

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 48

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 48
BASEL, 26. November 1931

Nº 48
BALE, 26 novembre 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**



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

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

Vierzigster Jahrgang
Quarantème année

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

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

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

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27.934

Redaction et Administration: Gartenstrasse No. 46, Bäle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques
postaux No. V85



Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Jahressende oder Weihnachten gewünscht wird, bis 10. Dezember aufzugeben.

Zentralbureau S. H. V.

Zur Förderung des Winter- verkehrs Englad-Schweiz

Von L. Meisser, Sport Hotel Silvretta, Klosters

Es sind in letzter Zeit verschiedene Vorschläge darüber gemacht worden, wie es uns möglich gemacht werden soll, die englischen Gäste nach der Schweiz zu bringen. Der bekannte Appell Mr. Snowdens, des britischen Schatzkanzlers, hat sich so ausgewirkt, dass es heute der Engländer unpatriotisch findet, sein Geld im Ausland auszugeben. Eine ganze Anzahl der bedeutendsten Zeitungen Englands nimmt keine Inserate mehr auf, die für Reisen ins Ausland werben und auch die Plakate auf den Bahnhöfen und an anderen Stellen, die Reisepropaganda darstellen, mussten entfernt werden. Dagegen bringen alle Zeitungen ganze Seiten mit Bildern von englischen Kurorten, die angeblich auch im Winter einen angenehmen Aufenthalt bieten. Natürlich ist dies kein ausreichender Ersatz für den Wintertourismus, und auch Schottland bietet keine Garantie für gute Skifelder. In grossen Zeitungen Englands sind sogar Artikel erschienen, in denen dargelegt wird, dass das Skifahren in Schottland nicht möglich sei.

Ich habe nun meinen englischen Gästen einen Vorschlag unterbreitet, der ihr Gewissen erleichtert, wenn sie nach der Schweiz kommen wollen. Die Parole „Come to Switzerland — Your money stays at home“, ist auf guten Boden gefallen und hat mir sehr viele Briefe eingetragten, in welchen mir meine Gäste schreiben, dass der Vorschlag durchaus fair sei und sie sich entschlossen hätten, doch nach der Schweiz zu kommen. Mein Vorschlag lautet: „Der Gast bezahlt seine Rechnung mit Cheque auf meine Bank in England; die Bank in England ist der Treuhänder, kauft für diesen Betrag Schatzscheine und der Gast hat dadurch die Garantie, dass ich mein Versprechen einhalte, das Geld bis 1. Januar 1933 in England zu lassen.“

Die betr. englische Bank schreibt diese Beträge meiner Bank in der Schweiz gut und meine Bank in der Schweiz gibt mir dafür Kredit. Sollte mein Vorschlag entsprechenden Umfang annehmen und grosse Summen dieser Art in England liegen bleiben, so würde die Frage zu studieren sein, ob die Schweizer Nationalbank für diese Beträge Schatzscheine der Englischen Regierung kaufen sollte. Dies ist aber eine Frage zweiter Ordnung, da es sich für uns in erster Linie darum handelt, recht viele der alten Gäste in unser Land zu ziehen und die alten Verbindungen aufrecht zu erhalten.

Es ist selbstverständlich, dass diejenigen meiner Kollegen, die gewillt sind, nach meinem Vorschlage zu arbeiten, die eingegangenen Verpflichtungen auch streng

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Ausserordentliche Delegiertenversammlung

Vorbericht

Die ausserordentliche Delegiertenversammlung des S. H. V., die am letzten Montag, den 23. November, unter Vorsitz von Herrn Zentralpräsident Dr. H. Seiler, zur Beschlussfassung über Fragen der Preisgestaltung im Hotel Baur au Lac in Zürich tagte, war von rund 150 Delegierten aus allen Landesgegenden besucht. Nach einem Überblick des Vorsitzenden über die Allgemeinlage von Reiseverkehr und Hotellerie, sowie nach orientierendem Referat des Präsidenten der Preisnormierungskommission, Herrn Boss-Spiez, und nach sehr reger Diskussion wurden folgende Anträge zum Beschlusse erhoben:

Die ausserordentliche Delegiertenversammlung S. H. V. beschliesst eine Reduktion der Minimalpreise bis auf 10 Prozent.

Es bleibt den Sektionen vorbehalten, die Preisnormierung innerhalb dieses Rahmens und in Anpassung an die örtlichen Verhältnisse selbst durchzuführen.

Diese Preisreduktion ist angesichts der Tatsache, dass die Hotelpreise (namentlich für Mahlzeiten) schon bisher den derzeitigen Lebenshaltungskosten in unserem Lande angepasst waren, als eine Notstandsmassnahme zu betrachten, die nur dann aufrechterhalten werden könnte,

inhalten. Sie werden sich durch einige Briefe an alte Gäste überzeugen können, eine wie gute Aufnahme der Vorschlag in England findet.

Da momentan die wenigsten Zeitungen Englands Inserate annehmen und gar keine Artikel über die Schweiz und den Wintertourismus erscheinen und damit auch die unserseits beschlossene Reduktion auf den Pensionspreisen nicht leicht bekannt gemacht werden kann, so ist es dringend notwendig, dass diese Bekanntmachung durch Briefe an die alten Gäste erfolgt, dies um so mehr, als auch die Rhätische Bahn sich bereit erklärt hat, eine 10% Reduktion einzutreten zu lassen, und auch die S. B. B. die Frage einer solchen Fahrpreisreduktion studieren.

Es ist mir gelungen, meinen Vorschlag in den Textteil des „Daily Express“ zu bringen, aber alle andern Zeitungen haben mich abgewiesen, mit der Begründung, dass sie momentan keine Zeile über Reisen im Ausland bringen dürfen. Auf der Redaktion der „Times“ hat man mir erklärt, dass dies wohl anfangs des nächsten Jahres nicht mehr der Fall sein würde. Gleichzeitig hat man mir mitgeteilt, man sei in England angenehm darüber berührt, dass die Schweiz die „Stay at home parole“ gut aufgenommen habe und die Schweizer Zeitungen keine unfreundlichen Bemerkungen gemacht hätten.

Preisabbau und Krisenbekämpfung

In der letzten Nummer konnte hier noch kurz über die Konferenz der wirtschaftl. Spitzenverbände Graubündens berichtet werden, die am 14. November auf Initiative des Bündner Hotelier-Vereins unter Vorsitz von Regierungspräsident Dr. Hartmann in Chur tagte und der Besprechung

wenn eine allgemeine Senkung der Warenpreise in der Schweiz eintritt. Es wurde denn auch in der Versammlung der Erwartung Ausdruck gegeben, die andern Wirtschaftsprüfungsgremien, speziell die Lieferantengruppen der Hotellerie und auch die Transportanstalten, möchten das Beispiel des S. H. V. ebenfalls befolgen und ihrerseits Mithilfe bieten zur Einleitung eines Preisabbaues auf der ganzen Linie.

Als weiteres Geschäft stand zur Behandlung die Frage der Schaffung einer Preisprüfungs- und Beratungsstelle des S. H. V. Gemäss den Anträgen der zur Vorberatung dieser Angelegenheit eingesetzten 15er Kommission wurde die Errichtung dieser neuen Stelle beim Zentralbureau beschlossen und der vom Zentralvorstand hiezu verlangte Kredit bewilligt.

Die Versammlung befasste sich ferner mit der Frage der Krisenhilfe für die Hotelangestellten und erteilte dem Zentralvorstand die Ermächtigung, in Anbetracht der ausserordentlichen Lage bei einer eventuell kommandierten Massnahme dieser Art mitzuwirken.

Der ausserordentlichen Delegiertenversammlung ging am Montag-Vormittag eine Sitzung des Zentralvorstandes voraus. Über deren Arbeiten und die Verhandlungen der Delegierten erfolgt detaillierter Bericht in der nächsten Nummer.

von Massnahmen zur Bekämpfung der Wirtschaftskrise galt. Die Tagung darf als vielversprechender Anfang auf diesem Gebiete gewertet werden und verdient daher, auch weil die Bündner Hotellerie in ihrem Mittelpunkt stand, eine etwas eingehendere Behandlung an dieser Stelle.

Nachdem der Vorsitzende die Konferenz mit dem Hinweis auf die Zeitnöte und die Notwendigkeit gemeinsamer Abwehrmassnahmen eröffnete, orientierte der Präsident des Bündner Hotelier-Vereins, Herr A. Stiffler-Vetsch, die Versammlung über den eigentlichen Zweck der Tagung sowie über die Wünsche des Gastgewerbes im Hinblick auf den allgemeinen Preisabbau. Dabei wies er nach einem Bericht des „Freien Rätler“, dem wir hier folgen, darauf hin, dass die Hotellerie trotz der Krisen und trotz des grossen Frequenzrückganges den bisherigen hohen Standard, der ihren guten Ruf begründet habe, nicht verlassen könne. Dennoch herrsche in Hotelkreisen der Wille vor, der heutigen Krisen Rechnung zu tragen und eine Reduktion der Preise vorzunehmen. Durch Herabsetzung der Maximalpreise um 10—20 Prozent habe die Hotellerie diesen Willen bereits bekundet. Dagegen sei eine Reduktion der Minimalpreise nahezu unmöglich. Dieses Opfer könne die Hotellerie nur tragen, wenn alle anderen Wirtschaftsprüfungsgremien, die mit der Hotellerie zusammenhängen, mithelfen und alles, was in ihren Kräften stehe, zur Verbilligung des Lebens beitragen. Es muss, so führte Herr Stiffler weiter aus, unbedingt verlangt werden, dass alle Bezugsmittel der Hotellerie billiger werden, dass speziell eine andere Zollpolitik befolgt werde, um zu erreichen, dass die wichtigsten Bezugsmittel der Hotellerie im Preise erheblich sinken. Auch die Lieferantengruppen der Hotellerie müssen ihre Gewinne ein-

Auskunftsdiensl über Reise- bureaux u. Annoncen-Acquisition

Lifsey Travel Service, Paris.
Wir warnen unsere Mitglieder vor Kreditgewährung an diese Reiseagentur, da anscheinend keine Mittel mehr vorhanden sind, die vom letzten Sommer herrührenden Hoteldschulden zu bezahlen.

schranken und dergestalt zu einer Herabsetzung der Minimalpreise beitragen. Ferner sei den Banken zuzumuten, dass sie den der Hotellerie verrechneten, besonders hohen Zinsfuss der allgemeinen Geldmarktlage entsprechend ermässigen; von den Bahnen und überhaupt allen Transportanstalten müsse eine Ermässigung der Taxen, sowohl für den Personen- wie für den Warentransport erwartet werden, desgleichen von der Brandversicherung die Reduktion ihrer Prämienansätze und auch der Gewerbestand, der die Reparaturen für die Hotellerie ausführe, müsse mit seinen Berechnungen unbedingt wesentlich herunter. Nur wenn alle diese Voraussetzungen zutreffen und wirklich alle Interessenten an einer Herabsetzung des Indexes für die Hotellerie arbeiten, könne eine Herabsetzung der Minimalpreise der Hotellerie in Frage kommen. Wenn auf dieser Basis ein allgemeiner Preisabbau möglich werden sollte, so werde diese Entwicklung für die Förderung der zukünftigen Fremdenfrequenz zweifellos von grosser Bedeutung sein.

Im weiteren müssen aber, wie Redner sodann betonte, alle indirekt am Fremdenverkehr Interessierten, wie Ladengeschäfte an Fremdenplätzen, Droschken- und Taxi-Unternehmen, Bergführer, Skilehrer usw. ihre Preise reduzieren, um den Gästen, um der Hotellerie und letzten Endes sich selbst zu dienen. — Zur Beweisführung zog Herr Stiffler im fernern die billigere Lebenshaltung im benachbarten Ausland, namentlich in Deutschland und Österreich heran, wo das Fleisch 60 Prozent, das Geflügel und die Eier 40—50 Prozent billiger seien als in der Schweiz, ein Umstand, der sich auf dem Kostenkonto der Hotellerie entsprechend auswirken müsse. — Redner, wie im Anschluss der Sekretär des Bündner Hoteliervereins, Herr Dr. Christoffel, appellierte daher in eindrucksvoller Weise an alle Interessenten am Reiseverkehr und an die verschiedenen Wirtschaftsprüfungsgremien, den Notwendigkeiten der Krisen Rechnung zu tragen und dem Beispiele der Hotellerie auf Herabsetzung der Preise Folge zu leisten.

In der nun folgenden Aussprache begrüsste zunächst der Vertreter der Bündner Handelskammer, Herr Dr. Brügger, die Initiative des Hotelier-Vereins und gab der Hoffnung Ausdruck, alle am Gedeihen der Hotellerie interessierten Kreise mögen in objektiver Weise zur Lösung des wichtigen Problems beitragen. Handel und Industrie seien bereit, zu einer engern wirtschaftlichen Zusammenarbeit im ganzen Kantonsgebiet Hand zu bieten. Daneben müsse aber auch das Postulat auf Herabsetzung der Bahntaxen sowie der Posttarife gestellt werden, was zwecks Förderung des Reiseverkehrs ebenfalls geboten sei. — Der engern Zusammenarbeit der Wirtschaftsprüfungsgremien günstige Worte fanden ferner die Vertreter der Landwirtschaft, unterstrichen aber andererseits auch die schwere Krisenlage der Bauernsamen, indem sie betonten, die Beseitigung der Einfuhrbeschränkungen für Schlachtvieh und die damit verbundene Senkung der Fleischpreise würden dem Ruin der Landwirtschaft gleichkommen.

In die gleiche Kerbe hieb des weitem der Vertreter des Kleinhandwerks, welcher der Meinung entgegentrat, als ob die Handwerker mit ihren Preisen heruntergehen könnten, die in bezug auf Rohmaterialien und Löhne bereits auf der Minimalquote angelangt seien. Dagegen erhielt die Hotellerie Zuzug und Unterstützung durch Metzgermeister Kunz, der die Lage auf dem Fleischmarkt und die Schlachtviehverorgung kritisierte, unter Anführung verschiedener Beispiele betr. die Gewinne der Grossimporteure. Der Hotellerie könne nur durch Herabsetzung der hohen Fleischpreise geholfen werden, ein Postulat, das jedoch nur auf eidgenössischem Boden Verwirklichung finden könne. — Weiter äusserte sich Herr Bankdirektor Niggli, der die Banken gegen die Angriffe aus Hotelierkreisen in Schutz nahm, ferner Herr Leo Meisser, welcher auf die hohen Lebenshaltungskosten in der Schweiz hinwies und für Herabsetzung der Zölle auf Geflügel und Fleischwaren sowie für Reduktion der Bahn- und Posttaxen eintrat. — Den Standpunkt der Bahnen verteidigte Herr Wohler, der Chef des Kommerziellen Dienstes der Rätischen Bahn, der sich über verschiedene Tarifprobleme äusserte und bemerkte, eine zehnprozentige Reduktion der Bahntaxen könnte nur im Benehmen mit andern Bahnverwaltungen vorgenommen werden und im besten Fall erst in Monaten in Kraft treten.

Nach verschiedenen andern Voten einigte man sich schliesslich auf die bereits mitgeteilte Resolution, worin nach Billigung der von der Hotellerie vorgenommenen Preisreduktion die Vertreter der anwesenden Wirtschaftsgruppen ihrem Willen Ausdruck gaben, nach Möglichkeit auch ihrerseits dem Vorgehen der Hotellerie zu folgen, in der Erwartung allerdings, dass auch die eidgen. Verwaltungen und Transportanstalten ernstlich an die Frage eines Preisabbaues herantreten.

Das Fazit dieser ersten bündnerischen Wirtschaftskonferenz mag vielleicht nicht gerade als glänzend erscheinen, zumal auch hier bei den verschiedenen Wirtschaftsgruppen die Tendenz zutage trat, in Sachen Preissenkung die „andern“ vorzugehen zu lassen. Immerhin kommt der Tagung doch insofern eine wesentliche Bedeutung zu, als sie Gelegenheit schuf zu gegenseitiger Aussprache und in diesem Sinne als guter Anfang bezeichnet werden darf. Man hat sich gegenseitig das Wort gegönnt! Und es ist zu hoffen, ähnliche Zusammenkünfte und Besprechungen der am Fremdenverkehr interessierten Kreise möchten auch von der Hotellerie anderer Gebiete organisiert werden, zwecks Unterstützung und Förderung der einschl. Bestrebungen des Zentralvereins. Dem Bündner. Hotelier-Verein gebührt jedenfalls für seine Initiative rückhaltlose Anerkennung!

* * *

Der vorstehende Aufsatz war bereits abgesetzt, als die Meldung durch die Presse ging, die Vertreter der Hotellerie hätten im Bündner Grossen Rat eine Interpellation eingereicht, in der sie unter Berufung auf die Resolution der Wirtschaftskonferenz vom 14. November die Regierung anfragten, ob sie bereit sei, den vorgesehene Abbau der Lebenshaltungskosten zu unterstützen und ihren Einfluss bei den Verkehrsanstalten und Banken in diesem Sinne geltend zu machen. — Die Interpellation wurde durch Regierungspräsident Dr. Hartmann beantwortet, der auf die Wirtschaftskonferenz verwies, welche den Willen der Spitzenverbände zum Ausdruck gebracht habe, die Verbilligung der Lebenshaltung durch eigene Preiserhöhungen zu fördern. Im übrigen warnte der Regierungsvertreter davor, die Krise zum Ausgangspunkt allzu einschneidender Wandlungen im Gastgewerbe zu machen, da auch diese Krise vorübergehen werde und der Besitz wohl wechsele, aber nicht verloren gehe. Es gelte für jedermann, Opfer zu bringen, bis wieder normale Verhältnisse Platz greifen.

Hetze gegen Reisen ins Ausland

Unsere schöne Schweiz, im Herzen Europas gelegen und von allen Ländern aus in bequemen Schnellzügen leicht zu erreichen, muss es geduldi mit ansehen, wie einige Nachbarländer es ihren Bewohnern schwer machen, Erholungs- oder Vergnügungsreisen ins Ausland anzutreten. Zwar

ist in Deutschland die Hundertmarksteuer auf Auslandsreisen wieder gefallen; aber die neueste Verordnung, dass Reisende nicht mehr als 200 Mark beim Grenzübergang mit sich führen, dass die Banken ihren Kunden nicht mehr als 200 Mark im Monat ins Ausland senden dürfen und dass alle Geldsendungen ins Ausland verboten bzw. nur mit Genehmigung der Finanzämter erlaubt sind, kommt einer Grenzsperr fast gleich. Ähnliche Verordnungen sind auch in Österreich, in der Tschechoslowakei und Polen erlassen worden. Was soll man aber dazu sagen, dass der „Tschechoslowakische Zentralverband der Bäder und Mineralquellen“ von der Landesregierung allen Ernstes den Erlass einer Steuer auf Auslandsreisen und noch andere Massnahmen ähnlichen Charakters gefordert hat?! Aus der Eingabe dieses Verbandes sind folgende drei Punkte von besonderem Interesse:

1. Die Regierung soll jeden ihr zur Verfügung stehenden Einfluss und auch die gesetzlichen Mittel dazu ausnützen, dass bei dem Tschechoslowakischen Reise- und Verkehrsbureau Cedok eine Änderung im Verhältnis der Ausreise Einheimischer in die Fremde und umgekehrt der Fremden in die Tschechoslowakische Republik eintritt.

2. Die Regierung soll gegen die Tätigkeit der Korporationen und aller jener Faktoren einschreiten, die ohne gewerbliche Berechtigung gegen Bezahlung Gesellschaftsreisen ins Ausland veranstalten.

3. Reisen ins Ausland sollen — soweit es nicht reine Geschäftsreisen oder Reisen aus gesundheitlichen Rücksichten sind — mit einer besonderen Gebühr für das Visum belegt werden.

Wie begründet der „Tschechoslowakische Zentralverband der Bäder und Mineralquellen“ seine merkwürdigen Forderungen? Er gibt in seiner Eingabe an, dass im Jahre 1930 in der Tschechoslowakei insgesamt 311,861 Badegäste gezählt worden seien, wovon 157,291 Ausländer und 154,570 Inländer waren. Dieses für die Tschechoslowakei doch ausserordentlich günstige und erfreuliche Ergebnis missfällt dem Zentralverband jedoch, und er führt es auf die Vermutung zurück, dass die tschechoslowakischen Reisebureaus sich mehr darauf eingestellt hätten, ihre Mitbürger ins Ausland zu senden. Eine seltsame Logik. Ist dem tschechischen Zentralverband nicht einmal der doch geradezu auf der Hand liegende Gedanke gekommen, dass seine Eingabe sowie die Verwirklichung seiner Forderungen ganz glänzend dazu geeignet sein würden, das günstige Ergebnis seiner Fremdenverkehrsstatistik gründlich zu verschlechtern? Er müsste sich als Zentralverband eines Landes, dessen bedeutendste Bäder: Karlsbad, Marienbad, Teplitz, Franzensbad, Pstyan und Gräfenberg-Freiwaldau, ausgesprochen internationale Bäder sind, die ohne ihre ausländischen Gäste nicht mehr würden leben können, doch sagen, dass man in anderen Ländern die geforderte Erschwerung der Auslandsreisen nicht ruhig hinnehmen, sondern mit Gegenmassregeln beantworten würde. Gegen die oben erwähnte deutsche Auslandsreisenbesteuerung ist seinerzeit auch seitens der tschechoslowakischen Fremdenverkehrsinteressenten sehr lebhaft protestiert worden. Nun fordert ausgerechnet die Spitzenorganisation der Bäder eine ähnliche Steuer und noch weitere Erschwerungen der Auslandsreisen.

Der Kampf gegen Auslandsreisen scheint zu einer Art Seuche oder Modekrankheit zu werden. Wir empfehlen unserer Regierung sowie den diplomatischen Vertretern der Schweiz im Ausland, diese Bewegung im Auge zu behalten und die erforderlichen Schritte dort einzuleiten, wo versucht wird, der Freiheit des Reisens einen Hemmschuh anzulegen. Globetrotter.

Krisenhilfe für die Arbeitslosen*)

Unter dem 27. Oktober ist eine Botschaft des Bundesrates mit Entwurf zu einem Bundesbeschluss über die Krisenhilfe für die Arbeitslosen herausgekommen, die in der Wintersession der Räte zur Behandlung gelangen soll. Die Botschaft beschäftigt sich zur Hauptsache mit der Krisenlage in der Uhrenindustrie und sieht Bundesbeiträge an diejenigen Kantone vor, die eine Krisenunterstützung für Arbeitslose in dieser Erwerbsbranche einführen. Im weitern fasst die Vorlage Bundesbeiträge an Notstands-

*) Wegen Platzmangel wiederholt zurückgestellt.

arbeiten derjenigen Kantone ins Auge, in deren Gebiet eine erhebliche Arbeitslosigkeit herrscht. Die finanziellen Auswirkungen werden unter Hinzurechnung der gesetzmässigen Bundessubventionen an die Arbeitslosenstellen auf rund 20 Millionen Franken für das nächste Jahr veranschlagt.

Die Botschaft tönt ferner die Möglichkeit an, dass eine besondere Krisenhilfe auch für arbeitslose Hotelangestellte organisiert werden müsse, indem sie hierzu folgende Ausführungen bringt:

„Die Lage der Hotelangestellten ist, wenn sie arbeitslos werden; deshalb besonders schlimm, weil nur ganz wenige von ihnen gegen Arbeitslosigkeit versichert sind. Der beständige Wechsel des Arbeitsortes und der saisonmässige Charakter der Arbeit macht es ihnen schwer, einer bestehenden Versicherungskasse beizutreten, und eine besondere schweizerische Arbeitslosenversicherungskasse des Gastwirtschaftsgewerbes existiert bis heute leider nicht. Sollte deshalb die schweizerische Hotellerie einer ersten Krisenzeit entgegengehen, so würden viele Hotelangestellte, die bis jetzt regelmässig Saisonstellen bekleideten, in eine ernste Notlage geraten.“

Natürlich wird es auch in diesem Falle in erster Linie Sache der Gemeinden und Kantone sein, für eine Krisenhilfe zu sorgen; möglicherweise wird diese Aufgabe sich aber nur auf interkantonaalem Boden in befriedigender Weise lösen lassen, weil viele Hotelangestellte keine festen Wohnsitze haben und den Aufenthaltsort oft wechseln. Um diesen besonderen Verhältnissen Rechnung tragen zu können, schlagen wir vor, vorzusehen, dass der Bund ausnahmsweise auch Beiträge an Krisenhilfen gewähren kann, welche durch interkantonaale Verbände ausgerichtet werden. In Frage käme z. B. ein paritätischer Verein oder eine Krisenkasse, an deren Verwaltung die Hotelbesitzer und die Angestellten gemeinsam beteiligt wären.“

N.B. Wie aus den Mitteilungen über die ausserordentliche Delegiertenversammlung hervorgeht, hat der S.H.V. seine Bereitwilligkeit bekundet, an der Durchführung einer eventuellen Krisenhilfe mitzuarbeiten.

