

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 21

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 21
BASEL, 25. Mai 1933

Nº 21
BALE, 25 mai 1933

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

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

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

Zweihundertvierzigster Jahrgang
Quarante-deuxième 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. Pour l'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON No. 27.934

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

Compte de chèques postaux No. V 85

Die wirtschaftl. Bedeutung der schweiz. Hotellerie

Referat, gehalten von Herrn Dr. Hermann Seiler, Zentralpräsident des Schweizer Hotelier-Verein, am Schweizerischen Kongress für Touristik und Verkehr, 30. März bis 2. April 1933, in Zürich (Schluss)

C) Einfluss der Hotellerie auf die schweizer. Volkswirtschaft im allgemeinen

Die schweizerische Hotellerie wirkt endlich in zweifacher Hinsicht in ganz besonderer Weise auf die Gestaltung unserer Volkswirtschaft im allgemeinen ein: einmal indem sie einen wichtigen Faktor für die Entwicklung und Lebensfähigkeit unserer Bahnen bildet und dann, weil sie das Endresultat unserer Zahlungsbilanz entscheidend beeinflusst.

Prof. Saitzew schreibt in seiner bekannten Abhandlung „Die volkswirtschaftliche Aufgabe und die wirtschaftspolitische Behandlung der Eisenbahnen“: „Es liegt sicher keine Übertreibung in der Behauptung, dass die Schweiz ohne die Mittel des modernen Verkehrs nicht existenzfähig wäre, will sagen: einer Bevölkerung von 4 Millionen auf dem heutigen Lebenshaltungsniveau nicht Existenz bieten könnte.“ Ohne unsere hochentwickelte Hotelindustrie und die gewaltige Werbetätigkeit, die sie im In- und Ausland entfaltet, wäre ein solcher Fremdenverkehr im heutigen Umfang überhaupt nicht zu denken. Dieser aber spielt in der Entwicklung und für den Betrieb unserer Bahnen eine wesentliche Rolle. Meist spricht man nur vom Einfluss der Bahnen auf den Reiseverkehr und vergisst, dass das schweizerische Eisenbahnnetz sich ohne den Reiseverkehr niemals in diesem Umfang hätte entwickeln können. Im grossen und ganzen darf behauptet werden, dass die Hotellerie vielfach bestimmend war für die Entwicklung des Bahnverkehrs. Die Baulänge des gesamten Eisenbahnnetzes betrug 1880, also zu einer Zeit, wo die Hotelindustrie schon eine gewisse Blütezeit erreicht hatte, 2535 km. Heute erreicht sie eine solche von 5856 km, dabei hat sich die Länge der Schmalspurbahnen seit 1900 (440 km) bis 1930 (1515 km) beinahe vervierfacht. In den schweizerischen Eisenbahnen sind annähernd 4 Milliarden Franken investiert. Nach den Erhebungen des S. V. H. beträgt die Zahl der in den Schweizer Hotels absteigenden ausländischen Gäste 2 bis 3 Millionen, je nach der Intensität des Fremdenverkehrs; wenn wir nur einen bescheidenen Ansatz von Fr. 20.— bis 30.—, die der Gast bei jedem Wechsel seines Standortes für den Bahntransport durchschnittlich ausgibt, annehmen, so erzielt sich, in welchem Masse der Fremdenverkehr die Einnahmen der Transportunternehmungen beeinflusst. Dabei sind nicht zu übersehen die grossen Transportausgaben der Hotellerie für ihre eigene Versorgung mit Lebensmitteln, Brennmaterialien und anderen Waren.

In der Botschaft, die der Bundesrat seinerzeit über die Errichtung einer Verkehrszentrale an die Bundesversammlung richtete, gab er selbst der Meinung Ausdruck, dass im Jahre 1913 die Bundesbetriebe ungefähr 25 Millionen an Einnahmen aus dem Fremdenverkehr zu verzeichnen hatten. An diesem Betrage waren natürlich die Bundesbahnen im höchsten Masse beteiligt. Angesichts des zunehmenden Verkehrs und bei den erhöhten Personentarifen und der Neueinnahme aus dem Schnellzugszuschlag darf diese Summe gegenwärtig wohl füglich verdoppelt werden. — Die Generaldirektion der Bundesbahnen hat auch selbst die grosse Bedeutung des Fremdenverkehrs für ihren Betrieb längst erkannt, sonst würde sie nicht eine ganze Anzahl eigener Reiseagenturen in den grossen Weltstädten unter erheblichem Kostenaufwand unterhalten.

