetzt. Wenn unsere Wintersportplätze nicht in Rückstand kommen wollen, müssen sie sich diese Methode unbedingt ebenfalls zunutze machen. Man beachte dabei wohl:

Mit der Arlberg-Methode ist nicht nur die Art des Skifahrens gemeint, sondern namentlich auch die Art und Weise, wie dem Anfänger oder sogar dem Fortgeschrittenen das Skifahren beigebracht wird. In allererster Linie müssen unsere Winterkurplätze dafür sorgen, dass geeignetes Lehrermaterial vorhanden ist. Es genügt nicht, dass irgend ein guter Skifahrer, welcher zu bequem ist, daheim einer ordentlichen Beschäftigung nachzugehen, sich unsern Gästen, seien es Schweizer oder Ausländer, als Lehrer anbietet und meint, mit den Händen und seinem Patent in den Hosentaschen, der Pfeife im Maul, einem unrasierten Bart von 8 Tagen und einer Sprache, die niemand versteht, mache er Eindruck und könne er den fremden Gästen irgend einen beliebigen Skiunterricht erteilen. Unsere Kurplätze, d. h. Kurvereine und Hotelier-Vereine, müssen unbedingt dafür sorgen, dass einwandfreies Lehrermaterial mit Schliff, Anstand und System in der Anleitung vorhanden ist. Es wäre vielleicht gut, wenn man zu diesem Zwecke ein paar Dutzend eigener auserwählter Leute zu Extrakursen für Skilehrer zusammenfassen würde, nicht um die Methode des Skifahrens, sondern ihre Einlernung nach Arlbergerart kennen zu lernen. Die Kurvereine aber müssen Hand dazu bieten, dass solche Instruktionskurse nach Arlbergerart möglich werden. B.

Verband Schweizer Badekurorte

Jahresversammlung vom 18. September 1931 im Hotel Schweizerhof, Bern

Um den Delegierten Gelegenheit zu bieten, der „Hyspa" noch kurz vor Torschluss einen Besuch abzustatten, verlegte der Verband Schweizer Badekurorte seine 7. Jahresversammlung nach Bern, statt nach Bex, wie ursprünglich vorgesehen. Es lag dies im Interesse der einzelnen Badeorte sowohl wie des Gesamtverbandes, der durch den grossen Bäderbrunnen an der „Hyspa" in hervorragender Weise vertreten war.

An der Jahresversammlung nahmen 20 Delegierte, sowie als Gäste die H. H. Direktor Junod von der Verkehrszentrale, R. Thiessing, Chef des Publizitätsdienstes S. B. B. und Direktor Riesen vom Zentralbureau S. H. V. teil. Aus den Verhandlungen sei vor allem der **Jahresbericht** des Verbandspräsidenten E. Pflüger-Rheinfelden hervorgehoben, der in eingehender Weise über die Vereinstätigkeit im Geschäftsjahre 1930/31 orientiert, darunter die Vorarbeiten betr. Beteiligung an der „Hyspa" durch den bereits erwähnten Bäderpavillon mit Projektionsapparat und Auskunftsstelle zwecks laufender Information des Besucherpublikums über die besonderen Eigenschaften und Heilfaktoren unserer Schweizer Bäder. Über die Frage, ob das Werk gelungen, enthält sich der Bericht eines Urteils, betont jedoch das Bestreben der Ausstellungskommission, im Kontakt mit dem Architekten den Bäderbrunnen nach modernen Anschauungen in gefälligem Stil auszugestalten. Der Besuch des Bäderpavillons war übrigens befriedigend, das spezielle Interesse des Publikums galt vor allem dem Projektionsapparat mit den Indikationen der verschiedenen Badeorte und es darf angenommen werden, dass diese Sonderreklame des Verbandes sich in den kommenden Jahren in einem stärkeren Besuch unserer Heilbäder auswirken und damit bezahlt machen wird. — Im weitern gibt der Bericht Auskunft über die übrige Propagandatätigkeit des Verbandes und einzelner Mitglieder, ferner über den Versand und den derzeitigen Lagerbestand des Bäderführers sowie über die Verbandsfinanzen, während der definitive

Rechnungsabschluss mit Rücksicht auf die „Hyspa" zurückgestellt werden musste.

Der Bericht wurde ohne Diskussion genehmigt und hierauf zur **Neuwahl des Vororts** geschritten, nachdem Rheinfelden die Vorortsgeschäfte seit 7 Jahren führte und nunmehr seinen endgültigen Rücktritt erklärte. Mit Einstimmigkeit wurde als Vorort Graubünden gewählt, nachdem Baden zu dessen Gunsten verzichtete. Die Vertreter Graubündens verdankten das ihrem Kanton erwiesene Vertrauen und zollten in warmen Worten der bisherigen energischen und zielbewussten Verbandsleitung, zu deren Ehren sich die Versammlung von den Sitzen erhob, die wohlverdiente Anerkennung. Der abtretende Präsident nahm diese Ehrung namens seiner Kollegen im Vorstand mit bestem Dank entgegen, namentlich auch zur Weiterleitung an den Gründer und vielbewährten ersten Verbandspräsidenten, Herrn K. Rupprecht.

Im Anschluss rief das Traktandum „Gemeinsame Propaganda im „Schweizer. Medizinischen Jahrbuch" einer längeren Aussprache. Da die Angelegenheit in verschiedenen Punkten noch nicht restlos abgeklärt, wurde sie, zwecks Verhandlungen mit dem Verlag und Beschaffung des notwendigen Unterlagenmaterials hinsichtlich der Beteiligung der einzelnen Badeorte, an eine Spezialkommission verwiesen, der die Herren Dr. Christoffel (Chur), Dr. Diethelm (Ragaz) und E. Pflüger (Rheinfelden) angehören.

Unter „Diversem" gelangte zu kurzer Erörterung die Frage der Neuedition des „Bäderführers", zu welchem Punkte der neue Vorort an der nächsten Versammlung definitive Anträge einbringen soll. Des weiteren nahm die Versammlung einen interessanten Bericht des Herrn Dr. Diethelm über die Tätigkeit der Schweizer. Diätkommission sowie eine Mitteilung des Herrn Direktor Junod über die Schaffung von Kursen für Bädertherapie an der Universität Genf entgegen. — Nach Behandlung verschiedener interner Angelegenheiten (rückständige Beiträge und statistische Erhebungen über die diesjährige Frequenz der Badeorte) schloss der Präsident die Sitzung nach 3stündiger Dauer mit besten Wünschen auf das Wohlergehen des neuen Vorortes und der gesamten Bädervereinigung. ti.

Vereinigung der schweizerischen Reiseagenturen

Vom 11. bis 13. September tagte in Montreux, unter dem Vorsitz des Vizepräsidenten Herrn Fert von der Firma Blenk, Fert & Co. in Genf, die Generalversammlung der Vereinigung von Reise- und Auswanderungs-Agenturen der Schweiz. Am Freitag, den 11. September, fanden innerhalb des Verbandes Sitzungen im Hotel Terminus und im Montreux-Palace statt, am Samstag, den 12. September die Generalversammlung im Casino. Vom Hotelier-Verein und von der Société de développement und der Kursaalgesellschaft Montreux wurde hernach im Grand Hotel Righi Vaudois in Glion ein Lunch serviert. Am Abend fand im Montreux-Palace das offizielle Bankett, offeriert von der Vereinigung der Reise-Agenturen, statt. Sonntag, den 13. September, begab sich die Versammlung nach Château-d'Oex, wo vom Verkehrsverein und der Hotellerie der Lunch offeriert wurde, und hernach nach Gruyères.

Die Vereinigung der Reise-Agenturen wurde in Glion, in Montreux und in Château-d'Oex speziell von den Vertretern der Hotellerie begrüsst und auf die Notwendigkeit einer erhöhten Zusammenarbeit, speziell in der heutigen schwierigen Lage, hingewiesen. Der Zentralverein war am offiziellen Bankett in Montreux-Palace durch den Direktor vertreten.

Die finanzielle Not der amerikanischen Hotels

Von Hans Ullendorff, Park Central Hotel, New York (U. S. A.)

Die europäische Hotelwelt steht im allgemeinen unter dem Eindruck, dass die amerikanischen Hotels auch heute noch, in der Periode schwierigster wirtschaftlicher Verhältnisse, gute Einnahmequellen sind, an welche die Not der Zeit nicht herangetreten sei. Selbst gegenteilige Meldungen, wenn sie sogar mit Zahlen belegt sind, scheinen diese Voreingenommenheit nicht revidieren zu können. Dabei sind amerikanische Hoteliers in den Grosstädten heute zufrieden, wenn sie eine durchschnittliche Besetzung von 50% aufweisen können. Die Zahl der Hotels, die ihre finanzielle Selbständigkeit verloren haben, geht in die Tausende. Was die Zimmerzahl anbelangt, so dürfte die grössere Hälfte aller amerikanischen Hotelzimmer sich unter Zwangsverwaltung befinden. Diese Verwaltung üben Banken aus, die vom zuständigen Gerichtshof für solche Aufgaben ernannt werden. Wie dann die Banken versuchen, das Hotel aufrechtzuhalten, ist ein Kapitel für sich; sie glauben, ein Hotel sei ein Unternehmen, das man nach den gleichen Grundsätzen organisieren könne, wie etwa ein Warenhaus. Ist das Geschäft (sprich: die Besetzung) schlecht, so entlässt man eben Angestellte; das mag für ein Warengeschäft gut sein, setzt aber den ideellen Wert des Hotels so stark zurück, dass sich die Entlassungen in schlechterem Service bemerkbar machen. Damit kann man den Ruf eines Hotels für alle Zeiten gefährden.

Hotels, deren Verwaltung von Aussenseitern besorgt wird, sind oft ein störender Faktor im normalen Geschäftsverlauf; denn sie bilden für die anderen lokalen Hotels eine Konkurrenz, die durch ihren besonderen Charakter die ganze Struktur der Hotelindustrie gefährdet. Ein führendes amerikanisches Wirtschaftsorgan, die „Business Week", der ein Mangel an Objektivität und ein eigenes Interesse zweifellos nicht vorgeworfen werden kann, hat sich in einer ihrer letzten Ausgaben in interessanter Weise mit der finanziellen Not der amerikanischen Hotels beschäftigt. Diese Ausführungen, die zugleich einen Überblick der verschiedenen Machtfaktoren innerhalb der amerikanischen Hotelindustrie geben, verdienen, auch ausserhalb der Vereinigten Staaten bekannt zu werden. Wir geben sie daher nachstehend in wörtlicher Übersetzung und überlassen es dem Leser, anhand dieses Artikels seine eigenen Schlüsse über die Situation der amerikanischen Hotelwelt zu ziehen . . .

Die Überorganisation der Hotellerie rächt sich jetzt. Bankhäuser, die während der Hausseperioden bedenkenlos Obligationen überkapitalisierter Unternehmen auf den Markt warfen, müssen jetzt einsehen, dass viele von ihnen nicht einmal die Zinsen verdienen können und daher unter Geschäftsaufsicht gehen müssen. Die Heilung und Wiederbelebung solcher Objekte wird dann im allgemeinen einer der Hotelbetriebsgesellschaften übertragen.

Die Knott Corporation und die Hotel Service Company (beide in New York) führen diese schwierigen Aufgaben aus. Die S. W. Straus & Co. (eines der bedeutendsten Hotel-Emissionshäuser) hat dafür ihre Traus-Continental Hotel-Corporation. Die Hearst-Interessen haben eine Betriebsgesellschaft gegründet. Etwa 30 Hotels in Chicago, die Gesellschaftsaufsicht hatten beantragen müssen, befinden sich jetzt unter dem Regime der Chicago Title & Trust Co. Die Straus National Bank & Trust Co., ein Schwesterkonzern von S. W. Straus, übt die Geschäftsaufsicht über 40 Hotels, zumeist von Wohncharakter, aus; darunter befinden sich auch Objekte, die anfänglich von anderer Seite finanziert worden sind.

Die Banken sind von diesen Aufgaben durchaus nicht entzückt. Anklagende Finger zeigen auf die Emissionshäuser. Jm Jahre 1927 warnte der verstorbene E. M. Statler, dass die U. S. A. mehr Hotels bauten als sie brauchen könnten. Die Baufirmen liessen sich nicht entmutigen; mit Hochdruck setzten die Vertreter ihre Tätigkeit, Obligationen an das Publikum abzusetzen, fort. Schon der Beginn des Jahres 1928 zeigte durch einen Rückgang der Besetzung, dass Statler recht hatte. Aber der Investierungsappetit war unersättlich und die Druckpressen arbeiteten mit voller Kraft. Man baute Riesenhotels, nicht weil ein Bedürfnis für sie vorhanden war, sondern weil die Schuldverschreibungen verkauft werden konnten. Und dann trat die Depression ein und Zusammenbrüche waren unvermeidbar.

Geschäftsaufsichten, Verfall der Hypotheken zeigten nur zu deutlich die Symptome jener gefürchteten Krankheit, der over-expansionis Americana. In zu vielen Fällen war der Baugrund überschätzt worden. Bisweilen genügte der Verkauf des Grundbesitzes nicht einmal, um die erste Hypothek zu decken. Besonders tragisch ist die Lage der kleinen Hotels. Im Laufe der letzten fünf Jahre hatten geschäftstüchtige Personen den Kommunalstolz angefeuert, um ihn zum Hotelbau zu veranlassen. Das Resultat war eine kostspielige Propaganda, ein teurer Bau — häufig unsachgemäss und zu gross im Verhältnis zur Kommune.

Überflüssige Hotels wurden während einer Periode gebaut, die sehr hohe Baupreise sah, in einzelnen Fällen bis zu $ 20 000 pro Zimmer. Da die Schöpfer dieser Projekte selten genügend Kapital hatten, um mit dem tatsächlichen Hotelbau zu beginnen, so verfielen sie auf den Verkauf von Obligationen ohne Grenzen, und das Resultat war, dass manche dieser Projekte eine Belastung (Zinsenlast) von 30% des Kapitals zu tragen hatten. Man stelle sich nur den Hotelier vor, der solche Lasten zu tragen hat, wenn er zugleich mit Hotels unter Geschäftsaufsicht zu konkurrieren hat, oder mit Hotels, die seit der Hausse mit einer Ersparnis von 20% gebaut werden konnten. (L. M. Boomer erklärt, dass das neue Waldorf Astoria in New York jetzt 25% weniger kostet als wenn es im Jahre 1929 gebaut worden wäre).

Die Hoteliers beklagen sich bitterlich über die Konkurrenz derjenigen Hotels, die unter der Aufsicht der Banken stehen. Sie erklären, dass der eingesetzte Verwalter a tempo die Zimmerpreise herabsetzt, weil die Banken in erster Linie an Bareinnahmen interessiert sind. Die konkurrierenden Hotels glauben dann, dass sie auch ihre Preisansätze reduzieren müssen, und ein circulus viciosus ist die Folge. Finanzstarke Hotels werden ersucht, schwächere Einheiten zu stützen, um die Preisermässigungen und unfairen Vorteile von Bankrottverkäufen, durch die das investierte Kapital oft um 60% reduziert wird, zu verhindern.

Die Chicago Title & Trust Co. erklärt, sie versuche die Preise so zu halten, dass sie dem Ort angepasst sind, in dem sich das insolvente Hotel befindet. Abel Davis, der Vicepräsident dieser Gesellschaft, behauptet, der Zwangsverwalter habe Schwierigkeiten in seinem Konkurrenzkampf mit solventen Hotels, weil das Publikum nicht gern in Hotels gehe, die sich in finanziellen Schwierigkeiten befinden. Die Straus Organisation erklärt auch, sie ziehe eine Aufrechterhaltung der Preise vor, aber andere Zwangsverwalter glaubten, durch die Ermässigungen die Lage zu bessern, während sie sie in Wirklichkeit erschweren.

Im allgemeinen lässt die Hotelindustrie nichts unversucht, um schwache Unternehmen vor der Geschäftsaufsicht zu retten. S. W. Straus versuchen in der Regel, durch Verhandlungen mit den Besitzern von Obligationen zu einer Einigung zu kommen. Meist sind Besitzer kleiner Anteile gegen eine solche Lösung. Die Chicago Title & Trust Co. hat festgestellt, dass durchschnittlich $ 800 Hotel-Obligationen sich in einer Hand befinden, sodass bei einer Kapitalisierung von $ 1 Million mit 1250 Anteilbesitzern zu verhandeln ist. Dabei treffen die Interessen der ersten und zweiten Hypotheken und anderer Gruppen aufeinander, und Kompromisse sind oft schwierig.

Viele altberühmte Hotels befinden sich unter Geschäftsaufsicht. Eines von ihnen ist das Hollenden in Cleveland, ein anderes das Neil House in Columbus, das im letzten Frühjahr bereits zum zweiten Male unter Geschäftsaufsicht gehen musste. New York ist etwas besser fortgekommen, weil es mit so vielen Besuchern rechnen kann. Dafür ist in Detroit und vielen anderen grossen Städten die Lage ausserordentlich ungewiss.

Orte, die das beste Hotelgeschäft aufweisen, sind solche, die verschiedene Industrien beherbergen und weniger als 50 000 Einwohner haben. Touristen durchfahren auch weiterhin in ihren Automobilen das Land, aber der Glauben an den Nutzen ihrer Ausgaben wird erschüttert durch eine kürzlich angestellte Untersuchung, dass nicht einmal ein Drittel der Automobilisten die Hotels frequentiert. Die meisten essen in kleinen Restaurants an der Landstrasse und schlafen in Privathäusern, die gegen billiges Geld Touristen über Nacht beherbergen, oder sie gehen in die sogenannten Camps.

Intelligente Hoteliers gehen mit allen Mitteln gegen den Terror abnehmender Besetzung vor. Ein wichtiges Mittel ist die Modernisierung von Hotels, die Ausschaltung altmodischer Pseudo-Eleganz und die Ausstattung mit farbenfreudigen modernen Möbeln. Bestimmt ist das Schneiden von Preisen für die Hotelzimmer nicht der richtige Weg. Hotels, die ihre Preise reduzierten, hatten im verflossenen Jahre einen Umsatzrückgang von 18%, während der allgemeine Rückgang sich nur auf 15% belief. Konstruktive Vorschläge zur Besserung nennen: gemeinsame Reklame; Entwicklung der Tendenz, Hotels für den Daueraufenthalt zu wählen; bessere Erfassung des Touristenverkehrs durch Entgegenkommen bei Doppelbesetzung der Zimmer; verständnisvollere Arbeit in der Reception.

Aus der Eidgenossenschaft

Bundesgesetz betr. wöchentlicher Ruhetag.

In seiner Sitzung vom 14. September behandelte der Nationalrat die Vorlage erneut, indem er die noch bestehenden Differenzen teilweise in Zustimmung zu den Beschlüssen des Ständerates erledigte. Es berührt dies meist Fragen ohne wesentliches Interesse für die Hotellerie, so in Art. 9 betr. Kürzung der Ruhezeit zur Vermeidung von Betriebsstörungen oder Verderbnis von Stoffen und Waren, welche Kürzung auch für die Pflege von Pflanzen zugelassen werden soll. Ferner bei Art. 12, wo eine Meinungsverschiedenheit mit dem Ständerat darüber besteht, ob während der Ruhezeit vom Arbeitnehmer Berufsarbeit für eine Drittperson überhaupt nicht oder dann nicht gegen Entgelt ausgeführt werden darf. Der Nationalrat beschloss Festhalten an seinem früheren Beschluss und lehnte die Einfügung der Worte „gegen Entgelt" ab. Dagegen stimmte er in Art. 28 betr. Vorbehalt kantonaler Vorschriften dem Ständerat zu, der hier weiter geht, indem er Absatz 3 wie folgt fasste: „Vorbehalten bleiben die kantonalen Vorschriften über Arbeitszeit, über Betriebs- und Ladenschluss sowie über die Zulässigkeit von Sonn- und Feiertagsarbeit. Die kantonalen Regierungen bezeichnen die Vorschriften, welche unter Absatz 2 fallen und in Kraft bleiben. Diese Ausscheidung unterliegt der Genehmigung des Bundesrates."

Im Ständerat gelangten die Differenzpunkte am 18. September zur Behandlung. Er hielt bei Art. 9 an seinem früheren Beschluss fest, stimmte jedoch bei Art. 12 dem Nationalrat zu, durch Fallenlassen der Worte „gegen Entgelt".

Die zwei noch bestehenden sachlichen Differenzen sind seither in der Vormittagssitzung des Nationalrates vom 22. September in Zustimmung zum Ständerat erledigt worden.

Der Fremdenverkehr 1930 in der Schweiz

Soeben geht uns ein Exemplar des von der Verkehrszentrale herausgegebenen Berichtes über den Fremdenverkehr im Jahre 1930 in der Schweiz zu. Wie daraus ersichtlich, verbessern sich die statistischen Erhebungen der S. V. Z. von Jahr zu Jahr, da sich fortgesetzt mehr Fremdenstationen an den Arbeiten beteiligen und die Unterlagen einliefern. Auch vermehren sich die Ortschaften, die nicht nur die Zahl der Ankünfte, sondern auch diejenige der Logiernächte und die Nationalität der Reisenden melden, sodass sich die Fremdenverkehrsinteressenten für ihre Propaganda im Ausland immer mehr auf diese Statistik stützen können.

Verglichen mit dem Vorjahre lassen die Ergebnisse des Jahres 1930 schon die beginnende Wirtschaftskrise vorausahnen, die leider im Jahre 1931 in allen mit dem Fremdenverkehr zusammenhängenden Kreisen verheerende Folgen gezeitigt hat. Speziell aus diesem Grunde erscheint es denn auch besonders interessant, anhand der aufgestellten Statistiken festzustellen, wie hoch die Frequenz in den einzelnen Kurorten gewesen ist, welchen Nationalitäten die Gäste während den verschiedenen Saisons angehörten, welchen Anteil die Bahn und das Auto am Fremdenverkehr haben, usw. Diese Angaben werden den Volkswirtschaftlern ermöglichen, daraus bezüglich der schweizerischen Handelsbilanz und der Bedeutung des Fremdenverkehrs lehrreiche Schlussfolgerungen zu ziehen.

Wir werden auf den Bericht in einer nächsten Nummer ausführlich zurückkommen.

Kellerkalender im Oktober

Von Theodor Bucher, Luzern
Nachdruck verboten

Der Monat Oktober ist für den Kellermeister der seinen „Neuen" erwartet, der eigentliche Weinmonat. Schon ist Schiff und Geschirr zu seinem Empfange gerüstet und bereit. Schon beizeiten hat er die Transportfässer sauber gebrüht, denn sie sind etwas lange leer gelegen. Mit einer zweiprozentigen, wässerigen Sodalösung (20 Gramm kalzinierte Soda auf ein Liter Wasser) ist er dahinter, hat die inzwischen erkaltete Lauge sauber auslaufen lassen und nachher das Fass an der Wasserleitung 3—4 Tage gewässert. Er ist so peinlich, dass er selbst das Wasser, das er zum Füllen des Fasses braucht, verkostet, ob es nicht etwa noch einen Beigeschmack aufweist. Er weiss aus Erfahrung, dass der Weinbauer sich nicht viel um den Zustand der ankommenden Fässer bekümmert, da ihm während des Leset die Zeit hiezu fehlt. Es gibt aber in dieser Beziehung nichts Widerlicheres als ein durch ein unreines Fass verursachter Beigeschmack des Weines. Die oft gehörte Entschuldigung, dass bei der Gärung alle Unreinheiten herausgeschafft würden, ist nicht richtig. Ein solcher Beigeschmack ist oft sehr schwer und nur auf Rechnung der Feinheit des später resultierenden Weines herauszubringen.

Sind die Fässer leicht angetrocknet, brennt er sie für den Hintransport nur leicht ein. Später werden ja doch diese Gebinde, soll der „Moût" süss ankommen, behufs Unterdrückung der Gärung wieder mit Schwefelschnitten oder Zusatz von K. M. (Kalium-Metasulfit) stummgebrannt werden müssen.

Fällt die Obliegenheit des Wägens des Weinmostes dem Kellermeister zu, so wird er folgendes beobachten:

Sollen die Wägungen möglichst genau ausfallen, ist die amtlich geeichte, gläserne Oechslemostwaage zu verwenden, die bekanntlich angibt, um wieviel schwerer ein Liter Saft als ein Liter Wasser ist (spez. Gewicht). Dieses spez. Gewicht lässt sich auch in einfacher Weise mit einer genauen Tarierwaage (Toledowaage) ermitteln, indem man eine geeichte Literflache (Muttermass) gut spült, trocken reibt und wiegt. Nach dem Füllen mit Saft wird wieder gewogen und nach Abzug des Gewichtes des Glases tariert. Diese Manipulation hat bei 15° C zu geschehen. Die Gramm, welche die Waage angibt, sind gleich den Graden der Oechslewaage bei gleicher Temperatur. Die Anzahl Gramme, die über 1000

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

PORTO DELAFORCE alt fein rassig

gehen, können füglich als Oechslegrade notiert werden. Wiegt beispielsweise ein Saft 1068 Gramm ohne Glas, so streicht man einfach die vorderen zwei Zahlen und man hat das Resultat.

Interessieren den Kellermeister weitere Erwägungen, die mit der Oechslewaage eruiert werden können, wie die genaue Berechnung des Zuckergehaltes und des durch die Gärung daraus resultierenden Alkohols, Berechnung des Zuckerzusatzes in den Kantonen, wo er dieses Jahr gestattet wird, Beobachtungen beim Wägen in schlechten und guten Jahrgängen, Bestimmung der Oechslegrade bei angegornem Safte usw., so besuche er vom 30. November bis 5. Dezember den Spezialkurs für Weinkunde und neuzeitliche Kellerwirtschaft, der unter der Leitung des Schreibenden steht und sämtliche Gebiete der Kellerwirtschaft umfassen wird. Ich bin überzeugt, dass die Herren Prinzipale dem betreffenden Angestellten diese paar Tage frei geben werden, da dabei selbst der Fachmann vieles zu sehen und zu hören bekommt, was in den letzten Jahren Neues geschaffen worden und einem modernen Hotelbetriebe zugute kommen wird.

Kostenlose Mitteilungen betr. den Besuch prominenter Gäste

Wie uns mitgeteilt wird, ist die Redaktion der The Central European Times, Zürich 8, Dufourstr. 63, bereit, Nachrichten und Mitteilungen über den Besuch von prominenten Amerikanern und Engländern in Schweizer Hotels in ihrer ständigen Rubrik „General Travel News" zu veröffentlichen. Diese Veröffentlichung erfolgt redaktionell und selbstverständlich vollkommen kostenlos, da die The Central European Times den Zweck verfolgt, Amerikaner und Engländer insbesondere über die touristischen Verhältnisse in der Schweiz zu informieren. Zu dieser Information gehören auch die Nachrichten über den Aufenthalt prominenter Amerikaner und Engländer. Es werden daher die in Frage kommenden Hoteldirektionen ersucht, solche Mitteilungen regelmässig an die Redaktion des genannten Blattes einzusenden. Auch Photographien werden gerne veröffentlicht.

Die Trinkgeldfrage in Italien

Von Hans Görlich, Bolzano

Man könnte fragen, ob es denn in Italien überhaupt noch eine Trinkgeldfrage gibt, da dieses doch offiziell abgeschafft und durch eine Abgabe zu Gunsten des Dienstpersonals ersetzt wurde? Leider existiert die Trinkgeldfrage noch immer, indem die Kellner vielfach in der Nähe des Gastes mit lächelnder Miene stehen bleiben und zwar so lange, bis sie endlich doch wieder ein Trinkgeld in der Tasche haben. Man kann sogar selbst die Erfahrung machen, dass wenn man wiederholt in ein Lokal kommt und sich an das „abgeschaffte" Trinkgeld hält, die Höflichkeit und Zuvorkommenheit der Kellner viel zu wünschen übrig lässt, dass man später als sonstige (trinkgeldgebende) Gäste bedient wird, dass die Kellner vielfach taube Ohren machen und was derlei Annehmlichkeiten mehr sind. Natürlich zum Schaden des betreffenden Hoteliers, da man in Hinkunft Lokale, in welchen derartige „Bedienung" vorherrscht, meidet.

Das Personal sieht nicht ein, dass es — oder seine Dienstnachfolger — selbst durch solches Vorgehen zu Schaden kommt, der augenblickliche Vorteil scheint ihm besser zu konvenieren. Die Anschläge in den Hotels, dass das Trinkgeld abgeschafft sei, haben nur teilweise gefruchtet, oft hat das böse Beispiel eines einzelnen Angestellten oder auch die „Generosität" eines Gastes, der vorzugsweise bedient sein wollte, die „guten Sitten" der anderen Angestellten verdorben. So ist denn die Trinkgeldfrage wieder auf der Tagesordnung des letzten Kongresses der Fremdenverkehrsinteressenten in Rom aufgetaucht, wobei der Berichterstatter Cav. Florio, Präsident der Gruppe Novara Alberghi e Turismo, die Forderung aufstellte, dass auch der Ort, wo die bewussten Ankündigungen angeschlagen werden sollen, bestimmt wird, dass diese Ankündigungen nicht vom einzelnen Hotelier, sondern von der Hotelier-Vereinigung erlassen werden, die Einhaltung von Organen der öffentlichen Sicherheit überwacht werde, die Fronten von Hotelbediensteten bei der Abreise der Gäste vermieden werden und dass endlich jene Hotels empfehlend veröffentlicht werden, in welchen das Trinkgeldverbot streng eingehalten wird. Unseres Erachtens handelt es sich nicht so sehr um die „Abschaffung" des Trinkgeldes, sondern um das absolute Verbot der Annahme eines solchen, mit der Androhung der sofortigen Entlassung und im Wiederholungsfalle der Unmöglichkeit, auch von anderen Betrieben in der gleichen Eigenschaft angestellt zu werden.

Meteorologisches

O. T. — Das vom Eidgenössischen Statistischen Amt herausgegebene Statistische Jahrbuch der Schweiz für das Jahr 1930 ist unlängst im Druck erschienen und möchten wir aus dem reichen statistischen Material über Oberflächengestaltung, Klima, Bevölkerung, Wirtschaft, Staat und Gesellschaft einige Daten über die klimatischen Verhältnisse unseres Landes herausgreifen.

Bezüglich der Jahresniederschlagsmengen gruppieren sich die zwölf Beobachtungsstationen folgendermassen: Rigi 2442 mm, Lugano 1608 mm, St. Gallen 1597 mm, Montreux 1475 mm, Luzern 1372 mm, Zürich 1313 mm, Bern 1299 mm, Genf 1207 mm, Neuchâtel 964 mm, Basel 962 mm, Davos 905 mm, Chur 795 mm.

Jahresmittel der Temperatur in Celsiusgraden: Lugano 11,3, Montreux 10,8, Genf 10,7, Basel 9,8, Neuchâtel 9,7, Luzern und Zürich 9,6, Chur 9,3, Bern 9,1, St. Gallen 8,1, Davos 3,7, Rigi 3,2.

Maximaltemperatur in Celsiusgraden: Lugano 32,0, Zürich 31,2, Neuchâtel 30,8, Basel 30,5, Chur 29,9, Genf 29,2, Luzern 28,3, Bern und St. Gallen 28,0, Montreux 27,8, Davos 24,5, Rigi 21,2.

Minimaltemperatur in Celsiusgraden: Davos —15,2, Rigi —12,0, St. Gallen —10,2, Chur —8,9, Zürich —8,4, Basel —8,3, Bern —7,6, Luzern —7,2, Neuchâtel —7,1, Genf —5,2, Montreux —4,5, Lugano —3,4.

Die Zahlen über die Temperaturen sind aus den drei täglichen Ablesungen gewonnen.

Jahressonnenscheindauer in Stunden: Lugano 1924, Genf 1862, Davos 1688, Basel 1571, Neuchâtel 1552, Zürich 1551, Bern 1550, Luzern 1422, Montreux 1401.

Tage mit heiterem Wetter: Lugano 124, Davos 97, Montreux 89, Chur 87, Rigi 83, St. Gallen 64, Genf 60, Luzern 59, Basel 55, Neuchâtel 52, Zürich 50, Bern 48.

Tage mit trübem Wetter: Neuchâtel 167, Genf 157, St. Gallen 155, Luzern 153, Bern 150, Zürich 148, Basel 145, Rigi 142, Montreux 129, Chur 112, Lugano 103, Davos 102.

Tage mit Nebel: Rigi 136, Bern 112, Basel 47, Genf und St. Gallen 46, Neuchâtel und Zürich 38, Luzern 24, Chur 8, Davos 7, Montreux 5, Lugano 1.

Tage mit Niederschlag: Luzern und Zürich 162, St. Gallen 161, Bern 145, Rigi 144, Neuchâtel 143, Davos 142, Basel 138, Genf 127, Montreux 126, Chur 121, Lugano 120.

Tage mit Schneefall: Rigi 81, Davos 73, St. Gallen 44, Zürich 33, Chur und Luzern 30, Bern 29, Neuchâtel 23, Basel 19, Genf 17, Montreux 16, Lugano 11.

Tage mit Gewitter: Bern 23, Genf und Lugano 22, Luzern 21, Zürich 19, Basel und St. Gallen 17, Montreux 15, Neuchâtel 12, Davos 10, Chur 9, Rigi 7.

Aus diesen statistischen Daten geht unzweifelhaft hervor, dass die Kurorte Lugano, Montreux und Davos am wenigsten unter dem Nebel zu leiden und die meisten Tage mit heiterem Wetter zu verzeichnen haben.

Exotische Honige

Über exotische Honige hat F. E. Nottbohm Untersuchungen angestellt und berichtet darüber in der deutschen „Zeitschrift für Untersuchung der Lebensmittel" was folgt:

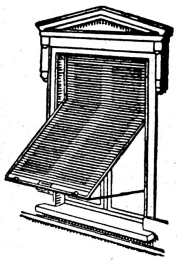
Im allgemeinen waren die eingeführten Honige von einwandfreier Beschaffenheit. Die grosse Mehrzahl war sogar entsprechend der hohen Entwicklung der Bienenwirtschaft in den meisten Exportländern als erstklassig anzusprechen. Honig der Vereinigten Staaten, der über San Franzisko, Los Angeles, New York und andere Versandplätze herausgeht, soll künftighin von staatlichen Bescheinigungen der chemischen Reinheit begleitet werden (Schlesw.-Holstein. Bienenzeitung 1930, Bd. 34). Etwas zu wünschen übrig lassen nicht selten westindische Honige, da bei ihnen zuweilen neben toten Bienen noch andere Insekten und reichlich Wachs an eine weniger sorgfältige Gewinnung denken lassen. In je einem Haiti- und Cuba-Honig fanden sich merkwürdigerweise auch Paraffinteilchen, für deren Gegenwart keine ausreichende Erklärung gefunden werden konnte. Es muss in diesem Falle an eine Abdichtung der Verpackung mit Paraffin gedacht werden. Einige Mexiko-, Cuba-, Jamaika- und Domingo-Honige befanden sich in leichter Gärung. Es sind dies die einzigen Länder, die heute neben Chile noch Press-Honig exportieren, der lediglich zu Fabrikationszwecken Verwendung findet.