Kellerkalender im Dezember

Von Theodor Bucher, Luzern

(Nachdruck verboten)

„Die Beschaffenheit der Trauben bei der Lese bestimmt die Güte des Weines, aber wenn die richtige Behandlung fehlt, kann selbst aus guten Trauben ein schlechter Wein entstehen, während aus schlechten Trauben niemals ein guter Wein gezogen werden kann!“ Diese letztere Behauptung trifft dieses Jahr leider vielerorts in der Schweiz zu.

Die ungünstige Witterung hat zum Teil eine gewisse Traubenfäule, speziell bei den Frühtrauben, bewirkt. Aus solchen Beeren ist der Saft besonders reich an Oxydasen, die leicht in Verbindung mit dem Sauerstoff der Luft ein Braunwerden verursachen können. Solche Moste bedingen deswegen eine reichere Schwefelzugabe (durch Einbraten mit den Schwefelschnitten oder Beschickung mit Kaliummetasulfat), als sonst im allgemeinen üblich ist. Wenn man dieses bei der Mostbereitung übersehen hat, so hole man es beim Jungwein nach. Zugabe von 8 bis 12 Gramm Kaliummetasulfat auf 100 Liter ist hier angebracht. Doch soll dieser Zusatz noch vor dem ersten Abzuge erfolgen. Bei bereits braun gewordenen Weinen empfiehlt sich eine Beigabe von Hefe aus einem guten Weine, den man bei dieser Gelegenheit gut durchrührt. Die sich darin befindlichen Hefezellen nehmen mit Vorliebe den braunen Farbstoff auf und reissen denselben als absetzender Trub nieder. Nach dieser Behandlung ist eine spätere Schwefelung angebracht.

Auch bei den sonst gesunden Mosten ist ein Zusatz von etwa 7 Gramm Kaliummetasulfat zu empfehlen, da vielfach warm geherbstet wurde und dabei die Gefahr der Essigsäurebildung gross ist.

Bei den Otschweizer Rotweinen ist bei der weiteren Behandlung besonders darauf zu achten, dass die Jungweine nicht erhärtet werden, was nicht zu früh abgestochen werden, um einem normalen Säureabbau durch die Bakterien Vorlauf zu leisten. Erhöhte Temperaturen begünstigen den biologischen Säureabbau. Die Erfahrung hat auch gelehrt, dass eine leichte künstliche Entsäuerung, wobei die härtesten Spitzen der Säure gebrochen werden, den Bakterien in ihrer Tätigkeit Vorlauf leisten, so dass es sich empfiehlt, Jungweine, die mehr als 11 Promille Säure aufweisen, mit 66 Gramm kohlenstoffreichem Kalk per 1 Promille zu entsäuern.

Die Entsäuerung geschieht in der Weise, dass man das genau abgemessene Quantum Kalk mit etwas Wasser zu einem flüssigen Brei anrührt und dem Weine portionenweise beigibt. Das Spundloch ist leicht zu bedecken, weil eine Kohlenäureentwicklung entsteht. Man wird gut tun, den zur Entsäuerung bestimmten Wein einer Versuchsanstalt oder Beratungsstelle zur Bestimmung der Säure und des Quantum des Kalkes einzuschicken, da es nicht vorkommen darf, dass die für die Haltbarkeit des Weines so wichtige Weinsäure zu stark reduziert wird. Es kann zur guten Orientierung von der Weinbauversuchsanstalt Wädenswil eine Flugschrift über die Entsäuerung gegeben werden.

In der Vollziehungsverordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln sind von Bundesratsbestimmungen über das Zuckern der 1937er Weine Erlassen worden, in denen es unter Ziffer II heisst: „Trockenzuckerung: Zu den im Gebiete des Kantons gewachsenen Weinen darf technisch-reiner Zucker, ohne jegliche Wasserbeigabe, zugesetzt werden bis zur Erreichung des mittleren Alkoholgehaltes und des Charakters von Weinen der gleichhaltigen Trauben der betreffenden Gegend.“

Noch vielfach herrscht in Kellerkreisen die Meinung, dass durch das Zuckern des Mostes Säuregrad des Weines vermindert werde, was absolut unzutreffend ist. Der Zusatz von Trockenzucker erhöht nur den Alkohol des Weines, der, sofern durch unrichtige Berechnung zuviel Zucker zugesetzt wird, „brandig“ schmeckt.

Über die weitere Behandlung des 1937er wird der Januar-Kalender der „Hotel-Revue“ nähere Ausführungen bringen; vorläufig lasse man die Jungweine nur ruhig auf der Hefe liegen.

Schweizer Mustermesse 1932

(Mitget.)

Die schweizerischen Industrien und Gewerbe haben in den letzten Tagen die Einladung zur Beteiligung an der Schweizer Mustermesse 1932 erhalten. Das Bild der Wirtschaft ist düster. Die Gefahr ist gross, dass Müdigkeit immer weitere Kreise erfährt. Dies wäre das Schlimmste. Auf die grossen Wellenbewegungen der Wirtschaft, auf das Auf und Ab der Konjunktur müssen wir uns einstellen. Es ist der Rhythmus der Entwicklung. Darum haben wir die Gewissheit, dass es wieder aufwärts gehen wird. Jetzt muss es für uns alle heissen: die Nerven nicht verlieren, mit aller Energie durchhalten.

Eine Wirtschafts-institution, die nun gerade auch in dieser Zeit eines beispiellosen harten Wirtschaftskampfes für die unternehmenden Kräfte sehr wichtig ist, haben wir in unserer Schweizer Mustermesse. Erinnern wir uns heute, dass diese neuzeitliche Organisation für Verkauf und Einkauf, Propaganda und Orientierung im Kriegsjahr 1916 gegründet wurde und dass die Messe gleich von Anfang an und seither Jahr für Jahr der schweizerischen Wirtschaft grosse Dienste geleistet hat zur Förderung von Produktion und Handel und allgemein des Fortschrittes unseres Landes.

Die 16. Schweizer Mustermesse 1932, die vom 2.—12. April stattfindet, wird für die ganze schweizerische Wirtschaft von grosser Bedeutung sein. Ein Gradmesser der Initiative und des Willens zu kraftvollem Durchhalten. Ein guter Messeerfolg wird ein hoch zu bewertender Erfolg unserer Volkswirtschaft sein. Mit grösstem Interesse wird erwartet, wie die Beteiligung sein wird.

„Der Schweizer Wein... ein brauchbarer Geselle“

Von Harry Schraemli, Lugano

Einheimische Erzeugnisse zu verwenden und zu empfehlen wo immer möglich, ist heute eine der innern Aufgaben des Gastgewerbes. Es ist uns eine Ehrenpflicht, die Erzeugnisse unseres eigenen Landes unseren Landsleuten sowohl wie unseren Gästen in ansprechender Form anzubieten und zu empfehlen. Wir dürfen dies umso eher, als wir es mit berechtigtem Stolz tun können, denn Schweizer Arbeit und Schweizer Produkte sind als qualitativ auf hoher Stufe stehend neidlos anerkannt. Menschen, die eine weite Reise unternehmen, um unsere Heimat kennenzulernen, freuen sich auch sicherlich, wenn sie unsere Landesprodukte auf ihrer Tafel vorfinden. Es liegt mir fern, hier vorzuschlagen, in Zukunft nur noch Schweizer Erzeugnisse zu verwenden, denn unser Land muss auf alle Fälle seine internationale und loyale Einstellung (trotz vieler Enttäuschungen) bewahren, aber man muss auch zugeben, dass es zumindest komisch anmutet, wenn in München reger Ausschank von „Pilsner“ herrscht und man auf der Basler Messe „Aachener Printen“ feilbietet. Es ist noch nicht allzulange her, da wurde in England jeder Brief mit dem Vermerk abgestempelt: „British Goods are Best.“ In Deutschland hängt in jeder Wirtschaft ein Schild mit der Aufforderung „Deutsche, trinkt deutschen Wein“, und um dieses System gutzuheissen, muss man nicht unbedingt Chauvinist sein. Wir haben ja unsere „Schweizer-Woche“, aber eine Woche ist immerhin nur der 52. Teil des Jahres. Ich möchte nun heute für unseren Schweizerwein ein gutes Wort einlegen und bringe eine Anzahl Rezepte von Getränkemischungen, die sich vorzüglich mit dem Rebensaft unserer Berge und Halden zubereiten lassen.

„Bowlé“

Die „Bowlé“ ist sicherlich das bekannteste gemischte Getränk und wird in allen Ländern, wo Weinkultur betrieben wird, getrunken. Sie ist das ideale Familiengetränk und kann zu allen Jahreszeiten empfohlen werden. Sie besteht im allgemeinen aus Wein unter Zusatz von Schaumwein (Champagner), Mineralwasser, Zucker und Früchten und kann je nach Geschmack und Sitte mit Likör parfümiert werden. Zahlreich sind die Bowlérezepte resp. ihre Zusammensetzungen.

Rechtzeitige, fachtichtige Beratung in allen finanziellen Angelegenheiten durch die

FIDES Abt.

Hotel-Treuhand

Vertrauensstelle der Hotellerie Spezialbediensteter Mitglieder d. S.H.V. Zürich, Orell Füssli-Hof - Tel. 57.840

Comestibles - Weine

RENAUD BASEL

Alles für Küche und Keller

aber gewisse Voraussetzungen müssen bei allen beobachtet werden. Will man eine wirklich dezente Bowle zubereiten, so beachte man peinlich folgende Ratschläge:

1. Die zu verwendenden Weine müssen eiskalt sein; man stelle sie also rechtzeitig auf Eis oder lege sie in den Frigor.
2. Die Früchtchen dürfen keinesfalls matschig oder angefault sein; es heisst demnach schöne, einwandfreie Stücke auswählen.
3. Niemand und in keinem Falle Roheisstücke in die Bowle werfen, da dies unfehlbar ihren Geschmack verdirbt.
4. Die Bowlschüssel muss aufgedeckt stehen lassen, da sonst das Aroma verfliegt. Ebenfalls kleine Gläser zum Servieren benutzen; in grossen Gläsern steht die Bowle schnell ab.
5. Nicht mehr rühren, nachdem man Sekt oder Mineralwasser hinzugesetzt hat. Ein vorsichtiges Durchrühren mit dem Bowlenlöffel genügt vollständig.

Man stelle das eigentliche Bowlengefäss wenn möglich in ein noch grösseres Gefäss und fülle den Zwischenraum mit in kleine Stücke geschlagenem Roheis aus. Um die Temperatur unter Null zu bringen, streue man eine Handvoll Kochsalz auf das Eis. Sollte die fertige Bowle nicht süss genug sein, so gibt man in eine Schüssel das noch benötigte Quantum Staubzucker und schöpft etwas von der fertigen Bowle (natürlich ohne Früchte) hinzu. Man rühre dieses nun so lange, bis der Wein ganz klar ist, und gebe ihn dann wieder zu der Bowle. Stellt sich eine Bowle aber als zu süss heraus, so hilft man sich, indem man noch etwas Wein nachgiesst. Sehr nett sieht es aus, wenn man die Bowlschüssel geschmackvoll mit Weinlaub resp. Grünzeug und Blumen umwindet.

(Schluss folgt)

Wintersport

Einsiedeln. (Mitget.) Der Skiclub Einsiedeln hat zwei seiner besten Skilehrer nassel dem Voralberg abgeordnet zur Vervollkommnung im Skifahren nach dem sog. Arlberg-System.

Kleine Chronik

Luern. Laut uns soeben zugehender Meldung ist das Hotel Terrasse in Luern verkauft worden und als Hotelunternehmen eingegangen.

Genf. (Mitget.) Vergangenen Samstag hat Herr A'Porta (Mitglied des S. H. V.) sein neues Haus „Hotel Bernina“ gegenüber dem Genfer Hauptbahnhof, eröffnet. Das Hotel ist mittleren Ranges und besitzt 62 Zimmer mit 80 Betten. Die Zimmer sind geschmackvoll möbliert und mit Telefonanschluss sowie mit der fliessend-Wasserinstallation versehen. Die Kessel für heisses Wasser und die Zentralheizung werden mit Mazut geheizt. — Der Neubau für das „Hotel

Cornavin“, das M. Racine zu Ende Januar 1932 eröffnet wird, ist beinahe im Rohbau fertig. Das Haus ist nach amerikanischer Art aus Eisen konstruiert und wird Platz für 180 Personen bekommen. — Das neue „Hotel Wilson“, Rue de Lausanne, gegenüber dem internationalen Arbeitsamt, das Mme Viret-Armleder übernommen hat, wird in einigen Wochen eröffnet werden. Es hat 65 Betten und die Zimmer sind mit allem modernen Komfort versehen. — Diese drei neuen Hotels in Genf werden als „Hotels Garnis“ geführt werden. Es ist dies ein Zeichen der Zeit. — Der Verdienst an der Hotelküche in einer Gross-Stadt wird stets problematischer.

Lausanne. Wie man uns schreibt, hat Herr L. Baierli die Direktion des Hotel Regina in Caux verlassen, um das neue Hotel Astoria in Lausanne zu übernehmen, das im Monat Januar 1932 eröffnet wird. Dieses Haus ist als Ersatz des Hotel Cecil erstellt worden, das in eine Klinik umgewandelt wurde.

Auslands-Chronik

Verstärkung der britischen Fremdenwerbung. Die englischen Bahngesellschaften „Southern Railway“ und „Great Western“ haben in Paris (Rue Auber) ein Werbe- und Auskunftsbureau errichtet, das am 4. November dem Betrieb übergeben wurde.

Besuch der preussischen Bade- und Kurorte. Laut Mitteilung des Preussischen Landesamtes für Statistik war im Monat September der Kurorte- und Bäderbesuch geringer als im Vorjahr. In den 28 grösseren Bädern und Kurorten des Landes wurden 127,000 Übernachtungen gezählt oder 21 Prozent weniger als im September 1930.

Autotourismus

Strasse Sierrre-Montana. Wie vom „E. T.-Auskunftsdienst“ mitgeteilt wird, ist der Bau der Strasse Sierrre-Montana (Teilstück des schon lange zur Diskussion stehenden Rawyppass-Projektes, das eine Passstrasse vom Wallis nach dem Simmental vorsieht) nun beschlossen worden.

Kellerwirtschaft

Kurse für Weinkunde und neuzzeitliche Weinbehandlung.

Unter dem Protektorat der Schweizer Kellermeister-Vereinigung beginnt unter der bewährten Leitung des Herrn Kursleiter Theodor Bucher in Luern (Theoriestaal des Gaswerkes) ein sechsstündiger Lehrkurs am 30. November mit Dauer bis 5. Dezember. Schon früher abgehaltene ähnliche Kurse haben bewiesen, dass es möglich ist, auch innert dieser kurzen Zeit diejenigen Kenntnisse sich anzueignen, die zur richtigen Führung einer ordentlichen Kellerwirtschaft nötig

sind und auch den Fortgeschrittenen mit den gegenwärtigen Neuerungen gebracht zu machen.

Sammlung der Kursteilnehmer Montag, den 30. Nov. 1931 vorm. 9 Uhr im Hotel Furka. Weinproben von gesunden und fehlerhaften Weinen können eingeschickt werden zur fachmännischen Beurteilung. Anmeldungen nimmt entgegen der Kursleiter Theodor Bucher, Brambergstrasse 35, Luern.

Verkehr

Schienuenautomobile.

In Frankreich sind im Laufe des letzten Sommers Versuchsfahrten mit einem Schienuenautomobil auf Gummireifen gemacht worden, das nach seinem Konstrukteur, dem bekannten Reifenfabrikanten Michelin den Namen „Micheline“ trägt. Nach dem „S. B. B.-Nachrichtenblatt“ verspricht man sich in Frankreich sehr viel von der Verwendung des neuen Schienuenautos, namentlich für den Betrieb auf Nebenbahnen. Die grossen französischen Eisenbahngesellschaften prüfen dem auch seit einiger Zeit schon die Frage der Neugestaltung des Zugverkehrs auf Nebenlinien und im Lokalverkehr auf den Hauptlinien unter Verwendung von Schienuenfahrzeugen. Die Angelegenheit bildet einen Bestandteil des grosszügigen Spar- und Rationalisierungsprogramms im Zusammenhang mit der Sanierung der schwierigen finanziellen Lage der grossen französischen Eisenbahngesellschaften. — Auch die Generaldirektion der Schweizer Bundesbahnen verfolgt die Angelegenheit mit grosser Aufmerksamkeit.

Wintersportbillette der Visp-Zermattbahn. (SVZ.) In der Zeit vom 15. Dezember 1931 bis 29. Februar 1932 werden auf Verlangen je am Samstag und Sonntag Wintersportbillette III. Klasse ab Brig nach Zermatt und zurück zu Fr. 1.50 und ab Visp nach Zermatt und zurück zu Fr. 1.45 ausgegeben. Ski- und Sportschlitten werden gratis befördert. Diese Billette berechnen zur Rückfahrt am Sonntag oder Montag.

Zollwesen

Wiedereröffnung des Nordlamtes St. Moritz. (SVZ.) Über die nächste Wintersaison wird das Gepäckzollamt St. Moritz vom 15. Dezember 1931 bis 10. März 1932 geöffnet sein. Während dieser Periode können aus dem Auslande nach St. Moritz bestimmte Sendungen von Reiseeffekten im Transit zur Zollbehandlung nach genannter Empfangsstation abgefertigt werden.

Fremdenfrequenz

Bern. Laut Mitteilung des Offiziellen Verkehrsbureaus Bern verzeichnen die städtischen Gasthöfe im Monat Oktober 1931 11,150 registrierte Personen (1930: 12,087 und 24,978 Logiernächte (1930: 27,346). Von den Personen entfallen auf die Schweiz 7688, Deutschland 1494, Frankreich 513, England 156, Holland 99, Italien 268, Belgien und Luxemburg 85, Oesterreich 185, Tschechoslowakei 58, Spanien 58, Nordamerika 134, Zentral- und Südamerika 89, andere Länder 323.

Statistik des Luzerner Fremdenverkehrs. Soeben ist vom Verkehrsbureau Luern die vergleichende Zusammenstellung des Reisebusches in der abgelaufenen Saison (Monate April—Oktober) herausgegeben worden. Danach ergibt sich hinsichtlich der Nationalität der Gäste folgendes Bild:

Vergleich der Ankünfte 1931 mit denjenigen von 1930

Herkunft	1931	1930	Zu- oder Abnahme
Schweiz	44,356	42,739	+ 1,617
Deutschland	26,341	48,598	- 22,257
Grossbritannien	26,101	25,428	+ 673
Amerika (U. S. A.)	27,716	44,413	- 16,697
Frankreich	9,573	8,770	+ 803
Holland	7,747	7,323	+ 424
Belgien	3,673	2,768	+ 905
Luxemburg	651	307	+ 344
Dänemark, Schweden, Norwegen, Finnland, Baltische Staaten	2,920	2,465	+ 464
Italien	4,251	3,796	+ 455
Oesterreich	3,867	3,595	+ 272
Ungarn	1,123	1,067	+ 56
Polen	453	479	- 26
Tschechoslowakei	1,541	1,313	+ 228
Russland (Ukraine)	26	96	- 70
Balkanstaaten	724	894	- 170
Spanien	500	692	- 192
Portugal	75	88	- 13
Mittelamerika	63	230	- 167
Südamerika	525	885	- 360
Canada	554	795	- 241
Australien	438	1,814	- 1,376
Asien	697	948	- 251
Afrika	737	798	- 61
Total	164,661	200,301	

Frequenzrückgang 1931 = 35,640 Gäste = 17,78%

Fragekasten

Ausforschung des Aufenthalts. Mitglieder, die in der Lage sind, die derzeitige Adresse des Küchenchef Heinrich Frei aus Rorschach anzugeben, werden um gefl. Mitteilung an die Redaktion ersucht.

Redaktion — Rédaction

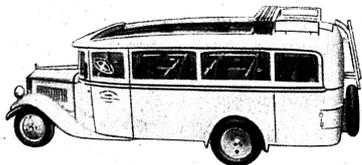
Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

NE DITES JAMAIS
Heidsieck SANS DIRE
MONOPOLE
GRAND VIN DE Champagne

AGENCE POUR LA SUISSE:
JEAN HAECKY IMPORT, S.A. BALE



HOTEL-OMNIBUSSE
von der einfachsten bis feinsten Luxusausführung, aber immer
QUALITÄT

am besten und zu den vorteilhaftesten Bedingungen von den

CARROSSERIEWERKEN JEAN GYGAX & BIEL
Gegründet 1889 Frelestrasse 13-15

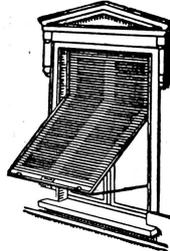
Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne kostenlose Offerten.

Zündhölzer

Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schuhmacher, „Ideal“, Bodenwiese, Bodenöl, Stahlspäne, Essig-Essenz, etc. liefert in bester Qualität billigst

G. H. Fischer, Schweizer Zündholz- und Fettwaren-Fabrik Fehraltorf (Zeh.) Oeger, 1860, Gold-Medaille Zürich 1894. — Verlangen Sie Preisliste und Prospekte.

Kauf bei den Inseraten der Hotel-Revue



Rolladenfabrik A. Griesser A. G. Aadorf

empfeht sich zur Lieferung von Rolltoren aus Stahlblech u. Holz, Stahlblech u. Holzrolläden, Rolljalousien, Zugjalousien und Rollschutzwänden, Jalousieumleglädern, Sonnenstoren für Terrassen und Fenster, Bascul-Tore 57059 für Garagen.



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

OFFERIERE solange Vorrat schön, saubere
DECKEL-SCHNECKEN
à Fr. 2.00 p. Kilo plus Porto.
Arnold-Boll-Aus der Au, Thierwilen (Thurgau).

Forellen von Muri (Aargau) Schmackhaft haltbar beste Qualität
Grösstes Schweizer Forellengeschäft Wirth & Cie. Tel. 66

Solitär, seriöser und tüchtiger **Geschäftsmann** mit verträgl. Charakt., Inh. ein. rent. Reichsbahnhof-Wirtschaft (Buffet), Nhl. Schweizerin, mit schön. gross. möbl. Wohn- u. eig. Inventar, sucht eine im Gastwirtschafsgewerbe erfähr., geb. u. tücht. **Wirtschafterin** nicht über 38 J. alt, mit ein. Tausendfr. Vorräten, z. wech. Beteiligung. Bei gegenseitiger Zuneigung spätere **HEIRAT** n. ausgeschl. Off. mit tief. Bild u. Zeugnisabschr. unt. Chiffre **MB 3009** u. d. Hotel-Revue, Basel 2.

18 1/2-jähriger, starker, intelligent. Jüngling sucht

Koch-Lehrstelle in besseres Hotel od. Pension. Offerten erbeten an: Emil Lüthi, Rosenberg, Ruswil (Kt. Luern).