Wir glauben, die Behauptung aufstellen zu dürfen, dass ohne einen stark entwickelten Fremdenverkehr die Schweizerischen Bahnen nicht im gegenwärtigen Umfang mit den jetzt bestehenden aussergewöhnlich günstigen Fahrgelegenheiten, mit dem hohen Komfort in der Personenbeförderung und zu den jetzt gebräuchlichen Tarifen, betrieben werden könnten. Gerade in der gegenwärtigen Zeit, wo sich die Konkurrenz des Automobils in so ungünstigem Masse auf die Einnahmen der Bahnen auswirkt, ist es doppelt notwendig, dass der Fremdenverkehr sich weiter entwickelt; wenn auch die Zahl der Personenaufbewahrung des Auslandes von Jahr zu Jahr zunimmt, so dürfte doch kein Zweifel bestehen, dass die weitaus grösste Zahl der fremden Reisenden sich der Bahn bedient. — Ein Zusammengehen der Bahnen und der Hotellerie für die weitere Entwicklung des Fremdenverkehrs liegt daher in beidseitigem wohlverstandenen Interesse, aber noch mehr im Interesse einer gesunden Volkswirtschaft. Doch wohl die grösste Bedeutung vom allgemeinen volkswirtschaftlichen Standpunkte aus kommt dem Fremdenverkehr für die

Gestaltung der schweizer. Zahlungsbilanz

zu. Vor dem Krieg hatte die schweizerische Handelsbilanz ein konstantes Defizit von rund 500 Millionen Franken zu verzeichnen. Dasselbe wurde ausgeglichen durch die Einnahmen aus dem Fremdenverkehr und den Erträgen der Kapitalanlagen im Ausland. Nach den Berechnungen, die der S. V. H. für das Jahr 1929 angestellt hat, stellt sich die Beeinflussung der Zahlungsbilanz durch die Hotellerie wie folgt:

Die Einfuhrüberschüsse betragen in diesem Jahre 679 Millionen Franken. Die Einnahmen in der Hotellerie beliefen sich auf 525 Millionen, von denen 175 Millionen durch Schweizer Gäste verausgabt sein dürften, sodass rund 350 Millionen Franken von ausländischen Gästen herührten. Dazu kamen noch an Nebenausgaben der Ausländer für Bahntransporte, Einkäufe in den Magazinen, Konzert- und Theaterbesuche, Trinkgelder usw. usw. schätzungsweise 250 Millionen. Die Einnahmen aus dem Fremdenverkehr haben also im Jahre 1929 den allergrössten Teil des Defizites unserer Handelsbilanz gedeckt.

In den letzten Jahren 1930—31—32 ist nun dieser Passivsaldo immer grösser geworden und zwar, weil die Einnahmen unserer Exportindustrie immer stärker zurückgegangen sind. Wir haben daher allen Grund, vermehrte Anstrengungen zu machen, damit die Erträge aus dem Fremdenverkehr ausgleichend auf die Zahlungsbilanz der Schweiz einwirken können. Herr Nationalrat Wetter betonte in der letzten ordentlichen Delegiertenversammlung des Schweizer Handels- und Industrievereins in seinem Referate über unsere Wirtschaftslage, dass ein auch nur einige Jahre andauerndes Defizit in unserer Zahlungsbilanz in kürzester Zeit zum wirtschaftlichen Ruin des Landes führen müsste. Die schweizerische Volkswirtschaft hat demnach gerade in der gegenwärtigen Zeit ein vitales Interesse, dass der Fremdenverkehr wieder eine neue Belebung erfahre. Hiefür aber ist eine konkurrenzfähige Hotelindustrie eine notwendige Voraussetzung.