Als stark aromatisch erwiesen sich stets die westindischen Honige. Oft war bei ihnen sogar ein ausgesprochenes Fruchtaroma vorherrschend. Diese Eigenschaft führt nicht selten dazu, dass diese Honigsorten vom Publikum zur Nachprüfung in Laboratorien geliefert werden in dem Glauben, dass es sich um Kunstprodukte handle. Man erwartet beim Honig nicht den typischen Geschmack nach Erdbeeren, Waldmeister, Anis und ähnlichen hocharomatischen Stoffen. Die californischen Cloverhonige besitzen ein ausgeprägtes Cumarin-Aroma. Ein hochgelber Chile-Honig schmeckte deutlich nach Lakritzen. Es scheint auch, als ob der eigenartige Geschmack des Neuseeland-Honigs nicht überall Anklang findet.

In einzelnen Fällen gab die intensiv hochgelbe Farbe einzelner Honige aus Californien und Chile Anlass zu einer Nachprüfung auf Vorhandensein von künstlichem Farbstoff. Der stets negative Ausfall der Untersuchungen zeigt, dass es sich hier um ähnliche natürlich vorkommende Stoffe handelt, wie sie auch in deutschen Honigen, z. B. einzelnen sehr feinen Blütenhonigen aus Spätsommertrachten, verschiedentlich beobachtet werden konnten. r.

Hotelsilber-Reparaturen
Berndorfer Werkstätten, Luzern

ERFOLG
sichert sich der Kaufmann und zufriedene Kunden durch Lyons' Tea. Preise durch:
Arn. G. Beutter, Münsingen.


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

England Privat-Pension
Grammatik u. Kommerzielles
42 Schilling p. Woche inkl. Unterricht. W. Laker, „Shalden" 6 Queen's Gardens, Herne Bay (Kent).

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

Wir vermindern Ihre Unkosten,
indem wir Ihren Teppichen und Läufern längere Lebensdauer geben!

Unsere Reparatur-Werkstätte für mechanische- und Orientteppiche besteht seit über 20 Jahren, ist vorbildlich eingerichtet, arbeitet mit minimen Spesen und führt vorteilhaft auch schwierige Reparaturen kunstgerecht aus. Dutzende von Hotelreferenzen z. Verfügung.

Verbindliche Kostenvoranschläge.

Schuster
Schuster & Co., St. Gallen-Zürich

Für
12 Franken
liefern franko gegen Nachnahme netto
8 Kilo flüssige Toilettenseife
sehr ausgiebig, leicht schäumend, mit erfrischendem Duft, für Seifenspender
Bergmann & Co. A. G., Zürich 20

Ich komme
überall hin, um Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen
Emma Eberhard
Bahnpostfach 100, Zürich
Telephon Kloten Nr. 37
Revisionen - Expertisen

Sind solche Posten rot eingetragen in Ihren Büchern ....verdorbene Waren... Verluste durch ungenügende Vorräte?

Vielleicht figurieren überhaupt keine roten Zahlen in Ihren Büchern, Waren- und Geldverluste bleiben jedoch die gleichen. Täglich werden in Ihrem Betrieb verdorbene Waren weggeworfen, täglich ebenfalls werden aus Angst vor Verderben zu knappe Einkäufe gemacht, die Sie eines schönen Verdienstes berauben. — Mit Frigidaire ausgerüstet können Sie jegliches Warenverderben vermeiden. Seine regelmässige, eisige Kälte erhält verderbliche Waren tagelang frisch und erlaubt Ihnen deshalb, grössere Mengen zu viel günstigeren Bedingungen ohne Risiko einzukaufen. Frigidaire ist absolut automatisch. Erkundigen Sie sich bitte unverbindlich über die für Sie passendste Anlage.

Ein Kühlschrank, der den Namen Frigidaire nicht trägt, ist kein Frigidaire.

APPLICATIONS ELECTRIQUES S. A.
Genf: Bd. Helvétique 17 — Zürich: Bahnhofstr. 58

Frigidaire
ELEKTRISCH-AUTOMATISCHE KÜHLUNG
Produkt der General Motors
Standard-Modelle sofort lieferbar
VERTRETER IN ALLEN GRÖSSEREN STÄDTEN DER SCHWEIZ

Aus Mitgliederkreisen

Berufsjubiläum.

Wie uns mitgeteilt wird, konnte am 1. September abhin unser Vereinsmitglied Herr Adolf Zähringer sen., Besitzer des Park-Hotel in Lugano, in voller geistiger und körperlicher Frische sein 60jähriges Berufsjubiläum feiern. Wir entbieten dem in der gesamten schweizerischen Hotellerie als hervorragender Fachmann bekannten und hochangesehenen Jubilaren nachträglich auch an dieser Stelle unsere ergebenen Glückwünsche.

Sektionen

Hotelier-Verein Mürren. Wie man uns mitteilt, wurde anlässlich der letzten Versammlung des Kur- und Hotelier-Vereins Mürren am 11. September abhin Herr Hans Huggler, Besitzer des Hotel Bellevue in Mürren, an Stelle des verstorbenen Herrn Joh. von Allmen zum Präsidenten des Hotelier-Verein Mürren gewählt. Herr Huggler ist gleichzeitig Präsident des Kurvereins Mürren.

Aus andern Vereinen

Verkehrsverein Kandersteg.

(Mitget.)

Am 19. September tagte im Sporthotel Bernerhof die stark besuchte Hauptversammlung des Verkehrsvereins Kandersteg. Der Jahresbericht konnte für das Betriebsjahr normale Verhältnisse feststellen. Trotz der schlechten Wirtschaftsverhältnisse war der Rückgang der Besucherzahl ein nur ganz geringer. Auch die vom Kassier Herrn Gottfried Müller vorgelegte Jahresrechnung, die dem Rechnungssteller bestens verdankt wurde, ergab einen durchaus befriedigenden Abschluss. Um die Propagandatätigkeit einheitlicher und intensiver zu gestalten, wurde eine Propagandakommission geschaffen, bestehend aus den Herren Jakob Reichen, Hotel Kurhaus, Rudolf Dettelbach, Park Hotel Gemmi, und Gottfried Müller, Sporthotel Bernerhof. Ferner wurde die Erstellung eines Sommerplakates in Auftrag gegeben. An die Staubbekämpfung wurde wieder, wie in den verflossenen Jahren, der Gemeinde ein Beitrag von Fr. 2000.— zur Verfügung gestellt. Für den Winter wurden ganz energische Propagandamassnahmen in Aussicht genommen und der betreffende Kredit erheblich erhöht. Die äusserst rege benützte Diskussion zeigte das lebhafte Interesse aller Anwesenden an den behandelten Fragen. Man hatte den Eindruck, dass der Verkehrsverein Kandersteg auf solider Grundlage ruht und gesonnen ist, auch in wirtschaftlicher Krisenzeit zielbewusste Arbeit zu leisten, der ein guter Erfolg sicher nicht versagt sein wird.

Schweizerische Gesellschaft für Balneologie. Die Schweizerische Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie hat am 12. September ihre Generalversammlung abgehalten. Sie besprach in einer orientierenden Diskussion die Frage des rechtlichen Schutzes der Kurorte und stellte Beschlüsse und Anträge an die Regierung in Aussicht. Neuer Präsident der Vereinigung ist Prof. Dr. Besse in Genf und Geschäftsführer Dr. J. Weber in Baden.

Auslands-Chronik

Wieder eine grosse Hotel-Liquidation in Italien.

(H. G.) Eine ausserordentliche Generalversammlung der Aktionäre der „Società Alberghi, Terme ed affini" hat beschlossen, die Gesellschaft zu liquidieren. Die Liquidation hat den Zweck, die Verhältnisse der Gesellschaft zu ordnen und unfruchtbare Zweige des Unternehmens zu beseitigen. Der Verwaltungsausschuss erinnert in seinem Bericht daran, dass er im Mai hoffte, zu geordneten Zuständen zu gelangen, aber jetzt habe sich die Lage durch das Fehlen jeglichen ständigen Fremdenverkehrs viel schärfer gestaltet. Nachdem in Bologna das Gebäude des früheren Hotels Pellegrino abgestossen worden war, hoffte der Verwaltungsausschuss durch den Verkauf eines Objektes in Rom, welcher für die Sanierung von grosser Bedeutung gewesen wäre, zu einer Systematisierung zu gelangen. Nachdem dieser Versuch sich zerschlagen hatte, sah sich der Verwaltungsausschuss genötigt, die Liquidierung der Gesellschaft zu beantragen. Das Kapital der Gesellschaft betrug 28000000 Lire.

Autotourismus

Einreiseverkehr.

Laut Mitteilung der Schweizer. Verkehrszentrale sind im Monat August 42535 (1930: 42731) ausländische Automobile in die Schweiz eingereist, davon 32283 (21547) mit provisorischer Eintrittskarte.

Die neue Autostrasse Bergamo—Brescia.

Ein weiteres Glied im Strassenzuge Turin—Mailand—Verona—Venedig—Triest ist dieser Tage der Benützung übergeben worden. Schon am ersten Tage wurde die Strasse von über 200 Automobilen in ihrer ganzen Länge durchfahren, ungezählt die Autos, die sie nur auf Teilstrecken benützten.

Haus- u. Kellerwirtschaft

Kurs über Sortieren, Lagern und Verpacken von Tafelobst.

An der Eidg. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil findet am 6. und 7. Oktober je ein eintägiger Kurs über Sortieren, Lagern und Verpacken von Tafelobst statt. Der theoretische Unterricht (am Vormittag) bezieht sich auf Obstsortenkunde, Verpackungsmittel, Lagerung und Aufbewahrungsmethoden, Krankheiten des Lagerobstes; die praktischen Übungen (am Nachmittag) betreffen das Sortieren des Obstes nach Grösse, Farbe und Reifezeit, sowie das Packen in Harasse, Kisten, Körbe usw. Anmeldungen sind bis 30. September an die Direktion der Versuchsanstalt zu richten.

Verkehr

Bahnen

Pilatus-Bahn. Seit dem letzten Sonntag werden an Sonntagen wieder die beim Publikum beliebten Herbstfahrten zum stark reduzierten Preise von Fr. 8.— für die Fahrt Alpnachstad—Pilatuskulm und zurück ausgeführt. Daneben gelangen weiterhin bis Mitte Oktober an Samstagen die bestens eingeführten Wochenendbillette (für Berg- und Talfahrt, Nachtessen, Logis und Frühstück) zu Fr. 18.— zur Ausgabe.

Post, Telegraph u. Telephon

Alpenposten. Die Woche vom 7.—13. September brachte den schweizer. Alpenposten einen Passagierverkehr von 12946 Personen gegenüber 17025 in der gleichen Periode des Vorjahres. Mit Ausnahme der Strassen über den Grossen St. Bernhard, Julier und Bernhardin (Thusis-Splügen) weisen alle Routen einen Verkehrsrückgang auf.

Propaganda

Schweiz. Taschenatlas für den Touristen, herausgegeben von der Schweizerischen Verkehrszentrale in Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch. — Diese vollständig revidierte und bedeutend erweiterte Publikation enthält eine Übersichtskarte der Zufahrtsstrassen nach der Schweiz; 13 Karten über alle Gebiete der Schweiz im Masstab 1 : 400000; 7 Karten der wichtigsten Touristenzentren im Masstab 1 : 200000 (Vierwaldstättersee, Berner Oberland, nördlicher Teil Graubündens, Oberengadin, östlicher Teil des Genfersees, Appenzellerland, Lugano und Locarno); Pläne der wichtigsten Städte der Schweiz; 10 kleine Karten betr. Golf, Tennis, Luftfahrt, Strandbäder, Flusswandern, Jugendherbergen, Bergsport, Postautomobilkurse, Winterkurorte, Badeplätze und Weinberge. Der Preis des Taschenatlas beträgt Fr. 3.50, Wiederverkäufer Rabatt. Reklamematerial zur Propagierung des Verkaufes wird kostenlos von der Schweizerischen Verkehrszentrale in Zürich und Lausanne zur Verfügung gestellt.

Fremdenfrequenz

Bern. Laut Mitteilung des Offiziellen Verkehrsbureaus Bern verzeichnen die stadtbernischen Gasthöfe im Monat August 1931 23331 registrierte Personen (1930: 21235) und 45054 Logiernächte (1930: 41139). Von den Personen entfallen auf die Schweiz 13444, Deutschland 1748, Frankreich 2153, England 1041, Holland 750, Belgien und Luxemburg 496, Italien 933, Spanien 104, Österreich 450, Tschechoslowakei 304, Polen 123, Nordamerika 728, Zentral- und Südamerika 273, andere Länder 784.

Graubünden. Laut Mitteilung des Kantonalen Bureau für Fremdenstatistik verzeichnete die Bilanz der Sommersaison bis 12. September 1496203 Logiernächte gegenüber 2013631 in der gleichen Zeit des Vorjahres. Alle Nationen verzeichnen einen Rückgang gegenüber 1930; bei den Deutschen erreicht der Ausfall ziemlich genau 50 Prozent der letztjährigen Frequenz, im Sommer 1930 647372 Logiernächte, heuer nur 328512. Relativ klein ist der Rückgang bei den Schweizern, 822129 Logiernächte im Sommer 1930 und 736560 im laufenden Sommer. Die Personenzahl erreicht vielleicht bei den Schweizern die letztjährige Höhe, aber die Aufenthaltsdauer geht immer mehr zurück und beeinflusst die Statistik in ungünstigem Sinne. Gegenüber 1930 beläuft sich der Rückgang in der Logiernächtezahl auf 25 Prozent.

Vermischtes

Definition der Feinschmeckerei.

Die Feinschmeckerei ist eine leidenschaftliche, überlegte und gewohnheitsmässige Vorliebe für Gegenstände, welche dem Geschmacke schmeicheln. Die Feinschmeckerei begreift auch die Näscherei, welche dieselbe Vorliebe für leichte, wenig umfängliche, feine Dinge umfasst, wie Zuckerwerk, Pastetchen usw. Die Näscherei ist eine zu Gunsten der Frauen und der ihnen ähnlichen Männer eingeführte Modifikation.

Wie man auch die Feinschmeckerei ansehen möge, stets verdient sie nur Lob und Aufmunterung. In physischer Hinsicht ist sie das Resultat und der Beweis des gesunden, vollkommenen Zustandes der zur Ernährung dienenden Organe. In moralischer Hinsicht ist sie die unbedingte Unterwerfung unter die Befehle des Schöpfers, der uns anbefahl, zu essen, um zu leben, und der uns zum Essen durch den Appetit einlädt, uns durch den Geschmack zur Erfüllung unserer Pflicht aufrecht erhält und durch das Vergnügen für diese Pflichterfüllung belohnt.

J. R.

Der erste Feuilleton-Roman.

Die erste Zeitung, die auf den guten Gedanken kam, ihren Lesern einen Roman in „Scheiben" anzubieten, war die englische Zeitung „The London Post", welche am 7. Oktober 1719 die Veröffentlichung von Robinson Crusoe begann, dessen Fortsetzungen ein ganzes Jahr erschienen. Der Erfolg war ausgezeichnet und die Auflage der Zeitung wuchs ins Ungewohnte und Unerwartete. Hunderte von Briefen kamen an die Redaktion, in denen die gespannten Leser die Direktion der Zeitung anflehten, ihnen die Lösung des Romans mitzuteilen.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti Ch. Magne

RIVINIUS
H. RIVINIUS & Co ZUERICH
HOTEL PAPIERE

Aus unserer Praxis

Der Angestellte C., der täglich ein paar Mal den Weg vom Bureau zum Lagerraum zurücklegen musste, benützte hiezu sein Fahrrad. Wie er nun eines Tages seine gewohnte Fahrt ausführte, stiess er an einer unübersichtlichen Strassenecke mit einem Automobil zusammen. Er erlitt schwere Kopfwunden, denen er ein paar Tage später erlag. Wir zahlten den Hinterlassenen **Fr. 12,000.—.**

Auch wenn Sie alle Regeln der Vorsicht beachten, kann Ihnen ein Missgeschick passieren. Eine Unfallversicherung ist für jedermann notwendig.

Wenden Sie sich um kostenlose Beratung an die

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

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

Erstklassige sanitäre
Hotel-Installationen
erstellt
X. BISSIG - MAIHOF - LUZERN

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

BADEN
Bad-HotelBären Angenehmer Kuraufenthalt
Drei Quellen und Bäder im Hause. Immer offen.
Familie K. Gugolz-Gyr.

England
Lernen Sie Englisch in 3 Monaten in Margate. Komfortables Haus. Familien-Anschluß. Kost, Logis und Lehrer. £ 9 per Monat. Referenzen z. D.
Mr. u. Mrs. **Roberts,** Ranson House, 23, Arthur Road, **Margate.**

National-Kassen (Occas.)
weit unter Preis verkauft mit aller Garantie u. Zahlungserl. Eigene Reparaturwerkstatt mit Rollenschneiderei
M. Sing, Zürich
Klosbachstrasse 15
Telephon 44.512

Es werden täglich junge, schöne
Schlachtenten
zum billigst. Preise geliefert: geschlachtet p. Kilo Fr. 4.60 lebende Ware p. Kilo Fr. 2.60
Th. Erni, Geflügelfarm Hackborn-Bischofszell

Pour cause de santé, à remettre excellente
Pension d'étrangers
dans villa de 23 p. Eau courante toutes les chambres, tout conf., jardin. En ville.

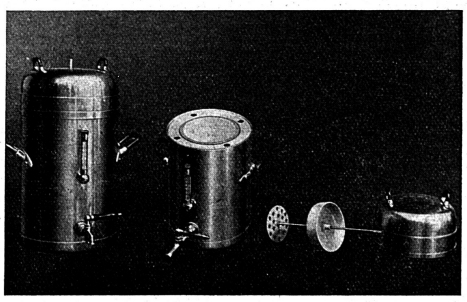
A proximité de Saint-Cergues-s.-Nyon
Café-Restaurant
sans concurrence. Travail assuré. Possibilité de développement.

Au centre de la ville
Commerce d'alimentation
et traiteur, conviendrait égal. pour charcuterie, pâtisserie, etc.
Service d'hôtels Natural, Le Coultre Grand Quai, Genève

Kräftiger, 16jähriger Jüngling **sucht Stelle** als
Kochlehrling
in Hotel oder Pension neben Chef. Westschweiz bevorzugt. Offerten an K. Huber, Kurhaus Wallenstadt-Berg.

Allein-Koch
gel. Pâtissier, **sucht Jahres- oder Saisonstelle.** Beste Referenzen zu Diensten. Offerten erbeten unt. Chiffre Y. 10229 T. an **Publicitas Thun.**

Hygiene und Sparsamkeit
vereinigen sich im
Warm-Milch-Konservator SPAWI



SPAWI ist der einzige Milchkonservator, der die Hautbildung und die Eiweiss-Absonderung stundenlang zu verhindern vermag und die Milch warm, frisch, schmackhaft und servierbereit hält.

SPAWI ist bereits in erstkl. Geschäften zur vollen Befriedigung betriebstätig und sollte schon aus Gründen der Sparsamkeit und der Hygiene in keinem Hotel, Pension oder Tea-Room fehlen.

Ueber 10 weitere Vorzüge orientiert Sie unser Prospekt. Bitte, verlangen Sie ihn heute noch beim Erfinder:

H. Spahni, Café-Conditorei u. Pension Brühlerk, Winterthur
oder beim Vertreter für die Schweiz:
E. Bielenholz, Rodersdorf

Zimmermädchen
Deutsche, seit 11 Jahren in der Schweiz, **sucht Jahresstelle.** (Bevorzugt Hotel oder Sanatorium). Off. unt. **O.F. 7115 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich,** Zürcherhof.

Chef-köchin
Durchaus zuverlässig, fachkundig, mit besten Zeugnissen, **sucht Saison-Stelle,** evtl. Aushilfe. Gefl. Offerten unt. Chiffre Be 11628 Z an **Publicitas, Zürich.**

Hotel-Lieferanten!
Im heutigen Konkurrenzkampfe ist eine gesunde Geschäfts-Entwicklung ohne Reklame nicht mehr denkbar! Benützt daher ausgiebig die
Hotel-Revue
zu Insertionszwecken, denn die Mitglieder unseres grossen Berufs-Verbandes bevorzugen in erster Linie solche Firmen, die im offiziellen Organ inserieren.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 24 septembre 1931
Nº 39

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Basel, 24. September 1931
Nº 39

Avis aux Sociétaires

Service de placement

Le Service de placement de la S. S. H. dispose actuellement de nombreuses offres d'employés capables et bien recommandés pour toutes les branches de l'hôtellerie. Nous prions en conséquence Messieurs les hôteliers de bien vouloir signaler dès maintenant à l'Hôtel-Bureau à Bâle leurs besoins en personnel pour la prochaine saison d'hiver, afin que l'envoi des offres de service puisse commencer immédiatement.

Nous rendons attentif une fois de plus au fait que les places vacantes annoncées par des membres de la S. S. H. sont publiées gratuitement dans la liste sous numéros du *Moniteur du personnel* annexé à la *Revue suisse des hôtels*. Si l'on ne désire pas cette publication, on voudra bien nous en aviser en nous passant les demandes d'employés.

Nous nous permettons de faire remarquer par la même occasion que pour être en mesure de liquider d'une manière satisfaisante les demandes de personnel, nous devons être renseignés nous-mêmes en détail sur les conditions posées en ce qui concerne les langues, l'âge, le salaire, etc.

Hôtel-Bureau, Bâle
Téléphone Safran 27.38.

Nouvelles de la Société

Comité central

(Rapport provisoire)

Les vendredi et samedi 18 et 19 septembre, le Comité central de la S. S. H. a tenu à l'hôtel Spiezerhof, à Spiez, une réunion à laquelle ont participé tous ses membres, sauf M. Hüni, de Genève, empêché pour affaires.

Le Comité a délibéré tout d'abord sur la *situation générale du tourisme et de l'hôtellerie*. Etant données la persistance de la crise économique mondiale et la forte diminution qui en résulte dans l'affluence de la clientèle touristique en Suisse, cette situation donne lieu à de graves préoccupations. Après avoir entendu des exposés de la Présidence et de la Direction, le Comité a examiné les démarches à entreprendre pour améliorer la situation. Il a approuvé entre autres, avec quelques adjonctions, un projet de lettre au Département fédéral de l'économie publique, présenté par la Direction, et il a sanctionné les mesures prises jusqu'à présent.

En corrélation avec ces questions, le Comité a fixé son attitude en ce qui concerne la *situation du personnel d'hôtel* et les requêtes de l'Union Helvetia.

A propos de l'*ordonnance allemande sur la taxe de sortie*, l'attitude adoptée et les mesures prises par le Bureau central ont été entièrement approuvées.

Nous relevons ici en particulier la décision du Comité, conforme à une proposition de la Direction, au sujet du *paiement de la publicité dans des organes allemands*. Il est recommandé aux membres de la S. S. H. qui ont ajourné jusqu'à présent le paiement des insertions parues durant l'été 1931 de *faire preuve, autant que possible, d'esprit de condescendance et de bonne entente*. Comme entre-temps la Société allemande des éditeurs de journaux s'est prononcée en faveur de concessions réciproques, *on s'attend toutefois à ce que, dans les cas spéciaux où la situation des entreprises intéressées l'exige, les maisons allemandes d'édition ou leurs représentants prêtent la main, de leur côté, à des concessions, soit par un rabais sur la facture, soit par des conditions de faveur pour de futures commandes de publicité. Si des litiges se produisent dans des cas particuliers, le Bureau central de la S. S. H. se met à la disposition des membres de la société pour rechercher une solution à l'amiable de ces affaires*. On ne peut pas donner ici des directives générales pour la liquidation de ces litiges éventuels, d'un côté à cause de la diversité des cas, de l'autre en raison de la diversité des organes de publicité.

Le Comité s'est occupé ensuite de *l'action de propagande développée à titre extraordinaire par la S. S. H.* Il a pris connaissance avec satisfaction des résultats des mesures déjà prises. Sur la suggestion de M. le Président central Dr. Seiler, il a décidé en principe de mettre à disposition le fonds de propagande de la société pour la continuation de l'action entreprise, en collaboration avec le Service de publicité des C. F. F. et l'Office suisse du tourisme. On tiendra compte dans cette propagande aussi bien des intérêts des stations de sports d'hiver que de ceux des stations de printemps et d'été. Un plan spécial sera élaboré sur le genre, la forme et l'étendue de cette réclame, respectivement sur l'emploi du fonds spécial. Un concours doté de prix sera ouvert à cet effet entre les membres de la S. S. H. et fournira les suggestions utiles, tout en donnant aux sociétaires une belle occasion de collaboration pratique.

Une discussion nourrie s'est produite sur la question de la *réglementation des prix*, notamment en ce qui concerne une *revision éventuelle des tarifs minima*. Comme cette affaire est de la plus haute portée pour toute l'hôtellerie et comme de sérieuses divergences des vues se manifestent parmi nos sociétaires sur l'opportunité d'une réorganisation éventuelle des tarifs, le Comité à décidé de s'enquérir par voie de circulaire de l'opinion et de l'attitude des sections. Sur la base des réponses reçues et des propositions qui seront faites ensuite par la Commission de la réglementation des prix, le Comité prendra une décision définitive ou fera trancher la question par une assemblée extraordinaire des délégués.

Le Comité a pris connaissance d'un rapport détaillé de la Direction sur l'*activité du Bureau central* au cours des derniers mois, en ce qui concerne, entre autres, la réglementation des prix (prix des marchandises), le tourisme et la réclame (agences de voyages, guides pour automobilistes, amélioration du Guide des hôtels), l'organisation de la société (création de nouvelles sections, occupation du nouvel immeuble de la société, réorganisation de l'Ecole professionnelle), ainsi que diverses questions sociales (loi sur le repos hebdomadaire, législation sur la durée du travail, situation du personnel d'hôtel, apprentissages dans l'hôtellerie) et d'autres affaires d'actualité. Un certain nombre de ces problèmes ont fourni au Comité l'occasion de donner au Bureau central des directives appropriées.

La nouvelle loi fédérale sur l'*assurance-vieillesse et survivants* a été également mise en discussion. L'organe de la société est chargé d'orienter les membres de la S.S.H., dans un prochain numéro, sur les principes de la loi et sur les charges diverses qui en résulteront pour les hôteliers en leur qualité d'employeurs.

La question de la *réorganisation de la propagande touristique* et l'activité développée jusqu'à présent par la Commission centrale pour l'unification de la propagande touristique suisse ont provoqué des délibérations assez longues. Le Comité a adhéré en principe à des suggestions présentées par M. le Président central et la Direction a été chargée d'élaborer un projet définitif qui sera soumis au Comité dans une prochaine session.

Puis le Comité a décidé de convoquer pour le 5 octobre, en réunion commune avec lui, les membres de la *Commission des Quinze* chargée d'étudier la création d'un organe de centralisation de l'intermédiaire dans les achats de denrées et marchandises pour l'hôtellerie. Enfin il a pris connaissance de rapports de la Direction sur la *situation financière de la société* et sur la dernière *Conférence internationale du travail*. La session a été close après huit heures de délibérations.

Un rapport plus détaillé sur cette réunion du Comité central paraîtra dans notre prochain numéro sous forme d'extrait du procès-verbal.

* * *

Les travaux du Comité ont été suivis d'un repas en commun à l'hôtel Spiezerhof, dont le propriétaire a tenu libéralement à faire connaître à ses collègues une série des meilleures spécialités de sa cuisine et de sa cave. Le président de notre section de Spiez, M. Zölch, avait été invité. Au dessert, M. le Président central Dr Seiler a remercié Mme et M. Boss de l'amabilité et de la cordialité de leur accueil dans leur bel hôtel. Il a exprimé également la reconnaissance chaleureuse du Comité pour l'activité de M. Boss comme président de la Commission de la réglementation des prix. Cette charge impose parfois des tâches très délicates, dont M. Boss s'acquitte avec beaucoup de tact et d'habileté. L'orateur a conclu par une allusion à la nécessité d'une étroite solidarité professionnelle dans les temps difficiles que nous traversons et il a porté son toast à l'amphitryon, ainsi qu'au président et aux collègues de la section de Spiez. Après avoir entendu une excellente réponse de M. Boss, les membres du Comité ont fait une excursion en bateau à moteur vers la baie d'Einigen et le voisinage d'Oberhofen, d'où l'on pouvait admirer à l'aise toute la beauté de la station de Spiez et de ses environs. La réunion de Spiez laissera dans l'esprit de ses participants les plus agréables souvenirs et nous nous plaisons à remercier, ici également, M. Boss de son hospitalière réception.

A propos du Cours supérieur d'hôtellerie

« L'hôtel d'aujourd'hui, même l'hôtel modeste, disait il y a quelques jours la *France hôtelière*, de Paris, est absolument différent de ce qu'il aurait été il y a seulement cinquante ans. Non seulement par les nouvelles conceptions mobilières, architecturales ou culinaires, mais surtout par la conception nouvelle que nous avons du confort. Pour satisfaire aux exigences minima d'une clientèle moyenne, un hôtel moderne doit investir des capitaux considérables dans des installations de tout ordre: chauffage, eau courante, lumière, signaux, tout-à-l'égout, monte-charges et ascenseurs, etc., dont se passait l'hôtel d'autrefois.

« L'auberge n'existe plus. L'hôtel lui-même a changé de valeur. L'importance des capitaux engagés oblige les hôteliers, eux aussi, à évoluer. On exige d'eux des qualités professionnelles nombreuses, doublées d'une expérience et d'un bagage technique étendus. L'hôtelier d'aujourd'hui doit être non seulement homme de métier, mais technicien parfait.

« Très justement ces hôteliers d'aujourd'hui, praticiens, techniciens et financiers, ont pris conscience de leur valeur professionnelle. Grâce à leurs groupements syndicaux, cette valeur s'est affirmée dans le monde entier. »

Cette citation nous conduit à une conclusion: Le temps n'est plus où l'on pouvait devenir un hôtelier digne de ce nom par la seule expérience pratique. Des études préalables spéciales sont maintenant absolument nécessaires pour les jeunes gens qui se destinent à occuper plus tard dans l'hôtellerie des postes supérieurs.

Le système d'études professionnelles pratiqué jusqu'à présent dans la Société suisse des hôteliers, à savoir le cours d'hôtellerie d'une année appuyé par un cours de cuisine assez bref, devient de plus en plus insuffisant. Ceci doit être reconnu en toute franchise. Le programme à absoudre doit être parcouru avec une rapidité dont le résultat inévitable est un enseignement trop superficiel pour pouvoir porter des fruits durables chez la grande majorité des élèves.

En raison de la brièveté du cours professionnel, on ne devrait plus y admettre de candidats n'ayant pas fait tout d'abord des études commerciales et n'ayant pas acquis au préalable une certaine culture générale; cette formation première leur est indispensable pour être en mesure de s'assimiler promptement et fructueusement les matières du programme.

Mais ce cours, si utile qu'il soit, n'est pour ainsi dire qu'un premier pas dans le vaste domaine des connaissances requises à l'heure actuelle d'un hôtelier qui veut être à la page et se sentir capable de s'attaquer aux innombrables problèmes et de tous genres qu'il sera appelé à résoudre dans sa carrière. De là l'institution à Cour-Lausanne du *Cours supérieur d'hôtellerie*.

La participation à l'un de ces cours supérieurs ne saurait être assez instamment recommandée à nos futurs hôteliers.

Tout d'abord, elle leur permet de rafraîchir, d'affermir et de compléter les connaissances acquises pendant le cours ordinaire d'une année. Les connaissances pratiques acquises entre temps faciliteront la compréhension des leçons données au cours supérieur.

Le cours supérieur, nécessairement très court, puisqu'il est destiné à des employés occupant déjà des postes en vue dans des hôtels, ouvre pour ainsi dire le chemin des études personnelles dans les ouvrages publiés aujourd'hui sur les diverses branches de l'hôtellerie, qu'il s'agisse de l'organisation hôtelière, des constructions, de l'aménagement technique et de l'ameublement des hôtels, des questions juridiques intéressant directement l'hôtelier, des méthodes modernes de comptabilité hôtelière, des connaissances théoriques sur les denrées et les vins, de la géographie touristique, des organes de tourisme et de la publicité, etc.

Nous nous figurons trop facilement, dans l'hôtellerie suisse, que nous sommes supérieurs encore à l'étranger en ce qui concerne la formation professionnelle. Cette formation est poussée aujourd'hui très loin dans les grands pays touristiques qui nous entourent. Pour ne citer qu'un exemple, beaucoup d'hôteliers, en France, ont suivi les cours de l'Ecole des hautes études commerciales avant de fréquenter les cours d'hôtellerie et de commencer les stages pratiques même dans les emplois inférieurs des hôtels. En Amérique, l'enseignement supérieur hôtelier a acquis un développement considérable et fait des progrès d'année en année. L'Italie et l'Allemagne ne cessent d'organiser des cours spéciaux pour les jeunes hôteliers. Si nous regardons autour de nous, nous sommes forcés de constater que nous sommes en train de nous laisser devancer. Nos professeurs, en Suisse, veulent bien former des médecins, des avocats, des ingénieurs, des architectes, mais ils semblent ne pas avoir la moindre idée de la formation technique des hommes appelés à diriger l'une de nos principales industries nationales, dans laquelle est investi un capital d'un milliard et demi.

Au lieu de passer dans une douce oisiveté la période entre la saison d'été et la saison d'hiver, l'occasion est belle de profiter des avantages du Cours supérieur d'hôtellerie qui aura lieu cet automne à Cour-Lausanne du 19 octobre au 28 novembre, chaque branche étant enseignée par un spécialiste autorisé.

Les propriétaires d'hôtels, personnes privées ou sociétés, devraient donner autant que possible la préférence, pour les postes de confiance dans leurs entreprises, à des jeunes gens porteurs du certificat délivré aux participants à ces cours.

Plus que jamais, l'avenir est aux travailleurs, à ceux qui veulent se mettre en mesure de se débrouiller plus tard dans les complications de la vie économique. Pour l'hôtelier qui veut être à la hauteur des exigences du moment, le cours professionnel, le cours de cuisine et le cours supérieur d'hôtellerie de notre Ecole hôtelière de Cours Lausanne ne sont qu'un minimum en com-

paraison avec les études faites dans les hôtelleries étrangères concurrentes. La formation pratique est généralement bonne dans l'hôtellerie suisse; il faut que la formation théorique se hausse au même niveau.

Mg.