Oberkellner event. Chef d'étage oder Chef de salle, Schweizer, 34 Jahre, sprachenkundig, gewandter Fachmann, mit erstklassigen Referenzen sucht, Winter-Engagement. Offerten unter Chiffre A.Z. 2962 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Weihnachts-Wunsch

Im Hotelfach durchaus tüchtige, sehr präsentable, unabhängige Dame, Anfang 40, mit schönem Ersparnem, wünscht Bekanntschaft mit nur ganz tücht., seriösem Fachmann. Off. mit Bild, n. d. Angab. unter Chiffre B. W. 2011 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2. Anonymes zwecklos.

ENGLAND

École internationale gegr. 1909 Garantierte durch Einzelunterricht gründliches Studium der englischen Sprache in fünf Monaten für Anfänger und Fortgeschrittene. Prima Pension und Familienleben zugesichert. — Prospekte und beste Referenzen durch **A. H. Cutler, Principal, Herne Bay (Kent).**

Neuchâtel Châtenay
se trouve dans les bons Hôtels

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

LUZERN Hotel Wagner
Vornehmes Familienhotel, Nähe Bahnhof, Jahresbetrieb. C. Wagner, Prop.

Quel hôtel? Ich komme
engag. 2 étudiants, skieurs expérimentés, comme maîtres de ski pendant saison. Cond.: nourriture et coucher. Tar. s. chiffre: 24.338. Poste restante, Fribourg.

Emma Eberhard
Bahnhofstrasse 100, Zürich
Telephon Kloten Nr. 37
Revisionen - Expertisen

Auf jeden Tisch gehört **LEA & PERRINS SAUCE** die echte Worcester-Sauce
Generalvertrieb für die Schweiz **GUSTAV GERIG** Zürich, Kaspar-Escher-Haus

Friturepapiere
Spitzenpapiere
Eispapiere
Papierservietten
Serviettentaschen
Teller-Deckchen
Gilettaf.-Nachteln
Crème-Kapseln
Fritz Danuser & Co. Zürich 6
Neue Beckenhofstr. 47

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

Rohrmöbel
Fritz Danuser & Co. Zürich 6
Rohrmöbel-Fabrik Kirchberg (KH Bern) Fritz Danuser & Co. Zürich 6

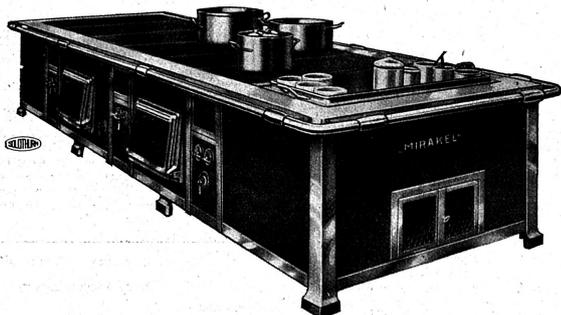
SOLOTHURNER Gas-Grossküchen-Herd

SYSTEM

"MIRAKEL"

Der ideale Gasherd

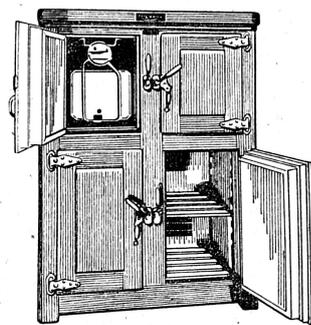
mit geschlossener Kochfläche. Arbeitet bei normalem Gasdruck, ohne Pressluft, ohne Pressgas, daher keine umständliche Mechanisierung des Küchenbetriebes.



Kostenlose und unverbindliche Beratung durch den alleinigen Fabrikanten:

SCHWEIZ. GASAPPARATE-FABRIK SOLOTHURN

DER KLUGE GESCHÄFTSMANN



HAT SEINEN FRIGIDAIRE

Er hat ihn und, was wichtiger ist, schätzt ihn mehr als irgend eines seiner beruflichen Werkzeuge, denn er hat schon lange festgestellt, daß Frigidaire sich selbst bezahlt macht. Den sonst unvermeidlichen Verlusten durch verdorbene Waren hat er endgültig ein Ende

bereitet. Er hat seine Ausgaben vermindert und sich dazu noch Mühe und Ärger erspart, denn seine Kunden sind seitdem über den Zustand seiner Lebensmittel begeistert. Frigidaire ist vollkommen automatisch, absolut zuverlässig und stets regelmäßig im Betrieb. Bitte lassen Sie sich unsere verschiedenen Modelle zeigen. Für jeden Zweck haben wir das Richtige.

APPLICATIONS ELECTRIQUES S. A.
Genf: Bd. Helvétique 17 - Zürich: Bahnhofstraße 58

Es gibt nur ein

Frigidaire

ELEKTRISCH-AUTOMATISCHE KÜHLUNG

Produkt der General Motors

Standard-Modelle sofort lieferbar
VERTRETER IN ALLEN GRÖßEREN STÄDTEN DER SCHWEIZ

HOLLIGER & THEUS BAUGESCHÄFT • CHUR

Vermittlung von An- und Verkauf von Liegenschaften und Grundstücken. Telefon 607.

Der Hotellieferant ist in Gefahr

von andern Firmen überholt zu werden, wenn er nicht inseriert

AT. SCHWYDER

Kochfett Kraft

in Gratis-Ständern und Wannen

Fr. 350 per kg

FABRIKANTEN: STÜSSY & Co ZÜRICH
AKTIENGESELLSCHAFT

Marke „Lux“ mit Schiebetüre, das Beste moderner Telefonkabinen

Unvollständig ist jede Telefon-Anlage ohne **ANTIPHON**

Die schalldichte Telefonkabine

Höchst erreichbare Schalldichtigkeit mit bester Ventilation - ohne Inmispelierung, daher keine Stockluft und staubfrei - von der einfachsten bis zur feinsten Ausführung in jeder Holz- und Stahlart. Prospekte und Offerten durch

Mehrfach patentiert

A. Blaser & Söhne, Telefonkabinenbau: „Antiphon“
Schwyz - Telefon 76

Billard-Renovation

aller Systeme. Alle Zubehörden
Banden, Tuch, Kugeln, Stöcke usw.
Prima Referenzen. Höflichst empfiehlt sich
F. Baeriswyl, Safenwil (Aargau)

Kochherde

GEBR. KREBS OBERHOFEN THUNERSEE

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

National-Kassen (occas.)

weit unter Preis verkauft mit alter Garantie u. Zahlungen. Eigene Reparaturwerkstatt mit Rollenschneiderei

M. Sing, Zürich
Klosterstrasse 12
Telephon 44.512

Nerven-Heilanstalt

„Friedheim“
Zihischlacht
(Thurgau)

Eisenbahnstationen:
Amriswil
Bischofszell-Nord

Nerven- und Gemütskranke

Sorgfältige Pflege
Gegründet 1891
Drei Aerzte
Tel. Nr. 3

Chefarzt u. Besitzer:
Dr. Krayenbühl

Gesucht

in Jahresstelle von Sanatorium im Hochgebirge

Diätassistentin u. Hilfsköchin

Verlangt wird eingehende Kenntnis der franz. Hotelküche, besondere Ausbildung und Verständnis für Regimeküche wie nach Bircher-Benner, Sauerbruch-Gerson, Brauer, Diabetesdiät und Berechnung, Schon- und Reizkost für Magen- und Darmkrankheiten etc. - Im gleichen Haus ist ebenfalls die Jahresstelle an

junge Wäscherin

zu vergeben. Dieselbe hat äusserst sauber und flink in ihrer Arbeit zu sein und in Lingerie und Hausarbeiten mitzuhelfen. - Für beide Stellen sind Offerten erbeten mit Angabe bisheriger Tätigkeit, Seilansprüche und Photographie unter Chiffre N. A. 2006 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

SCHWEIZER.

HOTEL FACHSCHULE LUZERN

Staatl. subv. Sempacherstr. 14
Beste Vor- und Fortbildung
Fach-, Sprach-, Servier-, Koch-

WINTER KURSE

Beginn Anfang Januar. - Prospekt verlangen!

Pianiste

de 1er ordre ou petit orchestre (Jazz et concert) cherche engagement. Références de Suisse, Hans Foor, VIII., Daugasse 2a, Wien.

Junge, deutsch- und französisch sprechende

Tochter

sucht Stelle als Anfängerin in Tea-Room oder besseres Restaurant. Gef. Offerten unt. Chiffre H. E. 2002 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

+ Körper- u. Schönheitspflege +

Privat- u. städt. Kosmetiker, Assistenten und hygienischer Helfer. page 20 ff. für Spaza, Göttsch, Verhölshaus, Casa Clara, Kreuz 40, Gm.

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

Hergerts **PHOTOZENTRALE** in Aarau
20 Stück nur Fr. 3.-, 50 Stück nur Fr. 5.50.

Kassier-Aide de réception

Schweizerbürger, 24 Jahre, gut präz., 3 Hauptsprachen, tüchtig u. selbst., sucht Engagement für Winter u. Frühling, in- oder Ausland. Gegenwärtig noch in grossem bestbekanntem Hause tätig. In Zeugnisse und Referenzen. Frei ab 1. Dez. Offert. unt. Chiffre R. A. 2965 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire - Caissier - Réception

Tessinois, 26 ans, connaissant 5 langues, au courant de tous les travaux de bureau, cherche place pour saison d'hiver ou à l'année. Certificats à disposition. Références sur ordre. Ecrire sous chiffre L. O. 2993 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hotel-Sekretär-Kurse

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

Cusenier

Liqueurs de luxe

Cusenier

Cognac 3 couronnes

Cusenier

Orangeade et citronnade

Le Mandarin

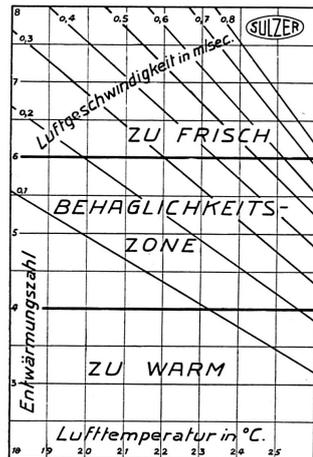
l'apéritif préféré aux amers et-bitters

Dépôt pour la Suisse: **Joseph Stofer**, 11, Burgfelderstrasse, **Bâle** - Téléphone: Safran 59.37

Die Luftkonditionierungs- und die Entlüftungseinrichtungen des Hotels Elite in Biel

1. Allgemeine Bemerkungen über Luftkonditionierung.

Wir haben über dieses Thema bereits in der „Hotel-Technik“ vom September einen kurzen Aufsatz allgemeiner Natur veröffentlicht und sind nunmehr in der Lage, noch eine ganze Reihe von wertvollen Ergänzungen über Zweck und Prinzip der Luftkonditionierung zu machen.



Graphische Darstellung der Entwärmungsverhältnisse in Abhängigkeit von der Lufttemperatur und Luftgeschwindigkeit

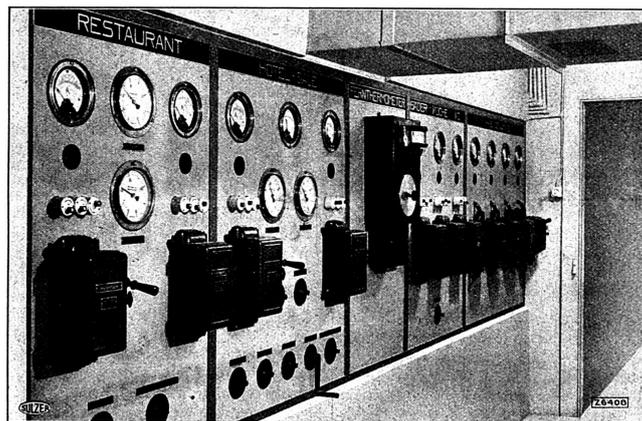
zungen über Zweck und Prinzip der Luftkonditionierung zu machen.

Vor allem muss festgehalten werden, dass die Neuzeit von den früheren Gesichtspunkten über die Lüftung abgekommen ist. Nicht die Luftverschlechterung, bzw. nicht ein hoher Kohlendioxidgehalt bestimmt heute den Luftwechsel, sondern die Überlegung, in den Aufenthaltsräumen, vornehmlich in den stark besetzten, das Maximum an Behaglichkeit zu erreichen. Dieser Standpunkt führt zu einer häufigeren Lüfterneuerung, als die Errechnung auf der Basis des Kohlendioxidgehaltes. Die Gründe anormaler Erwärmung stark besetzter Lokale sind wohl jedem Hotelier bekannt und bedürfen keiner Erwähnung. Das Diagramm zeigt vortrefflich den Einfluss, den eine zu hohe oder eine zu niedrige Raumtemperatur auf das menschliche Empfinden hat. Man sieht, dass bei unbewegter Luft sich die Behaglichkeitszone zwischen 16 und 21 1/2° C befindet. Steigt die Temperatur auch nur auf 22° C, so ist es im Lokal bereits zu warm. Wird aber die Luft bewegt, wenn auch nur mit einer Geschwindigkeit von 0,1 Meter pro Sekunde, so fühlt man sich noch bei 23° C behaglich. Gibt man der Luft eine Geschwindigkeit von 0,2 m pro Sekunde, so verschiebt man die Behaglichkeitszone zwischen den Grenzwerten 20 und 25 1/2° C. Für höhere Temperaturen würde diese Geschwindigkeit nicht mehr genügen, während sie bei Temperaturen von unter 20° C zu „frisch“ wirkt, bzw. zu hoch ist.

Theoretisch kann also die Entwärmung, bzw. die Kühlung eines Raumes durch Steigerung der Luftgeschwindigkeit immer durchgeführt werden. Praktisch aber deshalb nicht, weil Zugscheinungen auftreten. Sie werden nicht nur unangenehm empfunden, namentlich bei niedrigen Temperaturen, sondern sie wirken sich auch hygienisch unvorteilhaft aus. Deshalb arbeitet man mit kleinen Luftgeschwindigkeiten und niedrigen Temperaturen. Anders ausgedrückt: die dem zu entwärmenden Raum zugeführte Frischluft wird vor dem Eintritt in den Raum künstlich auf eine niedrige Temperatur gebracht (10—14° C) und kann nun in Lokalen mit Aufenthaltstemperaturen von 20—24° C grössere Wärmemengen binden, ohne dass sich Zugluft bemerkbar macht. Handelt es sich um stark wasserdampfhaltige Luft, so wirkt die Kühlung gleichzeitig entfeuchtend und reduziert den Wassergehalt auf das

zulässige Mass von 8—10 Gramm pro Kilo Luft. Dazu muss allerdings die Bemerkung gemacht werden, dass in unserm kontinentalen Klima die Entfeuchtung kaum eine Rolle spielt, bzw. nicht gemacht zu werden braucht. Unser Klima ermöglicht ebenfalls die Luftkühlung durch einfachen Kontakt mit von gewöhnlichem Leitungswasser durchflossenen Radiatoren, da die maximale Leitungswassertemperatur in St. Gallen nur 8° C, in Zürich 10° C und in Winterthur 11° C beträgt, im Sommer gemessen. Wo dagegen, wie z. B. im Süden, kein genügend kaltes Wasser zur Verfügung steht oder nicht in den erforderlichen Mengen, wird die Luft unter Zuhilfenahme einer künstlichen Kälteerzeugungsanlage gekühlt. In gewissen Etablissements wird es möglich sein, eine vorhandene Kälteanlage zu diesem Zweck heranzuziehen.

Es empfiehlt sich nun sehr, die auf den eben auseinandergesetzten Prinzipien beruhende Lüftungsanlage ebenfalls in den Dienst der Heizung zu stellen. Das geschieht auf sehr einfache Weise dadurch, dass die Luft, bevor sie in die zu erfrischenden Lokale eintritt, an den Wandungen



Schalttafel der Anlagen im Hotel Elite

eines Heizkörpers entlang streicht und sich dabei erwärmt. Es liegt im Prinzip der Luftkonditionierung, dass sich diese erwärmte Luft im Raum sehr rasch verteilt und dieser deshalb bald auf Temperatur kommt. Dies ist am Morgen erwünscht. Ferner zur strengen Winterszeit. Dann kann die Konditionierungsanlage die Wärmewirkung der gewöhnlichen in den Sälen aufgestellten Radiatoren wertvoll unterstützen.

2. Die maschinelle Einrichtung.

Der Eintritt der Luft erfolgt im Hotel Elite bei allen Anlagen oberhalb des Hausdaches, in grosser Höhe über dem Erdboden, auf eine Art, welche das Eindringen von Wasser und Schnee in die bis ins Kellergeschoss führenden Luftschächte verhindert. Die Frischluftschächte enden in den Apparatkammern, wo wir — in der Richtung des Luftstromes — zuerst Metallzellenfilter finden, um die staubigen Beimischungen aus der Luft auszuscheiden. Trotz der Luftfassung hoch über der Strasse sind solche Verunreinigungen nie ganz zu vermeiden. Auf den Filter folgen die Heizbatterien (die natürlich nur im Bedarfsfall eingeschaltet werden) und auf diese die noch nicht installierten, jedoch vorgesehenen Kühleinrichtungen. Anschliessend treffen wir auf die Zuluft-Ventilatoren, die durch die Frischluftschächte hindurch die Luft ansaugen und sie dann den verschiedenen zu lüftenden Lokalen zublauen. Wir bemerken noch bei jeder Anlage einen zweiten Ventilator. Er dient zum Absaugen der verbrauchten Luft aus dem grossen Restaurationsraum und aus dem Gesellschaftszimmer des Hotels. Durch einen bis

über Dachhöhe geführten Abzugschacht bläst dieser gleiche Ventilator die Abluft ins Freie. Eine Umstellklappe ermöglicht aber — dies ist namentlich bei geringer Besetzung und während dem Anheizen des grossen Restaurationsraumes erwünscht — die Abluft wieder dem Filter zuzuführen und auf dem bereits beschriebenen Wege neuerdings in das Restaurant gelangen zu lassen.

3. Restaurationslüftung.

Durch mehrere Diffusoren besonderer, der Erstellerfirma patentierter Konstruktion tritt die Luft an der Restaurationsdecke ein. Die Diffusoren verteilen die Luft so fein, dass selbst bei einer Luftgeschwindigkeit von 15 Meter pro Sekunde — was für Restaurationsbetriebe natürlich nie in Frage kommt — ein in 10—20 cm Entfernung von der Luftaustrittsöffnung gehaltenes brennendes Streichholz nicht zum Erlöschen kommt. Zugluft ist also ausgeschlossen. Deshalb konnten diese Diffusoren sogar auf der Galerie des Restaurants Verwendung finden, also in sehr geringer Höhe über der Aufenthaltszone der Galeriegäste. Die Diffusoren (d. h. die Luftverteiler) sorgen in Verbindung mit der durch den Ventilator verursachten hohen Luftgeschwindigkeit für eine gute Luftmischung im Lokal.

der einzelnen Räume haben Klappen, die von einer Zentralstelle aus bedient werden und die individuelle Lüftung jedes Raumes gestatten, im Interesse des wirtschaftlichen Betriebes. Alle erwähnten Gesellschaftsräume sind auch an einen Abzugsventilator angeschlossen.

5. Entlüftung der Toiletten und Badezimmer.

Für diese Lokale wurde eine reine Abzugs- und Lüftungsvorrichtung vorgesehen, die mit den Konditionierungsanlagen nichts zu tun hat. Die meisten Einzelbäder im II. und IV. Stock haben nämlich keine Fenster. Deshalb war die künstliche Entlüftung gegeben. Um die vertikale Übertragung von Gesprächen zu vermeiden, wurden die Abluftkanäle für jedes einzelne Bad getrennt bis ins fünfte Stockwerk geführt. Erst dort ist der gemeinsame Sammelkanal, durch eine Hohldecke gebildet, neben dem Unterzug an der Innenwand in den Dienstzimmern liegend. Der Sammelkanal leitet die Luft zu dem auf dem Dach in einem besonderen Raum untergebrachten Ventilator. Dieser befördert sie ins Freie. Die Luft in diesen Einzelbädern, wie in den Toiletten wird auf die beschriebene Weise stündlich 10 Mal gewechselt. Die zum Ersatz der abgesaugten Luft dienende Luft strömt dadurch automatisch nach, dass man die Türschwelle zu den Toiletten und Badzimmern weglässt. Dadurch entstanden ca. 4 cm hohe Schlitze, durch welche die Frischluft nachströmt.

Die Ausblaseöffnung des Ventilators kann bei Nichtbetrieb durch eine Klappe geschlossen werden, damit namentlich im Winter die kalte Aussenluft nicht eindringen kann.

6. Entlüftung der Restaurations-Toiletten.

Die künstliche Entlüftung der zum grossen Restaurant gehörenden Toiletten war deshalb unbedingt erforderlich, weil keine Fenster vorhanden sind und weil das Übertragen von Gerüchen nach dem Restaurant unbedingt vermieden werden musste. Von der technisch naheliegenden Lösung des Anschlusses an die Entlüftung der Toiletten und der Hotelbadezimmer musste aus lokalen Gründen (sehr lange und komplizierte Kanalführung) Umgang genommen werden. Man entschloss sich deshalb zu einer eigenen Anlage. Kurze, an der Decke der Toiletten verlegte Kanäle führen die abzusaugende Luft zum Steigkanal, der in

Die Absaugung der Abluft durch den im vorhergehenden Abschnitt erwähnten Ventilator erfolgt oberhalb des Windfanges.

Die Absaugleistung des Abluft-Ventilators ist geringer als die Leistung des die Frischluft zublauenden Ventilators. Der Saal hat daher etwas Überdruck. Die Aussenluft kann deshalb nicht durch die Fugen und Ritzen in den Saal dringen; vielmehr hat die überschüssige Luft das Bestreben, durch Undichtheiten an Türen und Fenstern zu entweichen.

Die Radiatorenheizfläche des Saales reicht nur bis zu Aussentemperaturen von bis —5° C. Wird es kälter, so wird die Lüftungsanlage auf die bereits weiter oben beschriebene Weise auch in den Dienst der Heizung gestellt, wobei dank der Stellung der Umstellklappe die Abluft im Kreislauf immer wieder an der Heizbatterie vorbeistreicht und dann wieder in den Saal gelangt.

4. Lüftung der Gesellschaftsräume des Hotels.

Eine zweite Konditionierungsanlage bedient den grossen Saal, den Speisesaal und das Fumoir. Die technischen Einrichtungen sind ähnlich wie im Restaurant. Es erfolgt, wie im Restaurant, ein stündlich achtmaliger Wechsel des Luftinhaltes. Die Luftkanäle



Privatbureau der Brauerei Hurlimann, Zürich, als Beispiel einer Asthischen, zugfreien Lüftung. Die stark gekühlte Luft wird durch eine Rosette über dem Betretungskörper eingeführt.

einer Hohlwand liegt. Von dort aus gelangt die Luft zum in der Wand montierten Schraubventilator, der sie ins Freie drückt. Die Ersatzluft strömt vom Restaurant her nach. Um dies zu erleichtern, ist unter der Eingangstüre zu den Toiletten eine Öffnung vorgesehen. Es erfolgt stündlich ein 10—15-facher Luftwechsel.

7. Lüftung der Küche und deren Nebenräume.

Diese Anlage ist berechnet für eine 35fache stündliche Lüfterneuerung. Es ist reiner Absaugbetrieb. Die Abluft tritt durch

Schlitze in zwei an der Aussenwand des Hotels bis in den Dachboden emporgeführte Blechrohre. Dort stehen sie in Verbindung mit dem Saugventilator. Dieser bläst die Luft über Dach ins Freie. Eine Klappe ermöglicht im Winter, die stündlich abgesaugte Luftmenge zu drosseln, bzw. sie zu reduzieren. Für die Nebenräume der Küche ist zehnfacher Luftwechsel vorgesehen. Die Frischluft strömt aus den anliegenden Räumen und aus dem Freien nach, durch besonders dafür vorgesehene Öffnungen.