Wird aber die Schweiz als Reise-land auch in der Zukunft ihre Anziehungskraft beibehalten können? Diese Frage wird sich heute wohl mancher,

der sich mit wirtschaftlichen Fragen befasst, stellen. Prof. Milliet, der geistreiche Volkswirtschaftler, führte in einem vor einigen Jahren in Interlaken gehaltenen Vortrag über „die schweizerische Landschaft als Grundlage des Fremdenverkehrs“ folgendes aus: „Die Schweiz liegt im Mittelpunkt des Erdteiles, wie die Naabe eines Rades. Diese zentrale Lage hat ihrem Gebiet schon in vorgeschichtlicher Zeit das Gepräge eines Passlandes verliehen, in das sich durch die Jahrhunderte hindurch Menschenströme von wechselnder Art und Sprache ergossen...“ „Andere Länder besitzen Gebirge von kolossaler Architektur, gewaltigere Gletscher, grossartige Wasserfälle, reizendere Seen. Was der Schweiz ihnen gegenüber bis jetzt die grössere Anziehungskraft verlieh, ist einmal die Gunst unserer geographischen Lage, mehr aber noch die sonst nirgends gebotene Mannigfaltigkeit der natürlichen Verhältnisse auf engstem Raum...“ „Wir schöpfen aus dieser Feststellung die Überzeugung, dass die natürlichen Grundlagen unseres Fremdenverkehrs solide sind. Die Schönheiten und das vorzügliche Klima unseres Landes, und nicht zuletzt auch der Reisekomfort, den man bei uns findet, werden immer wieder den Gästestrom aus anderen Ländern anziehen.“

Eine Voraussetzung freilich, damit die Gäste aus anderen Ländern wieder in grösserer Zahl in unser Land kommen, ist die Anpassung unserer Preise an jene des Auslandes. Dies ist freilich eine Frage, die nicht die Hotellerie entscheiden kann, sie muss eine allgemein schweizerische Lösung erfahren. Die Gegenüberstellung der Ausgaben und Einnahmen der Hotellerie, wie wir sie dargetan haben, erbringt den zahlenmässigen Beweis, dass die schweizerischen Hotelpreise in keiner Weise übersetzt sind, dass sie im Gegenteil vom kaufmännischen Standpunkt aus ungenügend sind. Wir glauben aber doch darauf hinweisen zu dürfen, dass in Anbetracht der höheren Leistungen der schweizerischen Hotellerie auch unsere Preise an und für sich jenen des Auslandes gegenüber angemessen sind. Gerade in dieser Frage sollte das Schweizer Reisepublikum und die öffentliche Meinung in der Schweiz der Hotellerie vermehrtes Verständnis entgegenbringen.

Wir glauben dargetan zu haben, dass die schweizerische Hotellerie nicht nur an sich ein wirtschaftliches Gebilde von Bedeutung ist, sondern auch in ihren Beziehungen und ihren Auswirkungen auf die ganze Volkswirtschaft:

Sie dient dem Volk, indem sie ihm sonst unerschliessbare Siedlungsmöglichkeiten in der Heimat offen hält, indem sie grossen Teilen desselben Arbeit und Erwerb vermittelt; sie verschafft der Landwirtschaft und der Landesindustrie bedeutenden Absatz und ist ein Grossabnehmer des schweizerischen Handels; sie trägt wesentlich dazu bei, die Transportanstalten des Landes lebensfähig zu gestalten; sie beeinflusst endlich unsere Zahlungsbilanz in einer für unsere Wirtschaftsexistenz mitbestimmenden Weise.

Die schweizerische Hotellerie hat seit Ausbruch des Weltkrieges, also seit bald 20 Jahren, einen harten Existenzkampf geführt, und sie wird denselben unverzagt weiterführen, aber sie möchte sich doch der Hoffnung hingeben, dass ihr das Schweizer-volk und seine Behörden in vermehrtem Sinne ihre Sympathien zuwenden und ihr ermöglichen, diese schwere Krisenzeit zu überstehen, nicht nur ihrer selbst willen, sondern im Interesse der gesamten Volkswirtschaft.