Pour le repos dans les stations d'étrangers

M. F. de Mestre écrivait dernièrement dans l'*Echo de Paris:*

« Au début de la saison, nous avons attiré l'attention des municipalités sur le danger des autos pour les baigneurs et les malades dans les stations thermales et balnéaires. Bien que le passage des automobilistes représente un sérieux appoint pour le commerce local, on est en droit de leur demander de respecter la tranquillité des baigneurs et des malades.

« Nous leur demandons donc de ne pas prendre ces villes d'eaux pour des autodromes ou des pistes d'entraînement. Je viens de faire un séjour dans plusieurs d'entre elles, et non des moindres. Les abus sont intolérables. Même aux heures d'affluence, on voit à chaque instant des chauffards passer à 100 kilomètres à l'heure, au grand effroi des baigneurs et sans souci du danger qu'ils font courir aux vieillards et aux enfants.

« Tout le monde se plaint; personne n'agit. On laisse faire et cela continue.

« Et encore je ne parle pas du bruit infernal de l'échappement libre des autos et des motocyclettes, surtout la nuit.

« Il est donc extrêmement urgent que les municipalités prennent des arrêtés très sévères et que surtout elles les fassent appliquer. La tranquillité des baigneurs doit être la première préoccupation des stations. Si elles veulent conserver leur clientèle, il importe qu'elles lui assurent le repos. »

Nous pouvons appliquer ces justes remarques à toutes nos stations suisses d'étrangers, et non pas seulement aux stations balnéaires. On a beau être propriétaire (souvent à crédit!) d'une auto ou d'une motocyclette, on n'a pas le droit d'être un ennui, un énervement et un danger pour les habitants des localités que l'on traverse. Pour la plupart, les hôtes de nos stations ont fui précisément le bruit insupportable et le danger continuel de l'intense circulation des villes; s'ils les retrouvent dans l'endroit choisi pour y passer leurs vacances, on peut être certain d'avance de ne jamais les revoir.

Le mouvement touristique en Suisse

pendant l'année 1930

Nous venons de recevoir la brochure ainsi intitulée, publiée par la division d'économie publique et de statistique de l'Office national suisse du tourisme, c'est-à-dire par son siège auxiliaire de Lausanne. Il est regrettable que ces chiffres et ces observations paraissent un peu tard; mais il faut se rendre compte que la documentation nécessaire parvient à l'Office au mois de juin seulement et qu'il faut ensuite se livrer à un travail considérable pour l'établissement des statistiques d'ensemble et l'étude des conclusions à en tirer.

Le rapport comprend la saison d'hiver 1929/30, ainsi que les saisons de printemps, d'été et d'automne 1930.

D'après les données qui lui ont été communiquées, l'O.N.S.T. a établi ses calculs sur un nombre total de 144.063 lits, pour lesquels on lui a signalé 2.569.646 arrivées et 10.649.160 nuitées. Par rapport à 1929, ces chiffres représentent une *diminution* de 6,1% pour les arrivées et de 16,5% pour les nuitées.

La saison d'hiver 1929/30

D'une manière générale, elle a été meilleure que les années précédentes, pour les arrivées comme pour les nuitées.

Pour la première fois, on a fait une distinction dans le rapport entre la statistique des stations d'hiver proprement dites et celle des autres stations et des villes, afin de mieux dégager la vraie situation touristique de la saison.

On a signalé dans les stations d'hiver proprement dites 140.349 arrivées, contre 124.511 en 1928/29 (augmentation: 12,7%) et 2.553.375 nuitées, contre 2.493.686 (augmentation: 2,4%). L'auteur du rapport fait justement remarquer ici que l'augmentation du nombre des arrivées ne signifie pas toujours que les hôtels soient prospères. Ce qui importe tout particulièrement à cet égard, c'est la durée du séjour, soit le *nombre des nuitées*. On voit par exemple qu'à une augmentation de 12,7% du nombre des arrivées n'a correspondu qu'une augmentation de 2,4% du nombre des nuitées. Pour l'hôtellerie, c'est évidemment ce dernier chiffre qui compte.

Dans les stations d'hiver et dans les villes, on a compté au total 396.167 arrivées et 3.191.299 nuitées.

La répartition par nationalités des hôtes des stations touristiques et climatiques d'hiver est la suivante: Suisse 44.006, Allemagne 40.246, Grande-Bretagne 27.775, Hollande 6174, France 5571, Autriche, Hongrie et Tchécoslovaquie 4032, Amérique 3566, Italie 3112, Belgique et Luxembourg 1832, Etats Balkaniques 1092, Espagne et Portugal 666, Pologne et Russie 627, Etats scandinaves 612, autres pays 2038.

On voit que l'immense majorité de la clientèle d'hiver est constituée par les Suisses, les Allemands et les Anglais. Par rapport à l'hiver 1928/29, il y a eu une augmentation de 9,4% pour les Suisses et de 4,8% pour les Allemands, mais une diminution de 9% pour les Britanniques. En ce qui concerne les autres pays, signalons entre autres une augmentation de 9,3% du nombre des Français, de 16,3% de celui des ressortissants des anciens pays austro-hongrois et de 44,3% de celui des Belges et des Luxembourgeois. Les touristes scandinaves d'hiver ont été aussi beaucoup plus nombreux. Par contre, les Hollandais ont été en baisse marquée; la diminution a été de 5,7%. Il en a été de même pour les Espagnols.

Si nous tenons compte de tous nos hôtes d'hiver, y compris ceux des stations autres que celles de sports d'hiver et ceux des villes, nous obtenons la répartition suivante des arrivées: Suisse 185.679, Allemagne 87.584, Grande-Bretagne 38.693, France 21.455, Amérique 11.193, Hollande 10.992, Autriche, Hongrie et Tchécoslovaquie 10.810, Italie 10.150, Belgique 4352, Etats balkaniques 3752, Pologne et Russie 2774, Etats scandinaves 2549, Espagne et Portugal 1983, etc.

La Suisse a donc fourni à peu près la moitié de nos touristes d'hiver (46,9%). L'Allemagne en a fourni le 22,1%, la Grande-Bretagne le 9,8%, la France le 5,4%, l'Amérique et la Hollande chacune le 2,8%.

Il est intéressant de savoir quelles sont les régions, villes y comprises, fréquentées de préférence en hiver par les ressortissants des différents pays. Les Suisses sont au premier rang dans la Suisse centrale et au deuxième rang partout ailleurs. Les Anglais occupent le premier rang dans l'Oberland bernois, le Valais, les Alpes vaudoises et le Jura vaudois, le troisième rang en Suisse centrale et dans les Grisons. Les Allemands sont au premier rang dans les Grisons, au deuxième dans la Suisse centrale, au troisième dans l'Oberland bernois, au quatrième dans le Valais, au cinquième dans les Alpes vaudoises et au sixième dans le Jura vaudois. Les Français sont au troisième rang dans le Jura vaudois, les Alpes vaudoises et le Valais, au quatrième dans l'Oberland bernois, au cinquième dans la Suisse centrale et au sixième dans les Grisons. Les Hollandais sont au quatrième rang dans les Grisons et la Suisse centrale, au cinquième dans l'Oberland bernois et le Jura vaudois, au sixième dans les Alpes vaudoises et au septième dans le Valais. Les Italiens et les Autrichiens ont fréquenté seulement les Grisons et la Suisse centrale; les Belges n'ont fait leur apparition que dans le Valais et les Alpes vaudoises.

En somme, les Suisses ont formé en moyenne la moitié des hôtes de toutes les régions. Les Allemands étaient les plus nombreux aux Grisons et en Suisse centrale et les Britanniques prédominaient partout ailleurs. En ce qui concerne exclusivement les stations de sports d'hiver, les proportions sont identiques.

La saison de printemps 1930

Les conditions météorologiques n'ont pas été très favorables pendant cette saison au tourisme suisse et le nombre des arrivées dans la région du Léman et dans celle du lac des Quatre-Cantons s'en est ressenti. En effet, le total des touristes descendus dans les hôtels de Montreux, de Lucerne et même de Lugano est quelque peu inférieur à celui de l'année précédente. Dans ces régions, le nombre des hôtes britanniques et italiens a seul été en augmentation. Locarno a eu la chance de pouvoir accuser une augmentation d'arrivées de toutes les nationalités.

Au Tessin, il y a eu prédominance marquée des Suisses et des Allemands. Il en a été de même à Lucerne, où ils étaient suivis par les Britanniques et les Américains du Nord. Aucune nationalité n'a prédominé nettement à Montreux, où les Suisses et les Britanniques venaient en tête, suivis des Allemands et des Américains du Nord.

Lugano est de beaucoup notre principale station de printemps. De mars à mai on y a compté pour la Suisse 16.353 arrivées, pour l'Allemagne 17.131, pour la Grande-Bretagne 2307, pour la Hollande 1409, pour l'Italie 1144, pour la France 882, pour les pays de l'ancienne Autriche-Hongrie 744. Les arrivées ont été les suivantes à Locarno pendant la même période: Suisse 8542, Allemagne 4647, Hollande 606, Italie 600, Grande-Bretagne 585, Autriche, Hongrie et Tchécoslovaquie 527. Pour la période avril—mai, Montreux donne les chiffres d'arrivées suivants: Suisse 3961, Grande-Bretagne 3553, Allemagne 2663, Amérique du Nord 1400, France 1065, Hollande 771. Enfin on a eu à Lucerne en avril—mai 9874 arrivées pour l'Allemagne, 9429 pour la Suisse, 4102 pour la Grande-Bretagne, 3667 pour l'Amérique du Nord, 1562 pour la Hollande, 1146 pour la France.

(A suivre)

Loi fédérale sur le repos hebdomadaire

Cette loi est revenue le 14 septembre devant le Conseil national, qui a adhéré à une partie des modifications introduites par le Conseil des Etats. Ces amendements ne présentent du reste en général qu'un intérêt secondaire pour

Argenterie d'Hôtel
BERNDORF
MANUFACTURE BERNDORF, LUCERNE

NACH AEGYPTEN
Die unterzeichnete General-Agentur empfiehlt sich zur gewissenhaften und kompetenten
Beförderung von Hotel-Angestellten
nach UNTER- und OBERAEGYPTEN zu bekannten günstigen Bedingungen.
Frühzeitige Platzbestellung erwünscht.
„SUISSE-ITALIE" S. A. SITZ ZÜRICH
Bahnhofstrasse 80
Vertretungen in Basel, Luzern, Genf, Lugano, Locarno, Lausanne, St. Gallen
General-Agentur der
SITMAR
SOCIETÀ ITALIANA DI SERVIZI MARITTIMI
Buchungen auch für alle andern Linien

ROHR MÖBEL
Aparte Modelle in nur prima Qualität
Hubschmied & Lanz
Murgenthal

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

Hotel-Verkauf
Aus Gesundheitsrücksichten ist in Weltkurort Graubündens (Sommer- und Winterplatz) Haus mittlerer Grösse verkäuflich. Grössere Anzahlung erforderlich. Anfragen unter Chiffre F 8026 Ch an die Publicitas A.-G. Chur.

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

Offeriere garantiert reines, hiesiges, ausgelassenes
Schweinefett
à Fr. 1.70 per Kilo, Mindestversand 20 Kilo
à Fr. 1.50 per Kilo, Mindestversand 50 Kilo franko gegen Nachnahme. Kessel leihweise gegen Berechnung.
H. Haussener
Metzger
Gümligen (Bern)

Erfahrener
Hotelfachmann
mit geschäftstüchtiger Frau
sucht Leitung
von erstklassigem, grösserem Hause, oder
Pacht evtl. Kauf
eines modern eingerichteten, mittelgrossen Hotels. Beste Referenzen. Offert. unt. Chiffre Z.-H. 2781 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Monte-Carlo
A céder, cause de famille,
hôtel
meublé, plein rendement, libre d'impôts, 55 Nos, tout confort, situation 1er ordre. Ecrire sous Chiffre M. J. 2790 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

An- und Verkauf von Hotels
besorgt schnell und reell, Verwaltungsbüro E. Reiser, Klosbachstr. 8, Zürich 7.

Südfrankreich
Zu verkaufen: Infolge Gesundheitsrücksichten
Schlossgut
mit 22 ha Land. Im Schloss wird mit bestem Erfolg eine Familienpension betrieben. 19 Zimm., eig. Wasserversorg. Kann mit oder ohne Land erworben werden. Gefl. Offert. unt. Chiffre C. H. 2745 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL
de 18 chambres est à vendre au centre de Mulhouse. Commerce de bonne et ancienne réputation. S'adres. Berger, Grand Pont 10, Lausanne.

Spezialität: Lebende-küchenfertige

Portions-Forellen
liefert in anerkannt vorzüglicher Qualität, exakten Grössen, prompt, preiswert
Forellenzucht A. G. Brunnen (Schwyz)
Telephon 80
Prachtvolle, komplette Glasbassins inkl. prima Luftbrause Stück Fr. 160.—

Pinervin-Elfen-Badebalsame
als Badezusätze für
Fichtenblut-, Fichtenmilch-, Lavendel-, Rosen-, Rainfarren-, Pfefferminz-Bäder etc.

wirken in vielen Fällen belebend, erfrischend u. nervenberuhigend. Sie verleihen eine samtweiche, geschmeidige Haut und gesunden, ruhigen Schlaf.
Flasche à 10 Bäder Fr. 3.25 und Flasche à 2 Bäder Fr. 1.—.
Ueberall erhältl., wenn nicht, bei
A. Kleger
St. Gallen

Küchenchefs! Steigern Sie den Wohlgeschmack Ihrer Gerichte mittels
LEA & PERRINS SAUCE

Generalvertrieb für die Schweiz
GUSTAV GERIG Crosse & Blackwell's agent
Zürich, Kaspar-Escher-Haus

HOTEL-TECHNIK

FACHTECHNISCHES ORGAN DES SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

ORGANE PROFESSIONNEL TECHNIQUE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

24. September 1931
4. (40.) Jahrgang
Nr. 9

LA TECHNIQUE HOTELIERE

Das Flach- und Steildach verglichen vom Standpunkt des Wärmeverlustes

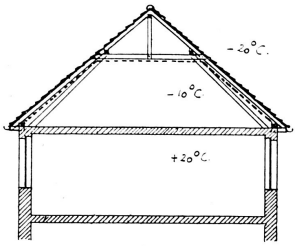
Von Architekt Oskar Ley, Basel

An Hand genauer Feststellungen und Messungen entfallen bei einem mässig grossen und gut gebauten Gebäude mit Doppelfenstern von dem gesamten „Wärmeverlust" ca. 20% auf das Dach, ca. 36% auf die Wände, ca. 18% auf die Glasflächen und ca. 26% auf den Luftaustausch (Windströmungen). Durch bessere Isolierung von Dach und Wänden könnte der gesamte Wärmeverlust sehr gut um 25—50% vermindert werden.

Die Wärmeverluste eines Hauses werden durch die Grösse der Umfassungswände, Fenster, Böden, Decken usw., ferner durch die Temperaturdifferenz der Innen- und Aussenluft und besonders noch durch die Wärmeleitfähigkeit des verwendeten Baumaterials bedingt.

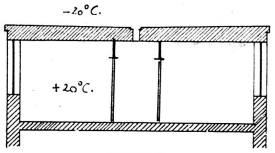
Um die Wärmeisolierung eines Mauerwerks zu erhöhen, werden Stoffe mit hoher Isolierfähigkeit verwendet. So erfolgt zum Beispiel die Verminderung der Wärmeverluste eines Massivmauerwerks durch Verwendung von gebrannten Lochbacksteinen (nicht Vollsteine) und insbesonders durch die neuzeitlich hergestellten Spezialbacksteine mit deren günstig angeordneten Lochungen und Luftkammern. Eine Verkleidung mit 3 cm starken Isolierplatten aus gleichem Material, wie solche in einzelnen Ziegeleien fabriziert werden, würde überdies die Wärmeverluste noch mehr reduzieren. Je grösser der Wärmeverlust, je teurer die Heizungsanlage und je grösser der Brennmaterialaufwand.

Die Kunst, leicht und billig, gleichzeitig aber warm zu bauen, ist nicht einfach. Zahlreiche Architekten, Baumeister und Techniker haben sich schon mit diesem Problem befasst und eine Menge verschiedener Lösungen vorgeschlagen. Es sind von wissenschaftlichen Kreisen auch Mindestforderungen bezüglich Tragfähigkeit und Wärmeschutz aufgestellt worden. Ausserdem müssen die Mauern aber auch genügende Haltbarkeit gegenüber den Einflüssen der Witterung aufweisen. Während es verhältnismässig einfach ist, die Tragfähigkeit und den Wärmeschutz nachzuprüfen, braucht es zur Erlangung eines abschliessenden Urteils bezüglich der Haltbarkeit Jahrzehnte und man ist daher bei der neuen Bauweise heute zumeist noch nicht in der Lage zu sagen, ob sie sich in dieser Hinsicht bewährt oder nicht. Sicher ist, dass sich die Haltbarkeit des Backsteins seit Jahrhunderten bestätigt hat. Vom wärmewirtschaftlichen Standpunkt aus spielen übrigens nicht nur die Mauern, sondern vor allem auch die Fenster und Dächer eine Rolle. Je grösser die Fensterflächen, desto grösser wird der Wärmeverlust.



Steildach

Wie verhält sich nun das flache Dach gegenüber dem Steildach (Ziegeldach usw.) bezüglich Wärmeisolation. In den meisten Fällen liegt das flache Dach direkt über bewohnten und daher beheizten Räumen, der Wärmeverlust ist je nach Ausführung desselben kleiner oder grösser. Durchschnittlich wird der Wärmedurchgangskoeffizient des Flachdaches mit $K = 0{,}73$, der Wärmeverlust daher mit 29,4 W.E. angegeben, während für die Decke unter einem Steildach (unverschaltes Ziegeldach) K mit 0,60 und Wärmeverlust mit 18,0 W.E. notiert ist. Diese Wärmedurchgangszahlen



Flachdach

sind aus den Werken Rietschel und Hottinger entnommen. Zur Aufklärung diene, dass die Wärmedurchgangszahl K eine Wärmemenge darstellt, die bei 1 Grad Celsius Temperaturdifferenz zwischen Raum und Aussenluft durch einen Quadratmeter Fläche pro Stunde hindurch geht und für unsere Berechnungen unerlässlich ist. Nachstehende Vergleichsaufstellung zeigt die Differenz der Wärmeverluste, allein auf das Dach bezogen, bei einer Gebäudegrundrissfläche von 80,00 m², zwischen Flach- und Steildach, wobei der Wärmeverlust W.E. mit einer Aussentemperatur von -20^0 C und einer Innentemperatur von $+20^0$ C für das erstere, und gleiche Innentemperatur, jedoch nur -10^0 C Aussentemperatur (Temperatur im Dachraume), für das letztere Dach berechnet ist.

Wärmedurchgangskoeffizient:

für Flachdach
$K = 0{,}73 = 29{,}4$ W.E. Wärmeverlust per m²

für Steildach
$K = 0{,}60 = 18{,}0$ W.E. Wärmeverlust per m²

Gebäude
8,00 × 10,00 = 80,00 m² Grundfläche

Wärmeverlust somit:

a) Gebäude mit Flachdach
= 80,00 × 29,4 = 2,350 W. E.

b) Gebäude mit Steildach
= 80,00 × 18,0 = 1,440 W. E.

Differenz zugunsten des Steildaches . . . . . = 910 W. E.

c) Resultat: Das Flachdach in normaler Ausführung hat somit einen grösseren Wärmeverlust von ca. 63% gegenüber dem Steildach zu verzeichnen.

Zählt man die Wärmeverluste für Wände, Böden, Decken, Fenster und Windzuschläge bei einem freistehenden Parterregebäude gleicher Grundfläche, welche rechnerisch ca. 8000 W. E. der bisherigen Bauweise und ca. 9000 W. E. der neuen Bauweise mit grösseren Fensterflächen, dünneren Mauern usw. ergeben, hinzu, so erhält man folgendes Bild:

a) Gebäude m.
Flachdach . = 9000 W.E.
Dach allein = 2350 W.E.
= 11350 W.E. (Gesamtwärmeverlust)

b) Gebäude m.
Steildach . . = 8000 W.E.
Dach allein = 1440 W.E.
= 9440 W.E. (Gesamtwärmeverlust)

Differenz zugunsten des Steildaches . = 1910 W.E.

c) Resultat: Das Flachdachgebäude weist somit einen um ca. 20% grösseren Gesamtwärmeverlust auf als das Steildachgebäude.

Nehmen wir an, dass für 1 Jahr ca. 40 Kilozentner Kohlen à Fr. 8.— = Fr.320.— für obiges Gebäude mit Flachdach benötigt werden, so sind für das Gebäude mit Ziegeldach 20% weniger auszugeben, also nur Fr. 255.—.

Ersparnis per Jahr ca. Fr. 65.—.

Ein Hotelgebäude mit Flachdach gleicher Bauart, bestehend aus 65 Zimmern und den übrigen Wirtschaftsräumen, Restaurant, Küche, Office usw. mit zusammen ca. 175,000 W. E. erfordert jährlich ca. 600 Zentner Kohlen à Fr. 8.— = Fr. 4,800.— rund. Das gleiche Gebäude mit Steildach würde 20% weniger Kohlen beanspruchen, Ersparnis pro Jahr ca. 960 Fr.

Angenommen, das Ziegeldach erhält eine Untersichtverschalung, wie solche übrigens da und dort ausgeführt wird, so reduziert sich der Wärmeverlust bedeutend und die Brennstoffersparnisse werden entsprechend grösser ausfallen. Oft fehlen bei einfachen und billigen Wohnbauten die Finanzen, um das schon teuer zu stehende Flachdach richtig und wärmetechnisch zu isolieren, so dass bei solchen Bauten sicher mit noch grösserem Wärmeverlust, als angegeben, gerechnet werden muss.

Zerstörung von Gerätesteckdosen durch übermässige Erwärmung

Bei den Steckkontakten elektrischer Anschlussgeräte werden die keramischen Baustoffe mehr und mehr durch Kunstharze ersetzt. Da zeigt es sich oft, dass solche Gerätesteckdosen vor allem bei ihrer Verwendung an elektrischen Bügeleisen verhältnismässig schnell in ihrem unteren Teil vollständig verkohlen und abbröckeln, so dass die Kontaktbüchsen frei zu liegen kommen und Kurzschlüsse oder sogar Personenbeschädigungen oft unvermeidlich sind. Gewöhnlich gibt man dann dem schlechten Material die Schuld, Der Fehler liegt aber weniger an der geringen Hitzebeständigkeit des Kunstharzes als an der ungeeigneten Plazierung des Gerätesteckers an den Wärmegeräten. Die Kontaktstifte des Gerätesteckers sind in den meisten Fällen durch sehr kurze Enden unmittelbar mit den Heizwiderständen verbunden und direkt der leitenden und strahlenden Wärme ausgesetzt. So können nicht selten an den Stiften Temperaturen von 500° C und mehr beobachtet werden. Bei diesen Temperaturen verlieren aber auch die Kontaktbüchsen der Gerätesteckdose ihre Federung und es entstehen Wackelkontakte und Schmorstellen, die das Übel noch vergrössern und auch bei Gerätesteckdosen aus keramischem Material zu einer Zerstörung der Kontaktbüchsen führen. Es wird daher heute vielfach vorgeschrieben, dass die Stifte des am Gerät befestigten Steckers im Gebrauch keine höhere Temperatur als 180° annehmen dürfen. Dieser Temperatur ist aber das Kunstharz ohne weiteres gewachsen, so dass es in Zukunft als Baustoff für Gerätesteckdosen unbedenklich Verwendung finden kann. — Es ist anzuraten, beim Ankauf elektr. Wärmegeräte darauf zu achten, inwieweit Massnahmen gegen Überhitzungen bei den betreffenden Geräten getroffen sind. T.

FEUILLETON

Eindrücke von einer Deutschland-Reise

Von E. Bütikofer-Klein

Ich pflege in München immer in einer einfachen, aber gut geführten Pension in der Nähe des Hauptbahnhofes abzusteigen. Die Pension hat einen gutdeutschen Namen. Als sie in andere Hände überging, fiel es der Frau des neuen Besitzers ein, dass vielleicht ihre durch mehrjährigen Aufenthalt in den Vereinigten Staaten erworbenen englischen Sprachkenntnisse geschäftlich verwertbar seien und nun prangte bald am Eingang, neben dem deutschen Schild, ein anderes mit gut englischer Benennung und dem „english spoken", das sich in der Hochsaison, letztes Jahr, namentlich während der Spiele in Oberammergau, geschäftlich recht rentabel erwies. Diesen Herbst, als ich zur Leipziger Messe reiste, fand ich im Vestibül ein Tableau mit den Photographien sämtlicher Zimmer, so dass der Gast bereits beim Entrée eine provisorische Wahl treffen kann.

Am folgenden Tage wollte es der Zufall, dass ich als Reisebegleiter einen ehemaligen, in Gersau interniert gewesenen Frontkämpfer hatte. Er ist seit Jahren Beamter im Eisenbahnministerium und hat seinem einstigen Hotel am Vierwaldstättersee durch Empfehlung schon mehr als 30 Gäste zu längerm Aufenthalt zugeführt. Diese kleine Einzelheit zeigt, dass das Internierntenwesen, alles in allem genommen, vielleicht doch nicht ein schlechtes Geschäft war und möglicherweise noch kommende Generationen von der damals durch unser Land ausgestreuten Saat ernten werden. Was mich aber namentlich freute, war die lebhafte Parteinahme dieses Deutschen zugunsten der schweizerischen Hotellerie, als ein anderer Mitreisender in leidenschaftlicher Weise, die jede sachliche Diskussion ausschloss, über die Unhöflichkeit und Geldgier der Hotellerie eines gewissen Landesteiles und die Unkorrektheit der dortigen Bahnbeamten schimpfte. In ruhiger und sachlicher Weise machte der einstige Internierte den Mann auf die Unzulässigkeit von Verallgemeinerungen aufmerksam und betonte, dass er selbst sich nur lobend aussprechen könne. In dieser Verteidigung, die wohl nicht ein vereinzeltes Beispiel ist, darf jedenfalls ein anderer positiver Punkt des Internierntenwesens gesehen werden. Der Fall zeigt aber auch den Hang zur Verallgemeinerung, namentlich negativer Erfahrungen. Typisch dafür ist auch der Leitartikel der „Neuen Leipziger Nachrichten" vom 31. August, auf den ich zwei Tage später auf dem schweizerischen Konsulat in Leipzig ausdrücklich aufmerksam gemacht wurde und der u. a. die Frage aufwarf, ob es freundnachbarlich sei, im Juli, während den ersten Tagen des Börsen- und Bankenschlusses, für 100 Mark Fr. 50.— zu bieten, aber die Tatsache ganz übergeht, dass damals viele Hotels die Mark zum Normalwert umtauschten, ohne zu wissen, ob sie selbst die Mark jemals zum gleichen Satz wieder veräussern konnten.

In einem Berliner Hotel II. Ranges wurde mir eine Karte überreicht mit eingetragener Zimmernummer. Gegen Vorweis der Karte wurde mir jeweils der Schlüssel ausgehändigt. Die Methode mag in Berlin angezeigt sein. Anderswo wird man sie nur äusserst vorsichtig praktizieren können. Die Karte erwies sich aber sonst in mehrfacher Hinsicht als recht wertvoll. Es sind nämlich darauf Telephonnummer des Hotels, Zimmerpreis, Essenszeiten, letzte Abbestellungsfristen, Zuschläge für besondere Leistungen und andere Angaben vermerkt. Der Gast ist eindeutig und doch nicht schulmeisterlich über die Hausordnung orientiert. In meinem Zimmer fand ich dann am Kleiderhaken, auf der Innenseite der Türe, ein kleines Plakat: „Falls Sie vom Personal nicht gestört sein wollen, so hängen Sie dieses Plakat verkehrt an die Aussenseite der Türe!" Die Rückseite des Plakates aber trägt in grossen Buchstaben den Text: „Bitte, nicht eintreten!" Auf dem Plakat hat auch ein Reklametext Platz gefunden. Diese Einzelheit fand nicht meinen Beifall, denn gratis war der Text jedenfalls nicht und auf Kosten von Drittpersonen kann man schliesslich leicht dem Gast zu vermehrter Annehmlichkeit verhelfen. Im W. C. hat mir imponiert, dass die Reserve-Papierrolle oberhalb der Gebrauchsrolle angebracht war, über einen senkrecht emporragenden Haken gestülpt. Abgesehen vom ästhetischen Moment wird das Personal durch einen einfachen Blick nach dem Haken über einen allfällig notwendigen Ersatz belehrt. Noch eine Idee, die einem andern Hotel entstammt und durch die Vergesslichkeit eines Gastes auf meinen Waschtisch kam: ein kleines Stückchen Toiletteseife, für etwa acht Tage reichend, in einem kleinen Zelluloidetui, das die Aufschrift trug: „Seinen lieben Gästen das Hotel X in Berlin".

Auf der Rückreise hielt ich mich einige Tage in einer Sommerfrische des deutschen Bodenseeufers auf, unweit von Lindau gelegen. Als wir am ersten Sonntag, wegen den geschlossenen Verkaufsmagazinen, uns an den Hotelier wegen einiger Birnen wandten, gab er uns gleich ein ganzes Körbchen, ohne jede Verrechnung, weil wir Stammgäste sind (wir hielten uns nun zum vierten Mal dort auf) und auch in den nächsten Tagen hatten wir in unserm Zimmer stets frische Birnen und Zwetschgen, alles aus den grossen und dieses Jahr sehr ergiebigen Obstgärten des Besitzers. Und alles ohne Verrechnung. Diese Aufmerksamkeit hat uns sehr gefreut und ist zweifelsohne ein grosses Werbemoment. Sie hat uns gezeigt, dass wir nicht nur als zahlende Gäste behandelt werden, sondern dass die Anhänglichkeit an das Haus ebenfalls zu einem gewissen menschlichen Verhältnis geführt hat, bzw. dass ein Unterschied zwischen den erst- und einmaligen Gästen und den Stammkunden gemacht wird, obschon beide die gleichen Preise bezahlen.

Noch etwas anderes ist aus unserer Sommerfrische erwähnenswert. Unser Hotelier hatte Gelegenheit, eine ältere Scheune billig zu erwerben und teilte nun das Parterre in acht Einstellboxen für Automobile ein. Jede Box hat Doppeltüre aus Holz. Wände und Decke sind dagegen aus Gipsplatten. Die Boxen dienen ausschliesslich dem Einstellen und haben weder Benzin- noch Wasseranschlüsse. Solche sind im Freien, an der aus massivem Mauerwerk erstellten Stirnseite, im Wagenabstand, so dass gleichzeitig zwei Wagen abgespritzt werden können. Bekanntlich sind die deutschen feuerpolizeilichen Vorschriften sehr streng. Es ist immerhin fraglich, ob in der Schweiz baupolizeilich derartige Einstellboxen genehmigt würden. Auf alle Fälle hat der deutsche Hotelier mit sehr einfachen Mitteln Raum für acht Gästewagen geschaffen. Mit der Scheune ging aber auch deren Inhalt in den Besitz des Hoteliers über. In der Scheune befand sich nun auch eine alte Wein- und Obstpresse, eine sogenannte „Trotte" von riesigen Abmessungen. Die Trotte, in der Bodenseegegend „Torkel" genannt, ist vollständig aus Holz. Sogar die dicke Presschraube, die von vier Mann gedreht wurde, ist aus diesem Material. Der Hotelier hat sie nun neben der Scheune wieder aufbauen lassen und erstellte darüber ein Schutzdach, unter welchem ebenfalls eine alte Obstmühle Platz fand. So wurde diese gewiss über hundert Jahre alte Trotte der Nachwelt erhalten. Man hat mit diesem technischen Kulturdenkmal aber ebenfalls die Ortschaft um eine Sehenswürdigkeit bereichert und es ist höchstens zu bedauern, dass die lokalen Verhältnisse nicht gestatteten, diese Zeugen vergangener Zeiten nach der Strassenseite hin aufzustellen.

Praxis und Geschmack in der Hotelausstattung

Die Zürcher Vertretung des Leipziger Messeamtes hat uns unter diesem Titel einen längern Aufsatz zur Verfügung gestellt, der sich in neutraler Weise mit der neuzeitlichen Hotelausstattung befasst und lediglich auf die übrigens internationale Messe als Schauplatz moderner Einrichtungen hinweist. Wir entnehmen dem Aufsatz die folgenden Angaben:

Der Reisende von heute verlangt vom Hotelzimmer nicht so sehr das Anheimelnde und Gewohnte seines Heimes, als vielmehr Bequemlichkeit, Sauberkeit und Zweckmässigkeit. Gerade auf Reisen stellt man ja besondere Ansprüche in diesen Richtungen, weil die Eisenbahnfahrten, das Herumlaufen und das Besichtigen stärkere physische Wirkungen auf den Menschen ausüben, als die gewohnte Tätigkeit in der Heimat. In den letzten Jahren hat sich die Hotellerie grosse Mühe gegeben, die Einrichtungen dieser Einstellung des Gastes anzupassen, wobei als weitere treibende Kräfte noch Arbeits-, Kraft- und Kostenersparnisse zu nennen sind.

Für die Waschtische mit fliessendem Wasser, die bereits in sehr billigen Ausführungen hergestellt werden, hat man neuerdings auf den Beckenabschluss verzichtet. Der Gast wäscht sich also immer unter dem fliessenden Wasserstrahl, der durch die beiden Hahnen beliebig temperiert wird. Die eingebaute Badwanne erweckt den Eindruck der Gediegenheit. Da der Einbau aber teuer ist, erstellt man heute auch eiserne Wannen, die mit einer „Schürze" aus Gusseisen oder Stahlblech versehen sind und auch den Eindruck des Eingebautseins erwecken. (Wir möchten die schweizerischen Hoteliers vor einem solchen Simili-Einbau entschieden warnen; lieber sich ehrlich zu keiner eingebauten Wanne bekennen, als zu einer, die den Einbau nur vortäuscht!) Steckkontakte und Schalter aus Kunstharz (Bakelit) finden immer mehr Verbreitung. Sie vermindern die Gefährdung für den Gast. Es wird auch Wert darauf gelegt, dass der Gast den Beleuchtungskörper, den er gerade braucht, an allen Stellen mit einem einfachen Griff einschalten kann. Immer häufiger werden in den Zimmern Sonderanschlüsse vorgesehen (Steckkontakte) für vom Gast mitgebrachte elektrische Apparate oder für solche, die ihm das Hotel leihweise überlässt (Brennscherenwärmer, Heizkissen, Bügeleisen, Bettwärmer usw.). Um eine gerechte Verrechnung zu ermöglichen, sind auch schon Zimmer-Automaten gebaut worden. Nach Einwurf eines gewissen Geldbetrages geben sie eine gewisse Strommenge frei. Damit die Telephonapparate den Gesamteindruck des Zimmers nicht stark stören, sind sie in einer kleinern Ausführung als die gangbaren Typen gehalten. Die Klingelanlagen werden durch Lichtrufanlagen ersetzt.