8. Verschiedenes.

Bei der Installation all der beschriebenen Einrichtungen wurde auf einen praktisch geräuschlos Betrieb weitgehend Bedacht

Zentrale Fettfänger für Grossküchen

Um in Grossküchen eine Verstopfung der Ablaufrohre durch das sich in Lösung befindende Fett zu verhindern, werden im ersten Leitungsteil, möglichst nahe bei den Spülbooten, sogenannte Fettfänger angebracht. Sie sollten eigentlich periodisch gereinigt werden. Meistens aber wird diese Reinigung erst dann vorgenommen, wenn sie übertoll sind und die Leitung verstopft ist, so dass das Spülwasser nicht mehr abfließen kann. Zu stark gefüllte Fettfänger weisen aber noch einen andern Nachteil auf: das heisse Wasser, das keinen glatten Verlauf mehr hat, löst die obersten Fettschichten, die nun doch in die Rohrleitung gelangen und sich dort an den Wandungen festsetzen. Das ästhetische Moment spielt schliesslich auch eine Rolle. Beim Reinigen der Fettfänger sind nämlich ausstretende üble Gerüche nicht zu vermeiden.

Aus diesen Betrachtungen heraus verdient der Gedanke, die kleinen Fettfänger in der Küche durch einen einzigen zentralen zu ersetzen, ausserhalb der Küche montiert, entschiedene Beachtung. Im Handel sind längst gusseiserne Fettfänger erhältlich, die in einem gemauerten Schacht untergebracht werden. Man kann auch den ganzen zentralen Fettfänger in Mauerwerk erstellen. Es ist nur dafür zu sorgen, dass das Ablaufrohr etwas unterhalb dem Niveau des Einlaufrohres verlegt wird, beide Rohre horizontal verlaufen und Ein- wie Auslauf sich diametral gegenüberliegen. Durch gemauerte Trennwände (wovon die gegen den Auslauf zu gerichtete fast bis auf den Grund reicht, die gegen den Einlauf zu gerichtete dagegen herausziehbar ist und nur wenig unter Was-

genommen. Um den Betrieb zu erleichtern, ihn vor allem einfach und übersichtlich zu gestalten, wurde eine zentrale Schalttafel vorgesehen, um von einer einzigen Stelle aus alles überwachen und kontrollieren zu können. Von dieser Schalttafel aus werden die verschiedenen Luftklappen durch Fernsteuerung bedient. Hier sind die Schalter der Druck- und Saugventilatoren angeordnet. Kontrollämpchen zeigen den Gang der Maschinen an. Eine Fernthermometeranlage erleichtert die Bedienung der Schalttafel. Sämtliche beschriebenen Einrichtungen wurden von der Firma Gebr. Sulzer A. G. Winterthur projektiert und erstellt. Diese Firma stellte uns ebenfalls die Klischees zu Verfügung.

terniveau taucht) wird der Fänger in drei unter sich verbundene Abteilungen eingeteilt und das Wasser gezwungen, auf dem Wege vom Einlauf zum Auslauf die tiefste Stelle des Schachtes zu passieren. Dabei gelangt das spezifisch leichte Fett durch Hochsteigen zum Ausschneiden und setzt sich zwischen beiden Trennwänden fest, d. h. in der mittleren Abteilung. Schwere Stoffe von schlammartigem Charakter dagegen lagern sich in einer Vertiefung der Schachtgrube ab. In der Nähe solcher Abscheider sollte eine Wasserleitungs-Anzapfung vorgesehen werden, damit durch Schlauchanschluss immer eine gute Spülung durch kräftigen Wasserstrahl möglich ist.

Für die Verbindungsleitung zwischen den Spültischen und dem zentralen Fettfänger sollte Blei gewählt werden. Sind in dieser Leitungsführung Kniestücke unvermeidlich, so sollten solche mit Deckel gewählt werden, damit die Leitung leicht gereinigt werden kann. Für die Deckelverschlüsse wähle man nicht Schrauben aus Eisen, sondern solche aus Messing, da sie sich leichter bewegen lassen. Für die Ablaufleitungen des zentralen Fettfängers wähle man gusseiserne Muffenrohre mit Teerstrickdichtung und Bleiverguss. Die Ablaufleitung kann unterhalb des Küchenbodens oder an der Kellerdecke (falls die Küche unterkellert ist) verlegt werden. Sie ist an ihrem Ende zu ventilieren durch ein bis über das Dach geführtes und mit Schutzhaube versehenes Lüftungsrohr. Interessenten übermittelt die Redaktion gerne eine schematische Skizze derartiger Fettfänger.

dieser ca. 1,80 m hohen Stümpfe sind mit versenkt angeordneten Reflektoren ausgerüstet, die das Licht der im Brennpunkt angeordneten Lampen an die weisse Decke hinaufwerfen. Von dort wird es reflektiert. Diese Säulenstümpfe haben ca. 60 cm Durchmesser und dienen ebenfalls als Kleider- sowie als Schirmständer. Es handelt sich um einen Parterre-Raum. Die Installationskosten werden also ein Minimum, indem

die einfache Leitungsanlage an der Kellerdecke verlegt und die Drähte in den Säulenstümpfen einfach hochgeführt wurden.

Die Wirkung ist überaus elegant und originell. Gleichmässiges Licht erfüllt den ganzen Raum. Nur unmittelbar oberhalb der versenkt angeordneten Lampen verstrahlt etwas weisse Kreise an der Decke die Quelle dieser Helligkeit. Sonst stünde man fast vor einem Rätsel. Wer vermutet denn, dass ein Schirm- und Kleiderständer nebenbei auch ein Beleuchtungskörper sein kann! Wir wollen hier beifügen, dass eine derartige Beleuchtung eine absolut weisse Decke bedingt. Die Innenausstattung wird sich teilweise nach dieser Tatsache richten müssen. Die Decke ist auch in sauberem Zustand zu halten. Jede Verschmutzung zieht eine Verminderung der Helligkeit nach sich. Die Einfachheit und Originalität geht auch auf Kosten der Wirtschaftlichkeit. Denn der Energieverbrauch ist bei solchen indirekten Beleuchtungen etwa doppelt so hoch wie bei Anlagen mit direktem Licht. Bei Qualitätsanspruch wird allerdings leicht ein entsprechender Konsumations-

zuschlag gemacht werden können, namentlich bei den relativ billigen Lichttarifen der Schweiz. Zudem braucht auch diese Luxusbeleuchtung nur 0,6 Kilowatt pro Stunde, so dass von einer fühlbaren Belastung der Lichtspeisen in Anbetracht der kurzen täglichen Benützungszeit nicht die Rede sein kann.

Ausschlaggebend für diese Art der Beleuchtung mag, vom wirtschaftlichen Standpunkt aus, die Tatsache der ziemlich gleichmässigen Besetzung während der Beleuchtungszeit gewesen sein. Wo diese Voraussetzung nicht zutrifft, wird jedenfalls Einzelbeleuchtung der verschiedenen Tische und Nischen richtiger sein, weil dann von Fall zu Fall die Lampen entsprechend der Besetzung eingeschaltet werden. Eine Allgemeinbeleuchtung wird dadurch nicht überflüssig. Nur kann sie wesentlich schwächer sein.

Im gleichen Lokal ist nicht nur das Licht, sondern ebenfalls die Schallquelle unsichtbar angeordnet. Der Lautsprecher befindet sich oberhalb des Windfanges, hinter einem engmaschigen Sieb, das eine Ventilationsöffnung vertäuscht. Das Lokal wurde Ende September dem Betrieb übergeben.

Haben Sie Wünsche in bezug auf Ihren Staubsauger?

Es ist eine allgemein bekannte und immer wieder auftretende Erscheinung, dass während Hochkonjunkturperioden die Fabrikannten in erster Linie ihre Normalprodukte vertreiben und für Sonderwünsche ein taubes Ohr haben und dass zu Krisenzeiten der Abnehmer genau nach seinen speziellen Wünschen gefragt wird, damit sie im Bau der Einrichtung weitgehend berücksichtigt werden können. Wir leben heute wieder in einer Epoche, wo auf die Wünsche des Konsumenten gelauscht wird, wo die Fabrikannten den Kontakt mit den Verbrauchern suchen. Nicht jenen, der Geschäfte betätigt, sondern den, der zu einer Zusammenarbeit führt, welche eine weitere Vervollkommenheit des Produktes bezweckt. Diesen Kontakt dürfen wir nicht ablehnen. Denn es bestehen alle Aussichten für ein dauerndes Zusammenarbeiten. Die rücksichtslose Massenherstellung hat entschieden abgewirtschaftet. Die Orientierung nach der Rationalisierung macht wieder mehr dem Schielen nach den individuellen Bedürfnissen der Abnehmer Platz.

Es ist deshalb nicht zum Verwundern, dass auch Staubsaugerfabrikannten sich die Frage vorlegen, ob das Geschaffene tatsächlich den Bedürfnissen der Hotellerie voll und ganz entspreche oder ob die Hotellerie, die den Staubsauger wohl mehr strapaziert als jeder andere Betrieb, nicht dieses oder jenes anzulegen oder gar zu tadeln habe. Der Standpunkt, der Staubsauger sei nun einmal ein Staubsauger und an ihm sei nichts zu ändern, man müsse ihn nehmen wie er sei, mit den Vor- und Nachteilen, ist absolut falsch. Keine Konstruktion ist so gut, dass sie nicht noch vervollkommen werden könnte. Wie aber sind Vervollkommnungen möglich? Wohl in erster

Linie dadurch, dass die Personen, die den Staubsauger am meisten gebrauchen, ihre Erfahrungen den Fabrikannten mitteilen. Wir laden deshalb unsere Leser ein, unserer fachtechnischen Redaktion ihre Beobachtungen zur Verfügung zu stellen. Wir betonen, dass der praktisch geräuschlos und der radiostörfreie Staubsauger geschaffen sind. Auch die Gewichtsverminderung wird angestrebt. Die Saugkraft der heutigen Apparate übertrifft ganz bedeutend jene der noch vor zwei Jahren den Markt beherrschenden Ausführungen. Um es aber unsern Mitgliedern leichter zu machen, möchten wir ihnen einige Fragen vorlegen:

1. Treten Nachteile ein beim Reinigen von Treppen? Welche?
2. Haben Sie Schwierigkeiten für das Reinigen von hohen Decken, die nur mittelst Leitern zugänglich sind?
3. Werden auch Fäden und Haare, die im Teppich eingetreten sind, leicht aufgenommen?
4. Verwenden Sie den Blaufuststrom ebenfalls? Zu welchem Zweck? Haben Sie Anregungen zu machen über weitere Verwendungsmöglichkeiten des Blaufuststromes? (Man benützt ihn unseres Wissens bis heute für Sprühdüsen, Heissluftdecken, Zerstäuben von pulverartigen Desinfektionsmitteln, Desinfektion von Polstermöbeln durch Einblasen von nebelartigen, keimtötenden Substanzen.)
5. Was halten Sie von Apparaten, die klopfen und bürsten?
6. Benützen Sie den Staubsauger ebenfalls zum Reinigen von Tieren, namentlich zum Striegeln von Pferden? Welche Erfahrungen machten Sie? Haben Sie Anregungen in bezug auf die Tierreinigung?
7. Welche Reparaturen hatten Sie im Laufe der letzten Jahre?
8. Welche Staubsaugermarken hatten Sie bisher in Benützung?
9. Genügen die verschiedenen Saugstücke oder haben Sie diesbezüglich noch besondere Wünsche? B

Die elektrische Beleuchtung des Tea-Rooms der Konditorei Himmel in Baden

Sie stellt insofern eine ganz eigenartige Lösung dar, als sie indirekt ist und durch nur zwei Lampen von je 500 Kerzen gedeckt wird. Sie genügen, um das ca. 15 m lange und ca. 8 m breite Lokal gut zu erhellen. Man kann an allen Tischen ohne jede Anstrengung lesen, mit Ausnahme einer kleinen Seitennische.

Zwei in der Längsachse platzierte Säulenstümpfe sind die Lampenträger. Die Köpfe

Rundholz zimmert man eine viereckige Mulde von ca. 30 cm Tiefe und füllt sie mit Sand aus. Die Sandfüllung erhält eine Steindecke. Auf dieser wird das Holzfeuer entfacht. Der offene Herd des kroatischen Bauernhauses ist ein ca. 20 cm hoher Backsteinsockel von rechteckiger Form. Die Steine sind kunstgerecht aufeinandergefügt und durch Mörtel verbunden. Eine eiserne Kette reicht von oben herab bis nahezu zur Herdplatte und dient dem obligaten Aufhängen von Kesseln. Nachweisbar wurde bereits im Jahre 1571 in einem Heidebaurhaus eine Kette verwendet, die sich in drei Teile verzweigte. Diese Teile trugen einen horizontalen Eisenring. Von diesem hingen drei oder vier weitere Kettchen hinunter, die nun erst an Hacken die Fleischstücke bzw. die Kessel aufnahmen. Die Einrichtung hatte den Vorteil der Drehbarkeit, sodass bald das eine, bald das andere Koch- oder Bratgut mehr oder weniger dem Feuer genähert werden konnte. Zweifelsohne ein origineller Weg für die Wärmeregulierung.

Ein Fortschritt war die alte bürgerliche Kleinküche, weil sie die Herdplatte bereits auf ca. 80 cm Höhe über Boden rückte und viel lästige Bückarbeit ersparte. Unter der Platte war ein Gewölbe zur Aufnahme von Brennholz ausgespart. Noch im Jahre 1728 muss es in einer Grossküche schauderhaft ausgesehen haben — nach dem Begriffen des 20. Jahrhunderts — denn man konnte den geschlossenen Herd immer noch nicht. Die Steinplatte, nach einem Grossbild zu schliessen — hatte eher die Form eines grossen Tisches, und um das grosse Feuer herum stunden Bratspässe, Töpfe, Kessel, Pfannen. Der Raum war raucherfüllt. Die Hitze muss jedenfalls fast unerträglich gewesen sein. Um die negativen Seiten dieses „Eins“ trefflich zu charakterisieren, hängt direkt neben diesem Grossbild ein weiteres, eine moderne Grossküche darstellend. Obwohl auch hier die Flammen offen sind, ist kein Rauch zu sehen. Die Lüftung ist vollkommen. Der Raum ist hoch.

Die pompejanischen Ausgrabungen zeigen, dass die alten Römer die Herdplatte auch bereits in Handhöhe hatten. Der an der Kette aufgehängte Kochkessel war ihnen jedoch unbekannt. Sie bedienten sich einer durch drei Füsse gestützten Konstruktion.

Von den geschlossenen Herdkonstruktionen fehlt leider im Museum jede Angabe über ihr erstes Auftreten. Von den vorhandenen Originalen interessieren die einstigen Kombinationen von Herd und Ofen. Die eine davon ist eine typische Kachelkonstruktion, an dem einen Ende ca. mannshoch und nur als Ofen ausgebildet, mit anschliessendem Herdbau (Kantenhöhe ca. 80 cm). Der Herd enthält zwei Kochstellen sowie ein Wasserschiff. Die Herdplatte ist aus Eisen. Sonst ist die ganze Konstruktion aus Kachelplatten. Die Feuerungsstelle befindet sich in der Mitte. Schieber ermöglichen, die Flamme entweder nach der Ofenabteilung zu leiten oder nach den Kochstellen. Das Wasserschiff wird durch Seitenheizung unter allen Umständen erwärmt. Die andere derartige Konstruktion ist ein reiner Eisenbau. Die Ofenabteilung reicht dagegen hier nur bis zur Herdplattenkante. Die Feuerungsstelle ist im untersten Teil des Ofens. Durch eine doppelte Aussenwand und Umstellklappen kann die Wärme im Bedarfsfall direkt bis zur Herdplattenhöhe emporgeführt werden. Hier wird sie horizontal abgelenkt, um dem am entgegen gesetzten Herdplattenebene montierten Blechkamin zuzuströmen. Auf diesem Wege muss sie unter der Herd-Platte hindurchströmen. Über der Kochstellen ist ein kastenförmiger Aufbaugestrichel (der im Betrieb die Töpfe und Pfannen vollständig umgibt), mit zwei seitlichen Glastüren, durch welche das Kochgeschirr eingeschoben werden konnte. Besondere Seitenschieber ermöglichten das direkte Ausstrahlen der Hitze in den Raum (Heizen!). Das dekorative Moment hat bei dieser Konstruktion eine eingehendere Würdigung erfahren, über die man im Zeitalter moderner Sachlichkeit selbstverständlich lacht.

Der erste, im Original vorhandene Gaskocher ist ein flachpilzartiges Gebilde aus dem Jahre

1870, mit vielen feinen Gasaustrittsöffnungen, mit Stiel und angeschlossener Gasleitung. Dieser Kocher musste unter die Töpfe und Pfannen geführt werden. Die Flamme war nicht entzündet, d. h. es fand keine Vermischung mit Luft statt. Bei einer verbesserten Konstruktion endet die Gasleitung in einem eisernen Topf, der mit etlichen Löchern versehen ist, sodass eine gewisse Vermischung mit Luft stattfindet. Der Deckel des Topfes enthält zahlreiche feine Austrittsöffnungen. Das Gas kam also in vielen kleinen Flämmchen zum Verbrennen. Der Deckel trug aber auch die drei zur Aufnahme des Kochgerätes bestimmten und von den Brennstellen richtig distanzierbaren Eisenarme. Das einfache, jede Beschreibung erübrigende Gasrohr mit richtiger Vermischung von Luft und Gas scheint bald darauf erschienen zu sein. Wir nennen als originelles Objekt noch den Gas-Zimmerherd, bei welchem auf der Herdplatte selbst (also nicht versenkt angeordnet) 6 Brenner montiert sind. Der Bratofen ist als Plattenaufsatz gedacht. Vom Siegeszug des Gasofens legt im Museum u. a. die Tatsache Zeugnis ab, dass im Jahre 1900 das Gaswerk München 2 Millionen Kubikmeter für Koch- und Heizzwecke lieferte (11% der gesamten Gasproduktion). 10 Jahre später jedoch bereits 18 Millionen (50%).

Die Sammlung wird vervollständigt durch einige moderne Gas- und elektrische Herde. Man macht ferner Bekanntheit mit der Siemens-Schaltuhr, die die elektrische Herdplatte zu einer bestimmten, vorher einstellbaren Stunde einschaltet und nach Ablauf der vorher ebenfalls einstellten Kochzeit wieder ausschaltet. Wir treffen hier ebenfalls den in der „Hoteltechnik“ auch schon beschriebenen Junkerschen gasgeheizten Heisswasserautomat mit mehreren Anzapfstellen. Und natürlich den elektrischen Boiler. Der Spirituskocher wie der Petrolgasherd erfahren auch ihre Würdigung. Farbenbilder orientieren über gutes und schlechtes Kochen mit Gas, über Topfstand, Farbe der Flamme etc. Einer Tabelle ist endlich zu entnehmen, dass man mit einer Kalorie 1 Liter Fett um 2 oder 1 Liter Luft um 4° C erwärmen kann und damit wird der bekannte wissenschaftliche Begriff (1 Liter Wasser von 0 auf 1° C) praktisch erweitert.

FEUILLETON

Der Kochherd im Deutschen Museum in München

Von E. Bütikofer-Klein

Wie hübsch es unsere Generation vor dem elektrischen oder dem Gasherd hat, merkt man eigentlich erst bei einem historischen Rückblick, und dieser dürfte nirgends augenfälliger genossen werden können, als im 2. Stock des Deutschen Museums. Die Leute, die z. B. während der Steinzeit in der Ebene wohnten, wussten sich nicht anders zu helfen, als dass sie ein ca. 1 m tiefes Loch in den Boden gruben, den Grund mit Steinen belegten und darauf ein Holzfeuer entfachten, über welchem Getränke und Speisen gekocht werden konnten. Dieses Loch war oft weit ausgebaucht, so dass es auf dem Grunde einen etwa doppelt so grossen Durchmesser hatte, als auf der Erdoberfläche. Eine verhältnismässig grosse Herdfläche konnte in diesem Falle die Wärmeabgabe auf eine wesentlich kleinere Heizfläche konzentrieren. Man fand in der norddeutschen Tiefebene auch Gruben ohne die bauchige Erweiterung, aber allseitig sorgfältig mit Steinen verkleidet.

Der Pfahlbauerherd markierte einen deutlichen Fortschritt. Über zwei Holzbalken war eine Steinplatte gebreitet. Darüber hing der hölzerne Hacken zur Aufnahme des Wasserkessels. Das Museum verfügt in der naturgetreu nachgemachten Pfahlbauhütte über ein solches Herdmodell. Es hat sich ja da und dort bis heute erhalten und man darf ruhig sagen, dass erst die neuzeitlichen Heizkörper, wie das Petrol und Gas, ein Prinzipielles Abweichen von diesem einfachen Herd bewirkten. Bereits in der Pfahlbauerküche wurde der Raum zwischen Steinplatte und Boden für das Aufspeichern von Brennmaterial benützt. Diese Lösung findet sich später noch oft. Am besten hat sich vielleicht der Pfahlbauerherd heute noch im bayrischen Wald erhalten, in den Hütten der Holzknechte. Mit einfachem, nicht abgerindetem

Zu einem guten Tropfen gehören die guten

Herb

**Frankfurterli
Lenzburgerli
Schüblinge
Rauchwürste
Bratwürste**

Wurst- und Fleischwarenfabrik Lenzburg

Verlangen Sie bitte Preisliste und Bezugsquellennachweis.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

**OCCASION!
FABRIKNEUE
WASCHMASCHINE**

Vorzügliche Konstruktion
Unterferung — W.W.-Reservoir
Trommel — Durchmesser 650 mm
Trommel-Länge 1200 mm
Normalpreis Fr. 4,500.—

Verkaufspreis heute Fr. 3,500.—

H. VOGT-GUT A.G., ARBON
TELEPHON 649

Hotel

zu kaufen od. mieten gesucht

mit 40-60 Betten. Agenten verboten. Offerten unt. OF 7578 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

**ZU VERKAUFEN
eventuell zu verpachten in Zürich
WOHNHOTEL**

mit ca. 90 Betten (Dauermieter) moderner Komfort, Spiel- und Speiseräume, Clubzimmer, Gymnastikraum, Tennisplätze, Garagen, in bester Lage. Erstkl. Kapitalsanlage. Anfragen unter Chiffre Z. H. 2008 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel mit Bahnhofbüffel

im Berner Oberland, 80 Betten, in bester Verkehrslage, Jahresgeschäft **günstig zu verkaufen.**
Auskunft erteilt das Notariatsbureau Berta & Zurbuchen in Interlaken.

HOTEL'S

Jahres- und Saison-Geschäfte

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

G. Kuhn, Zürich
Hotel-Immobilien
56 Bahnhofstrasse 56

Feinste Referenzen Strengste Diskretion

Vorzügl. Gelegenheit

Zu verkaufen grosser

Hotel-Kochkessel mit Holz- u. Kohlenfeuerung
Kaffee-Maschine (gr. Modell Schwabenland)
Tafelbestecke und Geräte, für Gardemanger etc.
Ausk. durch: Adrien Gogler, Crétêts 65, La Chaux-de-Fonds.

Hotel-Kurhaus und Pension

mit Sommer- und Winterbetrieb an sehr guter Lage der Zentralschweiz **zu verkaufen**
Grössere Anzahl erwünscht. Auskunft erteilen unter No. 734 gegen Rückporto: Verwaltungsbureau Uebelhard & Baumann, Olten.

A remettre cause santé

Anney Hotel-Pension-Restaurant

Confort moderne, situation unique, bord du Lac, vue imprenable, affaire de grand avenir. Conditions très intéressantes. L. Pisteur, régisseur, rue Hesse 6, Genève.

A vendre

ou à louer, pour saison prochaine

Grand Hôtel et Etablissement de bains

grand parc et golf, en Suisse romande, 175 lits, parfait état d'entretien et d'expl. Pour renseign., s'adr: Case postale No. 23, Ouchy, Lausanne.

RESTAURANT oder kleineres HOTEL

zu pachten, evtl. zu kaufen gesucht von fachkundigem Ehepaar. Nur Selbstrefektanten wollen Offerte einreichen unter Chiffre S. 39306 Lz. an die Publicitas Luzern.