Berichtigung: Bei der Wiedergabe des ersten Teils des Vortrages von Herrn Zentralpräsident Dr. Seiler in der letzten Nummer un-



Todes-Anzeige

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung, dass unser Mitglied

Frau

Karolina von Allmen

Besitzerin des Sporthotel Edelweiss Mürren

am 17. Mai nach kurzer Krankheit im Alter von 70 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, der verstorbenen Kollegin ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Inhalts-Übersicht

Die wirtschaftliche Bedeutung der schweizer. Hotellerie, Referat von Zentralpräsident Dr. H. Seiler am Schweizer Kongress für Touristik und Verkehr in Zürich (Schluss) — Bericht über die letzte Sitzung des Zentralvorstandes S. H. V. — Zur Volksabstimmung über die Lohnanpassung des Bundespersonals — Werbeaktion des Schweizer Buchhändler-Vereins für den diesjährigen Saisonverkehr — Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle S. H. V. — Falsches Geld — Kleine Meldungen und Notizen.

res Blattes hat sich ein bedauerlicher Irrtum eingeschlichen, der leicht zu Fehlschlüssen führen könnte. Unter Abschnitt B., Verbundenheit der Hotellerie mit den übrigen Wirtschaftsgruppen, ist hinsichtlich des Wertes der pro Fremdenbett benötigten Leinwand (Bettwäsche, Hand- und Tischtücher, Servietten, Küchenwäsche usw.) ein Betrag von Fr. 2000 angegeben, was selbstverständlich unrichtig ist. Die betreffende Zahl soll richtigerweise auf Fr. 200 lauten, wodurch sich auch der Gesamtwert der in der Hotellerie investierten Summe für Leinwand auf 40 Millionen und der regelmässige Jahresbedarf auf 2 Millionen reduziert. Wir bitten unsere Leser, den Fehler zu entschuldigen, den sie bei der Lektüre der betr. Ausführungen wohl selbst berichtigt haben dürften.

Falsches Geld

(Auszug aus dem „Schweizer. Polizei-Anzeiger“, Nr. 112, vom 15. Mai 1933.)

8465. — Falsches Geld. — Neue falsche schweizerische Fünffrankenstücke, Hirtenbüste, kleines Format, Jahrzahlen 1931 und 1932, sind soeben aufgetaucht in Lausanne, Genf, Zürich, Luzern und Zug. Diese gut gelungene Fälschung ist sehr gefährlich; das beinahe normale Gewicht schwankt zwischen 14 und 15 g. Diese neue Fälschung ist durch Guss hergestellt aus einer sehr weichen und sehr brüchigen Legierung aus Blei und Antimon, und nachträglich versilbert; die Versilberung ist matt.

Folgende Fehler wurden festgestellt: **Vorderseite:** der Perlrand weist rechts oben und unten die Unterschrift des Graveurs ist weniger scharf, mit Gussfehlern in den Buchstaben „inet“ und in deren Umgebung. — **Rückseite:** auch hier weist der Perlrand einige Gussfehler auf; die Buchstaben und Zahlen sind abgerundet; die Blumenweize sind weniger scharf, mit Fehlern, besonders unten zu beiden Seiten des Alpenrosenzweiges. — **Rand:** die Sterne und die Randinschrift sind mehr oder weniger gelungen; die Eingusstelle ist gut sichtbar zwischen „Domus“ und „Providenti“, wo die zurechtgeheilten Buchstaben teilweise fehlen. — Der Klang ist tief und kräftig.

Ogleich diese Fälschung nicht aus der gleichen Legierung besteht wie die im „Schweizer. Polizei-Anzeiger“ von 1932, unter Art. 15066, beschriebene, so ist es doch sehr möglich, dass der oder die Fälscher dieselben sind. Wir ermahnen daran, dass eine **Belohnung von Fr. 5000** ausgesetzt wurde für Mitteilungen, die zur Verhaftung der Fälscher führen (vide auch Art. 289 des S. P. A. von 1933). Diese Belohnung gilt demnach auch für diese neue Fälschung. — Schweizer. Bundesanwaltschaft (Schweizer. Zentralstelle zur Bekämpfung der Fälschmünzerei) in Bern.