Die Form der Möbel hat eine Entwicklung im Sinne der Vereinfachung erfahren. Dies bietet auch den Vorteil der leichtern und raschern Reinigung. Der Gesichtspunkt der Bequemlichkeit wurde nicht verlassen, auch mit den Stahlmöbeln nicht, die immer mehr in Erscheinung treten und sich durch vielseitige Formen den Geschmacksrichtungen und Bedürfnissen der Gäste anpassen. Man kennt nicht nur Stühle und Tische, sondern ebenfalls Bettstellen und Schränke aus Stahl. Letztere können einen der Holzfaserung ähnlichen Anstrich erhalten, um eine warme Tönung des Raumes zu schaffen. (Hier machen wir wieder ein Fragezeichen, aus dem gleichen Grunde wie bei der Badwannenschürze).

Die Bekleidung der Fussböden und Wände erfolgt heute weniger nach den Gesichtspunkten der Schönheit, als nach den Regeln der Hygiene und der Schalldämpfung. Wo Linoleum zur Verwendung gelangt, bleibt der Boden fusswarm. Die Wände werden nicht mehr durchwegs mit gewöhnlichen Papiertapeten beklebt, sondern erhalten Anstriche in verschiedenen Farben oder eine Bekleidung mit abwaschbaren Tapeten.

Gastronomische Werbung

Nachdem jahrelang einer weitgehenden Rationalisierung der Betriebe das Wort geredet worden war und wir sogar — und sicher zum grossen Teile befriedigend für den Gast wie für den Hotelbesitzer — die Rationalisierung in Service, Bedienung, Küche, Keller und Lingerie eingeführt haben, möchten wir heute auf eine „Spezialisierung" hinweisen, die uns eine glückliche Idee scheint. In der „Allgemeinen Hotel-Rundschau", die in Berlin erscheint, fordert ein anonymer Einsender die deutschen Gastwirte auf, in ihren Inseraten und Prospekten auf die kulinarischen Spezialitäten ihrer engeren Heimat hinzuweisen und diese besonders zu empfehlen. Wäre das nicht auch etwas für uns, um den schweizerischen Werbeprospekten eine neue Note zu verleihen?

Natürlich muss damit ein Ausbau, eventuell eine Verfeinerung der in Frage kommenden Speisen Hand in Hand gehen. Aber selbstverständlich darf es sich bei der „Spezialität" nicht um die bei unsern Küchengewaltigen so beliebten Côtelettes, Beefsteakes, oder Entre-côtes „Maison" handeln. Diese zeichnen sich ja meist nur durch irgend eine Zugabe von denen anderer Häuser aus. Und wenn wir zum Beispiel in Zürich unter „maison" ein Tournedos mit Champignons vorgesetzt bekommen und in Basel eines mit Tomaten garniert, so sagt uns das nichts. Aber, wenn jemand in einem Walliser Ort eine besondere Zugabe zum Fendant ersinnen würde oder in Fribourg die längst besungene Fondue besonders kultivierte und den Fremden als „Spezialität" mundgerecht machen würde, so würde es sich gewiss lohnen. Und da man ja immer etwas findet, wenn man richtig sucht, wird sich gewiss noch in mancher Gegend unseres Landes so eine Lokalspeise ausgraben lassen, wenn man mit Lust und Eifer ans Suchen geht. Ich erinnere mich, irgendwo (ich glaube, es war in Montreux) ass ich vor Jahren einmal eine besondere Art Würstchen mit einem Kartoffel- und Lauchgemüse, als Charakteristikum; im St. Galler Oberland oder im Rheintal eine besondere „Rösti" aus einer Art Kartoffel-Brosamen. Im Kanton Graubünden gibt es eine besonders berühmte Polenta aus anders als gewöhnlich zubereitetem Maismehl; denken Sie sich ein Glas Veltliner dazu, so ergibt sich eine ganz besondere „Spezialität"!

Aber — eine „Spezialität" muss es sein! Und gepflegt muss sie werden! Muss einem Jeden munden, muss etwas sein, das wohl an ein bestimmtes Haus, aber nicht an einen bestimmten Küchenchef gebunden ist und nicht mit seinem Weggang auf immer verschwindet. Aus diesem Grunde darf die „Spezialität" nicht zu kompliziert sein. Sie braucht auch nicht unbedingt eine Mahlzeit zu sein: eine besonders kultivierte Weinsorte (Goldwändler!), irgend ein Tee, in den Bergen vielleicht ein „Schnaps", oder eine Gebäcksorte (aber nicht die in der ganzen Schweiz und darüber hinaus erhältlichen Basler Leckerli) vermögen den Zweck zu erfüllen, dem Gast auch in späteren Jahren zugleich mit dem Namen der „Spezialität" den Ort glücklicher Ferienzeit vors geistige Auge zu zaubern.

Originell und fesselnd wären gewiss Inserate und Prospekte, die, stets in der gleichen Ecke zum Beispiel, gut sichtbar, die „Spezialität" des Ortes nennen und damit etwas „Gutes" verheissen würden. Abzuraten ist jedoch vor mehreren „Spezialitäten" desselben Hauses oder Ortes und vor zu umständlichen, schwer zu behaltenden Namen.

Elisabeth.

Flugplätze an Kurorten

Ein leitendes Mitglied der bayrischen Geschäftsstelle der Deutschen Lufthansa hat kürzlich einigen bayrischen Kurorten, wie Garmisch, Tegernsee, Wörishofen, Berchtesgaden und Oberstdorf den Rat gegeben, im Interesse des Touristenverkehrs eigene Flugplätze zu erstellen. Dieser Rat wurde veranlasst durch die Tatsache des immer mehr zunehmenden privaten Flugverkehrs, worunter die Luftreisen zu verstehen sind, die nicht von Flugverkehrsgesellschaften, sondern von Privatpersonen ausgeführt werden. Im Laufe dieses Sommers konnte man es in München z. B. erleben, dass oft an einem einzigen Tag bis zehn Privatflugzeuge eintrafen. Die Fremdenverkehrskreise werden auf alle Fälle gut daran tun, diese Entwicklung im Auge zu behalten und sich auf sie einzustellen. Immerhin warnt der Fachmann der Deutschen Lufthansa vor kostspieligen Anlagen. Eine trockene Wiese von 300×400 Meter genügt vollkommen. Selbstverständlich muss sie eben sein. Später, wenn sich die Notwendigkeit zeigt, können die Anlagen leicht weiter ausgebaut werden. Es wird, von schweizerischen Verhältnissen ausgehend, da und dort wohl für den Moment genügen, passendes Land in Erwartung der künftigen Entwicklung, die unbedingt kommen wird, der Bebauung zu entziehen und sich für die Wahl der Grundstücke von den Ratschlägen erfahrener Flieger leiten zu lassen. Dass der Flugverkehr der schweizerischen Hotellerie Qualitätspublikum bringt und dies noch mehr bringen wird, sobald z. B. der holländische Kaufmann mit seiner Familie in 3—4 Stunden das Ufer der Zuidersees mit dem Gestade des Vierwaldstätter- oder Brienzersees oder einem schweizerischen Skigelände vertauschen kann, wurde an dieser Stelle schon oft betont.

E. B.

Allgemeines über die Technik im Hotel

Vortrag, gehalten von W. T. Evans, Consulting Engineer, am 1. Dezember 1930 in Glasgow, anlässlich der Versammlung der Hotels and Restaurant Association of Great Britain. — Veröffentlicht in der Dezember-Nummer des Monats-Bulletins der Association. — Deutsch von Dr. Oscar Michel, Hotel Euler, Basel.

Es ist nicht übertrieben zu sagen, dass die technische Einrichtung und ihre Leistungen von grundlegender Bedeutung für die erfolgreiche Leitung eines modernen Hotels sind.

Zur technischen Einrichtung eines Hotels zählen heute Dampf-, Kalt- und Warmwasseranlagen, elektrische Installationen für Beleuchtungs-, Signal-, Heiz- und Kochzwecke, sowie Anlagen zur Krafterzeugung. Die moderne Entwicklung des Hotelbetriebes führte noch weiter, indem heute auch Ventilationsanlagen, Kälte- und Waschmaschinen zur technischen Ausrüstung eines Hotels gehören. Oft sind auch Pumpstationen und Apparate zum Enthärten harten Wassers notwendig.

I. Maschinelle Einrichtungen zur Erzeugung und Nutzung von Dampf.

Wenn auch die grossen Vorteile des Dampfes für zahlreiche Zwecke einleuchtend sind, so darf doch nicht vergessen werden, dass kleinere Hotels eines Vorteils dadurch verlustig gehen, dass die Aufsicht der Dampf erzeugenden Kohlenfeueranlage dort meist nicht in den Händen eines geschulten Heizers liegt, sondern vielfach ungelernten Geschirr- oder Kasserollenputzern überlassen werden muss. Dem Unterhalt des Feuers wird deshalb nicht die nötige Sorgfalt gewidmet, so dass die Versorgung des Hauses mit Dampf oft unzulänglich ist. Eine Möglichkeit, dieser Schwierigkeit Herr zu werden, besteht darin, dass man eine automatisch kontrollierbare Ölfeuerungsanlage errichtet. Doch selbst dann ist eine mehr oder weniger erfahrene Kraft zur Aufsicht erwünscht.

Für grössere Hotels, deren Betrieb die Anstellung eines gelernten Heizers erlaubt, ist die Errichtung einer Dampfkesselanlage unerlässlich und von höchster Wirtschaftlichkeit. Eine der wichtigsten Fragen ist die Auswahl des richtigen, den Verhältnissen am besten entsprechenden Dampfkessels, weshalb eine kurze Betrachtung der verschiedenen sich für den Hotelbetrieb bestens geeigneten Dampfkessel am Platze ist.

1. Die verschiedenen Dampfkesseltypen:

Bevor ein bestimmter Kessel ausgewählt wird, muss der Kaminanlage besondere Beachtung geschenkt werden. Für kleine Kesselanlagen genügt ein gewöhnliches Hauskamin mit einem Querschnitt von 25—30 cm im Geviert, vorausgesetzt, dass das Gebäude nicht mehr als zwei Stockwerke hoch ist. Es ist nicht ratsam, ein und dasselbe Kamin für mehrere Feuerungsanlagen zu benützen. Der Rauchfang der Zentralheizungsanlage sollte nie in das Kamin der Kochherdanlage münden. Wenn Kessel vom Flammrohr- oder Wasserröhrentyp installiert werden, so müssen für diese von einander unabhängige Kamine gebaut werden, was natürlich die Kosten der Gesamtanlage nicht unwesentlich erhöht.

a) Der Wasserröhrenkessel: Wasserröhrenkessel werden, ausgenommen in den grössten Hotels, im allgemeinen nicht benützt. Sie haben im Vergleich zu den andern Typen einen höhern Wirkungsgrad, da durch spezielle Konstruktion der Röhren erreicht wird, dass der Wasserumlauf ein sehr lebhafter ist, und dadurch den Feuergasen möglichst viel Wärme entzogen wird. Andrerseits ist die Betriebssicherheit dieser Kessel nicht so gross wie bei den Flammrohrkesseln, da sich leicht Kesselstein in den Röhren bildet, was ihre Überhitzung und ihr Platzen zur Folge haben kann. Deshalb ist es ratsam, dort, wo Wasserröhrenkessel Verwendung finden, einen kleineren Kessel als Reservekessel zu erstellen.

b) Der Ein- und Zweiflammrohrkessel: Diese beiden Typen sind in den Hotels am gebräuchlichsten. Unter der Voraussetzung, dass

Die gesundheitliche Bedeutung der Getränke

Von Dr. med. Max Grünewald, Dortmund

Die Nahrung enthält im allgemeinen so viel Wasser, dass eine gesonderte Wasseraufnahme kaum nötig erscheint. Hungernde Tiere pflegen in der Regel kein Wasser zu nehmen, unter der Voraussetzung, dass Ausscheidung von Schweiss vermieden wird. Bei hoher Aussentemperatur oder starker körperlicher Arbeit aber ist reichliche Wasserzufuhr unbedingt erforderlich. Dem Wasser kommt für den Quellungszustand der Gewebe und für die Konzentration der Körpersäfte eine sehr wichtige Rolle zu, und es ist verständlich, dass bei Flüssigkeitsmangel auffallende Störungen eintreten. Ausser dem Wasserverlust der Körpergewebe spielt auch das Gefühl der Trockenheit im Schlund und an der Schleimhaut des Mundes eine wesentliche Rolle für den Durst. Starker Durst kann sogar das Hungergefühl ausschliessen; erst nach Stillung des quälenden Durstes pflegt dann ein Hungergefühl sich wieder einzustellen. Der Durst ist eine besonders charakteristische Form des Hungers und zwar der Hunger nach Flüssigkeit. Das Bedürfnis nach Nahrungsaufnahme im allgemeinen kann man als Hunger bezeichnen; dagegen ist der Appetit der angewandte, auf bestimmte Speisen gerichtete Hunger. „Hunger ist die Mahnung, Appetit die Lust etwas zu essen; Hunger ist ein absolutes, Appetit ein relatives Gefühl." Ein ähnliches Verhältnis besteht zwischen Durst und Trinklust. Die Austrocknung der Gewebe veranlasst das Durstgefühl, die Trinklust dagegen richtet das Verlangen auf eine ganz bestimmte Art von Flüssigkeit.

Durch fortgesetztes Kochen kann kalkhaltiges Wasser in weiches Wasser verwandelt werden. Das gelingt nicht, wenn die Härte des Wassers durch Gehalt an Gips bedingt ist. Quellwasser enthält meist etwas Kohlensäure und Luft gelöst und schmeckt infolgedessen erfrischend im Gegensatz zu abgekochtem und dadurch keimfreiem Wasser, welches seinen faden Charakter erst durch Schütteln oder Peitschen mit reinem Reisig, wobei Luft aufgenommen wird, verliert und schmackhafter wird. Wasser soll kühl sein und muss als darmschonendes Getränk abgekocht und vor dem Genuss in einer irdenen Schüssel mit einer Holzgabel in frischer kalter Luft eine Viertelstunde geschlagen werden, um schmackhaft zu sein. Die Temperatur des Trinkwassers soll zwischen 8—12 Grad Celsius über 0 liegen. Tee und Kaffee werden gut warm getrunken, Milch soll etwa 15 bis 18 Grad Celsius, Suppe 35—45 Grad, festere Speisen verhältnismässig weniger warm sein.

Unter einem Mineralwasser versteht man ein Heilwasser, welches sich von gewöhnlichem Brunnen- oder Quellwasser dadurch unterscheidet, dass es entweder einen hohen Gehalt an, im Wasser gelösten, festen oder gasförmigen Stoffen oder einen entsprechenden Gehalt an selten vorkommenden Stoffen mit gewissem Heilwert besitzt oder eine Wassertemperatur hat, welche höher ist als die mittlere Temperatur der Umgebung der Quelle. Die Wirkung der Heilquellen ist häufig in einer Herabsetzung der Empfindlichkeit des Organismus gegenüber Krankheitsursachen zu suchen. Durch die verschiedenen Mineralquellen wird der Mineralbestand des Körpers verändert, so dass eine Änderung der persönlichen Empfindlichkeit entsteht. Je vollständiger und gleichmässiger die verschiedenen Gruppen von Bestandteilen in einem Wasser vertreten sind, desto mannigfaltiger sind dessen Wirkungen und desto zahlreicher die Fälle, in denen es nützlich zu werden verspricht. Durch Zufuhr geeigneter Mineralwässer ist eine weitgehende Änderung des Salzbestandes im Magendarmkanal möglich und eine Änderung des Gehaltes an Wasserstoffionen, d. h. an elektrisch geladenen Teilmolekülen, die bei Elektrolyse von Flüssigkeiten bzw. bei Zerlegung von Gasen auftreten. Wahrscheinlich sind gärungsartig verlaufende Umsetzungen in den Mineralwässern anzunehmen. Zusammen mit der Ernährungs- und übrigen Lebensweise bilden die Quellenbestandteile der Mineralwässer eine Summe von wirksamen Faktoren, deren Bedeutung sich zwar im allgemeinen begreifen, im bestimmten Falle aber nicht immer zergliedern lässt.

Die Eigenart der Genussgifte, zu denen der in den geistigen Getränken (Bier, Wein und Branntwein usw.) enthaltene Alkohol gehört, besteht darin, dass sie mehr oder weniger lange und in verschiedener Stärke die Tätigkeitsgebiete des Nervensystems angenehm verändern. Im Alltag des Lebens, im Kampf ums Dasein wird eine solche Wirkung von Menschen aller Klassen gesucht, und es erscheint bei diesem Gedankengang auch verständlich, dass eine Reihe Leute in ein gewisses Abhängigkeitsverhältnis zu den Genussgiften gerät.

Der Alkohol reizt wie kein anderes Genussmittel zum Missbrauch, er soll dem einen den Durst stillen, dem anderen die Sorgen verscheuchen und einem Dritten den Schlaf herbeizaubern.

Der Alkohol ist wohl das älteste Genussgift der Menschheit. Er verändert in seiner Eigenschaft als Hemmungslähmer den Willen des Menschen, welcher die Muskeltätigkeit kontrolliert und durch seine hemmende Eigenschaft dafür sorgt, dass der Muskel sich nicht vollständig verausgabt, sondern noch Reserven zurückhält. Da nun die Reservekraft nach Alkoholgenuss geringer ist als im nüchternen Zustand, so erfährt der Muskel auch eine Schwächung, die aber unter der Alkoholeinwirkung nicht zum Bewusstsein kommt, denn der Alkohol macht nicht allein mitteilsam, menschenbedürftig und vertrauensselig, sondern auch selbstzufrieden; der Schüchterne wird gesellig, der Schweiger wird geschwätzig, der Zaghafte unternehmungslustig. Durch die Hemmungslähmung entsteht eine Steigerung des Gefühls der Individualität. Der Alkohol erzeugt selbst in geringen Dosen feinere Lähmungsgrade der geistigen Vorgänge. Der Körper steht mindestens 4 Stunden nach einmaliger wirksamer Dosis unter Alkoholwirkung; so viel Zeit gebraucht der Organismus, um den Alkohol zu unwirksamen Abbauprodukten zu zerstören. Man muss also wissen, dass die vom Alkoholgenuss gewollte Hemmungslähmung mit einer Verminderung geistiger und körperlicher Leistungsfähigkeit bezahlt wird, die etwa 6—8 Stunden dauern kann.

Der Kaffeetrinker will die körperliche und geistige Müdigkeit aufheben und das daraus entspringende, qualvolle Gefühl der Unzulänglichkeit trotz schmerzhafter Anspannung der letzten Kräfte. Nur dem Ermüdeten nützt dieses Mittel, der Frische und Ausgeruhte bedarf seiner nicht. Die Ausscheidung der Schlacken, der Ermüdungsstoffe, welche infolge geleisteter Arbeit im Muskel sich entwickeln, wird durch Kaffee und Tee nicht beschleunigt; auch der Stoffverlust, welchen die Zellen erleiden, wenn sie müde sind, wird nicht durch Kaffee oder Tee gedeckt. Das im Kaffee und Tee vorhandene Koffein steigert die Erregbarkeit zum Teil des Muskels selbst, zum Teil des Nervensystems. Im Gegensatz zur Alkoholwirkung folgen aber dieser Erregung keine lähmenden Erscheinungen, keine Erschlaffung, so dass Kaffee und Tee als Mittel, die Müdigkeit zu verscheuchen, vor dem Alkohol den Vorzug verdienen. Beim Genuss von Kaffee oder Tee soll die Hirntätigkeit angeregt, die Beobachtung verfeinert und verschärft, die Kritik gebessert, die Gedankentätigkeit erleichtert, das Ermüdungsgefühl vermindert und die körperliche Leistungsfähigkeit vermehrt werden. So üben diese Getränke ihre Anziehungskraft aus auf menschliches Empfinden und Begehren.

ihre Kapazität dem Dampfbedarf des Hotels entspricht und gutes Wasser zugeführt wird, dürfte die Installation einer solchen Kesselanlage den Ansprüchen eines Hotels genügen. Ihr grösster Vorteil ist ihre im Vergleich zu andern Typen grössere Wasser- und Dampfreserve.

c) Der Querrohrkessel: Diese Type ist in verschiedenen Variationen auf dem Markte zu finden. Die gewöhnliche Konstruktion besteht aus einem Kessel, in welchem ein Flammrohr vertikal aufwärts führt und direkt mit dem Schornstein verbunden ist. Um dieses Flammrohr zirkuliert das Wasser. Dies ist die einfachste Form. Doch ist es üblich, sog. Querrohre anzubringen, die horizontal zum Rost das Flammrohr kreuzen, eine raschere Zirkulation des Wassers ermöglichen und gleichzeitig die Heizfläche des Kessels vergrössern. Dadurch wird der Leistungsgrad des Boilers erhöht. Der Nachteil hingegen besteht, dass diese Kessel für Reinigungs- und Inspektionszwecke lange nicht so zugänglich sind, als die Flammrohrtypen. Andrerseits sind sie billiger, nehmen weniger Platz weg und erfordern keinen Backsteinmantel.

d) Der elektrisch heizbare Dampfkessel. Der elektrisch heizbare Kessel ist neuern Datums. Er findet mit Erfolg Verwendung und verspricht ein immer mehr an Wichtigkeit gewinnender Teil der technischen Ausrüstung eines Hotels zu werden, wenn Elektrizität zu billigen Preisen bezogen werden kann.

Dieser Kessel besteht aus einem Gefäss, in welchem gusseiserne Elektroden im Wasserraum angebracht sind. Die Elektrizität, die durch diese Elektroden geleitet wird, erhöht die Temperatur des Wassers in wenigen Minuten bis zum Siedepunkt. Wenn mehr Dampf produziert wird als erforderlich ist, so erhöht sich der Druck und drückt automatisch einen Teil des Wassers durch ein am Boden des Kessels angebrachtes Ventil hinaus. Dadurch wird die Heizfläche der Elektroden kleiner und somit weniger Dampf erzeugt. Auf diese Weise ist die Möglichkeit vorhanden, dass sich der Apparat selbsttätig reguliert, ohne dass verschwenderischerweise Dampf abgelassen wird. Der Apparat ist mit einigen automatisch tätigen Kontrollteilen versehen; im übrigen ist er aber sehr einfach, erfordert weder die Erstellung eines Fundamentes noch einen Kamin. Er verursacht auch keinen Lärm und Geruch, braucht keine Kohle, kein Öl und keine Wartung. — Bei Neu-Installationen erfordert er weniger Kapital als irgendein anderer Kessel. Zieht man die daraus entspringende geringe Verzinsung und Abschreibung in Berücksichtigung, so stellen sich die Betriebskosten nicht höher als bei kostspieligen Kesselinstallationen, die Brennstoffe brauchen, und deren Wirkungsgrad nur 50—40% beträgt, während er sich beim elektrisch heizbaren Boiler auf ca 98% stellt. Zur Verwendung gelangt gewöhnlich Dreiphasenstrom.

Für alle Kesselsysteme gilt der Grundsatz, dass der Wasserraum d. h. jenes Volumen des Kessels, das stets mit Wasser gefüllt ist, umso grösser sein muss, als die Dampfentnahme ungleichmässiger ist; denn je grösser die Wassermasse, umso regelmässiger die Dampfentwicklung. Weiter besteht für alle Kesselanlagen der Zwang einer periodischen Inspektion. Diese muss in erster Linie ihr Augenmerk darauf richten, ob sich Kesselstein in den Röhren oder im Kessel gebildet hat. Die Entfernung des Kesselsteins hat sehr oft eine ungeahnte Leistungssteigerung der Anlage zur Folge. Ferner wird die Gefahr von Kesselexplosionen verringert.

2. Das Röhrensystem von Dampfheizungsanlagen:

a) Die Installation: Für den Wirkungsgrad einer Dampfheizungsanlage ist es ferner ausserordentlich wichtig, dass die Kessel nicht nur den Verhältnissen entsprechend gewählt und errichtet werden, sondern dass auch der Querschnitt der Röhren nicht grösser ist als notwendig, weil nämlich sonst der Verlust an Ausstrahlung von Wärme zu gross wäre und sich deshalb zu früh Kondenswasser bilden würde. Andererseits dürfen die Röhren auch nicht zu klein sein; denn erstens würde zuviel Druck verloren gehen und zweitens würde — in extremen Fällen — zu wenig Dampf die Leitungen passieren. Ferner muss darauf geachtet werden, dass die Röhren allmähliges Gefälle in der Richtung des zugeführten Dampfes aufweisen, damit entstehendes Kondenswasser zu den Kondenstöpfen abgeführt wird, die es periodisch in ein Sammelgefäss schütten, dem es zum Speisen des Kessels entnommen wird. Dies ist insofern sehr wesentlich, als das Kondenswasser, das nicht aus dem Röhrensystem weggeführt wird, Ursache des bekannten Klopfens in den Heizkörpern und Dampfröhren ist.

b) Isolierung der Röhren: Es ist selbstverständlich, dass alle Kessel und Röhren fachgemäss isoliert werden müssen, um Wärmeverluste zu verhindern. Als Isoliermaterial wird Kieselgur oder Zellenbeton verwendet. Die Isolationsschicht wird mit einer Hülle umgeben und zuletzt gestrichen.

c) Wasserspeisung: Eine gleichmässige Speisung des Kessels mit Wasser ist insofern von grosser Wichtigkeit, als bei irgendwelcher Unterbrechung des Zustromes schwerwiegende, wenn nicht gefährliche Folgen entstehen können. In jedem Falle müsste die Kesselanlage ausser Betrieb gesetzt werden. Deshalb ist es vorteilhaft, zwei voneinander getrennte Zuleitungen für die Speisung einzurichten. Niederdruckleitungen können direkt von der Hauptleitung gespeist werden, vorausgesetzt, dass der nötige Druck vorhanden ist. Immerhin ist dies nicht wirtschaftlich, weil das von der Hauptleitung zugeführte Wasser zu kalt ist. Man verwende deshalb eher heisses oder warmes Speisewasser, sofern solches in genügenden Mengen zur Verfügung steht. Wo Dampf für Heizkörper benützt wird, müssen im Röhrensystem immer Einrichtungen getroffen sein, die ermöglichen, dass das Kondenswasser in besonderen Leitungen durch Kondenstöpfe dem Wasserreservetank zurückgeleitet wird, da dieses Wasser sehr heiss und von jeglichen festen Bestandteilen frei ist. Auf diese Weise wird viel Wasser gespart, das sonst verloren ginge.

Es muss noch betont werden, dass die gleichmässige Speisung der Kessel mit Wasser wichtig ist. Das erstrebenswerte Ideal ist, den Wasserspiegel immer auf gleicher Höhe zu halten. Es ist falsch, den Kessel so schnell als möglich aufzufüllen, dann das Wasser verdampfen zu lassen, bis es auf den tiefsten Punkt im Wasserstandszeiger sinkt und dann von neuem den Kessel ganz voll laufen zu lassen.

II. Die Verwendungsmöglichkeiten von Dampf im Hotel.

Dampf kann in einem Hotel zu verschiedenen Zwecken verwendet werden. Die wichtigsten Anwendungsmöglichkeiten und Apparate sind:

1. Der Gemüsedämpfer,
2. Der Wärmeschrank,
3. Das Bain-Marie,
4. Der Warmwasserservice,
5. Die Zentralheizung,

Die ersten fünf dieser Verwendungsmöglichkeiten erfordern nur Niederdruckdampf von ca. 0,07—0,1 Atm. Dampfpumpen und Generatoren können nur mit Hochdruckdampf betrieben werden. Der Dampf spielt auch eine Rolle bei Geschirrspülmaschinen, Wäschemaschinen oder Dampfplonge.

1. *Der Gemüsedämpfer:* Er besteht gewöhnlich aus Gusseisen, das weniger rostet als Stahl, selbst wenn dieser galvanisiert ist. Ein zu hoher Kesseldruck muss durch ein Reduzierventil auf die für den Ofen vorgeschriebene Druckhöhe verringert werden. Darauf muss ein Sicherheitsventil folgen, damit der Druck nicht über die vorgeschriebene Höhe hinauswächst; denn ein zu hoher Dampfdruck kann beim Öffnen der Ofentüre für das Küchenpersonal unangenehme Folgen haben; gleichzeitig besteht die Gefahr, dass der Ofen dem erhöhten Druck nicht Stand hält. — Beim Betrieb solcher Gemüsedämpfer muss in erster Linie darauf geachtet werden, dass folgende Bedingungen zutreffen: Die Rücklaufröhren für das Kondenswasser müssen frei von jeglichen Gemüseresten sein, die gerne die Abflussrohre verstopfen, was zur Folge hat, dass beim Öffnen der Ofentüre, nach erfolgtem Kochen, zu viel Wasser ausfliesst. Ferner müssen die Rücklaufröhren mit einem Entfettungstopf versehen sein, welcher das Weiterfliessen von Fett in die Röhren verhindert. Dem Entfettungstopf folgt ein Expansionsventil, damit das Kondenswasser leichten Abfluss findet. Auch wenn alle diese technischen Bedingungen zutreffen, so wird sehr oft die Reinigung des Entfettungstopfes vernachlässigt, sodass das Expansionsventil verstopft wird.

2. *Der Wärmeschrank:* Er ist gleichfalls aus Gusseisen und wird am besten mit Dampf geheizt. Die Wärme dieser Schränke hängt im wesentlichen vom Druck ab, unter welchem der zugeführte Dampf steht. Ein Druck von 0,07 Atmosphären genügt, um die gusseisernen Platten des Schrankes so warm zu machen, dass sich ein Tropfen Wasser bei Berührung mit dem Eisen sofort in Dampf verwandelt.

3. *Das Bain-Marie:* Das Warmhalten des Bain-Marie kann durch Dampf auf zweierlei Wegen erfolgen. Einmal dadurch, dass man den heissen Dampf direkt dem sich im Bain-Marie befindlichen Wasser zuleitet, um es zu heizen. Diese Methode hat jedoch den Nachteil, dass das Einströmen von Dampf dauernd Geräusch verursacht, während bei der andern Methode dieser Nachteil dadurch ausgeschaltet wird, dass der Dampf in eine das Bain-Marie umgebende Heizkammer geleitet wird.

In kleineren Hotels, wo Dampf nicht von einer Zentralstelle aus geliefert wird, können auch elektrisch geheizte Wärmeschränke verwendet werden. Ihr Vorzug gegenüber den durch Gas geheizten Réchaudanlagen besteht darin, dass kein Geruch entsteht. Heisses Wasser lässt sich gleichfalls zur Heizung von Réchaudanlagen benutzen, indem das für ihre Heizung erforderliche Wasser von einem Kessel bezogen wird, dessen ausschliesslicher Zweck Speisung der Wärmeschränke ist. Es ist nicht von Vorteil, die Réchauds direkt mit dem Heisswasserrohrensystem zu verbinden, da die Temperatur des heissen Wassers, das im Hause vielfache Verwendung findet, zu starken Temperaturschwankungen unterworfen ist. Weiter muss darauf geachtet werden, dass der Kessel für die Wärmeschränke so installiert wird, dass der Druck des Wassers genügend gross ist, andernfalls fliesst das Wasser nur langsam in die Röhren der Heizanlage und verliert schon auf dem Wege Wärme.

4. *Der Warmwasserservice:*

a. Die Heizung: In Hotels, wo Dampf zur Genüge produziert wird, bildet dieser das beste Heizmittel für den allgemeinen Heisswasserbedarf. Da dieser grossen Schwankungen unterworfen und es ausserordentlich unwirtschaftlich ist, das Wasser so rasch zu heizen, als es gebraucht wird, ist es eine Notwendigkeit, einen Heisswasserreservetank zu errichten, wo das Wasser all die Zeit gleichmässig geheizt wird, während welcher Dampf zur Verfügung steht. Ein üblicher Fehler in kleineren Hotels ist die Installation eines zu kleinen Reservetanks für Heisswasser. Die Folge ist, dass derjenige Gast, der morgens zuerst aufsteht, das Glück hat, heisses Wasser in seinem Bad zu finden. Der nächste Frühaufsteher ist schon weniger glücklich, denn sein Bad ist bloss noch lauwarm. Die nächsten Gäste müssen mit einem kalten Bad Vorlieb nehmen.

Solche Zustände sind in erster Linie auf die altmodischen Kochherdanlagen zurückzuführen, die mit einem kleinen Heisswassertank verbunden sind, von wo aus der ganze Heisswasserbedarf geliefert wird. Um einen einigermassen regelmässigen Bedarf zu befriedigen, muss deshalb der Kochherd schon zu Zeiten geheizt werden, da gar nicht gekocht wird, was höchst unwirtschaftlich ist. Für Hotels, wo nicht genügend oder gar kein Dampf erhältlich ist, bedarf es für den Heisswasserservice eines unabhängigen Kessels mit einem Reservetank von genügender Grösse, wobei dieser höher liegen muss, als der Kessel.

b) Die Heisswasserverteilung: Der oben erwähnte und der andere, öfters anzutreffende Übelstand, dass das Wasser in höheren Stockwerken, bei gleichzeitigem Wasserbedarf in den untern Etagen, nur spärlich fliesst, ist jedoch nicht nur auf den schon geschilderten Umstand zurückzuführen, sondern auch auf die unzweckmässige Anlage der Wasserleitungen. Der Heisswasserreservetank sollte seine Speisung von einem Kaltwasserreservetank erhalten, dessen Standort auf dem Dach oder dem Estrich ist. Er muss direkt mit der Kaltwasser-Hauptleitung verbunden und dauernd gespeist werden, sodass der Tank stets voll ist. Selbstverständlich müssen alle Zuleitungsröhren, d. h. die Hauptleitung in den Kaltwassertank sowie die Leitungen von diesem zum Heisswasserreservetank einen genügend grossen Querschnitt haben, der den erwünschten Druck gewährleistet.

Ferner ist nicht ausser Acht zu lassen, dass alle diese Röhren und Tanks fachgemäss isoliert werden. Diese sehr rationelle Massnahme bewirkt, dass das heisse Wasser über Nacht nicht kalt wird, sodass schon frühmorgens den Gästen warmes Wasser zur Verfügung steht, ohne die Feuerung zu forcieren.

In Hotels mit fliessendem Wasser, wo die Leitungsrohre den Scheuerlisten entlang gelegt sind, verursachen die Heisswasserröhren im Sommer sehr oft eine unerfreuliche Hitze, was im Winter jedoch zum Vorteil gereichen kann. Trotzdem ist es besser, die Heisswasserröhren mindestens zu umhüllen, sodass ihre unangenehme Wirkung im Sommer ausgeschaltet wird. Ein weiterer Umstand spricht gleichfalls für Isolierung; durch die Ausstrahlung von Wärme kann es geschehen, dass das kalte Wasser in den Nachbarröhren gewärmt wird. Lauwarmes Wasser, mag es nun aus dem Heisswasser- oder dem Kaltwasserhahnen fliessen, ist jedoch nie wünschenswert.