Kleine Fremdenpension

in Davos **zu vermieten**
Offerten unter Chiffre F. L. 2005 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Lenzerheide Ein modernes HOTEL

40 Betten, in schönster Lage, zu vermieten od. zu verkaufen. Gefl. Off. unt. Chiffre J. S. 2004 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu pachten gesucht

An einem Verkehrszentrum oder an einem Kurort mit Sommer- und Wintersaison ein **HOTEL**

mit 30-50 Betten. Späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Es kommen nur Objekte mit nachweisbarer Rendite in Frage. Ausführliche Off. mit Objekt, Photo u. Prospekt erwünscht. Unt. Chiffre H. S. 2991 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Mobiliar

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

Aus Privatbesitz ist ein schönes

BILLARD

in Nussbaumholz von erster Wiener Firma (Seiffert), Normgrösse 1 x 2 m (zweiseitig, für Karambol u. Kegel), komplett, sehr preiswert **zu verkaufen**
Gefl. Anfragen unter Chiffre K 3227 an Publicitas Luzern.

Hotels Kurhäuser Pensionen Restaurants

in allen Grössen u. Preislagen in der ganz Schweiz **zu verkaufen**

Verlangen Sie Gratis-Auswahlliste. — Gute Objekte werden stets zu günstigen Bedingungen aufgenommen. Seröse und diskrete Behandlung. Vieljährige Erfahrung.
Liegenschaftsbureau **A. Macek-Kössler, Luzern**
Pilatusstrasse 3a

Schweizer Hotellier-Verein

Zentralbureau

Vorrätige Hotel-Geschäfts-Bücher:

- Recettenbücher (Hotel-Journal, Main courante)
- Rekapitulationsbüch.
- Kassabücher
- Memoriale
- Hauptbücher
- Bilanzbücher
- Konto-Korrekturenbücher
- Unkostenbücher
- Journal-Hauptbücher
- Gästebücher (für kleinere Pensionsbetriebe)
- Kellerkontrollen
- Fremdenbücher
- Bonnbücher

Mässige Preise!

Musterbogen gratis zur Einsicht

England (Meeresnähe)

In 3 Monaten erlernen Sie die englische Sprache durch Privatstunden von ausgezeichnetem Lehrer Familienheim. Preis £ 9. - p. Kalendermonat. **Shand, Beaufort House, Oxenden Street, Horse Bay (Kent)**

Zu plazieren gesucht auf nächste Ostern fleissiger, 16jähriger Jüngling als

Koch-Lehrling

in vorzügliches Hotel. — Offerten mit Bedingungen sind zu richten an **M. A. Sauvageat, in Villars-Tiercelin (Bezirk von Echallens), Waadt.**

Zwei Freundinnen suchen Stelle in selb. Haus. Eine junge, tüchtige

KÖCHIN

in grösseres Hotel neben guten Hof, oder in gutgehendes Rest. allein. Eine als **HAUSMÄDCHEN**
Eintr. 15. Dez. od. nach Ueberkunft. Gute Zeugn. u. Photo sollen zur Verfügung. Franz. Schweiz bevorz. Off. an Postfach 57, Meiringen (B. Oberl.).

ZU VERKAUFEN

sehr billiges, gut erhalt.

BILLARD

(Marke Laffon, Paris) zu günstigen Bedingungen. Offerten an Hotel Mont Fleuri, Orselina.

Côte d'azur

HOTELS

à remettre, s'adresser à **M. NOSCEREAU** Spécialisé sous patronage du journal **L'Hôtellerie** 43 avenue de la NICE victoire

Zu verkaufen im Berner Oberland sehr schönes

HOTEL

mit Sommer- und Winterbetrieb, 60 Betten. Eignet sich auch gut als Erholungsheim, Sanatorium etc. Wird event. auch verpachtet. Verwaltungsbüro E. Heiser, Klostergasse 8, Zürich 7.

In AROSA

kleinere Fremden - Pension samt Haus u. Mobiliar billig zu verkaufen. Sehr geeignet für Dame.

Offerten unter Chiffre D. L. 2016 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sehr günstige Gelegenheit!

An staub- und nebelreicher Lage im Jura wird

KURHAUS

mit Dependenz, Oekoanlage, grossem Landareal, eigener Wasserkugel, umständelicher äusserst billig abgegeben. Ist für Motorfahrzeug leicht erreichbar. Anfragen werden erbeten unter Chiffre A 11693 Q an Publicitas Basel.

DER LICHTRUF
das zeitgemässe Signal für Hotels, Pensionen etc.
PROSPEKTE UND KOSTENLOSE BERATUNG DURCH:
C. SCHAEFER GUTENBERGSTR. 10 ZÜRICH 2
SPEZIALHAUS DER SCHWACHSTROMTECHNIK

GLÜHLAMPEN

Wir offerieren erstklassige Lampen (laut amtl. Präfatelst 1000 Brennstunden) wie folgt:
15 - 40 Watt Fr. 1.-
60 Watt Fr. 1.25
75 Watt Fr. 1.50
100 Watt Fr. 1.80
Opallampen 20% mehr.
Bei Hundert Lampen 10% Kassa.
Gefl. Spannung angeben.

„SELBSTHÜLFE“

St. Jakobstrasse, Zürich

Gesucht in Landhotel - Restaurant

diszipliniert, absolut selbständiger, sparsamer und trotzdem sehr guter

Alleinkoch

Jahresstelle, Eintritt nach Ueberkunft. Sehr gute Behandlung. Offerten mit Lebenslauf und Bild sind zu richten unter Chiffre H. S. 2020 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Portier

Allein, Etage, Kondukteur etc. 24 Jahre alt, perfekt Deutsch, Französisch, Holländisch u. gute, englische Kenntnisse,

sucht Saison- od. Jahresstelle

Prima Zeugnisse. Eintritt sofort oder später. Offerten erbeten an A. Schick, Postfach 1486, Schaffhausen.

Au pair

Intendante

(gouvernante) d'une grande maison, 3 langues, cherche occupation pour 3 ou 4 mois. Offres à Mme Deglise, av. de France 14, Lausanne.

Tausch

Hoteliersonne oder -Tochter fände frdl. Aufnahme in Mailänder Familie z. Erlernung der ital. Sprache, in Tausch gegen jg. Italiener (wohlerz. tätig, 3 Sprachen), der sich im Hotelgewerbe ausbilden möchte. Ausk. erteilt **PIR. Andres**, Aebi-strasse 9, Bern.

Holländer

sucht Stelle als Restaurant- oder Etagenkellner zu sofort. Eintritt. Gefl. Offert. unter Chiffre C. O. 2997 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

irrigateur

leibbinden, verbandstoffe, flebermesser und alle übrigen anfallsartikel, preisliste Nr. 10 auf Wunsch gratis und verschlossen.

P. Hübcher

Zürich, Seefeldstrasse 4

ENGLAND

Junger Herr

welcher die englische Sprache zu erlernen wünscht, findet gute Aufnahme bei Privatleuten. £ 2100 per Woche, Unterricht inbegriffen.

Family E. Henkin, 15 Park Parade, Harlesden N. W. 10 London.

Sie lernen eine Fremdsprache

in 2monatigem Kurs hier in Baden mit 2-3 Stunden täglich. Gewissenh. Ausbildung. **Bei Nichterfolg Geld zurück.**
Sprachschule Tamé, Baden 130.

Englische Familie

bietet gemütliches Heim zur Erlernung der Sprache. Vollständ. Familienanschl. und Unterricht im Hause. Mässige Preise. Näheres durch Mrs. Orrom „Glenmore“, 4 A. Lansdowne Road, Tonbridge, Kent, England.

HOTELIERS-SOHN

sehr solid, gelernter Elektriker, kann Auto fahren, hat die Hotelfachschule in Luzern absolviert, **sucht entsprechende Beschäftigung.** Offerten befordert unter Chiffre H. N. 2019 die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Mme. Gouvernante d'Economat

Jeune Chasseur

(parlant allemand et français)

sont demandés par Hotel-Restaurant Central Bellevue à Lausanne. Adresser Photos et Certificats à la Direction.

Selbständige, erste Lingère

in Passanten - Hotel, Jahresstelle, **gesucht.**

Offerten an Bahnpostfach 203, Lausanne.

Secrétaire - Caissier Chef de réception

3 Sprachen, gut präsentierend, vorzügl. kaufmänn. und Allgemeinbildung, erste Referenzen, Absolvent der Hotelfachschule Lausanne, tüchtig und anpassungsfähig, sucht geeignete Jahres- oder Saisonstellung bei zeitgemässen Ansprüchen. Offerten erbeten unter Chiffre L. F. 2974 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteldirektor

Anfang 40er mit geschäftstüchtiger Frau **sucht Direktion**

nur gutes Jahres- oder Zweisaison-Hotel. Evtl. Beteiligung nicht ausgeschlossen. Gefl. Offert. unter Chiffre D. H. 2007 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Betätigung

für die Wintersaison gegen sehr bescheid. Ansprüche. Bureau, Kontrolle, resp. Stütze der Hausfrau, Economat, Lingerie oder Service. In Zeugnisse. Offerten gefl. unter Chiffre G. B. 2012 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrener Hotellier

langjähriger Leiter eines grösseren Hotels, durch Nicht-Erfüllung für den Winter frei, **sucht Betätigung.**

Bescheidene Ansprüche. — Offerten unter Chiffre B. S. 2081 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Englische Sprachschule

Das beste Institut in London für Hotelangest. beid. Geschl. zur Erlernung der engl. Sprache. Preis £ 33 für 10wöchigen Kurs mit voller Pension, Einzelzimmer mit flüss. Kalt- und Warmwasser und Zentralheizung. Unterr. nur durch erstkl. engl. Sprachl.
Mansfield School of English, 6, Nicoll Road, London N. W. 10

Die Umänderung der Küchenanlage im Kornhauskeller Bern auf elektrischen Betrieb

Die bisherige Küchenanlage des Kornhauskellers (bekanntlich das grösste Bierrestaurant Berns und der Schweiz) genügte den sich steigernden Ansprüchen nicht mehr und erforderte einen Umbau, sowie eine gründliche Modernisierung. Nach eingehendem Studium hat die durch die Stadt Bern — in deren Eigentum sich der Kornhauskeller befindet — bestellte Kommission ihre Entscheidung zugunsten der elektrischen Küche getroffen, obwohl die Anschaffungskosten für eine solche nicht unbedeutend höher waren als für Küchen anderer Betriebsarten. Bestimmend für diesen Entscheid waren die bekannten Vorzüge des elektrischen Betriebs, das ist hygienischer, gas- und geruchfreier Betrieb, Sauberkeit von Geschirr, Apparaten und Raum, Schonung des Personals, niedrige Betriebskosten. Die Anlage ist von der Therna A.-G. in Schwanden, der Lieferantin von bereits über 350 elektrischen Grossküchen, ausgeführt worden und steht nun seit Juni 1931 in Betrieb.

Die Betriebskosten sind erwartungsgemäss niedrig, was aus den nachstehenden Angaben für den Monat August 1931 hervorgeht.

Stromverbrauch im Monat August 1931.

Für das Kochen	Für die Warmwasserbereitungsanlage	Serviert Diner	Serviert Essen à la carte	Kaffe Essen
kWh	kWh	Anzahl	Anzahl	Anzahl
5960	6810	5791	3758	2584

Im Monat August sind somit total 9549 Diner und Essen à la carte, zudem 2584 kalte Essen, welche ebenfalls viele gekochten oder gebratenen Speisen umfassen, serviert worden. Die Warmwasserbereitungsanlage hat nicht nur die Küche, sondern das gesamte Etablissement mit warmem Wasser zu versorgen.

	Pro Diner oder Essen ohne Einrechnung der kalten Essen	
	Stromverbrauch kWh	Kosten bei einem Preis von 6 Cts. per kWh Cts.
Ohne Warmwasserbereitung . . .	0,624	3,75
Inklusive Warmwasserbereitung . . .	1,337	8,00

Für einzelne Tage waren die Resultate noch wesentlich günstiger als der Durchschnitt. So sind am 9. August a. c. beispielsweise 632 Menus, 172 Essen à la carte und 224 kalte Essen serviert worden, wobei der Stromverbrauch für das Kochen 320 kWh, für die Warmwasserbereitung 300 kWh betrug, oder pro Diner berechnet, wieder ohne Berücksichtigung des servierten kalten Essens, exkl. Warmwasserbereitung 0,37 kWh und inkl. Warmwasserbereitung 0,77 kWh. Irgendwelche Küchenapparate mit anderer als elektrischer Heizungsart sind nicht vorhanden, so dass diese Zahlen absolut einwandfrei sind.

Alle von der Therna A.-G. gelieferten Grossküchenapparate sind in gewohnter Weise sehr kräftig konstruiert, wobei, wie aus der Abbildung ersichtlich, auf gutes Aussehen Wert gelegt ist.

Die vorstehende Betriebskostenaufstellung zeigt, dass dem auf Kohlen- und Gasbetrieb eingeübten Personal die Umstellung auf den elektrischen Betrieb nicht die geringste Schwierigkeit gemacht hat, so dass schon von Anfang an jeder Stöcherbetrieb spielend bewältigt wurde. Wie das Betriebspersonal andererseits aber auch die hinlänglich bekannten Vorteile des elektrischen Kochens, insbesondere die Hygiene und Sauberkeit schätzt und zu würdigen weiss, geht aus dem nebenstehend aufgeführten Zeugnis von Herrn Jeanloz, dem Pächter des Kornhauskellers, hervor.

Beherrschung aller Räume durch die Elektro-Akustik

Obschon in der „Hotel-Technik“ schon wiederholt über Rundfunkempfang und Musikübertragung in Hotels geschrieben wurde, dürften einige Auszüge aus einem dieses Thema behandelnden und in der „Technik im Hotel“ (Köln) erschienenen Aufsatz immer noch Anspruch auf Beachtung erheben, da sie das bisher Gesagte ergänzen.

In grossen Unternehmern sind die Lautsprecheranlagen direkt unentbehrlich, weil es um akustischen Standpunkt aus keine benachteiligten Plätze mehr gibt. Obschon die Gesellschaftsräume in mehrere Lokale unterteilt und auch kleine Nebenräume besetzt sind, herrscht doch im ganzen Etablissement eine einheitliche Stimmung und eine geschlossene Verbundenheit. Gute Dienste leistete z. B. die Lautsprecheranlage am diesjährigen internationalen Schaufestern, das in allen Räumen des Restaurants des Zoologischen Gartens in Berlin stattfand. Fast ununterbrochen mussten die Mitteilungen der Schaulitung an das Publikum und die Preisrichter übertragen werden, gleichzeitig aber auch die Musik eines grossen Orchesters. Man nahm in diesem Fall Sprache und Musik durch zwei getrennte Mikrophone auf und verstärkte sie getrennt und ungleich, so dass die Sprache bei der Wiedergabe die Musik zu überbieten vermochte. In einem andern Fall leistete die gleiche Anlage gute Dienste bei einem grossen Kommerz, weil allen Teilnehmern die Kommandos zuverlässig übermittelt werden konnten. Im Sommer wird die Anlage zur Übertragung von Tanz- und Unterhaltungsmusik benutzt. Zwei Kapellen, von einander in grösserer Entfernung plaziert, spielen abwechselungsweise, die eine Unterhaltungs-, die andere Tanzmusik. Die Musik der Tanzkapelle wird nur jenen Lautsprechern zugeführt, die sich in der Nähe der drei im Freien errichteten Tanzbühnen befinden. Die Unterhaltungsmusik dagegen wird von allen Lautsprechern wiedergegeben. Derart kann den verschiedenen Wünschen der Gäste weitgehend Rechnung getragen werden.

Im Krollischen Unternehmen in Berlin wäre es z. B. gar nicht möglich gewesen, in den verschiedenen Sälen mehrere Kapellen spielen zu lassen, da die Säle zu nahe beieinander liegen. Hier ist die aus 36 Lautsprechern bestehende Anlage das einzige Mittel, um die Musik in allen Lokalen in gleicher Klangstärke zu vernehmen. In origineller Weise ist die Übertragungsfrage auch im Restaurant und Strandgarten Neuruppin gelöst worden. Ein Lautsprecher ist hier auf einem schwebbaren Gestell angebracht und wird je nach Wetter und Jahreszeit nach dem Garten hin oder gegen den Saal zu gedreht.

Originell ist die Anlage im Berliner-Konzert-Haus „Clou“. Dort sind die Lautsprecher beiseitig einer zweietagigen Bühne angeordnet. Jede Etage ist mit einem Orchester besetzt. Die Orchester spielen abwechselnd. Die Lautsprecher dienen hier nur der Tonverstärkung. Die Zuhörer aber haben die Illusion, dass die Musik nur vom Orchester kommt, weil ja die Projektion des Schalles in der gleichen Richtung erfolgt, wie die Schallstrahlung der Musikinstrumente. Würde die Lautsprecheranlage während des Betriebes abgeschaltet, könnte die akustische Täuschung sofort festgestellt werden. Sonst wird man sich des Vorhandenseins der Lautsprecheranlage nur bewusst wegen der grossen Lautstärke des gesprochenen Wortes bei Ankündigungen.



Tanzfläche im Restaurant des zoologischen Gartens, Berlin. Der Lautsprecher ist oberhalb der Tanzfläche, unter der Lampe angebracht. Das Cliché wurde uns zur Verfügung gestellt von der Siemens & Halske A. G.

Eine Sonderstellung nimmt auch die Anlage auf dem Flugplatz Halle-Leipzig ein. Sie dient in erster Linie der Übertragung von Nachrichten der Luftansa nach dem Wartesaal des Verwaltungsgebäudes sowie nach dem Restaurationsgebäude und dessen Gartenanlage. Ferner können Rundfunkdarbietungen und Schallplattenmusik übertragen werden. Der Spieltisch für die Übertragung von Schallplattenmusik ist im Restaurationsgebäude untergebracht, das Mikrophone für die offiziellen Bekanntmachungen (An-

kündigung von Landungen und Starts) im Abfertigungsraum der Luftansa. Sobald nun der Schalter des Mikrophons der Luftansa eingeschaltet wird, gelangt gleichzeitig das Schallplattenkonzert oder die Rundfunkdarbietung zum Unterbruch, so dass die sich auf den Verkehr des Flugplatzes beziehenden Bekanntmachungen ganz bestimmt verstanden werden, umso mehr, als gleichzeitig auch sämtliche andern Lautsprecher, also auch jene, die während dem Schallplattenkonzert ausgeschaltet sind, automatisch zugeschaltet werden.

Mit dieser Schilderung einiger interessanter praktischer Lösungen wollen wir in erster Linie auf das grosse Anpassungsvermögen der Lautsprecheranlagen hinweisen und auf die Vielseitig-



Teilansicht der elektrischen Grossküchenanlage im Kornhauskeller, Bern, geliefert durch die Therna A. G. Schwanden



An die Direktion der Therna A. G. in Schwanden.

Sehr geehrte Herren!

Es gereicht mir zur besonderen Freude Ihnen bestätigen zu können, dass die mir gelieferte elektrische Grossküchenanlage „Therna“, umfassend:

1 Grossküchenherd mit Gashrost & Bainmarie	=	43 KW
1 Kippkesselbatterie, 160 & 100 Lit.	=	27 KW
1 Kippstempelgruppe, 50 & 30 Lit.	=	10 KW
1 HÖ-Sigrill	=	11 KW
1 Brat- u. Backofen	=	9 KW
1 Bratpfanne	=	7 KW
1 Wärschrank	=	2 KW
1 Boiler mit 2000 Lit. Inhalt	=	30 KW
1 Boiler mit 1200 Lit. Inhalt	=	16 KW
Total	=	184 KW

zu meiner vollen Zufriedenheit funktioniert. Die Vorteile der elektrischen Küche, ganz speziell bezüglich „Reinlichkeit“, werden vom Personal sehr geschätzt.

Die Anlage ist seit anfangs Juni dieses Jahres in Betrieb, marschiert ohne Störungen und ist allen Anforderungen gewachsen. Als Spitzenleistung möchte ich den Sonntag, 9. August 1931, erwähnen, wo während der Zeit von 11 bis 2 Uhr mündelose 830 Mittagessen in meinem Geschäft serviert worden sind.

Es hat mich sehr angenehm überrascht, dass sich die Betriebsauslagen nicht höher stellen, als beim ehemaligen Kohlenherd-Betrieb, also durchaus im Rahmen der Ihrerseits abgegebenen Berechnungen.

Die vielen Annehmlichkeiten der heutigen elektrischen Küche sind sehr wertvoll und bereiten sowohl meinem Küchenpersonal, wie besonders mir grosse Freude.

Ich bin überzeugt, dass die elektrische Anlage

die auf sie gesetzten Erwartungen stets voll & ganz erfüllt und kann ich solche meinen wertigen Kollegen wärmstens empfehlen.

Mit vorzüglicher Hochachtung:

J. Jeanloz

Der Feuerschutz von Schriftstücken durch Stahlmöbel

Die Feuersicherheit von Kassenschränken ist bekannt. Über diejenige von Stahlmöbeln (Stahlkästen und Stahlstühle zur Aufnahme von Geschäftsakten, Kartothekakten etc.) herrschen Zweifel. Es ist deshalb im Hinblick auf die zunehmende Benützung von Stahlmöbeln in Bureau gewiss nicht uninteressant, auf einige praktische Fälle zurückzugreifen.

Ein gewaltiges Schadenfeuer zerstörte im Jahre 1929 das Verwaltungsgebäude einer grossen Papierfabrik. Nach dem Erlöschen des Feuers, d. h. 15 Stunden nach dem Brandausbruch, wurden unter den Trümmern die 4 Karteischränke aus Stahl gefunden. Die Untersuchung dieser vor dem Brand geschlossen gewesenen Schränke ergab die Unversehrtheit des Inhaltes von zwei, während bei den beiden andern ein Teil der Fächer beim Einsturz herausgeschlüpft waren, so dass der Inhalt nur zu einem kleinen Teil unversehrt blieb. Bei einem Brand im Bauamt von Kotka (Finnland) wurden alle Lagervorräte und Bureauutensilien ein Raub der Flammen. Nur nicht der Sichtkartei enthaltende Stahlschrank. Er hatte seinen Inhalt so gut geschützt, dass die Notizen auf den Karten noch lesbar waren. In einem englischen Bureau machte man eine ähnliche Erfahrung. Während das ganze Mobiliar durch das Feuer vernichtet wurde, erlitten die sich im Stahlschrank befindenden Registraturen nur Anseugungen an den Rändern und die Aufschriften waren noch gut lesbar. Besonders ausschlaggebend sind jedoch die Beobachtungen, die bei einem Filmbrand in der Röntgen-Station des Krankenhauses Berlin-Pankow gemacht wurden. Die offen im Raum liegenden Filme, Möbel und Akten verbrannten. Sie entwickelten eine sehr hohe Hitze, der die im Stahlschrank enthaltenen entwickelten Filmaufnahmen während einer halben Stunde ausgesetzt waren. Trotzdem fand man nachher den ganzen Inhalt des Schrankes in unversehrt Zustand vor. Dies, obschon der Schrank nicht mehr als modern gelten kann, denn er ist in vier Fächer eingeteilt, die einzeln nicht durch Inventüren abschliessbar sind, so dass die Flamme von einem Fach auf das andere übergreifen könnte. Bei modernen Konstruktionen fehlen diese Innentüren nie.