Sitzung des Zentralvorstandes S.H.V.

(Vorbericht)

Am letzten Donnerstag und Freitag, den 18./19. Mai 1933, tagte der Zentralvorstand S.H.V. im Hotel Schweizerhof in Bern zur Beratung einer Reihe aktueller Berufs- und Wirtschaftsfragen, darunter die Bereinigung und Durchführung der Beschlüsse der Delegierten-Versammlung vom 30. März in Zürich betreffend Preisermittlungsfragen und Propaganda. Das neue Minimalpreis-Regulativ wurde in der bereinigten Form genehmigt und kann demnächst, d. h. nach erfolgter Drucklegung, zum Versand an die Mitgliedschaft gelangen. Bezüglich der Reorganisation des Propagandawesens und des damit zusammenhängenden Vertragsabschlusses mit der Schweizer. Verkehrszentrale erfolgte Berichterstattung der Direktion des Zentralbureau über den derzeitigen Stand der Verhandlungen. Nach Aussprache erteilte der Vorstand entsprechende Wegleitungen für die Weiterverhandlungen und den Vertragsabschluss, unter Aufrechterhaltung der früheren Bedingungen des Vereins. Auch hinsichtlich des Inkasso des Mitgliederbeitrages an die Propagandakasse wurden entsprechende Richtlinien aufgestellt.

Zur Erörterung gelangte im Anschluss das von der Direktion vorgelegte Arbeitsprogramm der neugeschaffenen Propaganda-Abteilung des Zentralbureau, dem grundsätzlich zugestimmt wurde. Die Hauptaufgabe der neuen Stelle besteht darin, sich in enger Fühlungnahme mit der S.V.Z. und dem Publizitätsdienst der S.B.B. in vermehrter Masse mit der Fremdenverkehrswerbung zu befassen und gemäss den Beschlüssen der Delegiertenversammlung den Mitgliederhotels mit Rat und Aufklärung zur Verfügung zu stehen, damit die der Mitgliedschaft aus dem Vertrag mit der S.V.Z. erwachsenden Neuausgaben (Propagandabeitrag) durch rationale Einsparungen auf dem Gebiete der Einzelreklame wettgemacht werden können.

In Sachen Hotelbaugesetz nahm der Zentralvorstand Kenntnis von der Motion Meuli im Nationalrat und beschloss eine Eingabe an den Bundesrat, in welcher um die Verlängerung der Geltungsdauer des Gesetzes nachgesucht werden soll. — Im weiteren nahm der Vorstand einen Bericht über die bisherige Tätigkeit und den finanziellen Stand der „Paritätischen Arbeitslosen-Versicherungskasse für das schweizer. Hotelgewerbe“ entgegen. Im Hinblick auf die mögliche Sicherstellung der Lebensfähigkeit der Kasse, die namentlich zufolge der Interesslosigkeit des Hotelpersonals gefährdet erscheint, wurde dem Antrag zugestimmt, auf dem Zirkularwege die Mitgliedschaft S.H.V. erneut über die Bedeutung und den Zweck dieses wichtigen Sozialwerkes der Hotellerie aufzuklären und sie zu dessen Unterstützung durch vermehrten Beitritt einzuladen. Gleichzeitig wurden Mittel und Wege geprüft, um auch auf die Personalkreise im Sinne vermehrten Beitritts zur Kasse einzuwirken, betrachtet es doch der Zentralvorstand als moralische Pflicht des S.H.V., den Bestand der Kasse mit allen Kräften zu sichern und zu fördern.