5. *Die Zentralheizung:* Die Dampfheizung ist zusammen mit der Wasserheizung die gebräuchlichste in den Hotels.

a) Die Dampfheizung: Die Heizkörper werden am besten in Fensternischen plaziert, wo die durch die Fenster eindringende, kalte Luft passiert und von der vom Radiator aufsteigenden warmen Luft kompensiert wird. Bei Installation einer Zentralheizung müssen von einem modernen System die folgenden Erfordernisse erfüllt werden. 1. Geräuschlosigkeit, 2. Wirtschaftlichkeit, 3. die Möglichkeit, die Temperatur der einzelnen Heizkörper vollkommen unabhängig voneinander zu regulieren, 4. Leichte Reaktionsfähigkeit des Systems.

Ad 1) ist zu bemerken, dass dieser Punkt vielleicht der wichtigste ist; denn es ist nichts unangenehmer für den Hotelgast, als frühmorgens durch das Klopfen der Heizkörper aus dem Schlafe geweckt zu werden. Diese Geräusche sind sowohl dem Einröhren- als auch dem Zweiröhrensystem gemeinsam. Beim Einröhrensystem trifft der dem Heizkörper zuströmende Dampf auf das durch das gleiche Rohr zurückfliessende Kondenswasser, worauf natürlich eine mehr oder weniger starke Reibung entsteht, welche die bekannten Klopfgeräusche hervorruft. Beim Zweiröhrensystem führt ein anderer Prozess zum gleichen Klopfen. Das Kondenswasser fliesst nicht durch das gleiche Rohr ab, durch welches der Dampf zuströmt, folglich kann keine Reibung in den Röhren entstehen. Das Klopfen ist vielmehr Folge des Zusammenprallens von Dampf und Kondenswasser im Heizkörper selbst. Dies kommt daher, dass sich bei nur teilweisem Zu- oder Aufdrehen des Einlassventils der Heizkörper mit Wasser füllt, und der leicht abgedrosselte Dampf nicht genügend Drück hat, das Kondenswasser aus dem Radiator zu verdrängen. Die Folge ist das Klopfen im Heizkörper. Dieser Nachteil des Ein- und Zweiröhrensystems ist sekundiert von einem zweiten Nachteil; es besteht nämlich die Möglichkeit nicht, die Temperatur der einzelnen Heizkörper vollkommen unabhängig von einander zu regulieren. Denn sobald die Temperatur des einzelnen Heizkörpers dadurch reguliert werden soll, dass das Einlassventil teilweise geöffnet oder geschlossen wird, werden die oben geschilderten Misstände eintreten, deren Abstellung für die Ruhe des Gastes absolut notwendig ist. Die Kontrolle der Zimmertemperaturen hängt folglich fast gänzlich von der Kesselkontrolle ab.

Diese Übelstände werden durch das Vacuumsystem behoben. Für das Vacuumsystem ist charakteristisch, dass die Rücklaufröhren, die das Kondenswasser und die Luft mit sich führen, unter einem Vacuum stehen, das einerseits durch eine Vacuumpumpe und andrerseits durch ein an der Ausgangsstelle des Radiators angebrachtes Ventil hergestellt wird. Dieses Ventil verhindert, dass der im Heizkörper befindliche Dampf in die Rücklaufleitungen strömt. Das Vacuum besteht nur in dem Rücklaufröhrensystem, während die Zuleitungen unter überatmosphärischem Druck stehen. Diese Druckdifferenz zwischen den beiden Teilen der Anlage hat zur Folge, dass das im Heizkörper entstehende Kondenswasser rasch abfliesst und auch den kleinsten Mengen zuströmenden Dampfes keinen Widerstand entgegensetzt. Dies verbürgt Geräuschlosigkeit und erlaubt auch die leichte Temperaturregulierung jedes einzelnen Heizkörpers. Das Vacuum-System ist den andern Systemen auch hinsichtlich Wirtschaftlichkeit überlegen, hat aber den Nachteil höherer Investitionskosten.

Die Auswahl des Systems mag wohl von grundlegender Bedeutung für das erfolgreiche Arbeiten der Dampfheizung sein, doch darf nicht vergessen werden, dass dieser Erfolg gerade so sehr von der richtigen Berechnung der Röhrengrösse wie von der sachgemässen Installation der Röhren abhängt.

b) Die Heisswasserzentralheizung: Bei der Heisswasserzentralheizung besteht die Energie, welche das Wasser in Zirkulation setzt, in dem Gewichtsunterschied zwischen dem heissen Wasser in den Zulaufsleitungen und dem kalten Wasser in den Rücklaufröhren. Diese Gewichtsdifferenz ist die Folge des Temperaturunterschiedes von heissem und kaltem Wasser. Da das heisse Wasser nicht abwärts fliesst, sollte aus diesem Grunde der Kessel womöglich im Keller des Gebäudes seinen Standort haben. Von dort führen eine oder zwei Steigröhren zum höchsten Punkt des Gebäudes, wo ein Verteilungsrohr zu den senkrechten Fallrohren abzweigt, welche dann direkt mit den verschiedenen Heizkörpern verbunden sind.

In grossen Gebäuden ist es gebräuchlich, die Zirkulation des Wassers mittels einer Zentrifugalpumpe zu beschleunigen. Ihr Vorteil ist, dass die Zirkulation nicht von der Syphon-Tätigkeit abhängt und gleichzeitig das Wasser auch unter den Wasserstand des Kessels geleitet werden kann. Ein anderer Vorteil ist, dass Röhren kleineren Querschnittes benützt werden können.

c. Die Wand- und Deckenheizung. Die Wandheizung und Deckenheizung ist erst in den letzten Jahren entwickelt worden. Sie besteht aus einem Röhrensystem, dessen Teile im Zick-Zack in Plafonds grosser, meist öffentlicher Räume eingebettet und verkleidet sind. Manchmal sind sie auch in die Wände eingegipst. Diesem System liegt die Theorie zu Grunde, dass die ausströmende Hitze nach unten gestrahlt wird und dass die Leute, auf welche die Wärme wirkt, die Empfindung haben, einem modifizierten Sonnenlicht ausgesetzt zu sein. Ein praktischer Vorteil ist das Nichtauftreten der Russstreifen, die immer über Heizkörpern entstehen. Ein weiterer unerreichter Vorteil dieses Systems ist die Tatsache, dass Räume, die auf diese Weise geheizt werden, nie an Überhitzung leiden, wie dies so oft in grossen Räumen, wie Theater, Bankettsälen etc. zu beobachten ist, wenn Radiatoren die Wärme liefern. Ferner konserviert sich die Wärme in den geheizten Decken und Fussböden. Die Zimmerwärme bleibt deshalb viel gleichmässiger als bei jedem Radiatorensystem.

Diesen Vorteilen stehen allerdings auch Nachteile gegenüber. Bei Defekten in den Rohrleitungen sind natürlich Schäden an den Decken und Wänden nicht zu vermeiden. Dabei sind die defekten Stellen oft schwierig zu finden, sodass Reparaturen sehr kostspielig sind.

d. Ölfeuerung für Zentralheizung: Die Anwendung der Ölfeuerung ist im steten Fortschreiten begriffen, da sie verschiedene Vorteile bietet, die der Kohlenfeuerung nicht eigen sind. Erstens ist die Feuerung automatisch, weshalb die Frage der dauernden Kesselkontrolle und -Wartung dahinfällt, zweitens wird der Rauch und die Asche eliminiert, und drittens ist eine direkte thermostatische Kontrolle von den geheizten Räumen aus dermassen möglich, dass bei einer bestimmten Zimmertemperatur die Ölfeuerung vollkommen gestoppt wird. Sobald jedoch die Zimmertemperatur wieder auf ein bestimmtes Minimum gefallen ist, bewirkt die thermostatische Kontrolle das Wiederanfachen des Feuers. Es ist besonders auf diese Eigenschaft zurückzuführen, dass die Ölfeuerung niedrigere Betriebskosten aufweist, als die ältere Kohlenfeuerung, wo die thermostatische Kontrolle sowohl bei Heisswasser- als auch bei Dampfheizung keine direkte und sofortige Einwirkung auf das Feuer hat. Ferner muss im Kamin gleichfalls ein Thermostat angebracht werden, der das dem Brenner zufliessende Öl sofort abstellt, wenn die Flamme aus irgendwelchen Gründen ausgeht. Diese Vorrichtung ist unerlässlich, da es sonst sehr leicht möglich ist, dass das Flammrohr des Kessels und das Kamin rasch mit explosionsgefährlichen Öldämpfen gefüllt werden, die bei Wiederanzündung des Ofens Schaden anrichten könnten.

III. Die Waschmaschinen.

Für grössere Hotels ist eine eigene Wäscherei zweifellos von grösster Wirtschaftlichkeit. In den meisten Fällen beschränkt sich der Wäschereibetrieb auf das Reinemachen der eigenen Hotelwäsche. Neuerdings betreiben die grossen Hotels auch eine nur dem Zweck der Reinigung von Gästewäsche dienende Wäscherei. Eine solche Wäscherei erfordert eine gänzlich verschiedene Installation als eine gewöhnliche Hotelwäscherei, deren Reinigungsarbeit sich nur auf glatte Wäsche richtet und betriebstechnisch für Reinigung von Leibwäsche nicht eingerichtet ist. Es sei hier nur von der Installation einer gewöhnlichen Hotelwäscherei gesprochen. In der Regel finden wir in einer solchen die folgenden Maschinen:

die Waschmaschinen,
die Waschschwingen,
die Mangen,
die sog. Tumblers (Heissluft-Trocknungsmaschine).

Die besten Mangen sind solche, bei welchen es genügt, die aus den Waschschwingen kommende und zu 90% trockene Wäsche nur einmal durchgehen zu lassen und dabei die Gewähr zu haben, dass die Wäsche vollkommen gebrauchsfertig ist. Eine solche Maschine muss einen Dampfdruck von ca. 3,5 Atmosphären haben. Für Trocknen der Badtücher werden die sog. Tumblers verwendet, die einer gewöhnlichen Waschmaschine sehr ähnlich sehen. Doch an Stelle des Seifenwassers wird heisse Luft in die Trommel eingeführt, welche die Badtücher in ca. 20 Minuten trocknet, wobei die Wäsche sich leicht und luftig anfühlen lässt. Durch diese Maschinen wird gegenüber dem alten System der Coulissen ausserordentlich viel Zeit gewonnen. Mit der Tendenz, alle Zimmer mit Bädern zu versehen, wird auch diese neue Trocknungsmaschine bald Eingang in alle modernen Hotels gefunden haben, da sonst bei dem häufigen Gebrauch von Badtüchern ein viel zu grosser Wäschevorrat notwendig wäre, um jederzeit die gebrauchten Tücher durch reine ersetzen zu können.

Es würde am unrechten Ort gespart sein, die Waschmaschinen zu klein zu wählen, da dadurch das Optimum der Wirtschaftlichkeit niemals erreicht werden kann. Zu kleine Mangen erfordern z. B. ein mehrmaliges Durchziehen der Wäsche, wobei diese naturgemäss darunter leidet.

IV. Wasser-Enthärtungs-Apparat.

Wo das Wasser hart ist, d. h. einen zu grossen Kalkgehalt aufweist, macht es sich bezahlt, das Wasser vor Gebrauch zu enthärten. Eine passende Apparatur besteht aus einem Stahlkessel, in dem ein Mineral aufgelöst ist, durch welches das Wasser filtriert wird. Auf diese Weise wird das Wasser chemisch enthärtet. Die Lösung muss nach mehrmaligem Gebrauch aber wieder verstärkt resp. regeneriert werden, da das durchgeleitete Wasser die Lösung schwächt. Diese Erneuerung wird folgendermassen gemacht: Man setzt der Lösung gewöhnliches Industriesalz bei, hierauf setzt man reines Wasser zu, indem man die Lösung von allen restlichen Salzbestandteilen reinigt. Der Apparat ist dann von neuem wieder für weiteren Gebrauch fertig. Weiches Wasser hat den Vorteil grösserer Einsparungen an Seife und Soda.

Von der Leuchtröhre als Reklamebeleuchtung

Die moderne Lichttechnik wendet sich mehr und mehr von der Verwendung farbiger Glühlampen zur Reklamebeleuchtung ab. Sie findet diese Beleuchtungsart nicht mehr als genügend wirtschaftlich und vor allem auch als zu wenig vornehm. Die mangelnde Wirtschaftlichkeit wird damit begründet, dass bei den bisherigen Lichterzeugern viel zu viel Energie durch die Wärmeentwicklung verloren geht und daher nur ein Teil der Energie in Licht umgesetzt wird. Ganz anders liegen die Verhältnisse bei den sogenannten Kaltstrahlen, also bei den verschiedenen Leuchtröhren, die sich durch eine hohe Anpassungsfähigkeit und eine ausserordentlich intensive Farbentwicklung auszeichnen.

Es soll nicht der Zweck dieser Zeilen sein, auf die Arbeitsweise solcher Leuchtröhren näher einzugehen. Dazu sind die Leuchtröhren schon viel zu sehr bekannt, aber immerhin werden sie noch viel zu wenig benützt, so dass uns ein Hinweis in Anbetracht der kommenden Beleuchtungsperiode als zweckmässig erscheint. Es gibt verschiedene Leuchtröhren je nach der Art des verwendeten Gases. So senden z. B. Leuchtröhren mit reiner Neon-Füllung ein charakteristisches orangerotes Licht aus. Gibt man ihnen einen Zusatz von Argon, so wird das Licht blassblau, das sich bei einem Einbringen von einigen Tropfen Quecksilber in eine schöne blaue Farbe, das sogenannte Königsblau, umwandelt. Weitere Farbenänderungen lassen sich dadurch erzielen, dass man von vornherein gelbe, gelbbraune oder grünliche Naturglasröhren verwendet. Man erhält dann schöne satte grüne Leuchtfarben. Hiermit ist also die verschiedentlich verbreitete Ansicht, dass Leuchtröhren eintönig wirken, widerlegt.

Mitunter werden auch Leuchtröhren mit Krypton- und Xenon-Edelgas empfohlen. Hierzu ist zu sagen, dass die Lichtausbeute solcher Röhren ausserordentlich gering ist. Hierzu kommen auch noch die hohen Herstellungskosten. Man könnte solche Gase höchstens als eine zusätzliche Mischung anderer Edelgase gelten lassen.

Der Vorteil der Leuchtröhren besteht, wie bereits angedeutet, in ihrer kaum merkenswerten Wärmeentwicklung, so dass annähernd die gesamte zugeführte elektrische Energie in Licht umgewandelt und der Strombedarf daher auf das geringste Mass beschränkt wird. Dadurch wird die Wirtschaftlichkeit so gross, dass selbst die Kosten für die Umformung auf hochgespannten Strom — bei Gleichstrom durch Umformer, bei Wechselstrom durch Transformatoren — kaum ins Gewicht fallen. Betreffs der Höhe der Spannungen hat man zu unterscheiden zwischen der Zündspannung und der Brennspannung. Bei den üblichen Gasfüllungen und Glasrohrdurchmessern beträgt die Zündspannung wohl etwa 750 bis 1000 Volt für je 1 m Laufrohr, verringert sich jedoch auf die Brenn- oder Betriebsspannung um etwa 40%. Selbstverständlich spielen dabei Länge der Röhren, Rohrdurchmesser, Fülldruck, Füllgas, Schaltungsart usw. eine gewisse Rolle. In allen Fällen ist aber die Ökonomie der Wirtschaftlichkeit eine solche, dass sie von keiner anderen Lichtquelle auch nur annähernd erreicht wird, zumal auch die Lebensdauer der Leuchtröhren eine genügend grosse ist.

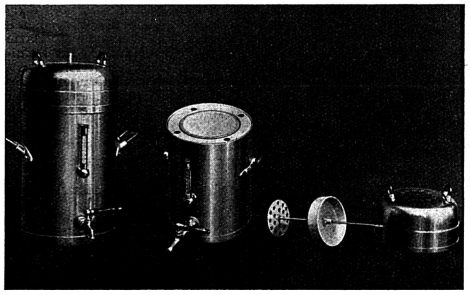
Es dürfte übrigens interessieren, dass neuerdings Verfahren ausgearbeitet werden, um die Leuchtröhren direkt an Niederspannung, also ohne Zuhilfenahme von Umformern und Transformatoren, anschliessen zu können. Hiermit dürfte der Verwendung von Leuchtröhren ein weiterer Auftrieb gegeben sein. Jng. K. T.

Was die Technik Neues bringt

Der Warmmilch-Konservator „Spawi"

Wir haben uns den Betrieb und die Vorzüge dieses Apparates nicht vom Erfinder, sondern vom Inhaber einer bekannten Konditorei in Zürich erklären lassen, so dass die folgenden Ausführungen sich auf ein neutrales sachliches Urteil wie auf eigene Anschauung stützen. Um es gleich zu sagen: die ganze Einrichtung ist sehr einfach und man verwundert sich eigentlich, dass sie nicht längst geschaffen wurde. Die gekochte Milch wird im heissen Zustand einem zylinderförmigen Tongefäss von ca. 10 Liter übergeben. Dieses Gefäss ist in einem Bain-Marie untergebracht, dessen Aussenwand durch einen Blechkessel und dessen Innenwand durch den Tonzylinder selbst gebildet wird. Das Wasser wird über der Gasflamme auf ca. 60° C erhitzt. Nachher wird die Flamme auf „klein" gestellt, und bleibt hier dauernd, um die Temperatur zu halten. Ein Thermometer erlaubt die leichte Temperaturkontrolle.

Damit ist aber lediglich eine Aufgabe des Apparates, die Konstanthaltung der Milchtemperatur, charakterisiert. Der Einrichtung fällt aber noch die Rolle zu, den Rahmansatz zu verhindern und die gleichmässige Durchsetzung der Milch mit Fettstoffen zu wahren. Dies geschieht auf einfache Weise durch einen Schwimmer aus Ton oder rostfreiem Stahl, dessen Durchmesser nahezu der lichten Weite des Tonzylinders entspricht und der stets auf der Milch schwimmt und das Ansetzen einer Rahmschicht verhindert. Unterhalb des Schwimmers befindet sich ein Metallsieb, das als „Stampfer" arbeiten kann. Von seinem Mittelpunkt zweigt ein Stäbchen ab, das durch den Schwimmer hindurchgeführt ist und zum Deckel des Gefässes hinausragt. Dieser Stab dient zugleich als Milchstandsanzeiger. Mittelst Finger lässt sich dieses Stäbchen und damit auch das Sieb leicht in stampfende Bewegungen versetzen, ohne dass ein Öffnen des Gefässes erforderlich ist. Diese periodischen Bewegungen erhalten die gleichmässige Verteilung der Fettstoffe in der Milch aufrecht. Noch nach vielen Stunden kann die Milch frisch und bekömmlich mit natürlichem Geschmack mittelst Ablasshahn dem Apparat entnommen werden. Sie ist überhaupt in jedem Moment servicebereit. Da sie rahmfrei ist, erübrigt sich das Sieben, wie mir in dem mit Café verbundenen Konditoreibetrieb ausdrücklich bestätigt wurde. Die Milch bewahrt in der untersten wie in der obersten Schicht alle Stoffe des frischen Produktes, namentlich auch das wertvolle Eiweiss. Der Betrieb ist sehr wirtschaftlich. Bei den neuesten Modellen ist auch das Wassergefäss mit einem Ablasshahn ausgerüstet, um vorkommendenfalls den ganzen Wasserinhalt leicht entleeren zu können. Dies ist beim Transport des Apparates von einer Stelle des Lokals nach einer andern recht erwünscht.



Warmmilch-Konservator „Spawi"

N. B. Erfinder des Apparates ist Herr Spahni, Inhaber der Pension Brühleck, Winterthur. Er hat den Apparat aus den Bedürfnissen des eigenen Betriebes heraus geschaffen und in allen Entwicklungsphasen praktisch ausprobiert, bevor er damit vor die Öffentlichkeit trat. Die Behauptung, dass hier die Praxis etwas für die Praxis gemacht habe, ist im vorliegenden Fall mehr als eine Phrase. Da der Apparat für einige Wochen unverbindlich auf Probe gegeben wird, dürfen ihm auch jene Fachleute unbedenklich ihr näheres Interesse schenken, die mit andern Konstruktionen unangenehme Erfahrungen gemacht haben könnten. (Vide Anzeigenteil der vorliegenden Nummer.) er.

Schirmständer

Haben Sie auch schon beobachtet, wie Ihr zierlicher Regenschirm — wenn Sie eine Dame sind — unter all den grossen, nassen Herren-„Parapluies" ertrank, wenn Sie ihn in einen gewöhnlichen Schirmständer stellten? Waren Sie, als Herr, noch nie ärgerlich, nachdem Sie Ihr Regendach unter zahllosen andern hervorgesucht hatten, darin einen oder mehrere Damenregenschirme verankert fanden? Oft so nachdrücklich hineingestopft, dass Ihr Eigentum mehr als einen Riss davongetragen hatte und Sie auf dem Sprunge waren, sich zu beschweren? Aber wo? Und bei wem?

Nun sahen wir vor einiger Zeit ein einfaches Mittel, um all diesen Schirmunannehmlichkeiten ein Ende zu bereiten. Stellen Sie sich einen gewöhnlichen Schirmständer vor, ein längliches Viereck, das in drei Abteilungen eingeteilt ist, jede mit eigenem, mit Rand versehenen Bodenblech. Jedes dieser Bleche ist nun in der Höhe verstellbar. Es kann ganz unten sein oder, auf Eckleisten der Ständersäulen ruhend, sich ca. 30 cm über dem Boden befinden. Jede einzelne Abteilung des Ständers lässt sich also durch Verstellen des Bodenbleches in wenigen Augenblicken für Herren- oder Damenschirme einrichten. Womit gesagt ist, dass je nach Anlass auch der ganze Ständer ausschliesslich für Herren-, beziehungsweise nur für Damenschirme eingestellt werden kann.

Ein neuer elektrischer Tee-Wärmer

Häufig ist bekanntlich der Fall, dass Tee aufs Zimmer verlangt wird. Und da man Tee nicht hastig hinunterstürzt, sondern in grossen Intervallen behaglich zu trinken pflegt, oft bei einer gemütlichen Plauderei, oft zu einer Arbeit oder einem Spiel, ist bekanntlich der erste Schluck heiss, der letzte aber meistens kalt. Der Kellner, welcher mit einem heissen Aufguss nachhelfen soll, ist nicht immer erwünscht. Wir möchten nun aufmerksam machen auf einen einfachen elektrischen Teewärmer von nur 50 Watt Anschlusswert. Er hat das Aussehen einer von drei Füssen getragenen Kochplatte. Der Plattendurchmesser beträgt 145 mm, die Fusshöhe 100 mm. Die Leistung von 50 Watt genügt vollkommen, um dem hereingebrachten warmen Tee seine Temperatur zu erhalten. Zum Kochen reicht die Leistung allerdings nicht. Der Raum zwischen Plattenunterkante und unterm Ende der Füsschen ist nun durch eine rote Glasglocke verkleidet, die ihrerseits gegen mechanische Beschädigungen durch vernickeltes Messingblech geschützt ist. In diesem Blech sind grosse und dekorativ ausgestattete Öffnungen angebracht. Und da mit dem Stöpseln nicht nur der Heizkörper eingeschaltet wird, sondern ebenfalls eine in der Mitte der Plattenunterseite abgezweigte kleine Glühlampe, so leuchtet das Glas prächtig auf. Die eigenartige Beleuchtung trägt zu einer behaglichen Stimmung bei. Der Hauptwert der Einrichtung, die samt Schnur und Stecker kaum Fr. 20.— kostet, ist aber darin zu sehen, dass der Tee beliebig lang warm gehalten wird und sich der Gast selbst bedienen kann, ohne das Personal zu bemühen.

Eine praktische Schreibtischgarnitur

Ein einziges Gerät aus Bakelit (Kunstharz), in den Abmessungen 22 ½ × 21 cm, das wir kürzlich auf der Leipziger Messe erblickten, ist deshalb besonders interessant, weil es die Konzentration der wichtigsten Bureauutensilien gestattet. Im vordersten Teil sind zwei Vertiefungen angeordnet zur Aufnahme der Radiergummis und von Briefklammern. Es folgt ein Umlegekalender und zuhinterst ein Fach zur Aufnahme von 100 Karteikarten sowie 200 losen Notizblättern. Ausserdem ist Platz vorhanden zur Aufnahme von Füllfederhaltern und Bleistiften. Die kleinen Karteikarten sind mit Schlitzlochung versehen und können gegebenenfalls (z. B. für Termine) an passender Stelle des Umlegblockes eingeschaltet werden.

Luftkonditionierung

Auf der „Hyspa" rückte die bekannte Firma Gebr. Sulzer, Winterthur, mit einer zwar nicht neuen, aber bisher nicht auf Ausstellungen gesehenen Einrichtung auf: der Luftkonditionierungsanlage. Im Hotelgewerbe kommt die Luftkonditionierung in Frage für Säle, Restaurants und Cafés. Der Ausdruck ist an und für sich dem Nichtfachmann unklar. Vielleicht dürfte die Umschreibung: „Der Raumluft jene Beschaffenheit verleihen, die dem Wohlbefinden und der Leistungsfähigkeit am zuträglichsten ist" das Verständnis sofort erschliessen. Und diese Definition sagt wohl auch, dass eine derartige Anlage die beliebige Regulierung der Temperatur und des Feuchtigkeitsgehaltes ermöglichen muss. Im Elite-Hotel in Biel ist eine solche Anlage installiert, die nicht nur die Gesellschafts-, sondern auch einige Arbeitsräume umfasst.

Die Frischluft wird durch einen Ventilator angesaugt und den Innenräumen zugeblasen. Bevor sie aber nach diesen Innenräumen gelangt, kann sie sowohl befeuchtet wie getrocknet, erhitzt wie gekühlt werden, je nach Jahreszeit und Witterung. Das Befeuchten geschieht dadurch, dass man die Luft durch einen Wasserschleier hindurchströmen lässt. Zum Heizen bedient man sich einiger Radiatoren, die in dem geschlossenen Luftkanal eingebaut sind. Indem die Luft gezwungen wird, langsam zwischen den einzelnen Elementen dieser Radiatoren hindurchzustreichen, erwärmt sie sich. Im Sommer schliesst man diese Radiatoren an die Kaltwasser-Leitung an, um die Luft und damit die Räume zu kühlen. Man sieht, dass ein und dieselbe Anlage jede Raumtemperatur und jeden Feuchtigkeitsgrad ermöglicht und ein bestimmter Saal während des ganzen Jahres immer auf konstanter Temperatur und gleichem Feuchtigkeitsgrad gehalten werden kann. Ein- und Austritt der Luft in den verschiedenen Räumen kann so angeordnet werden, dass praktisch jeder Zug vermieden wird. In einem Bureau wurde beispielsweise der Lufteintritt oben an der Decke, konzentrisch zur Befestigung des Leuchters, angeordnet. Speziell bei festlichen Anlässen, wo viele Leute sich in oft leichten Kleidern in einem Saal bewegen, wird man die hygienischen Vorteile einer Einrichtung zu schätzen wissen, die für ständige Lufterneuerung sorgt, ohne die Nachteile des Fensteröffnens, bzw. des Luftzuges und der schädlichen Temperaturunterschiede aufzuweisen. Durch Fernmeldeeinrichtungen können sowohl Raumtemperatur wie Feuchtigkeitsgrad laufend bei der Anlage selbst kontrolliert werden, so dass die Regulierung sich stets auf den jeweiligen Bedarf einstellen kann.

Moderne Bedachung

In den Tropen, kalten Gegenden, überhaupt in allen Zonen und Klimaten taucht in neuester Zeit unter dem Namen Strapazoid ein Bedachungsstoff auf, der geradezu als das Ideal einer Bedachung angesehen werden kann. Es handelt sich hierbei um einen Bedachungs- und Isolierstoff, der den Eindruck einer Kautschukplatte macht, aber niemals brüchig, spröde und rissig wird. Er behält Elastizität und Wasserdichtigkeit, auch wenn er fortgesetzt den Einflüssen der Witterung, Sonnenstrahlen, Wind und Regen ausgesetzt ist. Bei den im Handel befindlichen Dachpappen ist die Tränkungsmasse hauptsächlich Steinkohlenteer; der aber im Laufe der Zeit durch die Witterung ausgezogen wird und daher öfters erneuert werden muss. Strapazoid besteht dagegen aus dicht und fest zu einer widerstandsfähigen Pappe miteinander verfilzten tierischen Haarteilen, die mit einer besonderen hartelastischen Masse getränkt und überzogen werden. Die verfilzten Fasern sind äusserst saugfähig, so dass sich schliesslich ein Bedachungsstoff ergibt, der nicht nur ausserordentlich zäh, wasserdicht und elastisch ist, sondern auch eine so grosse Zugfestigkeit besitzt, dass er auch grossen Stürmen trotzen kann.

Mit der Verwendung tierischer Haare und Wollfasern ist aber auch der grosse Vorteil einer erhöhten Feuersicherheit verbunden. Es ist ja bekannt, dass es schwer ist, einen Wollklumpen in Brand zu setzen. Er wird vielleicht etwas schwelen, aber kaum brennen. Da nun auch die Tränkungsmasse weniger brennbar ist als diejenige der Dachpappe, so ist ein Strapazoid-Dach nicht nur gegen Flugfeuer geschützt, sondern lässt auch wegen seines dichten Abschlusses ein Feuer unter dem Dach nicht so schnell zur Entwicklung kommen. Man muss dabei berücksichtigen, dass eine solche Bedachung auch bedeutend leichter ist als ein Ziegeldach, belastet daher die Dachsparren nicht so sehr, und diese müssen erst fast ganz verkohlen, ehe das Dach zusammenstürzt. Da das Strapazoid äusserst fest und leicht ist, kann die im allgemeinen übliche, aus Brettern und Latten bestehende Unterlage ganz fortfallen. Man legt es einfach auf die Dachsparren, aber trotzdem kann es begangen werden. Das leichte Gewicht ist natürlich für den Transport, z. B. auf Berge oder nach unwegsamen Gegenden wesentlich, zumal sich Strapazoid für den Transport auch in Rollen wie Dachpappe wickeln lässt.

Man kann das Strapazoid auch mit einem Aluminiumüberzug versehen. Dadurch erhält das Dach ein schönes, gefälliges Aussehen und widersteht den Unbilden des Wetters bedeutend besser, da Aluminium von den Witterungseinflüssen bekanntlich kaum angegriffen wird. Der silberne Aluminiumbelag bildet aber auch eine spiegelnde Oberfläche, die die Sonnenstrahlen in hohem Masse zurückwirft, so dass die darunter liegenden Räume im Sommer möglichst kühl gehalten werden. Umgekehrt lässt sich z. B. ein Saal viel leichter heizen, da zwischen dem eigentlichen Dach und der luftdicht abschliessenden Strapazoiddecke ein vollkommen ruhender Luftraum liegt, der ganz hervorragend isoliert. Daher wird es auch wegen seiner Geruchlosigkeit für Isolierzwecke im Innern von Gebäuden, Wandbekleidungen, in Badezimmern, Waschgelegenheiten usw. benutzt. Selbst als Fussbodenbelag anstelle von Linoleum hat es sich ausgezeichnet bewährt. K. T.

Technischer Fragekasten

Frage No. 103: Geräuschloser Badwannenbetrieb. An Herrn Z. in L. — Gewiss, wir lasen von dieser Einrichtung, die in einer ausländischen Fachzeitschrift als Neuheit bezeichnet wird, es in Wirklichkeit aber gar nicht ist und in einem der bekanntesten erstklassigen Schweizerhotels seit bald 20 Jahren existiert. Bei diesen Wannen fällt der Wasserstrahl nicht frei hinunter, sondern wird durch eine ausserhalb der Wanne oder in deren Umhüllung verlegte Leitung bis nahezu auf den Wannenboden geführt. Sobald das Wasser einige Zentimeter über dem Boden steht, hört jedes Geräusch auf. Diese Anordnung bedingt natürlich eine Mischbatterie, von welcher das nach dem Wannenboden führende Rohr abzweigt. Denn nur in diesem Fall kann Wasser jeder Temperatur zur geräuschlosen Füllung verwendet werden.

So schön und richtig aber Theorie und Praxis sind, hat die Einrichtung doch den Nachteil einer komplizierten Bedienung. Der Ausdruck „kompliziert" ist in diesem Zusammenhang relativ aufzufassen. Die Gäste und deren allfällig mitgebrachtes Dienstpersonal sind mit der Bedienung solcher Einrichtungen nicht vertraut. Und da die gefühlsmässige Temperaturkontrolle schwierig ist, wird sie zu häufig unterlassen. Kurz und gut, in dem uns bekannt gewordenen Fall reklamierten die Gäste häufig über ungenügende Temperatur. Dabei hätte oft eine Viertelsdrehung des Heisswasserhahns genügt, um eher eine zu hohe als eine zu niedrige Wassertemperatur zu erhalten. Das betreffende und, wie bereits erwähnt, führende Etablissement sah sich deshalb veranlasst, die erst kürzlich neu errichteten 18 Badegelegenheiten mit normalen Badwannen auszurüsten bzw. mit freifallendem Wasserstrahl. In diesem Etablissement wird nun allerdings nie ein Bad vom Hotelpersonal selbst gerüstet, sondern stets vom Gast oder dessen Dienerschaft. Wo das Hotelpersonal die Bäder zu rüsten hat, gelten die erwähnten Bedenken natürlich nicht. Wegen dem etwaigen nachträglichen Abändern einer geräuschvollen in eine geräuschlose Badewanne wenden Sie sich an eine ortsansässige Installationsfirma.