Fensterrahmen aus Stahl oder Glas

Zu diesem Thema, das auch für die Schweiz aktuelle Bedeutung erreicht hat, wird aus deutschen Zimmermeister-Kreisen Stellung bezogen. Die Meinung der Zimmerleute kommt in einem Artikel zum Ausdruck, dem wir u. a. folgende Ausführungen entnehmen:

Keine Glasversicherungsgesellschaft versichert ein ganz in Eisenrahmen gekittetes Fenster. Die beste Dichtung und ein häufiger Anstrich können nicht hindern, dass Feuchtigkeit in die Ritzen zwischen Rahmen und Fenster dringt. Dadurch entsteht Rost. Er presst den mit der Zeit steinhart gewordenen Kitt gegen das Glas. Die Scheibe zerspringt. Der Holzrahmen ist dagegen elastisch. Er hat noch nie zu solchen Erscheinungen Anlass gegeben. Einige Stahlfensterrahmenfabrikannten sind nun dazu übergegangen, die Rahmen auf der Innenseite mit Holz auszukleiden. Mit dem Erfolg, dass Versicherungsgesellschaften wieder die Haftung übernehmen. Ist es da nicht richtiger, ganz zum Holzrahmen zurückzukehren? Dem Stahlfenster wird als einzige Überlegenheit gegenüber dem Holzfenster der grössere Lichteinfall nachgerühmt. Ein fein hergestellter Holzrahmen, der sich ganz gut ausführen lässt, in Abweichung von der traditionellen und etwas plumpen Konstruktion, würde aber auch diesen Vorteil der Stahlkonstruktion ausgleichen. Stahlfenster leiden aber an schlechter Schall- und Wärmeisolation. Holzfensterrahmen und Holzfenster kann man nachhebeln. Derart kann der Materialausdehnung durch die Wärme Rechnung getragen werden. Stahl ermöglicht keine solche nachträgliche Korrektur an Ort und Stelle. Der Ausdehnung muss also durch ein grösseres Spiel begegnet werden. Dadurch leidet das dichte Schliessen. Zugluft pflegt sich dann einzustellen. Für feuchte und säurehaltige Räume sind Stahlfenster nicht verwendbar. Lederfabriken mussten Stahlfenster durch Holzkonstruktionen ersetzen, weil der Rost eine Scheibe nach der andern zum Platzen brachte. Die Anschaffungskosten von Stahlfenstern sind keineswegs niedriger, als die von Holzkonstruktionen. Die Unterhaltungsspesen sind dagegen wesentlich höher und haben in bestimmten Fällen schon das Doppelte und Dreifache erreicht. Allerdings muss betont werden, dass für Stahlfenster während Jahren eine sehr geschickte Propaganda entfaltet wurde, während das Schreinergewerbe glaubte, auf irgend eine Propagierung der seit Jahrhunderten bewährten Holzfenster verzichten zu können. Der Standpunkt war entschieden unrichtig und eine Umstellung ist dringend notwendig.

Wenn hier auch eine am Holzbau unmittelbar interessierte Partei spricht, wird man doch die Sachlichkeit der Ausführungen nicht übersehen dürfen und es ist jedenfalls ein Gebot elementarster Vorsicht, vor der Vergebung von Stahlfenstern Referenzen über das Verhalten während einer längeren Betriebsperiode zu verlangen. Von Wichtigkeit wäre es jedenfalls auch, zu vernennen, wie sich Anticorodal, eine rostfreie Aluminiumlegierung, bisher als Fensterrahmen-Material bewährt hat.

Diese Zeilen waren geschrieben, als wir Gelegenheit hatten, mit einem führenden schweizer Architekten (Herr Prof. Salvisberg) Rücksprache zu nehmen. Er bestätigte, dass das Treiben des Rostes als grosser Nachteil zu bewerten sei und belegte diese Behauptung durch die Tatsache, dass er bei dem ihm vor Jahren übertragenen Umbau eines grossen Warenhauses von 1300 Schaufensterscheiben nur noch 150 unzersprungene vorfand.

Praktische Anwendungsmöglichkeiten der Elektrizität im Gastgewerbe

(Korr.)
W. H. D. Dass ich es nur sofort sage: ohne eine sehr weitgehende Verwendung der Elektrizität ist angesichts der stetig wachsenden Ansprüche des modernen Hotel- oder Restaurantgastes ein wirklich guter Service im modernen Sinne des Wortes nicht mehr denkbar. Heute ist die Lösung: Je mehr Elektrizität in praktischer Anwendung, desto bessere Geschäfte.

Kommt ein Hotel- oder Restaurantgast bei rauhem oder kaltem Wetter an, so wird ihn eine bei einem elektrischen Strahlöfen geschlüpfte Tasse Kaffee oder Tee sehr bald in jene behagliche zufriedene Stimmung bringen, welche seine Bedienung zu einem Vergnügen macht, ganz besonders, wenn er in eine ruhige Ecke zu sitzen kommt, in der ein kombiniertes Dämmerlampenöfen auf ihn niederschaut.

Je nach Bedarf und Belieben sei das elektrische Licht diffus oder stark strahlend, mittelbar oder unmittelbar. Ein Lesezimmer wird für die Lesetische ruhiges, helles Licht erfordern, welches deren Umgebung ein wenig dämmerig lässt, während der Speisesaal am meisten gewinnt, wenn er schöne, sehr helle Deckenleuchten und hübsche elektrische Tischlampen aufweist. Salon, Schlafzimmer, Korridor, Treppenhaus müssen jedes in anderer Weise beleuchtet werden. Leider lassen besonders im Treppenhaus Art und Handhabung der Beleuchtung nur zu oft sehr viel an praktischer Anwendung zu wünschen übrig. In der Halle, im Schlafzimmer, im Garten und auf der Terrasse erzeugen wirklich praktische Steh- und Dämmerlampen Wunder von Behaglichkeit; man sollte daher diesem Gegenstand lebhaft Aufmerksamkeit schenken.

In den Hotelgängen sind Akkumulieröfen am Platze, in den Zimmern sollte die Heizung nötigenfalls durch unterhalb der Fenster anzubringende elektrische Heizröhren ergänzt werden. Der Stil der Stühlen ist ein wenig moderner Art und betreffende Räume anzupassen. Bei kaltem Wetter sind für die weiblichen Gäste elektrisch geheizte Schemel oder Matten bereit zu stellen.

Im Hotel kann auch die so hochgeschätzte Ruhe durch richtig angewandte Elektrizität gefördert werden. Ist der Gang des Lifts noch so ruhig, so kann der Gast durch den Lärm des Staubsaugers gestört werden. Dem kann dadurch abgeholfen werden, dass man die elektrisch betriebene Staubsaugvorrichtung im Maschinenkeller aufstellt und durch Röhren mit Anschlusspunkten in den verschiedenen Stockwerken verbindet. Diese höchst einfache Vorrichtung sichert dem Apparat einen völlig geräuschlosen Gang.

Bilder, Fernsprecher, Klingeln, beleuchtete Wegweiser (nach dem Lift, den Badezimmer, den Sälen usw.) — alles muss mit Sorgfalt untergebracht sein. Ist es wegen zu grosser Kostspieligkeit nicht möglich, alle Gastzimmer eines Hotels mit Telefon zu versehen, so sollte jedes Zimmer wenigstens einen Steckkontakt haben, damit der Gast sich durch die Bedienung von Fall zu Fall einen tragbaren Apparat bringen und anschliessen lassen könne. In ähnlicher Weise könnten betaglichen Gästen, die unwohl oder von der Reise ermüdet sind, Radiokontakte zur Verfügung gestellt werden; dies würde viele Gäste bewegen, ihren Aufenthalt zu verlängern. Ebenso erwünscht wird oft ein elektrisch eingerichtetes Privatbad sein, versehen mit angeschlossenem Warmwasser-Nachtstromreservoir, Wanne, Brause und Waschtisch mit Fliesendwasser, nicht zu vergessen den ebenso angenehmen und sicheren und sparsamen Strahlöfen an der Decke.

Kein Gast sollte in seinem Schlaf dadurch gestört werden, dass sein Nachbar durch Klopfen an dessen Türe geweckt wird. Das wird durch die Einrichtung eines, von der Portiersloge aus zu bedienenden, elektrischen Wecksystems verhütet. Da es vielbeschäftigten Reisenden oft auf die Minute ankommt, sollte das Hotel mit elektrisch betriebenen Uhren versorgt sein, die überdies den Vorzug haben, dass sie nie aufgezogen oder gerichtet werden brauchen. Beim Frühstück wird elektrisch geröstetes Brot ebenso willkommen sein wie ein elektrisch geheiztes Schränkchen zum Warmhalten des Kaffees und der Kaffeezetten. Da das Aussehen der Tischwäsche bei der Beurteilung eines Hotels oder Restaurants eine grosse Rolle spielt, müsste die Wascheabteilung elektrisch betriebene Näh-, Wasch-, Bügel- und Mangelmaschinen aufweisen. Wünscht ein weiblicher Gast auf dem Zimmer ein Frühstück, so wird er sehr dankbar sein für ein elektrisches Teefleiss, auf dem der Tee und das Spiegeltisch warm gehalten werden können — eine kleine, aber als lebenswürdig geschätzte

Aufmerksamkeit, die fürs Hotel zwei Vorteile hat: Madame kann sich nicht über kaltgewordenes Frühstück beklagen und — sie wird nicht verfehlen, ihre Bekannten auf ein so entgegenkommendes Haus aufmerksam zu machen. Denn dass guter Service die beste Reklame bedeutet, kann heutzutage als eine Selbstverständlichkeit gelten.

Für kleine und mittelgrosse Betriebe wären viele der angeführten modernen Bequemlichkeiten ein unerschwinglicher Luxus, aber es gibt fortschrittliche elektrische Behelfe, deren Einführung jeder Gaststätte mit Gewinn möglich ist. So z. B. handliche kleine Kaffeemaschinen, bei denen der Dampf in das Kaffeepulver geblasen wird, so dass eine ungemein schnelle und gründliche Entziehung des Extraktes erfolgt, der dann mit dem in der Maschine selbst bereiteten Heisswasser übergossen wird. Auch Tee wird auf elektrischem Wege rasch und tadellos bereitet.

Glänzend bewährt hat sich die Erwärmung von Weinschränken durch isolierte elektrische Widerstandsschläuche. Das gleiche gilt für die Warmhaltung von Weinkörben durch Elektrizität. Soll das Auto eines Wintergastes während seines Aufenthaltes im Hotel mit elektrischen, muss man es mit einer praktischen elektrischen Autoheizvorrichtung behandeln. Eine gute elektrisch-automatische Handtrockenmaschine, in deren Schlitz man ein kleines Geldstück wirft (5 Rappen), tut ihre Schuldigkeit in der denkbar hygienischsten Weise binnen 25 Sekunden. Es gibt eine ganze Reihe elektrischer Ozonisierapparate, die in Essräumen automatisch die Luft von den Speisestischen gründlich befeuchten und ihr Ozon zuführen. (Schluss folgt)

Der störende Schalter

Heute wird in fast allen Fällen verlangt, dass die elektrischen Schalter eine Momentenschaltung haben müssen. Das im übrigen vorbildliche Bestreben nach Qualität hat ferner dazu geführt, dass die Schalter im allgemeinen ein recht kräftiges Sprungwerk haben. Das ist alles gut und schön, hat aber gerade in der Hotelwelt seine besonderen Schattenseiten. Wenn nämlich ein Gast einen solchen Schalter betätigt, so gibt es ein so starkes Geräusch, dass dieses vom Gast im Nebenraum als sehr störend empfunden wird. Die Folgen sind Beschwerden beim Hotelpersonal. Dazu kommt noch, dass die Hotelwände vielfach so dünn sind, dass der Nachbar nicht nur das Betätigen des Schalters vernimmt, sondern auch das Öffnen und Schliessen der Türen, das Aufdrehen des Wasserhahns usw. In neuerlichen Hotels baut man nun zwar schalldichte Wände ein, bei denen diese Störungen nicht so sehr in Erscheinung treten, aber solche Hotels sind in einer verschwindenden Minderheit. Am besten ist es, wenn man von vornherein Kippswitcher verwendet, denn diese arbeiten sehr sanft und verursachen fast gar kein Geräusch. Allerdings sind solche Schalter in der Anschaffung etwas teurer, doch spielt das wegen der grösseren Annehmlichkeit keine wesentliche Rolle. Es dürfte interessieren, zu erfahren, dass bei einem elektrotechnischen Verein des Auslandes Vorschriften angeregt werden, nach denen in allen Hotels, Pensionen, Sanatorien usw. schalldichte Wände eingebaut und nur Kippswitcher verwendet werden dürfen. Zu bemerken ist übrigens, dass der Kippswitcher auch in der Schweiz aus obigen Gründen mehr und mehr an Bedeutung gewinnt. T.

Die Verproviantierung eines Schiffes

Im Deutschen Museum in München, Abteilung Schiffsbau, findet man eine interessante Ausstellung über die Verproviantierung eines für 1700 Passagiere eingerichteten Dampfers. Für den Bedarf während der Reise Hamburg-New-York-Hamburg werden an Bord genommen:

2000 kg Käse	250 kg Chokolade
19500 kg Südfrüchte	100 kg Tee
11000 kg Gemüsekonserven	700 Flaschen Liqueur
3000 kg Butter	8700 Flaschen Mineralwasser
57500 kg Kartoffeln	250 kg Biscuits
16250 kg Frischgemüse	3750 kg Schweinefett
20000 kg Mehl	700 kg Wild
11200 Liter Milch	4000 kg Kalbfleisch
14100 Liter Bier	15500 kg Ochsenfleisch
4500 kg Zucker	(entspricht 21 Ochsen!)
3200 Flaschen Wein	3000 kg Schaffleisch
7250 kg Schinken,	500 kg Lammfleisch
Speck u. Wurst	5900 kg Geflügel
5000 kg Hülsenfrüchte	5200 kg Fische
330 kg Hefe	3100 kg Austern, Hummer, Garnelen, Kaviar
55600 Stück Eier	1400 Kubikmeter Süsswasser
300 Tonnen Rohreis	
3200 Tonnen Öl	
2300 Flaschen Bier	

erwähnten Gummisacks kann der Badende beliebig lang Luft einblasen und der dazu erforderliche Kraftaufwand ist so minim, dass ihn auch Kranke und Schwache ohne weiteres leisten können.

Ein fahr- und ausziehbares Gerüst

Eine Firma hat das Prinzip der auszieh- und aufrichtbaren Feuerwehrlleiter auf die Improvisation eines Gerüstes angewendet. Bekanntlich ist das Erstellen eines Gerüstes keine billige Sache, oft aber wegen einer Kleinigkeit unerlässlich. Gerüste bilden ferner ein Hindernis für Passanten und können — Grosstadterhältnisse angenommen — Fassadenkletterer verärgern. Gerüste braucht man nicht nur für Reparaturarbeiten, sondern sie sind oft auch für Reinigungen und Aufräumarbeiten angenehm.



Fahrbares Gerüst — zusammengelegt

Auf einem auf 4 Rollen beweglichen Gestell sind die beiden Leitern montiert. Eine Kurbelwinde richtet die Leitern auf. Eine andere zieht die Leitern auseinander. Im gebrauchsfertigen Zustand haben wir das Bild einer auf dem Fahrgestell stehenden Bockleiter, deren Spitze „gekoppelt“ ist und die dafür eine Plattform von 1,2 m Länge und 60 cm Breite aufweist. Zwei



Fahrbares Gerüst auseinandergezogen und aufgerichtet

Männer können bequem auf dieser Plattform stehen und arbeiten. Unterhalb der Plattform, in beliebiger Höhe über dem Boden, lässt sich ferner ein Podest dadurch improvisieren, dass zwei in gleicher Höhe liegende Sprossen durch

ein Brett verbunden werden. Es ist ferner möglich, auf der Plattform eine Rolle zu befestigen und Lasten von bis 50 kg Gewicht emporzuziehen.

Die Leiter wird in 3 verschiedenen Grössen erstellt, entsprechend einer zwischen 8 und 28 m variierenden Plattformhöhe. Die minimale Ausziehung beträgt beim kleinsten Modell ca. 5 Meter. Zum Ausziehen und Aufrichten sind 2 Mann erforderlich und benötigen ca. 6 Minuten. Wo Benützung der Einrichtung in gedeckten Räumen in Frage kommt, werden die eisernen Rollen durch kleine Gummiräder ersetzt.

Die Leiter hat keineswegs nur für das Baugewerbe Bedeutung. Sie wird manchem Hotel für Reinigungsarbeiten gute Dienste leisten. Sie wird erlauben, auch schwer zugängliche Teile eines Hauses leicht zu erreichen. Man wird sie

wohl auch schätzen für die Pflege und die Ernte von Spalierobst. Hat ein Hotel Lichtreklame, eventuell eine solche, deren Buchstaben nicht aus Leuchtröhren, sondern aus Glühlampen gebildet sind, so wird die Leiter gerne zum Auswechseln durchgebrannter Lampen herangezogen. Und der Fachmann wird wohl, namentlich für alleinstehende Gebäude, noch eine Reihe anderer Verwendungsmöglichkeiten finden, nicht zuletzt jedenfalls auch die Annehmlichkeit, Bauarbeiten bereits das „Gerüst“ zur Verfügung stellen zu können.

Im betriebsfähigen Zustand ist das Fahrgestell fixiert und kann nicht bewegen. N. B. Die beiden Clichés wurden uns von der Fabrik des ausziehbaren Gerüstes (der sogenannten Pyramide), der Firma Carl Metz in Karlsruhe, zur Verfügung gestellt.

Akkumulatoren, die nicht geladen werden müssen

Der Titel scheint so seltsam, dass grosses Kopfschütteln ganz normal ist! Wir geben die Nachricht, dass eine Firma eine Spezialsäure geschaffen hat, deren Zugabe den entladenen Akkumulator nach 20 Minuten in den Ladezustand zurückversetzt, mit aller Vorsicht wieder. Es wird sogar die Behauptung einer Erhöhung der Kapazität aufgestellt. Das Geheimnis dieser Ladung durch einfachen Säurezusatz (deren Beschaffenheit ist natürlich Geschäftsgeheimnis) soll darin bestehen, dass sich aus dieser Säure eine dünne Metallschicht an den Akkumulatortafeln abscheidet.

Das Prinzip der neuen Methode liegt also in der Säure und nicht etwa in der Konstruktion des Akkumulators. Auch alle Akkumulatoren, sogar weggeforderte, können nach dieser Methode geladen werden. Man sagt, dass Automobilakkumulatoren, die nach dieser Methode behandelt wurden, 52000 Kilometer zurücklegten ohne eine einzige Panne zu verursachen. Die Fabrikanten der Spezialsäure garantieren übrigens 25000 Kilometer für Automobilakkumulatoren.

Technischer Fragekasten

Frage No. 116: Energieverbrauch der elektrischen Küche. An Herrn P. in S. — Wir können Ihnen aus der Praxis folgende Zahlen nennen: In einem Speiseanstaltbetrieb, wo jeden Tag etwa 310 Personen bedient werden, stellt sich der Stromverbrauch pro Essen, bestehend aus Suppe, Gemüse, Kartoffeln und Fleisch, auf 0,41 Kilowattstunden. Für ein mittelgrosses Hotel wird der Stromverbrauch pro Mittagessen mit 0,6—0,8 kWh angegeben. Nicht nur die ortsüblichen Tarife, sondern auch die Geschicklichkeit des Personals und vor allem seine Anpassung an den elektrischen Herd sind für seine Wirtschaftlichkeit ausschlaggebend.

Frage No. 117: „Neues Porzellan“ oder „Neues Geschirr“. An Verschiedene. — Bei all diesen Bezeichnungen „OWO“, „Pollopas“, „Suconit“, „Tausalmit“ und andern handelt es sich immer um Kunstharz-Produkte, bzw. um Bakelit, wobei je nach Fabrikat die Zusammensetzung von Bakelit und die Art der Füllmasse etwas differieren kann. Immer aber hat man das gleiche Geschirr eigener Farbschönheit vor sich. Wir haben es schon wiederholt in der „Hotel-Technik“ beschrieben und die meisten Leser werden es von der „Hyspa“ her kennen oder auf der letzten Mustermesse gesehen haben. Bakelit ist praktisch unzerbrechlich, wärme- und säurebeständig, verkohlt erst bei 300° C und hat seine Überlegenheit in gewissen Fällen längst dokumentiert. Der Ausdruck „Neues Porzellan“ ist aber entschieden verfehlt, wenn auch Bakelit dort, wo die Solidität des Geschirrs über die traditionelle Eleganz gestellt wird, auch auf dem Tisch seine Berechtigung hat. Die Tatsache, dass führende Firmen der Elektrotechnik, die bisher Porzellan für Schalter, Stecker und Steckkontakte verwendeten, nunmehr Bakelit verwenden, mag Ihnen ein wertvoller Fingerzeig in dem Sinne sein, dass Sie bei Reparaturen, Anschlüssen und Erweiterungen von der Installationsfirma unbedingt die Benützung von Material aus Bakelit verlangen. Denn in der Unzerbrechlichkeit liegt sein Vorteil auf dem Gebiet der elektrischen Hausinstallations.

Frage No. 118: Anormale Erwärmung von Maschinen. An Herrn N. in S. — Es gibt gewisse chemische Substanzen von roter Farbe, die schwarz werden, sobald die Temperatur die Grenze von 90° C überschreitet. Man bestreicht

einen dem Maschinenlager benachbarten Maschinenteil mit dieser Substanz und hat nun eine gute optische Warnung. Sobald die Temperatur wieder unter eine gewisse Grenze gesunken ist, kehrt die rote Farbe zurück. Für Spezialfälle hat man dieses Prinzip durch besondere Zusammensetzung der Anstrichmasse variiert und heute sind für den Temperaturbereich von 40—240° C etwa 5 verschiedene Substanzen, entsprechend ebensovielen Temperaturzonen, im Handel zu haben. Unseres Wissens hat aber die Presse bereits vor einigen Jahren eine Mitteilung über dieses Verfahren gebracht und seither hat man nie von einer besonders grossen Verbreitung gehört. Wir möchten Ihnen deshalb vor grösseren Ausgaben abraten und empfehlen, den Versuch vorläufig nur mit einer einzigen Maschine zu machen.

Frage Nr. 119: Farbige Glasplatten als Wandbelag. Wie sind die damit gemachten Erfahrungen? — Der Vorzug der Glasplatten vor den Platten aus Ton oder Marmor ist vor allem der, dass sie bedeutend härter und widerstandsfähiger gegen chemische Angriffe sind. In der Ausführung verwendet man sie vielfach aus dekorativen und technischen Gründen. Als Mängel werden allerdings die Schwierigkeiten der Befestigung genannt. Dem ist aber entgegenzuhalten, dass bei geeignetem Verfahren gegen ihre Verwendung keine Bedenken bestehen, denn viele Wandbekleidungen sitzen nach Jahren noch absolut fest. Sind die Platten auf der Rückseite rau, so genügt zur Befestigung ein gewöhnlicher Gips- oder Zementmörtel. Selbstverständlich spielt dabei die Grösse der Platten — es gibt solche bis zu 1 m² — eine Rolle. Ebenso wie bei Marmorplatten ähnlicher Ausmasse muss man dann auch bei Glasplatten Schrauben nehmen, die man wegen des schönen Aussehens mit Messingknöpfen versieht.

Ein sehr gutes Befestigungsmittel ist auch der Fixol-Faserkitt. Dieser Kitt ist sehr biegsam, bleibt stets elastisch und hat sich auch als nässe- und hitzebeständig erwiesen. Man verwendet ihn daher auch vielfach als Dichtungsmittel für Risse und fugen im Mauerwerk. Auch ein Gemisch aus gleichen Teilen pulverförmigen Knochenleims und Alaun, das im warmen Wasser zu einem Brei angerührt wird, soll gute Dienste leisten. Es muss aber sofort verarbeitet werden. T.

Was die Technik Neues bringt

Lichtsignalanlagen in Telefonstationen

In der Telefon-Sprechstation der „Hyspa“ gelangte eine Anlage zur Verwendung, über deren Betrieb das Publikum erst jetzt Näheres erfährt. Jeder, der ein auswärtiges Gespräch bestellte, erhielt von der Schalterbeamtin einen Zettel mit einer Nummer. Meldete sich dann die bestellte Verbindung, so leuchtete auf einem Schild die Nummer auf, gleichzeitig mit der Zahl der Kabine, die draussen im Wartezimmer die Verbindungen nicht mehr auszurufen. Der eine Vorteil der Anlage ist also in der Lautlosigkeit zu sehen. Der andere jedoch, der entschieden wichtigere und auch die Hotellerie interessierende, ist in der Geheimhaltung der Verbindungen zu sehen. In Passantenhotels, wo gleichzeitig mehrere Verbindungen nach ein und derselben Ortschaft verlangt werden könnten, hat es gewiss kein Geschäftreisender gern, wenn im Vestibule der Portier meldet: „Yesno 45 ist da.“ Denn das ist in vielen Fällen die Nummer eines Kunden und der Vertreter einer Konkurrenzfirma könnte anwesend sein und von den Beziehungen Kenntnis erhalten. Beim Nummernsystem aber wird lediglich die Kontrollnummer signalisiert und niemand, ausser der Person, die das Gespräch bestellte, hat eine Ahnung, wo das andere Ende der Verbindung ist.