Anschliessend nahm der Zentralvorstand einen Bericht der Direktion entgegen über eine Anzahl wichtigster Fragen von aktuellem Interesse namentlich auch für die Hotellerie; darunter die Haftpflichtversicherung ausländischer Automobile, die kürzliche Wirtschaftskonferenz in Vevey, die eidgen. Fremdenverkehrs-Statistik, die Fremdeneinreise in die Schweiz, die Verhandlungen mit den Automobil-Clubs betr. die beiden Automobil-Führer, das Verhältnis zwischen Eisenbahn und Auto, die Organisation des zweckmässigen Ski-Unterrichts auf Grund der schweiz. Einheitstechnik usw. Die Aussprache über diese Angelegenheiten führte zur Erteilung entspr. Wegleitungen an das Zentralbureau vor weiteres Vorgehen. Zu verschiedenen Punkten wurden Eingaben an die betr. Behördenstellen und Organisationen beschlossen.

In der Vormittagssitzung vom 19. Mai beschäftigte sich der Vorstand in der Hauptsache mit allgemeinen Wirtschaftsfragen sowie mit Fragen der Warenpreise und Einstandskosten der Hotellerie, zu denen Berichte der „Wirtschaftlichen Beratungsstelle“ des S.H.V. mit entsprechenden Anträgen vorlagen. Besondere Hervorhebung verdienen hier die folgenden Geschäfte:

Neuordnung der Weinpreise, Abmachungen mit dem Kohlenhändler-Verein, Beitritt zu der Gemüse-Union, internationale Einstandspreis-Vergleiche (Konkurrenzfähigkeit der Schweizer Hotellerie gegenüber dem Ausland), Reduktion der Anzeigenpreise, Trinkgeld-Enquête, Heranziehung der Lieferanten zu Beitragsleistungen an die Propaganda usw., alles Fragen, die längerer Diskussion mit entsprechender Beschlussfassung und Aufstellung von Richtlinien zur Weiterbehandlung durch das Zentralbureau riefen. In eingehende grundsätzliche Erörterung gezogen wurde namentlich die Frage einer eventuellen Eingabe an die Generaldirektion der Schweizer. Bundesbahnen betr. Tarifgestaltung, deren sofortige Ausfertigung und Einreichung beschlossen wurde. Im Zusammenhang damit wurde auch zur Volksabstimmung vom 28. Mai betr. Lohnanpassung des eidgen. Personals Stellung genommen und die Direktion beauftragt, mit Rücksicht auf die Bedeutung der Frage für unsere gesamte Volkswirtschaft, insbesondere für die Senkung der Lebenshaltungskosten, in der nächsten Nummer des Vereinsorgans in sachlicher Form über die Vorlage zu orientieren und den Mitgliedern S.H.V. deren Annahme zu empfehlen. (Vide entspr. Artikel an anderer Stelle der vorliegenden Nummer. Red.)

Schliesslich zog der Vorstand noch verschiedene andere wirtschaftliche Tagesfragen in Beratung. Darunter die kürzliche öffentliche Kundgebung des Vorstandes des Schweizer. Bauernverbandes, deren Postulate zum Grossteil einer starken Beeinträchtigung der Interessen des Gastgewerbes gleichkommen. Dies umso mehr, als das Programm des Bauernverbandes rein agrarisch eingestellt, d. h. von der blossen Rücksichtnahme auf die Forderungen und Bedürfnisse der Landwirtschaft getragen ist, während es über die Existenzmöglichkeiten der andern Wirtschaftsgruppen, namentlich der Industrie und der Hotellerie, einfach hinwegschreit. Die Kundgebung des Bauernverbandes lässt insbesondere jegliches Zugeständnis an die ausserordentlich dringliche Notwendigkeit der Preisangpassung vermissen und vertritt vielmehr den Gedanken der Preissteigerung für landwirtschaftliche Produkte. — Bei aller Anerkennung der Lage in der Landwirtschaft schloss angesichts dieser Sachlage die Aussprache im Schosse des Zentralvorstandes denn auch mit der energischen Ablehnung der Postulate des Bauernverbandes, die sich speziell auf die weitere Sperrung der Grenzen für die Einfuhr von Fleisch und Vieh, auf die Forderung von Zollerhöhungen auf lebenswichtigen Bedarfsartikeln der Hotellerie (Geflügel, Wildpret, Fische usw.), auf die Einführung in direkter Steuern und Gebühren auf Südfrüchte, Alkohol, Bier und Fremdweine, sowie auf die Erhöhung des Benzinzolles beziehen, welches letzteres Postulat überhaupt in keinerlei Interessenverbindung zur Landwirtschaft steht. Die Forderungen der Landwirtschaft rufen den grössten Befürchtungen seitens der ohnehin notleidenden Hotellerie, deren Existenzfähigkeit durch die Verwirklichung der extremen Forderungen des Bauernverbandes in schwerster Mitleidenschaft gezogen werden müsste.