Frage Nr. 104: Vermietung der Musik- und Radioübertragungsanlage. An Herrn M. in B. — Selbstverständlich darf und soll eine derartige Anlage für einen Hotelier und Restaurateur auch eine Einnahmequelle sein. Freilich nicht gerade eine auf Kosten des Gastes. Aber, wenn z. B. ein Verein einen Saal Ihres Unternehmens für einen Anlass beanspruchte und die Anlage in den Dienst der Unterhaltung gestellt werden soll, ist eine Gebühr gegeben. Wird ein Saal zu Tanzkursen zur Verfügung gestellt, oder zur Einstudierung eines Reigens, ist eine Gebühr ebenfalls am Platz, wenn die Anlage den musikalischen Teil zu bestreiten hat. Oft hat eine geschlossene Gesellschaft spontane Tanzabsichten, vielleicht bescheidene. Nur ein einziges Tänzchen oder zwei. Da mag man keinen Klavierspieler bemühen, namentlich dann nicht, wenn sich diese Absichten erst in vorgerückter Stunde äussern. Wenn nun die eigene Musikübertragungsanlage einspringt, vorher vielleicht durch einige künstlerische Darbietungen Freude bereitet hat, so darf eine Gebühr verrechnet werden. Selbstverständlich wird man, um unangenehmen Überraschungen auf beiden Seiten vorzubeugen, den Präsidenten oder Kursleiter zu Beginn orientieren müssen. Vereine und geschlossene Gesellschaften bestehen gar häufig aus Leuten, die der Meinung sind, dass solche Darbietungen den Saalinhaber gar nichts kosten und deshalb die Verrechnung einer Gebühr ungerecht sei. Sie lassen sich aber gerne darüber belehren, dass das Anlagekapital auch verzinst und amortisiert sein will, auf diese oder jene Weise, und dass die offene direkte Verrechnung sicher den Vorzug gegenüber unsichtbaren Aufschlägen verdient.

Frage Nr. 105: Lob des Einzelofens. An Verschiedene. — Sie haben ganz Recht mit Ihrem Lob zu Gunsten des Einzelofens. Man kann ein Freund der modernen Technik sein und trotzdem der Meinung huldigen, dass sich Zentralheizung nicht für jedes Haus und alle Verhältnisse schickt. Ein Fachmann äusserte sich kürzlich dahin, dass die Zentralheizung nur dann wirtschaftlich arbeitet, wenn mindestens 3—4 Räume während des ganzen Winters geheizt werden. Nun dürften solche Bedingungen für die Mehrzahl der schweizerischen Hotels zutreffen. Aber trotzdem gibt es in der Tat noch Häuser mit geringerm Heizbedarf. Für solche ist der Einzelofen vom wirtschaftlichen wie vom betriebstechnischen Standpunkt aus vorzuziehen. Zur Frage, ob Kohlen, Gas oder elektrischer Ofen, sei hier nicht Stellung genommen, denn die lokalen Verhältnisse und Tarife sind ausschlaggebend. Zu Gunsten des Einzelofens — im oben skizzierten Rahmen des Anwendungsgebietes — sprechen natürlich auch die geringern Anschaffungskosten. Den Begriff des Einzelofens verbinden wir immer in erster Linie mit dem eisernen Ofen für die Verfeuerung fester Brennstoffe. Diese Öfen haben in den letzten Jahren manche technische Vervollkommnung erhalten. Auch das Äussere ist der modernen Sachlichkeit angepasst. Ornamente und Verschnörkelungen sind vermieden. Der Ofen ist auch auf bequeme Bedienung eingestellt. Empfohlen wird, rauchschwache Brennstoffe, wie Koks und Antrazit, von unten nach oben zu verfeuern und rauchstarke, wie Kohle, Brikett, Holz, von oben nach unten.

Frage Nr. 106: Entnahme von elektrischem Strom durch die Gäste. An Herrn N. in R. — Sie sahen in einem ausländischen Hotel in jedem Gastzimmer einen Anschlag: „Die Entnahme von elektrischem Strom zu andern als Beleuchtungszwecken ist nicht gestattet". Die Inschrift hat Ihnen imponiert. Sie fragen sich, ob sich das gleiche Vorgehen nicht auch für Ihr Etablissement empfiehlt. Wir raten Ihnen ab. Wir vertreten die Ansicht, dass die Entnahme von elektrischem Strom zu andern als Beleuchtungszwecken dem Gast eine weitere Annehmlichkeit verschafft und entschieden für das Hotel eine Empfehlung ist. Wie oft hat eine Dame ein Kleid zu glätten und möchte dazu nur ungern den Dienstenapparat in Bewegung setzen. Wie froh ist manche Dame, wenn sie ihre elektrischen Brenneisen im Zimmer gebrauchen kann! Wie gerne stöpselt man in den Übergangszeiten das Wärmekissen! Und ist nicht auch der Fall häufig, dass man mitten in einer schlaflosen Nacht gerne ein warmes Getränk bereiten möchte und sich — vielleicht zu Unrecht, aber doch aus menschlich sehr begreiflichen Gründen — nicht getraut, das Personal wegen dieser Kleinigkeit zu belästigen! Ein Gefühl des Unbefriedigtseins bleibt dann wohl gerne zurück.

Wir halten es also für richtiger, die Benützung elektrischer Privatapparate zu gestatten oder solche zur leihweisen Überlassung an die Gäste sogar zur Verfügung zu halten. Für die Energieverrechnung sind nun zwei verschiedene Methoden möglich: feste Gebühr per Tag oder Zimmerautomat. Im letzten Fall erhält der Gast gegen Einwurf eines gewissen Geldbetrages eine Kilowattstunde geliefert. D. h. er kann diese Menge konsumieren, worauf der Strom automatisch gesperrt wird, aber frei wird, sobald dem im Zimmer aufgestellten Automaten neuerdings der Geldbetrag übergeben wird. Reist der Gast ab, wird zuvor der Automat geöffnet. Nun ist genau ersichtlich, wie viel er von der letzten gekauften Kilowattstunde nicht konsumiert hat und der entsprechende Betrag wird ihm nun vom Hotelier vergütet. Dieses Automatensystem hat den Vorteil der gerechten Verrechnung. Allerdings ist mit der Anschaffung und der Montage des Apparates zu rechnen. Die Freigabe des elektrischen Stromes für die Gäste schliesst natürlich nicht aus, dass speziell für das Bügeln ein indirektes Verbot in der Weise erlassen wird, dass die Gäste gebeten werden, diese Arbeiten im Etagenoffice vorzunehmen. Selbstverständlich müsste dann dort eine richtige Bügeleinrichtung zur exklusiven Benützung der Gäste vorhanden sein.

Redaktion und Expedition: Aeschengraben 35, Basel — Redaktion: Dr. M. Riesen, A. Matli, Ch. Magne
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

l'hôtellerie. Il s'agit notamment de l'article 9, qui prévoit des réductions temporaires de repos quand le maintien de l'exploitation l'exige dans des circonstances exceptionnelles, pour empêcher la détérioration de denrées périssables, pour des soins aux plantes (jardiniers), etc.

Une discussion s'est produite à l'art. 12, où se présentait une divergence avec les Etats sur le point de savoir si pendant ses congés hebdomadaires l'employé peut ou non aller faire un travail professionnel dans une autre entreprise et s'il peut se faire payer ce travail. Le Conseil national a maintenu sa première décision interdisant ce travail professionnel, même non payé.

L'art. 28 a seul donné lieu à une discussion un peu longue. Le Conseil national avait voulu, lors de son premier examen de la loi, réserver pour une durée de cinq ans les dispositions cantonales sur la matière si elles étaient de portée plus étendue. Le Conseil des Etats, de son côté, avait prévu que toutes les dispositions cantonales sur la durée du travail, sur la fermeture des magasins et sur la réglementation du travail les dimanches et les jours fériés demeurent en tout cas réservées, *sans limitation de durée* et sans qu'elles soient nécessairement plus étendues que les dispositions fédérales. C'était maintenir la bigarrure cantonale sur l'un des points les plus importants de la loi. On se rappelle que l'un des principaux arguments du personnel d'hôtel pour réclamer une législation fédérale avait été précisément la nécessité de mettre fin à la bigarrure des dispositions cantonales. Les deux rapporteurs au Conseil national, MM. Walther (Lucerne) et Billieux (Berne), recommandèrent l'adhésion au Conseil des Etats. La bigarrure étant en faveur des salariés, les socialistes gardèrent le silence; ils la trouvaient maintenant parfaitement juste et légitime. Le seul correctif est que les cantons devront soumettre leurs mesures spéciales à la sanction du Conseil fédéral. Ainsi, au fond, la loi fédérale ne constituera sur ce point qu'un minimum, au-dessus duquel les cantons seront à peu près libres de réglementer, c'est-à-dire de réduire, la durée du travail.

Le Conseil des Etats a examiné le 18 septembre les divergences encore subsistantes. Il s'est rallié au Conseil national en ce qui concerne le travail non payé pendant les repos, mais il a maintenu son point de vue à l'art. 9 relatif aux réductions exceptionnelles du repos.

Le 22 septembre, enfin, le Conseil national a changé d'idée une fois de plus et a adhéré à la décision des Etats concernant les jardiniers. Toutes les divergences sont ainsi aplanies.

Fédération des agences de voyages et d'émigration de la Suisse

Comme nous l'avons brièvement annoncé dans notre dernier numéro, cette association a tenu sa deuxième assemblée générale annuelle à Montreux, du 11 au 13 septembre.

La journée du 11 fut consacrée à des séances privées à l'Hôtel Terminus et au Montreux Palace. Une soixantaine de membres et d'invités prirent part le samedi 12 à l'assemblée générale, qui s'ouvrit à 9 heures au Kursaal sous la présidence de M. Fert, de la maison Blenk, Fert & Cie à Genève, vice-président de la Fédération, remplaçant M. Lecoultre, empêché par un récent deuil de famille.

Les congressistes entendirent la lecture du procès-verbal de la dernière assemblée de Lucerne en 1930, du rapport de gestion du comité, ainsi que du rapport des vérificateurs des comptes. Les trois rapports furent adoptés. Le comité sortant de charge fut réélu par acclamations à l'exception de deux de ses membres démissionnaires; ils furent remplacés par MM. Rentsch (Bâle) et Wilczek (Lucerne). La prochaine assemblée générale aura lieu à Berne en 1932. La cotisation pour l'année prochaine sera réduite de 25%.

A midi, les congressistes furent invités par la Société des hôteliers, la Société de développement et la Société du Kursaal de Montreux, à un lunch, excellemment servi au Grand Hôtel et Righi vaudois à Glion par MM. Reiber et Erasimé. On remarquait parmi les invités MM. Junod, directeur de l'Office suisse du tourisme, J. Möhr, directeur de l'Office fédéral de l'émigration, Pochon, de la Compagnie générale des wagons-lits, Brugère, inspecteur du P. L. M., Aldo Meneghelli, de la Compagnie italienne du tourisme, Meystre, directeur de la Compagnie de navigation, Fugner et Mojonnet, représentants de la Société des hôteliers et de celle du Kursaal, ainsi que des membres des autorités locales, notamment M. Alblas, syndic de Veytaux.

Des discours furent prononcés au dessert par M. H. Guhl, député, qui fonctionnait comme major de table et qui but à la Fédération des agences de voyages et à la prospérité de ses membres; par M. René Alblas, qui apporta aux convives le salut des autorités et de la population de Montreux; par M. Francis Fert, qui remercia les sociétés montreusiennes invitantes et fit l'éloge de la collaboration bien comprise de toutes les branches du tourisme; par M. Junod, directeur de l'Office du tourisme, qui porta son toast à la région touristique montreusienne et aux dames, ces absentes qui partagent nos efforts, doublent nos joies et triplent nos dépenses; par M. E. Hirschy, au nom de la station de Glion et enfin par M. Meystre, qui invita les participants à la réunion à faire sur le « Valais » un bout de croisière sur le Haut-Lac. Cette promenade, favorisée par le beau temps, fut en tous points réussie.

Le soir, chacun se retrouva à 8 h. 15 au Montreux Palace, ou l'association des agences de voyages offrait un banquet à ses nombreux invités.

Le menu oratoire ne le céda en rien au menu gastronomique, digne de la maison. M. Francis Fert, qui présidait, remercia tous ceux qui avaient collaboré à la réussite de cette belle journée: les Hôteliers, le Développement, le Kursaal, le Montreux Palace, la presse et surtout les organisateurs de la manifestation, parfaitement dirigés par M. Hahn. M. le préfet Blanc apporta le salut du Conseil d'Etat du canton de Vaud. M. Henri Guhl remercia les agences au nom des invités. M. Junod but à l'association des agences de voyages. M. Möhr, directeur de l'Office fédéral de l'émigration, prononça un discours vibrant de patriotisme. M. Brugère parla au nom du P. L. M. M. Aldo Meneghelli, au nom de la Compagnie italienne du tourisme, exprima en italien un chaleureux hommage à la Suisse. M. le directeur Dr M. Riesen, qui représentait la Société suisse des hôteliers, fit appel à la solidarité des divers milieux intéressés au tourisme. M. le Dr Zehnder, directeur du M. O. B. et du Glion-Naye, porta son toast aux entreprises qui, dans des efforts conjugués, s'occupent du développement du tourisme. Enfin M. Hahn remercia tous ceux qui l'avaient aidé à organiser le congrès des agences de voyages.

Les différents orateurs se plurent à souligner la collaboration qui doit exister entre la Fédération des agences de voyages de la Suisse, les groupements locaux ou régionaux et les grandes associations nationales qui s'efforcent de développer le tourisme, l'une des branches essentielles de notre économie nationale. A ce point de vue particulièrement, cette journée laissa une excellente impression. Cette collaboration toujours plus étroite entre les agences de voyages qui envoient les clients à nos stations, les compagnies de transports qui les y amènent et les hôteliers qui les reçoivent fait bien augurer des efforts qui seront accomplis désormais pour intensifier le mouvement touristique dans le pays.

La journée du dimanche 13 septembre, radieuse et claire, fut employée à une excursion dans le Pays d'Enhaut et en Gruyère, sur les cars confortables mis gracieusement à la disposition des congressistes par la S. A. Montreux-Transports. Les participants furent reçus à Château-d'Oex par la Société des hôteliers et la Société de développement, qui leur offrirent le lunch. Dans la vieille petite ville pittoresque de Gruyères, la Société locale de développement offrit également une collation.

Espérons que l'assemblée des agences de voyages à Montreux, après les excellentes paroles qu'elle a fourni l'occasion de prononcer, sera féconde en bons résultats. Le pays en a besoin.

Le Salon national de la gastronomie et de la cuisine françaises

Il aura lieu du 29 octobre au 11 novembre prochain, dans le Grand-Palais des Champs-Elysées, à Paris. Il est placé sous la haute présidence d'honneur du Président de la République et des membres du gouvernement; il est patronné effectivement par le ministre du commerce et par le sous-secrétaire d'Etat aux travaux publics et au tourisme.

Organisé exclusivement par des professionnels de toutes les branches de la gastronomie: restaurateurs, hôteliers, cuisiniers, pâtissiers, confiseurs, charcutiers, il constituera vraiment une « exposition », où la foule pourra librement s'extasier devant les productions de chaque corporation. Les cuisiniers y apporteront leur talent, leur ingéniosité fantaisiste et leur goût sûr. La pâtisserie y fera admirer ses créations tentatrices et son art léger; la confiserie, ses mignardises friandes; la charcuterie, ses pyramides de délicatesses moelleuses autant que variées, Chacun s'efforcera de prouver que l'art culinaire n'est pas un vain mot.

Conjointement à cette exposition, dont la composition variera tous les deux jours, il est prévu des démonstrations de travaux pratiques et des concours, et ce ne sera pas le côté le moins attractif.

Le développement du programme comprend encore des Journées régionales. On ne saurait en effet concevoir un Salon de la gastronomie sans y faire une place d'honneur aux richesses du folklore gourmand des provinces.

Il ne faudrait pas confondre ce Salon national de la gastronomie et de la cuisine françaises avec une manifestation qui a lieu au même endroit et à la même époque, à savoir la Section culinaire incluse dans le Salon d'automne. Cette Section culinaire n'est en réalité que l'exploitation d'un restaurant de spécialités régionales.

Il n'existera à Paris, cet automne, qu'une seule *exposition* culinaire, celle qui aura lieu au Salon national de la gastronomie et de la cuisine françaises, en même temps que les Salons nautique, des sports et du tourisme, auxquels il sera adjoint.

Tourisme et gastronomie ont été toujours intimément liés et c'est pour leur propagande, pour leur développement que s'est institué le Salon de la gastronomie et de la cuisine françaises.

Sociétés diverses

La Société suisse de balnéologie et de climatologie a tenu son assemblée générale à Berne à l'occasion de l'Hyspa. Elle s'est occupée particulièrement de la protection juridique des stations balnéaires et a décidé de présenter des propositions sur la matière aux autorités compétentes. Le professeur Besse, de Genève, a été nommé président de l'association.

L'Association suisse des producteurs de fruits s'est réunie le 12 septembre à Zurich pour s'enquérir des résultats probables de la récolte et étudier les mesures à prendre en vue de son écoulement. La récolte des poires est évaluée à 8440 wagons (9470 wagons en 1929, année de récolte maximum), celle des pommes de table à 8580 wagons et celle des pommes à cidre à 6920 wagons. De grands efforts seront nécessaires pour écouler en Suisse la production des vergers, d'autant plus que les fortes récoltes à l'étranger menacent de la concurrence des importations. La fabrication du cidre prendra cette année une grande importance.

LAUSANNE OUCHY
HOTEL BALMORAL
maison confortable sous tous rapports
dès le 15 août dirigé par
Mr. G. Baudenbacher-Büchi

Mc CALLUM'S ESTABLISHED 1807 *Perfection* SCOTS WHISKY

CHAMPAGNE **POL ROGER** BY APPOINTMENT TO HIS MAJESTY THE KING

NICHOLSONS DRY GIN THE PUREST SPIRIT MADE

COCKBURNS PORT IS THE BEST

A. BUTOW, 8, RUE DE FRIBOURG, TÉLÉPHONE: 25.314, **GENÈVE**

Revue-Inserate haben Erfolg!

A Lausanne
Pension de famille à louer
Au centre de Lausanne, appartement de 6 p. à louer, meublé avec tout confort. Appart. ayant été pension de famille auparavant. Garantie pour mobilier exigée. Offres sous chiffre M. E. 2786 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Café kl. Hotel od. Pension
auf Winter oder Frühjahr von Fachperson auf längere Zeit **zu pachten gesucht.** Jahresgeschäft bevorzugt.
Off. an **Pension Sonnenheim, St. Anton** a. Arlberg (Tirol).

Hoteliersohn sucht
Saison- oder Jahresgeschäft
kaufweise (evtl. Direktion) zu übernehmen. Grössere Anzahlung kann geleistet werden. Detaillierte Offerten erbeten unter Chiffre GT 2788 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu mieten evtl. zu kaufen gesucht
Hotel
mit Jahresbetrieb, mit ca. 50 Betten, der Neuzeit entsprechend, an verkehrsreichem Platze. Gefl. Offerten unter Chiffre H O 2734 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
wegen Gesundheitsrücksichten an ideal gelegenem Fremdeport der **Italienischen Riviera**
Hotel mit 44 Fremdenzimmern
komfortabel eingerichtet und mit guter Kundschaft. Für jungen, strebsamen und tüchtigen Hotelier beste Entwicklungsmöglichkeit. Nur seriöse und finanzkräftige Interessenten belieben sich zu melden sub Chiffre OF 4105 Ch Orell Füssli-Annoncen, Chur.

Kleines Hotel
in der Ostschweiz
zu verkaufen oder zu vermieten.
Hervorragende Lage, Jahresgeschäft, 14 Gastbetten, moderne Küche, Bad, gedeckte u. offene Terrasse. Anfragen unter Chiffre ST 2751 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kleines Hotel
in schönster Gegend des Oberengadins
zu verkaufen.
Jahresbetrieb. 25 Betten, Restaurant, Weinstube, Terrasse, grosser Platz. Offerten und Anfragen unter Chiffre H T 2779 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelverkauf
In beliebter Kreishauptstadt Südwestdeutschlands mit 40 Betten, Zentralheizung, fliessendem Wasser, schönem Restaurant und repräsentablen Räumlichkeiten, grosse, heizbare Garagen, zu ausserordentlich billigem Preis und günstigen Zahlungsbedingungen zu verkaufen. Angebote unter Chiffre SD 2720 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

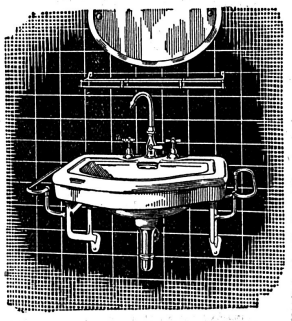
Office des Poursuites de La Chaux-de-Fonds
Enchères d'immeuble de l'Hôtel de la Balance
1ère vente
Le vendredi, 2 octobre 1931, à 14 heures, dans la Salle d'audiences des Prud'hommes, rue Léopold-Robert 3, à La Chaux-de-Fonds (Hôtel Judiciaire), l'office procédera à la vente de cet hôtel avec ses accessoires immobiliers comprenant tout le matériel et mobilier nécessaires à l'exploitation d'un hôtel, café-restaurant. Estimation cadastrale frs. 150,000.—, estimation de l'immeuble et accessoires frs. 170,000.—.
Cet hôtel est très bien situé au centre de la ville, à proximité de la place du marché, en exploitation depuis de nombreuses années.
Les conditions de vente sont déposées à l'office, rue Léopold-Robert 3, à La Chaux-de-Fonds.
Le Préposé aux poursuites.

HOTELS
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*

In Weltkur- und Sportplatz Graubündens, 1800 m über Meer, Sommer- und Wintersaison, ist bestgelegenes
HOTEL
mit ca. 40 Betten, besonderer Umstände wegen, sofort günstig
zu verpachten
evtl. zu verkaufen. Anfragen gefl. unter Chiffre K Z 2743 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Pension
mit grossem Restaurant, Terrasse, schönem Garten, am Lago Maggiore, Tessin, 30 Betten, samt Mobiliar, mit guter Kundschaft, ist gesundheitshalber an seriösen, zahlungsfähigen Käufer mit 100 Mille aus eigener Hand
zu verkaufen.
Das Objekt eignet sich gut zur evtl. Vergrösserung. Offerten unter Chiffre K A 2765 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Pour une cure de raisin
Je puis offrir du raisin de choix, livré dans des emballages spéciaux, de 5 à 10 kg, à fr. -.60 le kg
W. Garzoli, Maggia (Tessin)

Dernier perfectionnement

Lavabo „SIMPLON"
le modèle idéal pour chambres d'hôtels
GETAZ, ROMANG, ECOFFEY S. A.
Lausanne — Genève — Vevey
Articles sanitaires :: Dallages Revêtements
Exposition permanente

L'Association des villes suisses, qui groupe 62 communes ayant une population totale de 1.442.995 âmes, a tenu son congrès annuel à Baden les 12 et 13 septembre. Le congrès a décidé de recommander aux membres de l'association d'appuyer la loi fédérale sur l'assurance-vieillesse et survivants, la création de caisses cantonales d'assurance pour compléter l'assurance fédérale et l'organisation d'institutions communales pour venir en aide aux vieillards nécessiteux en attendant l'application des assurances fédérale et cantonales. Un rapport a été présenté sur la protection des consommateurs suisses. Ce sujet a provoqué des discussions animées. On envisage une collaboration des villes et des campagnes afin de prendre des mesures assurant la sécurité de l'agriculture sans imposer de nouvelles charges financières aux populations des villes.

Chemins de fer privés. — La conférence d'automne de l'Union d'entreprises suisses de transport s'est réunie les 9 et 10 septembre à St-Gall, sous la présidence de M. Marguerat, directeur des chemins de fer Viège-Zermatt-Gornergrat et Furka-Oberalp. Les C. F. F. et plusieurs chemins de fer étrangers étaient représentés. Après les séances séparées des trois sections de l'Union, un dîner a fourni à plusieurs orateurs l'occasion de parler des temps difficiles que traversent les chemins de fer privés et de leur situation financière critique. A la séance administrative commune du deuxième jour, il a été question de la revision des conventions internationales concernant le transport des voyageurs et des marchandises, du service militaire des employés et de la loi sur la circulation automobile. M. Kesselring (Bodensee-Toggenburg) a été élu nouveau président. M. Volmar, directeur du Lœtschberg, a fait une conférence sur la jonction d'exploitations et la co-jouissance d'installations ferroviaires. M. le Dr Repond a parlé de l'hygiène mentale dans les industries.

L'Association suisse des stations balnéaires a tenu le 18 septembre, à l'hôtel Schweizerhof à Berne, à l'occasion de l'Hyspa, sa 7me assemblée annuelle, à laquelle participaient une vingtaine de délégués, ainsi que les directeurs de l'Office suisse du tourisme, du Service de publicité des C. F. F. et du Bureau central de la Société suisse des hôteliers. Le rapport annuel du président, M. E. Pflüger (Hôtel des Salines à Rheinfelden), relève en particulier les préparatifs pour la participation des stations balnéaires à l'Hyspa. L'appareil automatique de projections indiquant les vertus spéciales de nos eaux suisses a obtenu à l'exposition un grand succès auprès du public et l'on peut espérer que cette propagande aura de bons résultats. Le rapport expose également l'activité de l'association dans le domaine de la réclame et la situation financière de la société. Comme vorort, Rheinfelden renonçant définitivement à cette charge après l'avoir exercée pendant sept années, l'assemblée choisit les Grisons. Un représentant du nouveau vorort a exprimé la chaleureuse reconnaissance de l'association à l'égard de Rheinfelden et spécialement à l'égard du fondateur de l'association, M. K. Rupprecht. L'assemblée s'est occupée ensuite de diverses publications de propagande balnéaire. M. le Dr Diethelm a exposé l'activité de la Commission suisse pour les régimes diététiques et M. le directeur Junod a signalé l'ouverture d'un cours de thérapeutique balnéaire à l'Université de Genève.

Informations économiques

Les Grands Hôtels Belges. — L'assemblée générale a approuvé les comptes de l'exercice 1930/31, se soldant par un bénéfice net de 4.155.173 fr. Le dividende a été fixé à 40 fr. net par titre. M. Georges Marquet a été réélu administrateur.

Le bilan du tourisme. — La Société des nations a publié il y a quelque temps, pour la période 1926/29, une statistique faisant connaître les dépenses approximatives des touristes dans les principaux pays. Pour certains Etats, la balance du tourisme est active, c'est-à-dire que les étrangers y dépensent plus que les touristes indigènes ne vont dépenser au dehors; ailleurs, c'est le contraire qui se produit. La France vient en tête des pays ayant une balance du tourisme active; déduction faite des dépenses des touristes français à l'étranger, le tourisme a laissé en France, comme gain net pour la balance commerciale française, 422 millions de dollars en 1926 et 333 millions de dollars en 1929. L'Italie vient ensuite avec un gain de 107 millions de dollars en 1926 et de 126 millions en 1927. L'actif de la balance touristique a été en Suisse de 39,6 millions de dollars en 1925 et de 38,6 millions de dollars en 1926. Par contre, les touristes américains dépensent davantage à l'étranger que les étrangers ne dépensent aux Etats-Unis; la balance du tourisme est donc passive. Ce passif était de 475 millions de dollars en 1926 et de 659 millions de dollars en 1929. La balance du tourisme est aussi passive en Allemagne. En effet, les dépenses des Allemands à l'étranger ont dépassé celles des touristes étrangers en Allemagne de 15,5 millions de dollars en 1926 et de 26,2 millions de dollars en 1929.

Nouvelles diverses

Un Anglais satisfait de la kurtaxe. — Aux plaintes exhalées contre la kurtaxe en Suisse par deux correspondants du *Times* et que nous avons reproduites de la *Gazette de Lausanne* dans nos numéros 37 et 38 des 10 et 17 septembre, un autre correspondant répond dans le grand journal britannique: « Mon expérience et mes sentiments sont entièrement différents de ceux de vos deux correspondants de ces derniers jours en ce qui concerne les hôtels suisses. Je suis émerveillé de ce que le Kurverein a fait en face de terribles difficultés et je ne regrette pas un centime versé à la kurtaxe. Je pense que les Suisses sont les plus honnêtes, polis et capables directeurs d'hôtels du monde entier. »

Trafic et Tourisme

La propagande française. — L'Office national français du tourisme va reprendre la série des conférences touristiques par radiodiffusion qui furent innovées au cours de la saison dernière. Ces causeries sur des régions touristiques de la France, qui seront faites comme par le passé par des parlementaires, commenceront à partir du 1er octobre et auront lieu chaque jour de 12 h. 15 à 12 h. 30.

La statistique touristique de la ville de Berne pour le mois d'août 1931 indique 23.331 arrivées au lieu de 21.235 en août 1930, et 45.054 nuitées contre 41.139. Ces hôtes se répartissent ainsi par nationalités: Suisse 13.444, France 2153, Allemagne 1748, Grande-Bretagne 1041, Italie 933, Hollande 750, Amérique du Nord 728, Belgique et Luxembourg 496, Autriche 450, Tchécoslovaquie 304, Amérique centrale et méridionale 273, Pologne 123, Espagne 104, autres pays 784.

Les Américains en Europe. — Suivant le *New-York Times*, les Américains venus en Europe l'an dernier se répartissent comme suit: New-York City 58.834, New Yersey 15.032, Pennsylvanie 14.4799, Illinois 14,029, Etat de New-York 13.734, Massachusetts 12.479, Ohio 9.177, Californie 7.877, Michigan 7.261, Connecticut 5.278. Le 36,92% de ces visiteurs étaient déjà venus précédemment en Europe. Parmi ces voyageurs, on comptait 53,9% d'Américains de naissance et 46,1% de naturalisés.

Dans les Grisons. — Suivant la statistique cantonale des Grisons, ce canton a enregistré au total à la fin de l'exercice, le 12 septembre, 1.496.203 nuits de logement, au lieu de 2.013.631 l'année précédente. Les contingents de tous les pays sont en recul sur ceux de 1930. Chez les Allemands, ce recul atteint le 50%; ils avaient 647.372 nuitées l'an passé et 328.512 cette année. Pour les hôtes suisses, le nombre des nuitées est descendu de 822.129 à 736.560. Le nombre des arrivées de Suisses n'a probablement pas diminué, mais bien la durée de leurs séjours. Le recul général du nombre des nuitées dans les Grisons est de 25%.

L'heure d'hiver, c'est-à-dire l'heure normale, sera réintroduite dans la nuit du samedi 3 au dimanche 4 octobre en France, Belgique, Grande Bretagne, Luxembourg et Hollande. Dès ce moment, l'heure de l'Europe occidentale est en retard d'une heure sur celle de l'Europe centrale. L'heure d'Amsterdam retarde de 40 minutes sur celle de l'Europe centrale. Ce changement d'heure cïoncide avec l'entrée en vigueur de l'horaire d'hiver. — On attire à ce propos l'attention sur les modifications apportées à l'horaire en ce qui concerne les correspondances internationales à destination des stations d'hiver.

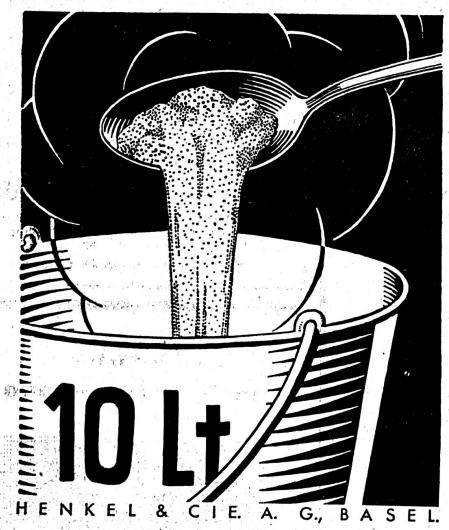
Tourisme automobile international. — Pendant le mois d'août 1931, le nombre des automobiles entrées provisoirement en Suisse s'est élevé à 42.535, dont 32.283 avec la carte d'entrée de sept jours susceptible de prolongation. En août 1930, on avait enregistré 42.731 entrées, dont 21.547 avec la carte provisoire. On constate d'un côté que le tourisme automobile a maintenu ses positions malgré la crise, alors que les arrivées en chemin de fer étaient en fort recul; d'autre part que l'institution de la carte provisoire, si commode pour un voyage d'une ou deux semaines, prend une importance de plus en plus considérable pour le tourisme automobile étranger en Suisse.

Propagande touristique tessinoise. — Les sociétés de développement du Tessin ont adressé une pétition au Conseil d'Etat demandant une allocation extraordinaire en faveur de la campagne de publicité touristique pour la saison d'automne, dont l'intensification était rendue nécessaire par la crise actuelle. Le Conseil d'Etat a fait bon accueil à cette requête et a décidé d'accorder une contribution de 15.000 fr. pour renforcer la propagande de Locarno et Lugano. Le Tessin méridional se trouve ainsi en mesure de développer considérablement sa propagande automnale en Suisse, en France, en Hollande, en Belgique, en Grande Bretagne et en Allemagne.

Les postes alpestres, durant la semaine du 7 au 13 septembre, ont transporté 12.946 personnes, contre 17.025 pendant la semaine correspondante de l'an passé. En déduisant dans la comparaison le nouveau service des Mayens de Sion, on constate que le nombre des voyageurs a reculé de 4257. Le plus gros déchet, soit 893 voyageurs, s'est produit à la Lenzerheide. Une moins-value à peu près aussi forte (888 voyageurs) a été enregistrée dans le service St-Moritz-Maloja. Le Grimsel a perdu 463 voyageurs et le Hasliberg 224. Les autres diminutions n'atteignent pas le chiffre de 200 personnes. Il y a eu trois légères plus-values au Thusis-Splügen, au Grand St-Bernard et au Julier.

Propagande suisse. — L'Office national suisse du tourisme, à Zurich et Lausanne, vient de faire paraître une nouvelle édition de son guide du touriste, en langue française, *Suisse*. Cette nouvelle édition se distingue des précédentes par son format, ses illustrations, et la mise au point de toutes les informations d'ordre touristique. Cette brochure donne des renseignements sur les beautés naturelles de la Suisse, son climat, les stations climatiques et balnéaires, les sports, l'automobilisme, les chemins de fer, etc. et contient une description des différentes régions touristiques de notre pays, ainsi qu'un index alphabétique et une carte générale de la Suisse au 1:900.000. Cette publication est distribuée à l'étranger par l'entremise des agences de l'Office national suisse du tourisme, de celles des C.F.F., des bureaux de voyages, etc. constitue une excellente réclame en faveur de la Suisse.

SWITZERLAND
ainsi que
TOUS EN SUISSE
POUR LES SPORTS D'HIVER!
sont les sujets des Publicités Collectives organisées à nouveau par l'AGENCE HAVAS, pour paraître en faveur de la Saison de Sports d'Hiver tant en ANGLETERRE qu'en FRANCE, et dont il vous sera envoyé tous détails et spécimen de leur présentation sur demande adressée à:
A. PERCHAIS,
Agent Général de l'AGENCE HAVAS,
8, Rue de la Rôtisserie, GENÈVE.



Ein einziger Esslöffel **PER** *reinigt spielend eine grosse Menge Geschirr!*

PER ist billig, PER arbeitet äusserst sparsam, wenn es **richtig** gebraucht wird! 1 Esslöffel PER auf 10 Liter (1 Eimer) heisses Wasser kostet 2 Cts. — das genügt, um Ihr ganzes «Mittags-Geschirr», alle Töpfe und Pfannen zu reinigen! Sauberkeit macht Freude, besonders wenn sie mit PER schnell und mühelos erreicht wird.
Erproben Sie PER — einen so guten Helfer finden Sie sobald nicht wieder.