Es braucht absolut keine Lichtsignalanlage zu sein. Man kann die Nummern auch ausrufen, genau wie man bis jetzt in der schiffahrtlichen Anzeigetafel verfährt. Der Vorteil der Geheimhaltung der Verbindung lässt sich also auch kostenlos durchführen, mit rein organisatorischen, wenn auch nicht lauten Massnahmen.

Belüftetes Badewasser

Geständenes oder warmes Wasser schmeckt wie Bier ohne Kohlensäure, weil die Luft daraus entwichen ist. Das Bad am offenen Meeresstrand erfährt namentlich dadurch, dass die Wasserwellen immer wieder von der Luft durchspritzt werden. Es ist eine bekannte Tatsache, dass an der Atmung ebenfalls die Luft beteiligt ist. In der Badewanne wird die Atmung der Haut unterbrochen, so wird es sehr angenehm, wenn das Badewasser mit lebendigen Gasen oder Luftperlen durchsetzt wird. Man erhöht dadurch die Wirkung des Bades, auch dort, wo keine therapeutische Behandlung in Frage kommt. Namentlich im warmen Wasser, das die Poren ohnehin weitet, wirkt sich die Luftdurchsetzung recht belebend und erfrischend aus.

Bekanntlich existieren eine ganze Reihe von Einrichtungen, um Bäder mit Kohlensäure oder Luftperlen zu durchsetzen. Eine sehr einfache Methode mag immerhin noch kurz skizziert sein. Es handelt sich um einen Flachsack aus Gummi, mit doppelter Wand. Mit einem gewöhnlichen Gummidruckball, nicht viel grösser als der eines Parfümerzstäubers, kann nun der Sack aufgepumpt werden. Aus vielen nadelspitzen Löchern strömt nachher die Luft wieder aus dem auf dem Boden der Wanne liegenden Sack und übt ihre erfrischende Wirkung auf den Körper aus. Man schreibt dem Eindringen von Luftsaurestoff in die Haut warmen Wasser wertig geöffneten Hautporen u. auch eine erfrischende Wirkung zu, die den Vorteil hat, zu keinen Nervenkrämpfen zu führen — im Gegensatz zu typischen Hungerkuren. Bei Benützung des



Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre pour le 10 décembre au plus tard les commandes dont ils désirent l'exécution pour Noël ou la fin de l'année.

Bureau central de la S. S. H.

Nouvelles de la Société

L'Assemblée extraordinaire des délégués

de la S. S. H., qui a eu lieu le lundi 23 novembre à Zurich sous la présidence de M. le Dr H. Seiler, Président central, a réuni environ 150 délégués de toutes les parties du pays. La décision suivante a été prise:

L'Assemblée extraordinaire des délégués de la S. S. H. décide une réduction des prix minima jusqu'à 10%.

Les sections sont chargées d'organiser elles-mêmes, dans cette limite, la réglementation des prix, en l'adaptant aux circonstances actuelles.

Etant donné que les prix d'hôtel, particulièrement ceux des repas, s'étaient déjà adaptés au coût de la vie en Suisse en ce moment, cette baisse de 10% doit être considérée comme une mesure de crise. Elle ne pourra pas être maintenue sans une baisse correspondante des prix des denrées alimentaires et autres marchandises nécessaires à l'hôtellerie. Celle-ci espère que les autres branches économiques, spécialement ses fournisseurs et les entreprises de transports, suivront son exemple et collaboreront aussi de leur côté à une réduction générale des prix.

L'assemblée a décidé en outre la création au Bureau central à Bâle d'un *Office d'étude des prix et de conseils aux acheteurs* et a voté le crédit nécessaire à cet effet.

En ce qui concerne les secours de crise au personnel de l'hôtellerie, le Comité central a été autorisé à collaborer éventuellement à cette oeuvre.

Un compte rendu détaillé de la séance du Comité central tenue dans la matinée du 23 novembre et de l'Assemblée des délégués paraîtra dans notre prochain numéro.

Alliance Internationale de l'Hôtellerie

Réunion du Comité exécutif à Genève (16—18 novembre 1931)

La réception à l'Hôtel Métropole

Genève, la ville des réunions internationales, a vu arriver dans ses murs, le 16 novembre, les représentants des associations hôtelières nationales fédérées dans l'Alliance Internationale de l'Hôtellerie. Reçus confraternellement à titre d'invités dans une dizaine des principaux hôtels de la place, les membres du Comité exécutif de l'A.I.H. ont eu vite repris, au cours d'une réception tout intime dans les salons de l'Hôtel Métropole, le contact qu'ils renouvellent deux fois par année dans l'un des pays affiliés à leur vaste organisation.

La réunion de Genève, la 23me tenue par le Comité exécutif depuis la fondation de l'Alliance en 1921, comprenait 31 délégués de 14 pays, sur les 24 qui font partie de l'Alliance. L'Union Internationale Hôtelière à Cologne, autre organisation internationale composée de membres individuels au lieu d'être une fédération de Chambres nationales, était représentée par M. O. Egli, du Beau-Rivage Palace à Ouchy-Lausanne.

La première séance

C'est aussi à l'Hôtel Métropole qu'a siégé le Comité, dans la journée du 17 novembre, sous la présidence experte et sûre de M. le Dr H. Seiler, Président de l'Alliance en même temps que Président central de la Société suisse des hôteliers.

Au début de la séance de la matinée, l'assemblée a procédé à l'approbation du *procès-verbal* de la session de printemps tenue à Paris, puis elle a entendu différentes *communications présidentielles*. Tout d'abord M. Seiler expliqua pourquoi le Comité se réunissait à Genève et non pas à New-York, comme on l'avait prévu dans la dernière réunion. Cette modification est une conséquence de la crise, qui empêchait un nombre suffisant de membres du Comité de faire le long déplacement à New-York, alors que les importantes questions à traiter réclamaient au contraire une participation nombreuse. Puis le Président releva la gravité de l'heure pour l'hôtellerie mondiale et signala les trois principaux dangers qui la menacent à l'heure actuelle: l'abandon des principes sérieux dans les affaires, les répercussions de la crise sur les agences de voyages et les restrictions apportées dans plusieurs grands pays à la liberté des voyages internationaux.

Nous ne ferons dans cet article qu'esquisser brièvement les travaux du Comité exécutif, nous réservant de revenir sur ces matières quand nous aurons reçu le compte rendu officiel du Secrétariat de l'Alliance à Paris.

L'hôtellerie mexicaine, représentée par M. Lucas de Palacio, est admise à faire partie de l'Alliance.

L'excellent rapport présenté par M. Mellor, Secrétaire central de l'A.I.H., sur les *travaux du Secrétariat et de l'Alliance* pendant la période comprise entre la réunion du printemps à Paris et celle d'automne à Genève (6 mai—17 novembre 1931), traite notamment les questions suivantes: l'activité du Bureau central dans tous les domaines intéressant l'hôtellerie mondiale, l'activité de l'Alliance elle-même, en particulier dans les congrès internationaux et auprès des pouvoirs publics, une vue d'ensemble sur la situation actuelle dans l'hôtellerie des différents pays, les principaux problèmes actuellement à l'étude, etc.

Puis on passe au *rapport du Trésorier*, M. Ferdinand Ferreyrolles, de l'Hôtel Métropole à La Bourboule. Grâce à une administration aussi économe que possible des fonds de l'Alliance, la situation de la Trésorerie est relativement satisfaisante, quoique la crise et les mesures prises en ce qui concerne le mouvement international des devises gênent quelque peu le versement de certaines cotisations nationales. Le taux des cotisations est maintenu pour le prochain exercice. On sait que les Chambres hôtelières nationales sont réparties à cet effet en quatre catégories, payant respectivement 600, 400, 225 et 125 dollars par an.

Une forte partie de la matinée a été occupée par le compte rendu et la discussion des *travaux de la Commission mixte*, composée de représentants de l'Alliance Internationale de l'Hôtellerie à Paris, de l'Union Internationale Hôtelière à Cologne et de la Fédération Internationale des Agences de Voyages à Paris. L'hôtellerie internationale avait conclu en 1930, avec l'organisation internationale des *agences de voyages*, une convention en six articles réglant les rapports réciproques. Des lacunes s'étant manifestées dans cette convention, la Commission mixte établit en septembre, à Paris, un projet de nouvelle convention en

sept articles. Mais depuis lors les événements économiques que l'on sait ont engagé les agences à modifier considérablement leurs prétentions et leurs offres. Dans ces conditions, les délibérations ne pouvaient être que longues et ardues. Les pourparlers continueront, mais on a des raisons de supposer qu'ils ne seront pas faciles.

Les *statuts de l'Alliance* révisés sont approuvés par le Comité exécutif, pour être soumis à l'approbation définitive du prochain Congrès de l'Alliance, qui doit se réunir l'année prochaine.

L'assemblée prend acte ensuite des *rapports habituels des hôtelleries nationales* affiliées à l'Alliance. Plusieurs délégués des Chambres nationales résumant verbalement leurs rapports en les complétant sur l'un ou l'autre point. Il ressort de ces très intéressants documents, précieux pour élaborer plus tard l'histoire de l'hôtellerie mondiale, que partout plus ou moins l'hôtellerie souffre gravement de la crise politique, économique et morale qui sévit dans tous les continents.

M. Doepfner (Suisse) présente un rapport sur la question des *droits d'auteurs* pour l'exécution publique d'oeuvres musicales, un problème épineux qui ne semble pas près de disparaître des ordres du jour des assemblées de l'Alliance.

Après s'être occupé un instant de la *publicité hôtelière*, le Comité entend un rapport de M. le Directeur Dr Riesen (Suisse) sur la délicate question des *prix dans les hôtels*. Disons en deux mots que les hôtelleries de tous les pays admirent et envient la réglementation des prix établie en Suisse; mais on n'ose pas l'introduire dans des organisations hôtelières plus récemment fondées et — on nous permettra l'expression — moins disciplinées.

D'autres rapports sont présentés sur la *réunion du Conseil central du tourisme international* à Budapest en mai 1931 et sur les travaux d'une commission spéciale composée de représentants de l'Alliance Internationale de l'Hôtellerie, de l'Association Internationale des Automobiles-Clubs Reconnus et de l'Alliance Internationale de Tourisme.

Les délibérations sont interrompues à 12 h. 30 pour prendre en commun

Le lunch à l'Hôtel Métropole

offert par la Société suisse des hôteliers. Il est superflu de dire que le menu, les vins et le service furent dignes de la réputation de la maison. M. Georges Barrier, Président d'honneur de l'A. I. H., remercia l'hôtellerie suisse de sa si cordiale réception et but à la prospérité de l'hôtellerie mondiale. M. Doepfner prit la parole en sa qualité de Vice-Président de la Société suisse des hôteliers et, au nom de l'hôtellerie suisse, souhaita une chaleureuse bienvenue aux représentants de l'hôtellerie internationale. Il souligna la nécessité de la solidarité entre les hôtelleries de tous les pays et les grands services que l'Alliance est appelée à rendre en ces temps difficiles. Il porta son toast à l'Alliance et à tous ses membres.

La deuxième séance

Il avait été question d'ajourner d'une année le *Congrès triennal de l'Alliance*, prévu à Londres en 1932. Des explications détaillées sont fournies à ce sujet par sir Francis Towle, Président de l'Association hôtelière de Grande-Bretagne. Le Comité ne se déclare pas favorable au renvoi et préfère un Congrès sans manifestations coûteuses, consacré avant tout au travail, mais tenu à la date statutaire.

En sa qualité de délégué de l'Alliance à la Conférence des communications et du transit à Genève (octobre 1931), M. le Dr Riesen donne lecture d'un rapport sur la *réforme du calendrier et la stabilisation de la fête de Pâques*, l'une des principales questions discutées à cette conférence. La réforme générale du calendrier ne semble pas mûre encore; la stabilisation des fêtes

mobiles pourrait être plus facilement réalisée. C'est à cette stabilisation que s'intéresse surtout l'hôtellerie, à cause des vacances de Pâques.

M. le Dr Barrera (Italie) soumet au Comité un rapport de M. Pinchetti, Président de la Fédération nationale fasciste des hôtels et du tourisme, Commissaire ministériel, délégué de l'Alliance au *Congrès de l'Union internationale des organes officiels de propagande touristique*, qui a eu lieu à Rome et à Naples en octobre 1931. Nous reviendrons prochainement sur ce congrès dans un article spécial.

M. J. Holub (Prague), Président de l'hôtellerie tchécoslovaque, rend compte des efforts faits par l'hôtellerie de son pays pour obtenir des autorités la *protection légale du mot « hôtel »*, cette appellation étant usurpée par des établissements qui ne la méritent en aucune façon.

Le problème de l'*enseignement professionnel* est étudié au point de vue des facilités à accorder aux fils des membres de l'Alliance pour la fréquentation d'écoles hôtelières d'autres pays.

Une série d'autres questions moins importantes sont liquidées sous la rubrique « divers » et la séance est levée un peu avant 18 heures.

Le dîner à l'Hôtel Beau-Rivage

Le soir du 17 novembre à 21 heures, tout le monde se retrouva à l'Hôtel Beau-Rivage, pour prendre part au banquet aimablement offert par le Syndicat des hôteliers de Genève. Le repas fut distingué sous tous les rapports. M. Perréard, Président du Syndicat, souhaita la bienvenue aux invités, notamment à M. le conseiller d'Etat Bron, représentant le gouvernement genevois, au Président d'honneur, au Président et aux membres du Comité exécutif de l'Alliance, à M. Henry, Chef de la division des rapports avec les employeurs au Bureau International du Travail, à M. Vidoudez, représentant de l'Association des Intérêts de Genève, à M. Egli, représentant de l'Union Internationale Hôtelière, à tous les délégués et aux dames présentes.

En attendant des comptes rendus plus détaillés, signalons brièvement des aujourd'hui le discours de M. le Dr Seiler, Président de l'Alliance, qui porta son toast à la Ville et République de Genève, aux représentants du gouvernement genevois et du Bureau International du Travail, au Syndicat des Hôteliers de Genève et à son dévoué Président, qu'il remercia vivement pour leur chaleureux accueil.

M. Bron, conseiller d'Etat, Chef du Département du commerce et de l'industrie, après avoir célébré Genève siège de la Société des Nations et de nombreuses et grandes organisations internationales, but à la bonne entente entre les peuples.

M. Henry prit enfin la parole au nom du Bureau International du Travail, où il souhaita d'avance la bienvenue aux représentants du patronat hôtelier international.

Au Bureau International du Travail

Dans la matinée du 18 novembre, après un fort intéressant « Tour de ville » où l'attention des visiteurs fut retenue surtout à la Cathédrale, à la Salle de l'Alabama et au Monument de la Réformation, les membres du Comité exécutif furent reçus au Bureau International du Travail par le Directeur, M. Albert Thomas, et ses principaux collaborateurs. M. le Président Seiler, dans un bref, mais remarquable discours, exposa la situation respective des employeurs et des employés dans l'industrie hôtelière et exprima l'espoir de voir les meilleurs relations s'établir entre l'hôtellerie mondiale et le B.I.T. M. Albert Thomas releva les avantages du contact entre l'institution qu'il dirige et les grandes organisations professionnelles. Puis il souligna l'importance de l'hôtellerie dans les relations entre les peuples et conclut: « Faites-nous de bonne hôtellerie et nous vous ferons de bonne politique internationale! »

M. le Président Dr Seiler présente ensuite successivement à M. le Directeur Albert Thomas tous les membres des délégations nationales au Comité exécutif, puis on procéda à la visite du Bureau, qui intéressa vivement les membres du Comité.

Excursion à Lausanne et au Dézaley

Le lunch à l'Hôtel Savoy

Ce fut alors le départ pour Lausanne, en autocar et dans un certain nombre d'automobiles privées. Une heure exactement après avoir quitté Genève, la colonne s'arrêta à Cour, à l'Ecole professionnelle de la Société suisse des hôteliers. Sous la direction de M. Ch.-F. Buttica, propriétaire du Grand Hôtel Alexandra, Président de la Commission de l'Ecole, le Comité visita l'établissement avec un visible intérêt, abondant en louanges sur ses installations modèles. Un apéritif bienvenu fut offert aux visiteurs.

A 13 heures, les membres du Comité exécutif, les dames invitées et des délégations des hôteliers de Genève et de Lausanne prirent part à un lunch offert à l'Hôtel Savoy par la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy.

Deux seuls discours y furent prononcés, le premier par M. le conseiller d'Etat Porchet, Président du gouvernement vaudois, qui représentait cette autorité avec son collègue, M. le conseiller d'Etat Fazan. L'orateur souhaita aux représentants de l'hôtellerie internationale la plus cordiale bienvenue à Lausanne au nom du gouvernement du canton de Vaud, au nom de la Municipalité représentée par MM. Bridel, Bourgeois et Simon et au nom de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy.

M. le Dr Barrera (Hôtel de Russie, Rome), Vice-Président de la Fédération nationale fasciste des hôtels et du tourisme, remercia en termes heureux, au nom de l'A.I.H., pour la cordiale réception ménagée par la Suisse, par les pouvoirs publics, par la Société suisse des hôteliers, par le Syndicat des hôteliers de Genève et par la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy. Il exprima des remerciements spéciaux au Président de l'Alliance, M. le Dr Seiler. Il but à l'union toujours plus forte et plus fructueuse de toute l'hôtellerie mondiale.

On partit presque à regret, car la chère était bonne, les vins exquis, le milieu sympathique et le service parfaitement assuré par les jeunes élèves de Cour.

Et ce fut la visite aux caves de la Ville de Lausanne dans le beau vignoble du Dézaley, où la bienvenue fut souhaitée aux invités par M. Bourgeois, municipal, auquel répondit en termes choisis M. Maurice Wisser, de l'Hôtel Cosmopolite à Bruxelles.

Le programme était abossé. On rentra à Lausanne, où la dislocation commença, puis à Genève, où se firent les derniers adieux.

Comme nous l'avons dit, nous reviendrons encore sur cette assemblée de Genève, importante à plus d'un titre pour l'hôtellerie internationale.

La Nouvelle Société helvétique et la crise économique

Les 14 et 15 novembre a eu lieu à Soleure une assemblée des délégués de la Nouvelle Société helvétique. Au cours de la séance publique du dimanche matin 15 novembre, l'assemblée a examiné le thème: Le triple aspect de la crise actuelle.

Le Dr J. Kaelin, archiviste cantonal de Soleure, a présenté un exposé où il a passé en revue les côtés économique, politique et moral de la crise et attribué à la politique les causes les plus graves de la situation actuelle. Il faut donc, selon lui, arriver avant tout à une solution en ce qui concerne le désarmement et le règlement des dettes internationales.

De nombreux orateurs sont revenus ensuite sur ces différents points.

M. Stucki, directeur de la Société de banque suisse à Bâle, voit le grand danger dans les mesures protectionnistes qui renchérissent le prix de la vie. D'autre part, l'une des mesures qui s'imposent pour rétablir la confiance dans le monde est d'assurer la stabilité des différentes devises (L'hôtellerie a pu se rendre compte des suites de l'instabilité des devises lors de la chute du cours du mark allemand et dernièrement lors de celle de la livre anglaise, *Réd.*)

Un représentant de la Banque nationale suisse à Berne s'est rallié à cette manière de voir et s'est félicité sous ce rapport de la stabilité politique de la Suisse, démontrée une fois de plus par les récentes élections au Conseil national.

M. Renggli, directeur de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail à Berne, a déclaré que la recrudescence du chômage constatée dans notre pays n'a rien de très inquiétant, car elle n'a encore qu'un caractère saisonnier (Et l'horlogerie? *Réd.*)

M. Duby, directeur général à Gerlafingen, s'est rallié aux orateurs qui ont demandé une diminution du prix de la vie et la stabilisation des devises.

Le Dr O. Howald, vice-directeur de l'Union suisse des paysans, a exposé les mesures prises avec succès depuis 1921 pour parer à la crise agricole (Naturellement, si l'agriculture est sauvée, tout est sauvé! *Réd.*)

Les autres orateurs, M. A. Freymond, directeur de l'Assurance mutuelle à Lausanne et le Dr F. Beck, directeur de la Banque suisse d'escompte à Bâle, ont apporté quelques points nouveaux dans la discussion, tels que la nécessité de s'adapter à de nouvelles professions et de réduire absolument les énormes loyers que la population suisse paie aux propriétaires d'immeubles.

Tous les discours rélétaient la gravité de la situation présente et le souci de voir la Suisse triompher de cette crise.

Les comptes rendus de presse ne mentionnent malheureusement pas que les orateurs de la Nouvelle Société helvétique aient indiqué l'intensification du tourisme comme l'un des meilleurs moyens de parer aux conséquences de la crise. On le sait bien à l'étranger, mais chez nous on n'a pas l'air, dans certains sphères, de vouloir seulement y songer. On s'imaginerait encore dans ces milieux que le tourisme c'est seulement l'hôtellerie, sans se rendre compte que le tourisme intéresse aussi les entreprises de transports et la plupart des branches de notre production nationale.

Sociétés diverses

Union suisse des arts et métiers. — Le comité de l'Union s'est occupé dernièrement, entre autres, de l'élaboration d'un projet de loi fédérale contre la concurrence déloyale. Le comité a examiné divers postulats pris en considération par la commission des experts. Il a approuvé des propositions demandant d'établir un meilleur contact entre les organisations nationales des arts et métiers; il s'agit de la préparation de mesures facilitant la recherche de solutions à des problèmes devant être traités sur le terrain international. L'Union a l'intention en outre d'intensifier son service de presse.

Questions professionnelles

L'enseignement professionnel, nécessité moderne. — La profession d'hôtelier, telle qu'elle doit être exercée à notre époque, exige des connaissances tout aussi sérieuses que celle du grand commerce international. C'est un métier difficile qui demande une instruction solide, un jugement très sûr, un tact parfait, une science approfondie de la psychologie de la clientèle. La période de grande concurrence dans laquelle nous entrons augmentera encore les difficultés à résoudre par l'hôtelier. Il faudra redoubler d'efforts et de vigilance. Le jeune hôtelier, par l'enseignement reçu dans nos écoles professionnelles, possédera bien son métier, aura le sens de ses obligations et de ses devoirs; — de ses devoirs surtout, dont ses maîtres auront eu à cœur de le pénétrer — celui-là, mais celui-là seul, réussira. C'est dès

maintenant qu'il faut organiser dans les écoles professionnelles les jeunes équipes qui assureront après la crise le plein rendement de notre outillage hôtelier. (C. Michaut, président du Syndicat général de l'Industrie hôtelière de Paris)

A propos de publicité. — L'Association suisse de publicité (Bleicherweg, 10, à Zurich) vient de lancer dans les journaux un appel mettant les annonceurs en garde contre la publicité sans valeur. Nous y lisons notamment: «Commerçants et industriels se résignent souvent à accepter un contrat de publicité dont ils savent fort bien que la valeur réelle ne répond guère au prix exigé, simplement en raison de certaines circonstances accessoires de l'offre qui leur est faite. De nombreuses plaintes nous sont parvenues à ce sujet et nous ont décidés à lancer un appel pressant aux annonceurs pour les inviter à nous signaler les démarches suspectes de ce genre dont ils sont harcelés. Nous pourrions alors les examiner en toute impartialité et intervenir, le cas échéant, s'il apparaît que la proposition en cause est dénuée de toute valeur. Nous sommes résolus à mener, dans l'intérêt général, une campagne d'assainissement dont l'urgence est évidente aujourd'hui.» — Après avoir critiqué la publicité dans les périodiques édités par des sociétés pour leurs affaires intérieures, l'appel contient ce passage: «De même nous pensons aux entreprises si fréquentes auxquelles notre hôtellerie sert de prétexte, où la signature des annonceurs est extorquée sous l'empire de la crainte que les hôteliers et restaurateurs intéressés ne prennent bonne note des maisons qui leur refuseraient leur concours publicitaire. Précisons, à l'honneur des comités responsables des hôteliers et des restaurateurs mêlés à ce demi-chantage, qu'ils ignorent en général le premier mot de ce qui se passe, ou du moins qu'ils ne sont nullement au courant des méthodes pratiquées par les acquiescants qui se permettent d'opérer en leur nom. Ils nous savent gré de les y rendre attentifs, car nous nous plaçons à un point de vue parfaitement objectif.» — Nous avons toujours cru jusqu'à présent que les hôteliers étaient plutôt les victimes des courtiers de publicité malhonnêtes. Voici qu'on retourne le char et qu'on accuse les hôteliers eux-mêmes de faire du «demi-chantage». Nous aimerions bien recevoir de l'Association suisse de publicité des précisions sur une pareille insinuation, qui demande absolument à être tirée au clair.