PER Henkel's Abwasch-, Spül- und Reinigungsmittel für Haus- und Küchengeräte.

Inserieren bringt Gewinn!

Goldenbohm & Co.
Sanitäre Installationen
Zürich
Dufourstrasse 47
Telephon 20,860
Verlangen Sie Referenzen

Riviera - Frankreich zu verkaufen
Joghourt-Fabrik
(geschützte Marke)
Einträgliches, gewinnbring. Geschäft mit zugesich., grosser Kundschaft. Erstkl. Unternehmen bei niedrigem Preise abzugeben. Anfragen an B. P. Havas, Monte Carlo.

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

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

la Bar-Orchester Attraktion
Duo mit internationalen Referenzen frei für Wintersportplatz. Gefl. Anfragen an J. Schmidt, Bern, Gutenbergstrasse 5, III.

Ménage d'hôteliers cherche
Direction
en Suisse ou à l'étranger, expérimenté (4 ans Sous-directeur maison de 500 lits). Libre à partir du mois de septembre. Prière faire offres sous chiffre C H 2641 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Suchen für unsern
Küchenchef
vorzügliche Kraft für feine Küche wie Restaurationsbetrieb, **Winterstelle.** Eintritt n. Uebereinkunft. Offerten unter Chiffre ST 2774 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wenn Sie Englisch
zu lernen wünschen, finden Sie ruhiges Heim und gute Verpflegung. Sprachunterricht, falls erw. Mrs. A.G. Brown, South Cottage, Alma Road, Herne Bay, Kent (England).

Besuchen Sie die
Englisch Sprach- u. Korresp.-Kurse
der
Union Helvetia School
1, Gerrard Place, Shaftesbury Avenue, London W. I.
Herbstkurs: 14. September bis 12. Dezember 1931.
Schule steht unter der englischen Schulbehörde und der Unterricht wird von erstklassig. dipl. englischem Staatslehrer erteilt.
Abgangsexamen mit Diplomerteilung.
Für Prospekt u. weitere Auskünfte wende man sich direkt an das
Sekretariat der Union Helvetia, London.

Wir suchen für den
Direktor
unseres Hotels
Schweizerhof eine
Winterstellung
Hotelgesellschaft Waldhaus Vulpera

Stellenanzeiger - Moniteur du personnel

No. 39 Donnerstag, den 24. September 1931 — Jeudi, le 24 septembre 1931 No. 39

Offene Stellen - Emplois vacants

Offerten, unter Beilage des Briefportos für die Weiterleitung, erbeten an

Schweizer Hotel-Revue Basel

soweit keine andere Adresse angegeben.

Aide-gouvernante d'économat est cherchée pour le 1er octobre. Salaire mensuel fr. 50.—. Offres avec copies de certificats et photographie (indispensables) sous Chiffre **1504**

Alleinkoch. Gesucht für Hotel mit 40 Betten im Tessin jüngerer, tüchtiger, entremetskundiger, ruhiger Alleinkoch (Pâtissier bevorzugt) für anfangs März bis Ende Oktober 1932. Offerten mit Gehaltsangabe, Zeugnissen, Photographie und Rückporto an Chiffre **1500**

Alleinkoch in kleineres Hotel im Berner Oberland für die Wintersaison gesucht. Anmeldung mit Zeugnissen und Gehaltsansprüchen an Postfach 16961, **Grindelwald.** **(1503)**

Fräulein. Gesucht branchenkundiges, seriöses Fräulein, engl., franz., ital. sprechend, als Verkäuferin und Kassierin in Confiserie-Tea-Room an der italienischen Riviera. Offerten mit Zeugnissen und Photo zu richten an: A. Damiano, Confiserie-Tea-Room, **Bordighera.** **(1493)**

Gesucht jüngere **Köchin,** im Sommer neben Chef, Jahresstelle, Eintritt Anfang Oktober; junge **Serviertochter,** Deutsch und Französisch, Anfang Oktober. Hotel am Vierwaldstättersee, Chiffre **1505**

Gesucht von Jahres-Restaurationsbetrieb in Graubünden: 1 **I. Buffetdame,** 1 **II. Buffetdame,** 1 **Perron-Buffetdame,** 1 **Saucier,** 1 **Perronwagenführer.** Offerten ohne Zeugnisse, Photo und Gehaltsansprüche zwecklos. Chiffre **1507**

Köchin, selbständig, für feine Küche, wird von kleinerer Pension gesucht. Eintritt sofort. Offerten mit Referenzen unter Chiffre **1508**

Liftier. Gesucht in erstkl. grosses Hotel für Wintersaison ein tüchtiger, sprachenkundiger, Liftier, welcher auch den Concierge zu vertreten hat. Alter 25—30 Jahre. Gefl. Offerten mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre **1506**

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Bureau-Volontär, 21 Jahre alt, Handelsmaturität, Kellner- und Küchenpraxis, deutsch, franz., engl. sprechend, sucht Stelle zur Weiterausbildung. Frei ab 1. November. Chiffre **122**

Bureau-Volontär, 20jährig, deutsch, franz., englisch und italien. sprechend, sucht Stelle für Wintersaison. Chiffre **139**

Chef de réception-sousdirecteur, Suisse, 4 langues, références de tout premier ordre, cherche engagement, Suisse ou étranger. Libre de suite. Offres sous Chiffre **70**

Chef de réception, caissier-correspondant (main-courante), 25 ans, Suisse français, parlant couramment les 3 langues, cherche place pour la saison ou à l'année. Excellentes références. Chiffre **263**

Fräulein, 35 J., deutsch, franz. u. ital. sprechend, gute Englischkenntnisse, sucht per 15. November oder früher Stelle als II. Sekretärin-Journalführerin oder Volontär-Etagengouvernante. Mehrjährige Bureaupraxis. Chiffre **201**

Hotelfachmann gesetzten Alters, in Service, Bureau und Réception firm, sucht Vertrauensposten zu baldigem Eintritt. Prima Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre **254**

Hotel-Sekretärin, perfekt Deutsch, Franz., Englisch und Holländ. in Wort und Schrift, Journal, Kassa, Korrespondenz, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, prima Referenzen und Zeugnisse, sucht Engagement ab 1. November oder Wintersaison. Chiffre **143**

Journalführer (Anfänger), 21 Jahre, Deutsch, Franz. und genügend Englisch, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **216**

Junge Tochter sucht Jahresstelle als Sekretärin-Kassiererin in mittelgr. Hotel. 4 Jahre Hotelpraxis. Offerten gefl. unter Chiffre **159**

Sekretär-Kassier-Journalführer, 23 Jahre, Deutsch, Franz., Italien., Englisch, erstkl. Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Frei ab anfangs Oktober. Offerten unter Chiffre **885**

Sekretär-Kassierer, Deutscher, 29 J., Engl., etw. Franz., firm in allen Bureauarbeiten, fleissige Kraft, sucht Stellung bei bescheidensten Gehaltsansprüchen sofort oder später, um Auslandsreferenz zu erlangen. Beste Referenzen. Chiffre **31**

Sekretär-Buchhalter-Kassier, jüngerer, dipl., Deutsch, Franz., Englisch in Wort und Schrift, Stenographie, Maschinenschreiben usw., mehrjährige In- und Auslandspraxis, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, Ansprüche bescheiden, sucht möglichst Jahresstelle in gutes Haus. Ia Zeugnisse und Ref. Chiffre **189**

Sekretär, Hotelierssohn, 23 Jahre, Hotelfachschule, Deutsch, Französisch, Englisch, In- und Auslandspraxis, sucht Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre **239**

Sekretär-Kassier, 23 Jahre, Deutsch, Franz., Englisch, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gute Referenzen. Adr.: Ernst Keller, Salstrasse 48, **Winterthur.** **(243)**

Sekretärin-Kassierin, deutsch, franz. und englisch sprechend, mit allen Bureauarbeiten vertraut, sucht Stelle für die Wintersaison. Gute Referenzen zur Verfügung. Chiffre **59**

Sekretärin-Kassierin, tücht. Kraft, gut präsent., 4 Hauptspr. in Wort und Schrift, mit Récept., Korrespond., Kasse und Buchhaltung bestens vertraut, sucht pass. selbst. Posten in gutes Haus. Offerten erbeten unter Chiffre **80**

Sekretärin-Journalführerin, 23 J., Stenogr., Franz., Deutsch, Engl., etwas Ital., mit allen Bureauarbeiten vertraut und guten Referenzen, sucht Stelle. Chiffre **97**

Sekretärin, ges. Alters, der drei Hauptsprachen mächtig, mit allen Bureauarbeiten vertraut, Kassa, Reception, mehrj. Praxis, sucht, wenn möglich, Jahresstelle. Gefl. Offerten unter Chiffre **154**

Sekretärin oder Aide-Gouvernante, Hotelpraxis, in Buchführung, Korrespondenz, Réception selbständig und erfahren, 5 Sprachen, Ia Zeugnisse, sucht Stelle per sofort. Chiffre **190**

Sekretärin, junge, perfekt Englisch, Französisch, Italienisch, gute Kenntnisse in Deutsch, sucht Stelle. Chiffre **199**

Sekretärin-Kassierin, jüngere, gewissenhafte, sprachenkundig, sucht entspr. Position, auch als Sekr., Kontrolle, eventl. in erstkl. Rest. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre **255**

Sekretärin-Volontärin, junge, perfekt Französisch, Englisch, Italienisch, gute Deutschkenntnisse, sucht Stelle. Chiffre **269**

Tochter, 21 Jahre alt, Deutsch, Franz. u. Englisch, schon im Hotelfach tätig gewesen, sucht Stelle in Hotelbureau. Adr.: Frl. C. Scheidegger, Oberdorf, **Münchenbuchsee** (Bern). **(214)**

Salle & Restaurant

Barmaid, tüchtig, fach- und sprachenkundig, sucht Stelle in Bar oder als Obersaaltochter. Eintritt nach Übereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre **157**

Barmaid oder Barmaid-Buffetdame sucht Winterengagement in guftreqoentierten Betrieb. Tüchtige Fachkenntnisse, perfekt sprachenkundig, prima Zeugnisse. Chiffre **271**

Barmaid, gut präsentierend, sprachenkundig, in jedem Service tüchtig und selbständig, sucht Saison- oder Jahresstelle als solche oder als Buffetdame. Gute Zeugnisse und Referenzen. Eintritt ab 15. Oktober. Chiffre **202**

Barman, erstklassiger Mixer, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Saison- oder Jahresposten. Frei ab 15. September. Chiffre **868**

Barman, 5 Sprachen, routinierter Mixer und erstkl. Organisator, sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutgekende Bar. Chiffre **276**

Barvolontärin. Junge, servicegewandte Tochter, Deutsch, Franz., Englisch, sucht Stelle zur Ausbildung. Lehrgeld wird bezahlt. Offerten unter Chiffre **105**

Chef de rang oder **Chef de hall,** 25 Jahre, sprachenkundig, sucht Stelle im In- oder Ausland. Frei ab 15. September. Chiffre **655**

Chef de rang ou d'étage. Suisse, 30 ans, cherche place comme tel dans bonne maison pour le 1er octobre. Bonne référence. Chiffre **845**

Chef d'étage oder **Chef de rang,** bestempfohlener, 25 Jahre, deutsch, franz., engl. u. spanisch sprechend, sucht Stelle für Wintersaison. Ia. Referenzen. Offerten unter Chiffre **117**

Junge Tochter, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Vertrauensposten als selbständige Saaltochter in gutes Haus. Jahresstelle bevorzugt. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre **232**

Jüngling, strammer, intelligenter, 19jährig, deutsch, ital. u. etwas franz. sprechend, sucht Stelle als Kellnervolontär. Zuschriften erbeten unter Chiffre **102**

Kellner, 20 Jahre, deutsch und französisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre **210**

Mädchen, deutsches, mit besten Zeugnissen, sucht Saisonstellung möglichst per sofort oder 1. Okt. als **Saaltochter** oder **Servierfräulein.** Angebote erbeten unter Chiffre **169**

Oberkellner-Chef de service, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle. Jahresbetrieb bevorzugt. Ia Referenzen. Chiffre **869**

Oberkellner, junger, 25jährig, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht Stelle als solcher oder als Chef de rang, Chef d'étage. Prima Referenzen zur Verfügung. Chiffre **15**

Oberkellner, 5 Sprachen, gewandter Restaurateur, in sämtl. Branchen der Hotellerie bewandert, sucht Jahres- oder Saisonstelle in mittelgr. Hotel. Chiffre **275**

Obersaaltochter, gesetzten Alters, mit guten Zeugnissen, deutsch, franz. und engl. sprechend, sucht passendes Winterengagement. Offerten unter Chiffre **110**

Obersaaltochter, ges. Alters, sprachenkundig, gute Mitarbeiterin, sucht Engagement. Ev. auch andern Vertrauensposten, wo sie sich zur Gerantin ausbilden könnte, Stütze der Leiterin usw. Auch Übernahme eines kl. Betriebes mit Kollegin. Chiffre **150**

Obersaaltochter, tüchtig und arbeitsfreudig, sucht Posten in Hotel oder grösseres gutgehendes Restaurant, Saison- oder Jahresstelle. Frei ab Anfang Oktober. Offerten unter Chiffre **230**

Obersaaltochter, 27jährig, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutes Haus. Gefl. Offerten unter Chiffre **282**

Restaurationstochter, 28jährig, sprachenkundig und prima Referenzen, sucht Stelle in besseres Restaurant. Chiffre **209**

Restaurantlochter, tüchtig, serviceklundig, mit prima Referenzen, sucht sofortige Stelle in gangbaren Betrieb, wenn möglich Bahnhofbuffet event. Tea-Room. Gefl. Offerten unter Chiffre **236**

Restaurantlochter, sprachenkundig, gut präsent., tüchtig im Beruf, gut bewandert im Mixen, sucht Stelle in gutes Rest.-Tea room oder Passantenhotel. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre **256**

Saaltochter, I., tüchtige, oder Etagen-Gouvernante, sucht Stelle möglichst für sofort oder nach Übereinkunft. Gute Zeugnisse zu Diensten. Adr.: E. I., Saaltochter, Hotel Hof u. Post, **Innertkirchen.** **(120)**

Saaltöchter, zwei junge, seriöse, deutsch u. franz. sprechende Töchter suchen Saison- oder Jahresstellen in Saal oder Restaurant. Chiffre **132**

Saaltochter, I., routiniert in Saal- u. Restaurantbetrieb, sucht Saison-, eventl. Jahresstelle in gutes Haus. 4 Sprachen, Englisch und Deutsch perfekt. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre **137**

Saaltochter, junge, exakte, flinke, deutsch, französisch, englisch sprechend, sucht baldmöglichst Stelle in besseres Restaurant, eventl. Tearoom, um diesen Service gründlich zu erlernen. Offerten unter Chiffre **251**

Saaltochter, 22 J., tüchtig, deutsch, franz., englisch sprechend, welche auch in Restauration tätig war, sucht für sofort Stelle, eventl. für Wintersaison. Offerten an Berta Riesen, **Kehrsatz** (Bern). **(278)**

Saal-Restaurantlochter, junge, tücht., deutsch u. franz. sprechend, sucht passende Stelle, wenn möglich Jahresbetrieb. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre **147**

Saal-Rest.-Tochter, junge, sucht Stelle in Hotel oder Rest. Grösserer Ort im Tessin oder franz. Schweiz bevorzugt. Ausl. nicht ausgeschl. Deutsch, franz., engl., etwas ital. sprechend. Chiffre **235**

Serviertochter, deutsch, französisch und italienisch sprechend, sucht Jahresstelle. Eintritt 15. Okt. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre **252**

Tochter, tüchtige, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für Saal oder Tea-Room. Offerten an Lina Werder, Schreiners, **Oberendingen.** **(167)**

Tochter, 18jährig, deutsch und franz. sprechend, sucht für sofort oder später Stelle als Saaltehrtochter. Chiffre **186**

Tochter, mit jedem Service sowie Buffetdienst vertraut, mit guten Kenntnissen im Mixen, engl., franz., deutsch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Frei ab 15. Sept. Offerten unter Chiffre **208**

Tochter, 30 J., gute Kenntnisse im Wirtefach, sucht Stelle als Anfangsbuffetdame in nur besseres Restaurant. Bevorzugt wird Stadt Bern. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Adr.: Marie Christen, Käserei, **Limpach** (Bern). **(246)**

Tochter, 21 Jahre, mit guten Zeugnissen, Deutsch und Franz., sucht auf 1. Okt. oder später Stelle als Anfangsserviertochter oder Saallehrtochter in gutes Haus. Chiffre **248**

Tochter, einfache, selbständige, 26 J., sprachenkundig, sucht Stelle als Saal-Restaurationstochter, möglichst Jahres-, ev. auch Wintersaisonstelle. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre **237**

Tochter, seriöse, sucht Wintersaisonstelle in Bar, Halle, Café oder Rest. Deutsch, französisch, italienisch und englisch sprechend. Chiffre **272**

Cuisine & Office

Aide de cuisine (Alleinkoch), Chef de partie, entremetskundig, solid und arbeitsam, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle auf 15. Nov., Wintersaison- oder Jahresstelle. Zeugnisse und prima Referenzen zu Diensten. Chiffre **998**

Aide de cuisine (Rôtisseur), 23 Jahre, mit guten Zeugnissen und Referenzen, sucht ab 15. Okt. passende Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **101**

Alleinkoch, 32 J., entremetskundig, guter Restaurateur, ruhig und zuverlässig, sucht Engagement für kommende Wintersaison. Ia Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Ev. Aushilfe ab 1. Okt. als Lingère in kleineres Haus gehen. Chiffre **14**

Alleinkoch, 27jährig, tüchtiger, solider Arbeiter, entremetskundig, mit sehr guten Zeugn. und Referenzen, sucht per sofort Engagement, auch aushilfsweise. Salär Fr. 250.— bis 300.— monatl. Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre **231**

Bursche, junger, fleissiger, sucht Stelle als Casseroller. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **222**

Chef de cuisine, 35 Jahre, guter Organisator, der drei Landessprachen mächtig, sucht gute Jahres- oder Winterstelle, am liebsten Dauerposten, auch Sanatorium. Frei ab 1. Okt. Offerten unter Chiffre **740**

Chef de cuisine, jeune, solide (restauration, pâtisserie), cherche engagement, de suite ou saison, dans n'importe quelle partie. Excell. certif. Faire offres sous Chiffre **42**

Chef de Cuisine, erfahren und sparsam, sucht Jahresstelle als Chef oder Chef de Partie. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **113**

Chef de cuisine, sérieux, sobre et capable, actuellement en saison, ayant travaillé dans de bonnes maisons, excell. certificats, cherche pour l'hiver place de saison ou de préf. à l'année. Libre fin octobre. Chiffre **161**

Chef de cuisine, 45 Jahre, arbeitsfreudig und bestempfohlen, der drei Landessprachen mächtig, sucht Stelle in gutes Haus. Chiffre **197**

Chef de cuisine, 40 ans, Suisse, très capable au restaurant et table d'hôte, faisant une bonne pâtisserie et entremets, cherche place pour l'hiver. Chiffre **207**

Chef de cuisine sérieux, sobre, ayant de nombreuses années de métier, cherche engagement pour l'hiver ou à l'année. Sérieuses références. Chiffre **221**

Chef de cuisine, 25jährig, mit prima Referenzen, sucht passende Stelle, eventl. als 1. Aide. Gefl. Offerten an Hrch. Erzinger, **Zürich 7,** Sempacherstrasse 12. **(213)**

Chef de partie, tüchtiger, erfahrener, mit Ia Zeugnissen und Referenzen, sucht Stelle als Gardemanger, Rôtisseur oder Entremetier auf kommende Wintersaison in mittleres Haus. Chiffre **194**

Chef de partie, 31 Jahre, sucht Stelle als Gardemanger oder Saucier, ev. als Chef, in kleineres Haus. Gefl. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre **227**

Cuisinière cherche place dans un hôtel pour la saison d'hiver. Certificats. Disponible de suite. Chiffre **216**

Cuisinier, jeune, possédant de bons certificats, cherche place de commis ou aide de cuisine dans bon hôtel où il pourrait se perfectionner, pour saison d'hiver ou à l'année. Chiffre **220**

Cuisinière. Bonne cuisinière cherche place auprès de chef dans très bon hôtel pendant 2 à 3 mois pour encore se perfectionner un peu. Offres à Mlle Marie Büchler, Av. Eglantine 8 B, **Lausanne.** **(223)**

Dame, connaissant la cuisine, désire place pour se perfectionner dans les régimes, évent. au pair. Chiffre **104**

Hotelbäcker, junger, tüchtig, an selbst. rasches Arbeiten gewöhnt, sucht Saison- oder Jahresstelle als Alleinbäcker oder 1. Bäcker. Prima Zeugnisse erster Häuser. Off. erb. an M. Brugger, **Olten,** Maienstrasse 60. **(219)**

Hotelköchin, tüchtig und selbständig, sucht Stelle per 1. Oktober in die Westschweiz in besseres Hotel, ev. neben Chef. Chiffre **250**

Kaffee-Haushaltungsköchin, tüchtige, sucht Posten für die Wintersaison in gutes Haus, 80—100 Betten. Eintritt 15. Dez. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **149**

Koch, 27 Jahre alt, sucht Stelle für sofort oder nach Vereinbarung. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre **56**

Koch, 21 J., sucht für die Wintersaison Stelle als Aide oder Commis de cuisine. Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre **114**

Koch, 25 Jahre, in allen Partien bewandert, sucht, gestützt auf gute Referenzen, Stelle per sofort. Offerten an Franz Bucher, Koch, Metzgerei, **Wattwil** (St. Gall). **(130)**

Koch, 24 Jahre alt, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement für Wintersaison oder Jahresstelle als Aide oder Alleinkoch. Offerten erbeten an Paul Herzig, Koch, Dorf, **Brittnau** (Kt. Aargau). **(170)**

Koch, junger, zuverlässiger und solider, 19½ Jahre, sucht auf 1. Nov. ev. 15. Okt. Saison- oder Jahresstelle als Aide oder Commis. Offerten erbeten unter Chiffre **188**

Koch, I., mit Jahreszeugnissen, sucht Stelle für sofort oder später. Adr.: L. Teimer, **Kl. München** b. Linz a. d. D. (Österreich). **(261)**

Koch, der diesen Herbst aus der Lehre tritt, sucht Stelle als Commis in grösseres Hotel. Offerten an Karl Etzensperger, Hotel Terminus, **Neuchâtel.** **(266)**

Koch, 30jährig, tüchtiger, sparsamer und solider, in Entremets durchaus bewandert, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten an St. A., Koch, Strand-Hotel Du Lac, **Därligen** (Bern). **(267)**

Koch, tüchtig., selbst., rascher Arbeiter, sucht Saison- od. Jahresstelle. Prima Zeugnisse von ersten Häusern. Offerten unter Chiffre **285**

Köchin, jüngere, fleissige, sucht Stelle zur weitern Ausbildung neben Chef oder Chefköchin. Deutsch, franz. sprechend. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Chiffre **244**

Köchin, tüchtige, energische und selbständige, sucht Jahresstelle per sofort. Offerten unter Chiffre **280**

Kochlehrling. Junger Mann von 16 Jahren sucht möglichst per sofort Stelle als Kochlehrling in der deutschen Schweiz. Chiffre **279**

Küchenchef, ökonomischer Arbeiter, solid und tüchtig, erfahren in Rest.- und Diätküche, sucht Jahres- oder Saisonstelle auch als Chef de partie. Frei ab 1. Okt. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Adr.: Hauser Jos., Küchenchef, Hotel Falken, **Thun.** **(212)**

Küchenchef oder Alleinkoch, gesetzten Alters, nüchtern, solid, sparsam, gut bewandert in Entremets und Pâtisserie, beste Zeugnisse, sucht Stelle für sofort oder Wintersaison. Mittlere Lohnansprüche. Chiffre **229**

Küchenchef, solider, sparsamer Arbeiter, sucht Stelle. Eintritt nach Belieben. Gute Zeugnisse und Ref. zu Diensten. Chiffre **262**

Küchenchef. Das Hotel National, Interlaken, sucht für seinen Küchenchef Stellung, auch für Wintersaison. Beste Referenzen. Gefl. Anfragen an Herrn Wyder, Besitzer, Hotel National, **Interlaken.** **(270)**

Küchenchef, 42 Jahre alt, ökonomischer, ruhiger Arbeiter, in den feinen Entremets bewandert, sucht Engagement für sofort oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre **277**

Pâtissier, tüchtig, I. Preis in der Fachschule, in allen Partien bewandert, sucht Stelle als Commis-Pâtissier, eventl. als Aide de cuisine. Hotelzeugnis zu Diensten. Deutsch und französisch sprechend. Chiffre **22**

Pâtissier, tüchtiger, zuverlässiger, gesetzten Alters, sucht Stelle in besseres Haus. Chiffre **95**

Pâtissier, absolut tüchtiger Arbeiter, Auslandserfahrung, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Gute Zeugnisse erster Häuser zu Diensten. Chiffre **193**

Pâtissier, in allen Teilen des Berufes tüchtig, sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Erstklassige Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **225**

Pâtissier, junger, tüchtiger, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle als Commis-Pâtissier. Wintersaison- oder Jahresstelle. Auch Kenntnisse im Zuckerziehen. Offerten an M. Preisig, Pâtissier, Eggstr. 239, **Herisau.** **(238)**

Pâtissier, ruhiger, solider Mann, in warmen und kalten Entremets gut bewandert, sucht Winterengagement. Gute Zeugnisse. Referenzen. Chiffre **249**

Tochter, 24jährige, tüchtige, sucht Stelle in Hotelküche neben Chef. Wintersaison, St. Moritz oder Pontresina. Adr.: Frl. Emma Blaser, p. A. Milchhandlung Luginbühl, **Hilterfingen** am Thunersee. **(98)**

Tochter sucht Kochlehrstelle in Hotel oder Pension. Ist bereit, etwas zu zahlen. Chiffre **242**

Tochter, 22jährig, mit Kenntnissen im Kochen, sucht für die Wintersaison Stelle als Volontärin neben Chef in Hotel I. oder II. Ranges, um sich weiterauszubilden. Offerten an Pension Corecco, **Ambri** per Lurengo. **(284)**

Etage & Lingerie

Anfangszimmermädchen, zwei, junge, suchen Stelle. Eintritt 1. Okt. Offerten an Marie Hediger, b. Gaswerk, **Reinach** (Aarg.). **(128)**

Etagengouvernante, gew. Leiterin eines Krankenpension, sucht Stelle in Sanatorium. Vier Sprachen, Ia Referenzen. Chiffre **206**

Gouvernante, sprachgewandt, tüchtig und energisch, sucht selbständigen Posten für Etage oder Lingerie. Offerten unter Chiffre **234**

Lingeriegouvernante mit Referenzen erstkl. Häuser sucht Engagement anfangs Oktober. Chiffre **200**

Lingeriegouvernante-Oberglättern sucht Vertrauensposten. Würde auch als Lingère in kleineres Haus gehen. Chiffre **257**

Lingeriegouvernante, tüchtig und erfahren, mit langjähriger Praxis, sucht Stelle für Mitte Oktober. Chiffre **258**

Lingeriegouvernante sucht Engagement nach Übereinkunft. Gute Zeugnisse. Chiffre **259**

Töchter, zwei, 20- und 28jährig, suchen auf kommende Wintersaison Stellen als Zimmermädchen. Deutsch, französisch und englisch sprechend. Gute Referenzen. Chiffre **226**

Tochter, junge, tüchtige, sucht Stelle in Hotel als Zimmermädchen. Der 3 Hauptsprachen mächtig. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre **252**

Tochter, junge, seriöse, deutsch und englisch sprechend, sucht Saisonstelle als Zimmermädchen in besseres Hotel. Offerten unter Chiffre **253**

Wäscherin-Glätterin, tüchtige, sucht Stelle in Grossbetrieb. Suchende ist schwerhörig, hat aber erstklassige Ausweise aus guten Hotels und ist in bezug auf Leistungen wie auf Charakter sehr zu empfehlen. Arbeitsvermittlung für ältere Frauen (Zürcher Frauenzentrale), Steinmühlegasse 1, Tel. 37.900, **Zürich I.** **(283)**

Zimmermädchen, perfekt engl. und etwas franz. sprechend, sucht Saisonstelle in Hotel. Offerten erbeten unter Chiffre **125**

Zimmermädchen, gesetzten Alters, mit prima Referenzen, sucht Stelle auf kommende Wintersaison. Engadin bevorzugt. Chiffre **142**

Zimmermädchen, gesetzten Alters, selbständig, sucht passende Stelle. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre **148**

Zimmermädchen, gesetzten Alters, deutsch, franz. u. englisch sprechend, sucht Winterengagement, eventuell als Stütze, Gouvernante-Anfängerin. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **162**

Zimmermädchen, tüchtiges, gesetzten Alters, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle. Eintritt nach Belieben. Chiffre **241**

Loge, Lift & Omnibus

Bursche, junger, 17 Jahre alt, deutsch u. franz. sprechend, mit prima Zeugnis, sucht Stelle auf kommende Saison als Bahn- oder Etagenportier. Chiffre **126**

Bursche, 19jähriger, sucht Stelle als Portier oder Liftier für Wintersaison. Deutsch, franz. und englisch sprechend. Prima Zeugnisse. Offerten an H. v. A., postlagernd **Wengen** (Bern). **(215)**

Concierge-Conducteur, gewissenhaft und sprachenkundig, schon acht Saisons in gleicher Stellung, sucht Winterengagement, auch als Nachtconcierge, Liftier oder Alleinportier. Chiffre **85**

Concierge, tüchtig und zuverlässig, 36 Jahre alt, vier Sprachen sprechend, seit mehreren Jahren in grossem Betrieb als solcher tätig, sucht, da fragl. Geschäft geschlossen bleibt, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **245**

Concierge, 31 Jahre, sprachenkundig, mit gediegenen Umgangsformen, sucht Saison- oder Jahresengagement in gutes mittelgrosses Haus. Gute Zeugnisse und Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre **265**

Deutsch-Schweizer sucht Stelle als Portier-Conducteur oder Alleinportier. Geläufig englisch, franz. u. italien. sprechend. Chiffre **176**

Etagenportier, 28 Jahre, Deutsch, Englisch und Französisch, sucht Stelle auf Wintersaison. Tüchtig und zuverlässig. Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre **183**

Jeune homme solide cherche place pour de suite comme portier. Certificats à disposition. Offres sous Chiffre **191**

Kutscher. Junger, mit Pferden vertrauter Dragoner sucht Stelle als Kutscher für die Wintersaison. Chiffre **205**

Portier-Conducteur, 30 J., tüchtig, deutsch, franz., ital. und etwas englisch sprechend, sucht passende Stelle als Etagen- oder Alleinportier. Beste Zeugnisse. Frei ab 1. Oktober. Chiffre **928**

Portier, jeune homme de 19 ans, cherche place en Suisse romande pour apprendre à fond le français. Prière adresser offres à François Schnyder, Postfach 15493, **Sarnen** (Obw.). **(109)**

Portier oder **Liftier,** 23 J., sucht Stelle ins Ausland auf 1. Nov., spricht Deutsch, Franz. und etwas Englisch. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Offerten unter Postfach 199, **Baden** **(111)**

Portier, gesund, kräftig und zuverlässig, mit langjähriger Praxis in gutem Zeugn., sucht Aushilfestelle. Frei bis Dez. Off. gefl. an Fred. Graber, Portier (Ey), **Lauterbrunnen** (B. O.). Tel. 23. **(138)**

Portier, 21 jährig, deutsch, franz., englisch u. etwas italienisch sprechend, sucht Stelle für 1. Oktober oder sofort, ev. als Liftier oder Nachtportier. Gute Zeugnisse. Adr.: Hans Naef, Unterdorf, **Hinwil.** **(155)**

Portier, 21 J., deutsch, französisch und italienisch sprechend, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. Prima Zeugnisse und Referenzen. Off. erbeten an I. Inhelder, Portier, Hotel Wildbolz, **Hilterfingen** b. Thun. **(203)**

Portier, 33 J., gut präsentierend, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle als Conducteur, Portier-Conducteur, Nachtconcierge oder Alleinportier. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre **224**

Portier, junger, tüchtiger, sprachkundig, sucht Engagement auf Wintersaison, eventl. Jahresstelle. Prima Zeugnisse. Chiffre **800**

Portier-Conducteur, 28 Jahre, Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch, sucht Anstellung in mittleres Haus auf Wintersaison. Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre **194**

Portier, 22jähr., Französisch, Deutsch und etwas Englisch, sucht Stelle auf 1. oder 15. Nov. Gute Zeugnisse. Chiffre **240**

Portier, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle. Gute Zeugnisse. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre **264**

Portier causant français et allemand, actuellement cond. funiculaire saison d'été au Bienne—Macolin, cherche place pour l'hiver, éventuellement pour chauffage central, capable réparations tous genre. Libre 1er octobre. Chiffre **281**

Bains, Cave & Jardin

Caviste, solid und zuverlässig, 24 J., sucht Posten. Offerten unter Chiffre **198**

Gardemanger, Gardemanger-Aide de cuisine oder Commis-Gardemanger, tüchtiger, arbeitsamer, sucht Stelle. Suchender ist gelernter Metzger und Koch. Offerten gefl. unter Chiffre **81**

Kellerbursche, jung, sauber, in allen Arbeiten gut bewandert, sucht Stelle für den Winter in grösseren Betrieb. Würde ev. auch andere Arbeiten verrichten. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **228**

Divers

Bursche, 23 J., tüchtig u. solid, sucht Stelle als Wäscher oder Heizer, mit vorkommenden Reparaturen vertraut, auf Anfang Oktober. Westschweiz bevorzugt. Chiffre **115**

Bursche, tüchtiger, fleissiger, sucht per 1. Okt. Stelle als Haus- oder Officebursche. Offerten an Joh. Breda, Ziegelgasse, **Niederuzwil** (St. G.). **(141)**

Bursche, 22 J., seit einem Jahre Hausbursche, von Beruf Schreiner, sucht Stelle als Keller- oder Hausbursche, am liebsten als Anfänger-Schenkbursche oder andern Posten. Offerten unter Chiffre **158**

Bursche, junger, solider, 21 J., sucht Stelle als Portier, Schenkbursche, Hausbursche oder Kellerbursche. Offerten sind zu richten an F. Stoller, b. Fam. Lüdi, **Pieterlen-Biel.** **(185)**

Chauffeur-aide laveur, Suisse allemand, cherche emploi comme laveur à la machine (seul) ou comme chauffeur (chaudières). Entrée 15 oct. ou 1er nov. Offres avec indic. de salaire à Alb. Schluep, aide-laveur, Grd. Hôtel Excelsior, **Territet.** **(187)**

Economatgouvernante, junge, tüchtige, sucht Wintersaisonstelle, Sehr gute Zeugnisse und Referenzen von nur erstklass. Hotels zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre **211**

Economatgouvernante und zuverlässige Warenkontrolleuse, gesetzten Alters, deutsch und franz. sprechend, mit guten Zeugnissen erster Häuser, sucht Jahresstelle. Eintritt kann nach Belieben erfolgen. Chiffre **274**

Fräulein sucht für sofort Stelle als Aide oder Anfangs-Economatgouvernante. Offerten unter Chiffre **204**

Fräulein vom Hotelfach, tüchtig und sprachenkundig, sucht Stelle als Telephonistin oder Barlehrtochter in nur grösseres Haus. Chiffre **233**

Gouvernante, munie de bons certificats et références, cherche engagement, Suisse ou étranger. Chiffre **118**

Gouvernante d'économat, deutsch, franz. sprechend, selbständig, in allen vorkommenden Arbeiten, sucht Stelle in besseres Hotel oder Sanatorium. Beste Referenzen zur Verfügung. Genfersee-gegend bevorzugt. Chiffre **195**

Junge Tochter aus Hotelierfamilie, 18 Jahre alt, die franz. Sprache beherrschend, sucht Anfangsstelle als Volontärin auf Bureau oder Buffet. Gefl. Offerten erbeten an Lisbeth Schelling, Hotel Schiff, **Mannenbach.** **(171)**

Mécanicien-chauffeur pr chauf., 24 ans, cherche place comme tel dans bon hôtel ou autre maison. Bonnes références. Adr.: Simon Verly, **Treyvaux** (Ct. de Fribourg). **(192)**

Polsterer-Dekorateur, 24 Jahre alt, selbständig, solid, der auch Möbel repariert und poliert, mit eigenem Werkzeug, sucht Stelle in Hotel oder Sanatorium. Lohnanspruch Fr. 150.—. Offerten unter Chiffre **260**

Portier d'étage, tücht., und **Zimmermädchen,** mit guten Referenzen, suchen Jahres

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau"
Aeschengraben 35 **BASEL** Telephon Saf. 27.38

Offene Stellen

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

„HOTEL-BUREAU"

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Nr.
9850 Selbst. Köchin, n. Übereink., Hotel 100 Betten, Qstschweiz.
9852 Chefköchin, 1. Oktober, Tochter für Zimmer und Saalservice, n. Übereink., mittl. Hotel, Interlaken.
9859 II. Etagengouvernante, sofort, Hotel I. Rg., Davos.
9868 Köchin (Salson: Köchin n. Chef), engl. sprechende Saaltochter, n. Übereink., kl. Passantenhotel, Grindelwald.
9870 Personalköchin, sofort, Kurhaus 60 Betten, Aargau.
9872 Abwaschmädchen, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Kt. Neuenburg.