**Argenterie d'Hôtel
BERNDORF**
MANUFACTURE BERNDORF, LUCERNE

**CHAMPAGNE
STRUB**

Transportable, elektrisch heizbare Ofen zum Backen von Pâtisserie, Feingebäck, Hefengebäck, Kleinware und Grossbrot



**„ARTOFEX“
F. Aeschbach & Aarau**
Paris, Mailand, London, New-York

Konditoreimaschinen für die Hoteltküche
Patent Rühr-, Misch-, Knet- und Schlagwerk mit Zusatzapparaten



Fabrikation von **Küchen- und Chefschürzen**
Spezialität:
in Ia Reinleinen und Halbleinen zu den niedrigsten Engrospreisen. Muster zu Diensten.
Leinenhaus Jules Guth, Basel
Schweizergasse 60

Aufzüge
Neuerstellung u. Umänderung bestehender Anlagen
Spezialität:
Automatische Sicherheitsvorrichtungen
E. Krebs & Co. Dietlikon

Bei Bedarf in **SITZMÖBELN U. TISCHEN**
für Restaurants, Cafés, Speisesäle etc. Verlangen Sie die erstklassigen und preiswürdigen Schweizerfabrikate der **A.-G. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN HORGEN**
Aelteste schweizer. Unternehmen für die Herstellung geistiger und gebogener, sog. Wiener-Möbel



**BUCHANAN'S
"BLACK & WHITE"
WHISKY**

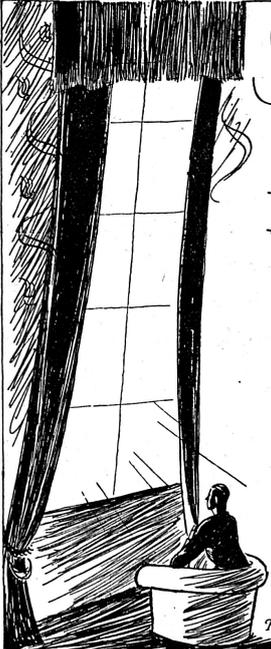
AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
FRED. NAVAZZA - GENÈVE

Schöne Hotel-Zimmer

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

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

THEOPHIL SPORRI
Wandstoffe Tapeten Vorhänge
Füsslistrasse 6, Zürich



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

Fuchsbutter
die bewährte Schweizer Marken-Tafel-Butter
Alle Sorten Back- und Kochbutter Spezialität: **Schlagrahm**
von der Molkerei
FUCHS & Co., RORSCHACH



Revue-Inserate haben Erfolg!

Goldenbohm & Co.
Sanitäre Installationen
Zürich
Dufourstrasse 47
Telephon 20.860
Verlangen Sie Referenzen



Informations économiques

Les expéditions de vin du pied du Jura. — Le vignoble vaudois de la région Yverdon-Combe a expédié cet automne 168,640 litres de vin. Les gares neuchâteloises du vignoble ont expédié 499,385 litres de nouveau, la majeure partie de la région de Colombier. Les vignobles du lac de Bière en ont expédié 83,900 litres.

Contre la vie chère... mais pas chez nous. — Le préfet de la Haute-Savoie vient de prescrire une enquête sur le rapport entre les prix de production et les prix de détail, notamment en ce qui concerne la viande de boucherie. Si les résultats de cette enquête font apparaître une exagération des prix pratiqués au détail, le comité économique départemental sera aussitôt convoqué pour étudier les mesures à prendre.

Les vins fribourgeois de Lavaux. — La récolte de 1931 des vignobles que l'Etat et diverses corporations et institutions de Fribourg possèdent à Lavaux peut être considérée cette année comme au-dessous de la moyenne. Les principaux résultats sont les suivants: Faverges 34,000 litres, Ogoz 24,000 litres, Epesses 5,000 litres. Le vignoble de l'Hôpital des Bourgoises à Riez a produit 19,000 litres. Le vin d'Epesses a été adjugé en mises publiques à 1 fr. 10 le litre de mout.

Hôtel Gurnigel S. A. — Les actionnaires de cette entreprise, réunis le 17 novembre, ont examiné les propositions d'assainissement financier présentées par le conseil d'administration. Des contre-propositions ont été présentées. En ce qui concerne les obligations, les porteurs d'obligations pour un montant total de 1.160.000 fr. ont accepté les propositions du conseil, tandis que trois autres porteurs possédant pour 15.000 fr. d'obligations les ont repoussées. L'article 17 de l'ordonnance sur la communauté des créanciers exigeant l'unanimité pour de telles décisions, la tentative d'assainissement financier a échoué et la société devra demander la faillite.

Contre la baisse de la viande. — On sait que des démarches sont entreprises, par des associations économiques comme par des autorités publiques, pour obtenir si possible une amélioration de notre approvisionnement en véritable viande de boucherie, à des prix moins astronomiques que ceux qui sont actuellement pratiqués en Suisse. Il est très curieux de constater qu'à ce moment précis on a découvert soudain des cas de fièvre aphteuse dans le voisinage de notre frontière, en France, en Alsace et dans le pays de Bade. Le public aimerait bien connaître la source authentique de ces informations de presse et ce qu'il en est exactement dans la réalité pure, car cette fièvre aphteuse arrive trop à propos pour ne pas inspirer des soupçons.

Nouvelles diverses

Locarno. — On annonce que la IX^e Fête des camélias aura lieu à Locarno le 2 et le 3 avril 1932.

Hôteliers suisses à l'étranger. — Nous apprenons que M. Ernest Lautenschlager, de Rorschach, membre de la Société suisse des hôteliers, depuis nombre d'années directeur en été du Dolmitz Hotel Canazei, à Canazei, dans les Dolomites, et qui avait dirigé l'hiver dernier l'hôtel du Petit Palais à Athènes, prend la direction pour l'hiver prochain du Palace Hotel S. A. à Belgrade.

Lausanne. — Nous apprenons que M. L. Baierli a quitté la direction de l'Hôtel Regina à Caux pour entreprendre l'exploitation du nouvel Hôtel Astoria, à l'Avenue de la Gare, No 9, à Lausanne, maison de famille de premier ordre, avec eau courante et installations hygiéniques modernes. Cet établissement s'ouvrira dès le mois de janvier 1932, en remplacement de l'Hôtel Cecil transformé en clinique.

Les patentes dans le canton de Vaud. — Le Grand Conseil du canton de Vaud, dans sa séance de la matinée du 18 novembre, s'est occupé du projet de décret prolongeant jusqu'au 31 décembre 1932 la validité des patentes pour la vente au détail des boissons alcooliques. C'est la troisième fois que cette prolongation est demandée, bien qu'un projet de loi sur la matière soit déjà élaboré. Mais le Conseil d'Etat attend pour le déposer que soit adoptée la loi fédérale sur l'alcool. La requête demandant la réduction de la patente A pour la vente des vins du pays n'a donc pas encore pu être prise en considération. Au cours de la discussion, on a fait ressortir les difficultés qui se manifestent actuellement dans la profession de cafetier et de restaurateur. Le décret d'ajournement a été voté sans opposition et définitivement.

Hôtellerie parisienne. — Sous la présidence de M. J. Albisson, président de la Chambre syndicale des hôteliers de Paris (ne pas confondre avec le Syndicat général de l'industrie hôtelière de Paris présidé par M. Michaut), 1500 hôteliers ont donné mandat à leur bureau d'intervenir auprès des pouvoirs publics en vue de faire aboutir les vœux suivants: 1. suppression des garnis clandestins et apposition immédiate du tableau indicatif du meublé ou garni; 2. extension aux hôtels de la répression du délit de grivèlerie; 3. correction de la responsabilité hôtelière par l'introduction, dans la loi, de la jurisprudence exigeant la preuve du vol par le client qui se prétend volé; 4. maintien du projet d'amélioration de la loi sur la propriété commerciale.

Le bruit dans les villes. — Des expériences faites en Amérique au moyen d'une voiture munie d'appareils perfectionnés pour l'enregistrement graphique des sons ont porté sur un trajet total de 750 km. à travers les rues des grandes villes, avec des observations en 138 endroits différents. Voici le classement enregistré: trafic général (camions, autos, avertisseurs), 36,28% de l'ensemble des bruits enregistrés; transports en commun (trams et métros), 16,20%; hauts-parleurs, 12,34%; voitures d'hivraison, 9,25%; bruits de constructions métalliques, 7,4%; voix humaine (crieurs de journaux, camelots, etc.), 7,27%; divers, 2,80%. D'autres expériences ont été faites à New-York par une commission médicale sur les rapports entre le bruit et le rendement du travail. La conclusion de cette étude est que l'on peut travailler dans le bruit comme dans le

silence, mais que l'on s'y fatigue davantage. Le travail étant plus pénible doit être poursuivi moins longtemps. On a estimé la diminution du rendement du travail à 5% et l'accroissement de la fatigue à 20%.

Dans l'hôtellerie genevoise. — Samedi dernier, M. A. Porta, membre de la Société suisse des hôteliers, a ouvert son nouvel établissement, l'Hôtel Bernina, en face de la gare. L'hôtel est de rang moyen et compte 62 chambres avec 80 lits. Les chambres, meublées avec goût, sont toutes pourvues du téléphone et de l'eau courante, ainsi que des installations hygiéniques modernes. Le chauffage central est au mazout. — La construction de l'Hôtel Cornavin, que M. Racine ouvrira à la fin de janvier 1932, avance rapidement. Le gros oeuvre est terminé. L'établissement, construit en fer et béton armé selon le système américain, pourra recevoir 180 personnes. — Le nouvel Hôtel Wilson, à la rue de Lausanne, en face du B. I. T., sera inauguré dans quelques semaines et sera exploité par Mme Virel-Ameder. C'est un établissement de 65 lits, avec tout le confort. — Ces trois nouveaux hôtels seront exploités comme «hôtels garnis». C'est un signe des temps. Le bénéfice net de la cuisine d'hôtel devient toujours plus problématique dans les grandes villes.

Trafic et Tourisme

Le Chemin de fer de la Bernina, grâce à l'appui financier de la Confédération, du canton des Grisons et des stations de sports d'hiver intéressées, est maintenant en mesure de continuer son exploitation pendant la prochaine saison d'hiver.

Dans les Grisons. — Davos et Arosa ont interdit pendant la saison d'hiver la circulation des véhicules à moteur sur le territoire des deux communes. — Le bureau de douane pour bagages de St-Moritz sera ouvert pendant la saison d'hiver du 15 décembre 1931 au 10 mars 1932. De l'étranger, les bagages peuvent donc être expédiés directement à St-Moritz, où ils sont dédouanés.

Pour les sports d'hiver à Zermatt. — Du 15 décembre 1931 à la fin de février 1932, la compagnie du chemin de fer Viège-Zermatt délivre des billets de sports d'hiver III^e classe, valables pour le retour le dimanche ou le lundi, au prix de 15 fr. 20 pour le trajet Brigue-Zermatt et retour, et de 14 fr. 50 pour le trajet Viège-Zermatt et retour. Dans ce prix est inclus le transport des skis et des luges.

Trafic téléphonique. — L'administration des téléphones a décidé que les demandes d'informations sur les taxes à faire payer pour l'usage du téléphone par des tiers doivent désormais recevoir une réponse gratuite si elles sont faites immédiatement après la conversation ou du moins le même jour. Les demandes présentées seulement de lendemain ou plus tard continuent à payer le tarif d'une conversation locale.

Abonnements généraux. — La Direction générale des C. F. F. a reçu dernièrement plusieurs requêtes demandant une réduction du prix des

abonnements généraux, l'une notamment de la Société suisse des voyageurs de commerce. Les associations intéressées ont été invitées à une conférence à Berne, le 24 novembre, pour discuter de la question, qui sera soumise ensuite à la Conférence commerciale des entreprises suisses de transport.

A l'aérodrome de Cointrin-Genève, le trafic du mois d'octobre sur les lignes régulières a fait enregistrer 259 vols (131 en octobre 1930), avec 336 passagers payants (127), 3505 kilos de poste (660), 9450 kilos de fret (9852) et 810 kilos de bagages payants (511). Le trafic aérien a été favorisé par le beau temps, ce qui explique les progrès réalisés. En vols de tourisme, on a transporté 60 passagers payants. Il y a eu en outre 492 vols d'écologie et d'entraînement.

Statistique bernoise. — Pendant le mois d'octobre 1931, les hôtels et les pensions de la ville de Berne ont enregistré 11.150 arrivées (12.087 en octobre 1930) et 24.078 nuitées (27.346). La répartition de ces visiteurs par nationalités est la suivante: Suisse 7688, Allemagne 1494, France 513, Italie 268, Autriche 185, Grande-Bretagne 156, Amérique du Nord 134, Hollande 99, Amérique centrale et méridionale 89, Belgique et Luxembourg 85, Espagne 58, Tchécoslovaquie 58, autres pays 323.

Le mouvement touristique à Mulhouse. — En 1930, les hôtels de Mulhouse ont enregistré 61.583 arrivées, contre 60.753 en 1929. On a compté 43.651 arrivées de Français, contre 45.038 l'année précédente. Les Allemands ont fourni les contingents suivants de visiteurs: 1292 en 1925, 3801 en 1926 (crise du franc), 1875 en 1928, 2580 en 1929 et 4263 en 1930. Les Suisses étaient au nombre de 8543 en 1926, 5311 en 1927, 5078 en 1928, 4809 en 1929 et 4708 en 1930. Mulhouse a hébergé en outre l'année passée 2544 Italiens, 1972 Polonais, 824 Belges, 575 Autrichiens, 540 Anglais, 319 Russes, 303 Yougoslaves, 271 Roumains, 208 Hongrois, 172 Espagnols, 105 Hollandais, 157 Luxembourgeois, 126 Américains, 107 Tchécoslovaques, etc. Les hôtels de Mulhouse disposent actuellement de plus de 800 chambres munies d'eau courante chaude et froide avec chauffage central.



RIVINIUS
H. RIVINIUS & Co ZUERICH
PAPIERS POUR HOTELS



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



UNIVERSAL
der staubsaugende
Bodenputzer
spänt, wüchst blocht
jeden Boden / Enorme Leistung / Tadellose Arbeit / Grosse Zeit- und Arbeitsersparnis
Zürich 1927 und 1930 / Goldene Medaillen
Man verlange kostenlose, unverbindliche Vorführung
Süfer-Stridter Söhne, Horgen
Maschinenfabrik

Dans tout bon hôtel
le fromage
GERVAIS
est un hôte
de marque

Le succès d'un hôtel dépend beaucoup de la qualité de la table. La clientèle à qui on offre, au dessert, un petit fromage à la crème GERVAIS, y verra une attention particulière à lui être agréable. Le fromage frais GERVAIS est excellent, bien présenté et son goût plaît à tout le monde. Il valorise un menu. Il classe un hôtel.

Petit-Suisse
GERVAIS
Double-crème
Un délice!

CH. GERVAIS
LE STYLE, C'EST L'HOMME
LA CRÈME, C'EST "GERVAIS"

FROMAGES GERVAIS S. A.
EXTENSION SUISSE - ACACIAS-GENÈVE

Christofle

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

Dépose
réellement le poids d'argent annoncé

Garantit
la parfaite adhérence de l'argent
déposé

USINE A PESEUX (NEUCHÂTEL)
FILIALE DE CHRISTOFLE A PARIS

PRIMA SEIFEN
SPEZIALSEIFEN, WASH-,
FLECKEN u. PUTZMITTEL

Hofern vorteilhaft
CHEMISCHE
U. SEIFENFABRIK STALDEN (EMMENTAL)

**Woldecken, Steppdecken,
Daunen-Steppdecken,
Duvetsdecken u. Kissen**

Umarbeiten von Duvets
in la. Steppdecken, eben-
so Neubeziehen von
alten Steppdecken etc.

Steppdecken u. Bettwaren-Fabrik
A. Staub & Cie.
Seewen (Schwyz)

„Asko“ Steppdecken
sind Qualitätsdecken

Favorisez les Maisons
qui font de la publicité dans votre journal

Massnahmen gegen die Krise

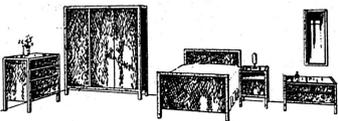
Seit einigen Wochen verfolgen wir mit grossem Interesse die Anstrengungen der schweizerischen Hotellers, in Beratungen Massnahmen gegen die Hotelgewerbe-Krise zu finden. Als eine der wichtigsten Massnahmen wird dabei die Herabsetzung der Hotelpreise betrachtet. Vom Bündner Hotellers-Vereln ist die 10%ige Herabsetzung der Hotelpreise bereits beschlossen worden. Selbstverständlich ist dass die Hotellerie bei diesen Preiserabsetzungen nur existieren kann, wenn sie selbst von Seiten ihrer Lieferanten auf eine Preisreduktion der Bedarfsartikel rechnen kann.

Da wir als Lieferanten der Hotels alles Interesse haben, ihnen in dieser Krise so weit als möglich entgegen zu kommen, so haben wir uns entschlossen, mit sofortiger Wirkung die Normalverkaufspreise um 10% herabzusetzen. (Auch die in Nota befindlichen Aufträge mit Normalverkaufspreisen werden von dieser Herabsetzung profitieren.)

Wir hoffen, dass unsere Preiserabsetzung den Auftakt zu einem allgemeinen Preisabbau der Hotel-Lieferanten sein wird, und dass damit die Bestrebungen zur Krisenmilderung für die nächsten Monate wirksame Unterstützung finden.

Buchecker & Co.
Excelsiorwerk Luzern
Kristall, Glas, Porzellan für Hotels

Moderne, farbige Möbel



die wenig kosten

Für das neuzeitliche Hotelzimmer sind hier in rationeller Weise Möbel ehrbarer Qualität geschaffen. Mit waschbarem Spritzlacküberzug fertigmacht, gibt es eine farbenfrohe gebrauchsfähige Möblierung.

Ganze Eimerschlafzimmer mit 2törigem Kleiderschrank, Ankleidetische mit Spiegel, Bettstelle, Nachttischli, Stuhl, Tisch mit 2 Schubladen zu Fr. 385.— bis 460.—.

Geb. Marmet
Möbel-Werkstätten
41 Zähringerstrasse 41
Zürich

Wir senden keine Reisevertreter und verkaufen nur gegen bar, dafür haben wir billigere Preise.

Gegenwärtig können wir **gebrauchtes Mobiliar à Conto** nehmen für etwa 10 Schlafzimmer.

Eine Annonce

in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche Geschäftsempfehlung

COGNAC MARTELL

Gegründet im Jahre 1715



General-Vertretung für die Schweiz:

Fred. Navazza Genf

Verlangen Sie überall die Reise-FLASCHE MARTELL ***

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Alles für die Wäsche
ESWA
ZÜRICH

z. B. garantiert reine, erstklassige Seifen:
Stückseifen, weisse, gelbe, grüne, melierte
Flocken mit Borax, geben rasch gute Lauge
Kocheifenmischung, 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

Erfolgreiche Werbung durch **FRETZ DRUCKSACHEN**

Verlangen Sie Muster! **GEBR. FRETZ AG ZÜRICH**
Buch-Stein Offset Kupferdruck

Halt - ein Versuch, wirklich etwas Brauchbares.

Auch meine Tischblätter im Restaurant, sowie Toiletensitze sind unansehnlich, klebrig u. haben keinen Glanz. Ein Auffrischen und Instandhalten nur mit

ERATOL (Spezial-Tischpolitur) und **ERATOLIN** (Spezial Closetsitzpolitur)

Leichtes Verarbeiten! Verblüffender Erfolg!
1/2 Originalflasche 900 gr mit Verpackung gegen Nachnahme Fr. 12.—, 1/4 Originalflasche Fr. 6.50.

Alleiniger Fabrikant:
H. Böhme-Sterckl, Lack-Fabrik Liebefeld bei Bern
„Zahlreiche Anerkennungs-schreiben“

Grosse Weinversteigerung der Stadt Lausanne

ERENTE 1931

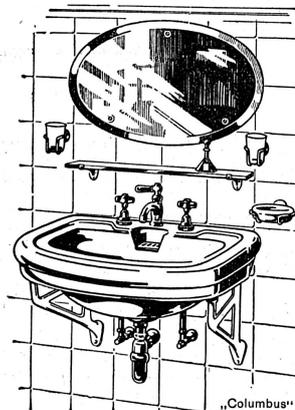
Am 11. Dezember 1931, um 14 Uhr, im Rathaus:
105.000 Liter Weisswein in 62 Fässern
3.400 Liter Rotwein in 11 Fässern

Weinproben:

Am 9. Dez., um 13.30 Uhr in Allaman
„ 9. „ „ 15.30 „ in Abbaye de Mont
„ 10. „ „ 10.15 „ au Dézaley „ Clos des Moines“
„ 10. „ „ 11.45 „ au Dézaley de la Ville
„ 10. „ „ 16.00 „ au Burignon
„ 11. „ „ 10.30 „ au Faux-Blanc
Detailliertes Bordereau durch: **Service des Gérances de la Ville de Lausanne.**

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

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

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

Inserieren bringt Gewinn!

Dücher halten länger mit Eternit
Eternit Zuledeurnen



FRACKS für Keller
GEHRÖCKE für Concierges
JAQUETTES für Sekretäre
LIVRÉES für Lifters

erhalten Sie günstig bei **S. METH, ZÜRICH**
Löwenstrasse 16, II. Et.
Telephon 56.291
Unverbindlicher Besuch mit Stoffmuster

Für Ihre Festanlässe die schwerversilbernen Tafelgeräte

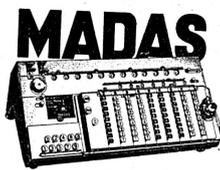
MARKE **ERCUIS** PARIS



Generalvertreter für die Schweiz:

Kiefer
Glas Porzellan Bestecke
BASEL GERBERGASSE 14

REGIONAL-VERTRETER:
Ferd. Hurni Luzern — Mahler Chur — Gebrüder Banholzer Solothurn — Th. Meyer Bern — Sibling & Co. Zürich — Boujon Frères Genève — Th. Meyer-Buck Sohn & Co. Zürich



Madas

Portable-Rechenmaschinen

Gardner

Schreibende Saldier- u. Buchhaltungsmaschinen

Madas u. Millionär

Schweizer Rechenmaschinen für alle 4 Rechenarten

BARRETT



Barrett

Schreibende Pultaddiermaschinen - Modelle ab Fr. 650.—

Kleinrechenmaschinen f. alle 4 Rechenarten - Textschreibende Buchungsmaschinen - Ekaha-Schnellsicht

Miete v. Addiermaschinen über Abschlusszeit

Additions- & Rechenmaschinen A. G. Zürich

S. A. pour Machines à Additionner et à Calculer
Limmatquai 34 Telephon 26.930 u. 26.931

Vertreter in Basel, Bern, Genf, Lausanne, St. Gallen, Biel und Luzern