Nr.
9889 Etagen-Serviertochter, Weissnäherin, nach Übereinkunft, erstkl. Sanatorium, Davos.
9894 Saallehrtochter, Maschinenwäscherin, n. Übereink., mittelgrosses Passantenhotel, Graubünden.
9898 Kaffee-Haushaltungsköchin, 1. Oktober, Hotel 70 Betten, Kt. Bern.
9900 Sekretärin, deutsch, franz., engl. sprechend, Jahresstelle, n. Übereink., Hotel I. Rg., Graubünden.
9905 Saaltochter, Küchenmädchen, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
9914 Servviertochter-Volontärin, Wintersaison, Hotel I. Rg., St. Moritz.
9934 Jardinier, place à l'année, entrée au plus tôt, hôtel 1er rang, Suisse romande.
9935 Aushilfssekretärin, sofort, bis Mitte Nov., mittl. Hotel, Lugano.
9937 Tüchtige Köchin oder jüngerer Koch, Fr. 180.— bis 200.—, sofort, mittl. Hotel, Bern.
9939 Wäschereigouvernante-I. Glätterin, sofort, Grosshotel, Genfersee.
9941 Pâtissier-Entremetier, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
9943 I. Lingère-Gouvernante, sofort, Hotel I. Rg., Basel.
9949 Buffetdame, 30—40jährig, franz. sprechend, mittl. Hotel, Genf.
9950 Gouvernante générale, gouvernante d'économat, gouvernante de lingerie, 1ère repasseuse, meilleures références, hôtel 1er ordre, saison d'hiver, Suisse romande.

Nr.
9963 Sekretärin, sprachenkundig, Zimmermädchen, Saaltochter, alle deutsch, franz., engl. sprechend, Chasseur, Etagenportier, Küchenmädchen, Wintersaison, Hotel 50 Betten Wallis.
9970 Bureauvolontärin, sofort, erstkl. Restaurant, Bern.
9971 Lingeriegouvernante, Ende September, Hotel I. Rg., Montreux.
9978 Kochlehrling, aus rechtschaffener Familie, Anfang Oktober, grosses Bahnhofbuffet.
9979 Tüchtige Köchin, n. Übereink., Passantenhotel 40 Betten, Jahresstelle, Ostschweiz.
9980 Kaffeeköchin, mit prima Referenzen, Wintersaison, Hotel I. Rg., Berner Oberland.
9981 Buffetdame, Sekretärin-Journalführerin, 1. Oktober, mittelgrosses Passantenhotel, Zürich.
9983 Etagenportier, Jahresstelle, Hotel 60 Betten, Genfersee.
9984 Sekretär-Direktor, ca. 30jährig, strebsamer, intelligenter Hotelfachmann, Sanatorium 30 Betten, 15. Okt., Jahresstelle, Graubünden.
9985 Gewandte, tüchtige Restauranttochter, n. Übereink., Grossrestaurant, Bern.
9987 Bureauvolontär-Telephonist, sprachenkundig, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
9988 Obersaaltochter, Saaltochter, Zimmermädchen, alle deutsch, franz., engl. sprechend, Glätterin, Lingère, Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Küchenbursche, Wäscherin, Etagenportier, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Simmental.
9998 Hausbursche-Portier, deutsch, franz. sprechend, Jahresstelle, 1. Okt., kl. Hotel, Adelboden.

Nr.
9999 Etagengouvernante, sprachenkundig, n. Übereink., mittel grosses Hotel, Wallis.
10000 Officemädchen, 1. Okt., mittelgrosses Hotel, Genfersee
3000 Casserolier-Küchenbursche, Saaltochter, sprachenkundig, n. Übereink., Hotel I. Rg., Montreux.
3002 Sekretärin-Kassierin, sprachenkundig (auch Italienisch), n. Übereink., Hotel I. Rg., Graubünden.
3003 Gouvernante, mit Bureauarbeiten vertraut, gute Rechnerin, 28—35jährig, Jahresstelle, Mitte Oktober, grosses Restaurant, Genfersee.
3004 Jüngerer Aide de cuisine, 20—22jährig, 6. Oktober, Passantenhotel 60 Betten, Kt. Bern.
3006 Sekretärin, deutsch, franz., engl. sprechend, sofort, Jahresstelle, Hotel I. Rg., Berner Oberland.
3007 Sekretärin-Volontärin, sprachenkundig, Eintritt demnächst, Hotel I. Rg., St. Moritz.
3009 Restauranttochter, Buffetlehrtochter, Tochter für Zimmer und Saalservice, n. Übereink., kl. Passantenhotel, Kt. Solothurn.
3012 Conducteur, sprachenkundig, gut präsentierend, Hausmädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Genfersee.
3014 Saucier (prima Restaurateur), 25—30jährig, Fr. 250.— bis 350.— monatl., Jahresstelle, Anfang Oktober, grösseres Bahnhofbuffet.
3023 Officebursche, sofort, erstkl. Restaurant, Neuenburg.
3024 Chef tournant, Gehalt monatl. Fr. 350.—, n. Übereink., Passantenhotel I. Rg., Zürich.

ENGLAND
Ecole internationale gegr. 1900
Garantiere durch Einzelunterricht gründliches Studium der englischen Sprache in drei Monaten für Anfänger und Fortgeschrittene. Prima Pension und Familienleben zugesichert. - Prospekte und beste Referenzen durch
A. H. Cutler, Principal, Herne Bay (Kent).

Offene Stellen:

Für Hotel Waldhaus Dolder:
Eintritt sofort

Bureau-Volontärin oder Sekretärin
perfekt in deutscher, französischer und englischer Korrespondenz

Für Dolder Eisbahn-Restaur.:
Eintritt ca. 1. November

I. Buffetdame
gut präsentierende, bewährte, selbständ. Kraft mit ersten Referenzen

Buffetlehrtöchter
die schon im Hotel oder Rest. tätig waren

Serviertochter
muss sehr gewandt u. gut präsentierend sein

Officemädchen, Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an: Direktion Hotel Waldhaus Dolder, Zürich.

Sanatorium für physikal.-diätet. Behandlung sucht in allen Zweigen des Hotelwesens bewanderte, selbständige

Hausdame

im Alter v. 30—40 Jahren. Offerten mit Zeugniskopien, Bild, Lebensabriss u. Gehaltsansprüchen unter OF 7153 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Hotelier mit guten Beziehungen, frei bis Mai, wünscht

Direktion Remplacement

evtl. Vertretung oder Reisestelle. Gefl. Offerten unter Chiffre R T 2799 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Wintersaison nach Graubünden in grosses Hotel einige tüchtige

Glätterinnen

die in der Feinwäsche und Stärkewäsche sehr gut bewandert sind. Offerten mit Photographie, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen unter Chiffre C. H. 2797 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngerer Hotelier (mehrjähriger Direktor bedeutender Sommer- und Winterhotels) sucht auf kommenden Winter Stellung als

Direktor oder Chef de réception

Frei vom 1. November bis 1. April. Interessante Beschäftigung wird hohem Salair vorgezogen. Gefl. Offerten unter Chiffre A B 2783 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in kleineres Hotel (Berner Oberland) für die Wintersaison

Alleinkoch

Anmeldung mit Zeugnissen u. Gehaltsanspruch an Postfach Nr. 16961 Grindelwald.

Warum nach England?
Sie lernen Englisch ebensogut und billiger im
Kurhaus Oertlimatt, Krattigen
ob Thunersee – Nähe Interlaken
Erstklassige, englische Schule
Beginn des nächsten Kurses 28. September bis 5. Dezember 1931 für Damen und Herren.
Allgemeiner englischer Sprach- und Schreibunterricht unter der bewährten Leitung von **Mr. Thomas Skinner, ehemals Ratherr und Präsident d. Bibliotheken Greenwich-London**
Mrs. Skinner, Oberlehrerin einer Londoner-Schule
Spezialstunden für Hotelfach, f. Anfänger u. Vorgerückte.
Refer. v. bisherigen Schülern u. Prospekte durch
Rud. Zahler.

DIE WIEDERHOLUNG VERVIELFACHT DIE WIRKUNG DER INSERATE!

Kochlehrstelle
sucht kräftiger, intellig., gesund. Jüngling in nur gutes Hotel. Eintritt sofort oder n. Uebereink. Off. unter Chiffre M K 2798 an Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Diplomierte Säuglings- und Kinderschwester
sucht Stelle in Privat oder Heim. Anfragen unt. Chiffre P A 2794 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wo

könnte junger Spanier, der im Servieren gut bewandert ist, noch den **Tafelservice** gründlich **erlernen,** als Volontär für 5—6 Wochen. Spricht gut deutsch, französisch und italienisch. Offerten sind zu richten unt. Chiffre **Sc. 6410 Y.** an **Publicitas Bern.**

---

2 Dames
suisses, mère et fille, sérieuses, présentant bien, connaissant à fond l'hôtellerie, parlant 4 langues,
cherchent place
de confiance dans maison 1er ordre à Paris. Références. Offres sous Chiffre Y. M. 2762 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Suche Lehrstelle als Koch
für 15½ jähr. Sohn. Hierfür erlernt: 12 Monate Konditor, 6 Monate Metzger u. Wurstfabrik, 2 Monate Fisch-Versand und Marinier-Anstalt. Kenntnisse in Franz. u. Esperanto. **Otto Rathgeber.** Bahnbeamter, **Worms** a/Rhein K W 22.

Brighton England
Englische Sprache in 3 Monaten, garantiert, nach leichtfasslicher Methode. Reelles Haus, mit guter Pension. £ 9.10 per Monat. Beste Ref. **Chr. Seebold,** 29, Norfolk Road, **Brighton.**

Sekretärin-Volontärin
22jährig, 4 Sprachen, **sucht Stelle** in erstklassigem Hotel. Offerten unt. Chiffre H. D. 2772 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Englische Familie
in welcher ausschliesslich Engl. gesprochen wird offeriert gute Pension an **Studenten.** Jeder Komf. Gute Empfehlung. Preis £ 8.— per Monat.
Mrs. Arnold, 13, Oxford Gardens, North Kensington, London W. 10.

Chef de cuisine
45 ans, capable, ayant mentalité de collaborateur avec direction, **demande place** soit pour hôtel ou restaurant. Ecr. sous Chiffre Y. N. 2754 à la **Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.**

Hotelsekretär-Kurse
Beginn:
24. Sept. u. 29. Okt.
Handelsschule Rüedy
Bern, Bollwerk 35
Buchführung, Sprachen, Maschinenschreiben, Stenographie, Menukunde, Weinkunde, Hotelbetriebslehre, Hotelrecht etc. **Stellenvermittlung.** Prospekte gratis. Telephon Christ. 10.30.

Frei Wintersaison 1931/32
Hardlife-Boys
die bekannte, vielseitige **Wiener Konzert-, Tanz- und Stimmungs-Kapelle,** derzeit mit 4 Mann (14 Instrumente). Refraingesang, mit gross. Erfolge in Montreux «Hungaria». Langjährig in der Schweiz. Prima Referenzen von ersten Häusern. Zeitgemässe Gageansprüche. Zuschriften erbeten auch für spätere Daten an: **Kapellm. Harlitschka Gustl, Montreux «Hungaria».** Ständige Adresse: Wien III, Fasangasse 9.

Brighton
Malvern House
dreimonatlicher Kursus
engl. Sprache. Ausländische Referenzen. Bester Erfolg. Kursus mit voller Pension wöchentlich £ 2.13.-. **E. Martig, 33 Regency Square, Brighton.**

Das erstrangige, moderne **Konzert-, Jazz- und**
Solisten-Orchester
(3—5 Mann) a. d.
Palace Hotel & Curhaus Davos-Pl.
empfiehlt sich ab 1. Oktober und Wintersaison. — Solis, Kammermusik, Konzert, Jazz, Tanz, Stimmung, Cabaretbegl. Evtl. **Duo** mit Solo-Pianistin, Accordeon.

Gesucht nach London
in Familie
Köchin
nicht über 30 Jahre. Gute Referenzen verlangt. Anfangslohn Fr. 75.—. Offerten an Frl. **V. Kissling,** Säget-Belp, **Bern.**

Seriöser, arbeitsamer
Wirtesohn
20jährig, deutsch, italienisch sprechend, **sucht baldmöglichst Stelle,** wo er die Küche erlernen könnte, wünscht keine direkte Kochlehre zu absolvieren, sondern als
Koch-Volontär
eingestellt zu werden in besseres Haus. — Gefl. Offerten unter Chiffre G. O. 2784 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei Burschen suchen Stellen, der eine als
Portier-Conducteur
mit Fahrbewilligung, der andere als
Heizer
der kleinere Reparaturen besorgt, für sofort oder Wintersaison. Beide mit guten Zeugnissen. Offerten unter Chiffre A. L. 2755 an die Schweizer. Hotel-Revue, Basel 2.

Kellnerlehrling
Strebsamer Jüngling, deutsch und französisch sprechend, seit 1½ Jahren in Hotels tätig, sucht seine Lehre unter günstigen Bedingungen in einem Hotel oder Restaurant zu absolvieren. Off. sind zu richten an **A. Küttel,** chez Tissot, Rue Mont-Blanc 20, **Genève.**

Gebildeter, intell. **Dame** ist Gelegenheit geboten, sich an sicherem, gut. Jahresgeschäft (Hotel-Restaurant) mit zirka Fr. 20,000.— **zu beteiligen.** Spätere
Heirat
erwünscht. Nur gut präs. Damen im Alter von 30—40, deren Herzenswunsch es ist, einen liebensw. und energischen Ehekameraden zu finden, belieben sich zu melden. Anonymes zwecklos. Diskretion wird zugesichert u. verlangt. Offerten unter Chiffre **Z F 2800 befördert Rudolf Mosse A.-G., Zürich.**

Chef de récept. - Kassier
27 Jahre, mit langjähr. Hotel-Praxis, Korrespondent in vier Sprachen, tadellose Ersch., nur i. Grosshotels des In- u. Auslandes tätig gewesen, beste Referenzen, **sucht per sofort oder kommenden Winter entsprechende Saison- oder Jahresstelle.** Off. höfl. erb. unter Chiffre CH 2687 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für unsern ökonom., tüchtigen
Küchenchef
Engagement in Aide-Betrieb od. für Alleinkoch. Frei ab 1. Okt. Anfragen und Auskunft von Hotel Kastanienbaum, Kastanienbaum b. Luzern.

Telephonistin
tüchtig, sprachenk. sowie gut präsentier., sucht Jahresstelle oder für kommende Saison in grösseres Hotel. Offerten unter Chiffre P S 2761 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Wirtstochter, treu und ehrlich, sucht Stelle als
Saallehrtochter
deutsch, franz. u. englisch sprechend. Zeugnisse u. Photo zu Diensten. Eintritt n. Bel. Gefl. Off. an Olga Weiss, Bad Geisshubel, Rothrist, Tel. 199, Kanton Aargau.

Chef de réception
Caissier-correspondant (main-courante), 25 ans, Suisse français, parlant couramment les 3 langues,
cherche place
pour la saison ou à l'année. Excellentes références. Offres sous chiffre J. F. 2792 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Für Wintersaison disponibel erstklassiges, gut eingespieltes
Künstler-Trio
(bis Sextett). Routiniert in Ia Konzert- und Jazzmusik. Ia Referenzen. Internationales, abwechslungsreiches Repertoir. Offerten an Hotel Spiezerhof, Spiez oder an Kapellmeister C. Agostini (ständige Adresse: Luzern, Krienserstrasse 5).

Berufsmann, 35jährig, wünscht Engagement in gutes Haus als
Chef de cuisine oder Chef de partie
in grössern Betrieb. Beste Referenzen stehen zur Einsicht. Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre NO 2795 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge
Schweizer, 32 Jahre alt, kaufm. gebildet, Englisch, Deutsch, Französisch, Italienisch u. Spanisch perfekt in Sprache u. Schrift, **sucht Engagement.** Beste In- und Auslandsreferenzen. Gefl. Offerten unter Chiffre EL 2775 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Serviertochter
gut präsentierend u. beider Sprachen mächtig, **sucht Stelle** in besseres Café-Restaurant, Tea-Room oder Hotel. Offerten erbeten unter Chiffre FA 2791 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Direction
Menage sans enfants, très capable, parlant couramment les langues, expérimenté dans l'hôtellerie, ayant direction d'une maison de premier ordre, cherche engagement à l'année ou deux saisons. Capacités administratives. Sérieuses références à disposition. Prière d'adresser offres sous chiffre **S 10107 L** à **Publicitas Lausanne.**

Inserieren bringt Gewinn!

Englische Sprachschule
ohnegleichen in London als eine Pension für Hotelangestellte beiderlei Geschlechts über 18 Jahre. Modern u. bequem; leicht erreichbar. Einzelne Zimmer mit heissem u. kaltem fliess. Wasser u. Zentralheizung. Der Schulleiter ist Akademiker mit Erziehungsdiplom und verfügt über grosse Erfahrungen.
Unterrichts-Stunden: Tägl. (mit Ausnahme v. Samstags): 9 30—12.30 vorm., 2—4 Uhr nachm. Kleine Klassen von durchschnittlich 6—8 Schülern.
Bei einem Kursus von:

10 Wochen insgesamt	£ 33/0/0
weniger als 10 Wochen pro Woche	£ 3/10/0
mehr als 10 Wochen pro Woche	£ 3/5/0

(Preise: inkl. voller Pension)
Für Hotelbesitzer:
Das Abgangszeugnis bürgt für eine ziemliche Sprachfertigkeit des Empfängers im Englischen.
The Mansfield School of English, 6, Nicoll Road, London N. W. 10

Gesucht tüchtige, sparsame, entremetskundige
Köchin
Jahresstelle. Eintritt 15. Oktober oder nach Belieben. Offerten sind zu richten mit Zeugnissen, Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Saanerhof, Saanen.

Gesucht in Jahresstelle jüngerer, tüchtiger, gut präsentierender
II. Oberkellner
(evtl. Obersaaltochter)
mit Saal- und Bankettservice vertraut. Offerten mit Photo und Referenzen von nur gut empfohlenen Bewerbern unter Chiffre HO 2782 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Young business gentleman, or one whishing to gain experience in
English
could be received into a family living near Manchester. Board with family on moderate terms. Apply to E. R. Murray, 105, St. James Road, Heaton Moor, Stockport.

Bureau-Volontärin
in Passantenhotel gesucht mit Eintritt per Anfang Oktober. Offerten und Gehaltsansprüche unter Chiffre C R 2722 an die Administration der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Ende Oktober nach Luzern absolut selbständiger
Alleinkoch
in mittl. Hotel ohne Wirtschaftsbetrieb. Salair monatlich Fr. 200.—. Nur gut empfohlene Bewerber wollen sich melden mit Zeugniskopien, Bild, Altersangabe an Postfach Nr. 19307 Luzern.

Oberkellner
Schweizer, 37 Jahre alt, erstklass. Ref., mehrere Jahre in England tätig, sucht Winterstelle.
Case 441, Rive Genf.

Besitzer eines erstklassigen Schweizer-Unternehmens sucht für seinen
Direktor
(gewandter Fachmann), **geeignete Position.** Anfragen unter Chiffre HA 2777 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht junge, gut präsentierende
Sekretärin, sowie Sekretärin-Volontärin
(Westschweizerinnen bevorzugt). Gute Sprachkenntnisse werden verlangt. Eintritt demnächst. Hotel I. Ranges. Offerten mit Bild u. Zeugnissen unter Chiffre F E 2780 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schönster Blumenflor im Frühling

wer in Park und Garten von unsern ausgesuchten

Blumenzwiebeln

pflanzt.

Hotelbesitzer, verlangt jetzt unsere Spezialpreisliste über Blumenzwiebeln

SAMEN × BERN × GRAINES

Sie lernen eine

Fremdsprache

in 2monatigem Kurs hier in Baden mit 2—3 Stunden täglich. Gewissenh. Ausbildung. Referenzen.

Bei Nichterfolg Geld zurück.

Sprachschule Tamé, Baden 130.

Junger Küfer, in Holz- und Kellerarbeiten bewandert, sucht Stelle als

Keller-Bursche

in gutes Hotel. Würde eventl. nebenbei auch andere Arbeiten verrichten. Offerten mit Lohnangaben an **Fritz Berger,** Küfer, chez Mr. E. Kipfer **Arnex s. Nyon** (Vaud).

Englisch in 30 Stunden

geläufig sprechen lernt man nach interessanter und leichtfasslicher Methode durch

brieflichen Fernunterricht

mit Aufgaben-Korrektur. Erfolg garant. 1000 Referenz. **Spezialschule für Englisch „Rapid"** in **Luzern** Nr. 80 Prospekte gegen Rückporto.

Chef-köchin

absol. zuverlässig, internatkundig, übernimmt Vertretungen f. Wochen u. auch tagesweise. Gefl. Offerten unter Chiffre Bc 11628 Z an **Publicitas Zürich.**

Tüchtiger, sparsamer **Küchenchef** mit In- u. Ausland-Praxis, seit mehreren Saisons im gleichen Betrieb tätig gewesen, **sucht** passende

Jahres- oder Saisonstelle

Zeugnisse gerne zu Diensten. Offerten unter **Chiffre L 10016 T. an Publicitas, Thun.**

England

Englische Familie nimmt **Studenten** auf. Ausgezeichneter Unterricht. Komfort. Familienanschluss. 4 Mahlzeiten. 9 £ pro Monat. Ref. Mrs. Cossey, „St. Augustines" 30 Beacon Rd., Herne Bay (Kent).

Suche für ehrliches, fleissiges und tüchtiges Mädchen in den 30er Jahren

Dauerstelle in Lingerie

Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Eintritt könnte sofort erfolgen. Offerten bitte an J. Straub, Gärtner, St. Urban (Luzern).

England

Vornehme, englische Familie nimmt

Studenten

auf. Qualifiz. Lehrer. Schule besteht schon seit 9 Jahren. Preis £ 9.2.0 per Monat. **Russell & Mirfin, Oxenden Street, Herne Bay, Kent.**

Wir drucken auf unsern Zündholz-Etuis die Ansicht Ihrer Geschäftsgebäude od. die Reklame Ihrer Firma.

Wir liefern Westentaschen-Zünder in jedem Quantum, in einfachster wie elegantester Ausführung.

Verlangt die bemusterte Preisliste der schweizerischen trustfreien Zündholzfabrik

„UNION" Zündholz A.-G., Locarno

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, 38%ig rein

Spezialseifen, Seifenschuppen, Fettlaugenmehl

Handseifen; Toilettenseifen flüssig u. in Stücken

zu billigsten Preisen, ab 50 kg franko Bahnstation

Einkaufs-Centrale für schweizerische Wäscherei-Betriebe

Dreikönigstraße 10

Bei Bedarf in

SITZMÖBELN UND TISCHEN

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

A.-G. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN HORGEN

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

---

Eine grosse Anzahl

Herren

vermögliche u. in leitend. Positionen sowie erste Berufsleute, wünschen nette Damen kennen zu lernen. Richten Sie vertrauliche Anfrage an **Bureau Sérieux, Luzern.** (Erste Referenzen, Diskretion.)

Saaltochter

deutsch, englisch, französisch und italienisch sprechend, **sucht Stelle** in Hotel od. Pension. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Anfragen unt. G.B.2729 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

ENGLAND

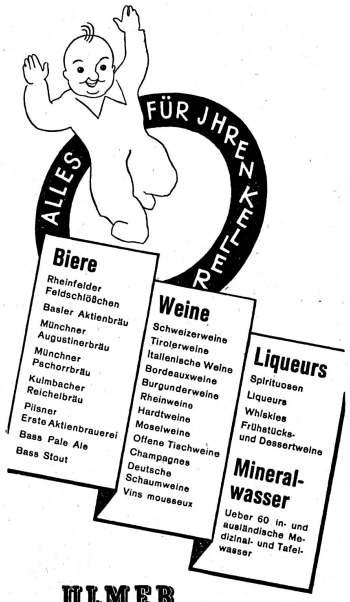
English School mit guter **Familien-Pension**

Monatlich Fr. 215.—. Alles inbegriffen. Tägliche englische Stunden. Berlitz System. Adresse: Madame Minnie Plummer-Rossi, 89 Radstock Road, **Midsomer-Norton** (Near Bath) England.

Sanatorium in Graubünden, 30 Betten, sucht seriösen, strebsamen und intelligenten **Hotelfachmann** als

Sekretär-Direktor

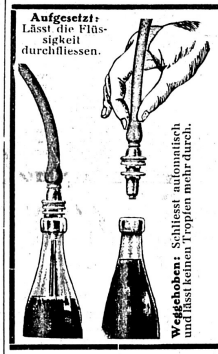
auf Anfang Oktober. Offerten mit Referenzen und Photo unter Chiffre S A 2766 an **Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**



ULMER & KNECHT A.G. Lüsicht 8 TELEPHON 41.777/79

SPEZIALHAUS FÜR DEN GESAMTEN KELLERBEDARF

Aufgesetzt: Lässt die Flüssigkeit durchfliessen.



Weggehoben: Schliesst automatisch und lässt keinen Tropfen mehr durch.

Praktische Neuheit für Hoteliers!

Selbsttätiger Flaschenabfüllhahnen

in Messing oder Messing vernickelt

Die Arbeit des Abfüllens wird mit Hilfe desselben enorm erleichtert. Kein Vergeuden mehr. An jedem Schlauch anzubringen.

Messing . . . . . Fr. 3.50 per Stück
Messing vernickelt . . . . Fr. 3.75 per Stück

Bei Abnahme von 5 Stück und mehr entsprechender Rabatt.

C. Donini & Co. Lugano

Eisenhandlung und mechanische Werkstätte

Postcheckkonto XIa-122

Kantonsvertretungen zu vergeben

Ein

Möbel-Angebot

wie noch nie!

Ganz hartes, nussbaum pol. mod.

Doppel-Schlafzimmer

m. 3-teil. Schrank, Toilette, 2 Nachttische, 2 Betten zu nur Fr.

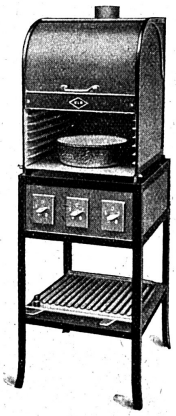
540.—

mit 10-jähr. Garantie. Verlangen Sie Prospekte.

A. Widmer

Langgasse 35

St. Gallen



Elektrischer

Grill-Salamander

und Toaster

Prospekte über obigen sowie andere Hotel- und Restaurationsherde etc. durch

A.-G. Kummler & Matter

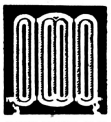
Fabrik elektr. Heiz- und Kochapparate

Telephon 137

Friturepapiere
Spitzenpapiere
Eispapiere
Papierservietten
Serviettentaschen

Closettpapier in Rollen u. Paketen

Fritz Danuser & Co.
Zürich 6
Neue Beckenhofstr. 47



ZENTRAL HEIZUNGEN

Ventilations-, Trocknungs- & Warmwasserbereitungsanlagen

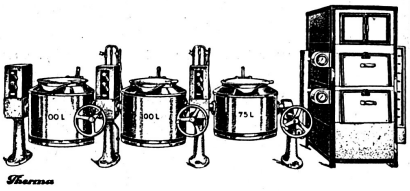
MOERI & CIE LUZERN

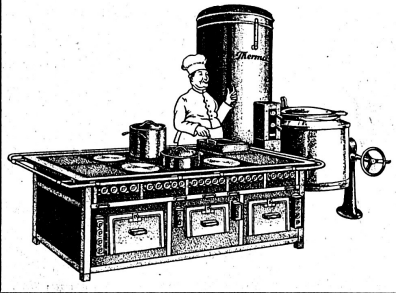
Der Magen Ihrer Gäste verträgt am besten **PASSUGGER-Theophil** das naturreine Mineralwasser ohne künstlichen Zusatz

Anerkannt bestes Schweizer Tafelwasser

Auf die Küche kommt es an....

elektrische **Therma-Apparate**





sind stets betriebsbereit,
äusserst einfach und sauber
in der Bedienung, arbeiten
störungsfrei und sind den
höchsten Anforderungen gewachsen

Nahezu 200 erstklassige Referenzen von grösseren Hotel- u. Restaurationsküchen

2 grosse Ehrenpreise an der „Zika" Zürich 1930

„Grand Prix" Barcelona 1929

„Therma" A.-G. Schwanden (Glarus)

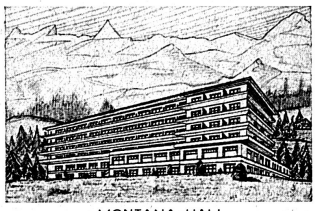
Trinkt Schweizer Wein!

Er muß gut und preiswert sein!

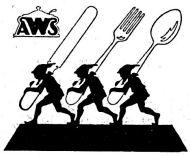
Wenden Sie sich vertrauensvoll an den

Verband ostschweizer. landwirtschaftl. Genossenschaften (V. O. L. G). Winterthur

Lagerkeller 15000 Hekto



MONTANA-HALL
THE BRITISH SANATORIUM, MONTANA-VERMALA, SWITZERLAND
A SANATORIUM FOR THE TREATMENT OF TUBERCULOSIS AND PULMONARY DISEASES



ORIGINAL-WELLNER BESTECKE TAFELGERÄTE

Sächsische Metallwarenfabrik
AUGUST WELLNER SÖHNE
Aktiengesellschaft
Zweigniederlassung Zürich
Schweizergasse 14 Telephon 38.823

FR. BORNYDER

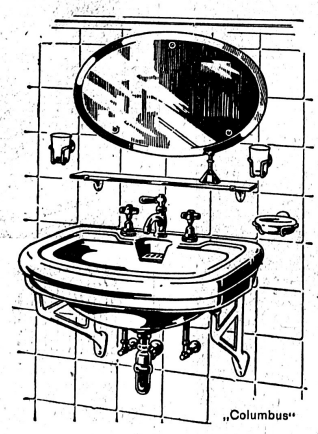
Kochfett Kraft ist butterhaltig

FABRIKANTEN STÜSSY & Co. ZÜRICH
AKTIENGESELLSCHAFT

Ihr Hotel ist stets besetzt

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fliessendem temperiertem Wasser haben

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



„Columbus"

Votre hôtel sera toujours au complet

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

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

Walliser-Weine

Auskunft:
Office cantonal de l'Union des Négociants en Vins du Valais, **Sion.**

Erfolgreiche Werbung durch
FRETZ DRUCKSACHEN
Verlangen Sie Muster!
GEBR. FRETZ AG ZÜRICH
Buch Stein Offset Kupferdruck

---

mit leichtem, geräuschlosem Gang. Prima Referenzen.

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

Wir desinfizieren und vertilgen
alles, überall, jederzeit
DESINFECTA A-G
Zürich, Waisenhausstr. 2
Telephon 32.330

Hoteliers! — Achtung!
Das Einkellern der
Tafel-Aepfel
ist Vertrauenssache. Machen Sie einen Versuch und beziehen Sie solche von
Tel. 16 **Jean Riess, Hauptwil** (Thurgau).

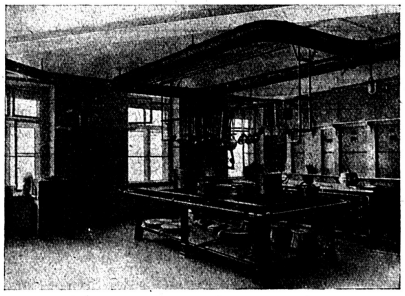
PRIMA SEIFEN
SPEZIALSEIFEN, WASCH-, FLECKEN- u. PUTZMITTEL
liefern vorteilhaft
CHEMISCHE U. SEIFENFABRIK STALDEN (EMMENTAL)

La plus ancienne maison suisse
Fondée en 1811

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Ventilations-Anlagen

für Gesellschafts- und Speisesäle, Küchen und Keller in Hotels, Restaurants und Sanatorien



erstellen nach bestbewährten Konstruktionsarten

Wanner & Co. A.-G. Horgen

Spezialfabrik für Ventilatoren und lufttechnische Anlagen