P.S. Ausführlicher Bericht über die Sitzung erfolgt durch Protokollauszug in einer nächsten Nummer.

Saison-Eröffnungen

- Schuls-Tarasp: Hotel Bigler, 15. Mai.
- Leukerbad (Wallis): Hotels Maison Blanche & Grand Bain, 20. Mai; Hotels Bellevue et de France, Anfang Juni; Hotel des Alpes, 15. Juni.
- Interlaken: Waldhotel Unspunnen, 22. Mai.
- Spiez: Hotel Spiezehof, 23. Mai.
- Vulpera: Hotel Waldhaus, 24. Mai.
- Engelberg: Regina Hotel Titlis, 25. Mai.
- Schuls-Tarasp: Hotel Hohentfels, 25. Mai.
- Spiez: Schlosshotel Schöneck, 25. Mai.
- Axenstein: Grand Hotel, 1. Juni.
- Bad Tarasp: Kurhaus Tarasp, 1. Juni.
- Göschenenalp (Uri): Hotel Dammagletscher, 1. Juni.
- Interlaken: Hotel Interlaken - Interlakenerhof, 1. Juni.
- Interlaken: Carlton Hotel, 1. Juni.
- Zermatt: Hotel Zermatterhof, 1. Juni.
- Bad Gurnigel: Grand Hotel & Kuranstalten, 3. Juni.
- Grindelwald: Regina Hotel Alpenruhe, 1. Juni; Hotel Belvédère, 1. Juni; Parkhotel Schöneck, 20. Mai; Adler, 3. Juni; Waldhotel Bellary, 12. Mai; Central-Wolter, 18. Mai; Bel-Air Eden, 31. Mai.
- Silvaplana: Hotel Engadinerhof, 1. Juni.

Zur Volksabstimmung über die Lohnanpassung

Am 27./28. Mai wird das Schweizer Volk an die Urne gerufen zum Entscheid über die Vorlage betreffend die Lohnanpassung des eidgen. Personals an die heutigen Wirtschaftsverhältnisse. Es handelt sich dabei weniger um eine politische als vielmehr um eine wirtschaftliche Frage. Allerwichtigste Interessen der gesamtschweizer. Volkswirtschaft und deshalb auch der Hotellerie stehen in engem innern Zusammenhang mit der Frage, weshalb es sich auch für unser Blatt empfiehlt, zu der Vorlage kurz Stellung zu nehmen unter Anführung der Gründe, die für deren Annahme durch das Volk sprechen. Dabei kommen wir einem Auftrage des Zentralvorstandes S.H.V. nach, der an seiner letzten Sitzung in Bern den Beschluss fasste, mit Rücksicht auf das Wohl von Hotellerie und Fremdenverkehr in den Mitgliederkreisen zugunsten der Gesetzesvorlage einzutreten.

Die von der Bundesversammlung beschlossene Besoldungsanpassung ist eine dringende Notwendigkeit namentlich im Hinblick auf die kritische Lage unserer gesamten Volkswirtschaft. Die wichtigsten Erwerbszweige des Landes, vor allem die Gruppen von Industrie, Gewerbe und Verkehr, sind trotz bereits gebrachter schwerer Opfer in ihrer Leistungsfähigkeit aufs schwerste bedroht, eine Tatsache, die durch 100,000 arbeitslose Schweizerbürger unterstrichen wird. Auch der Staatshaushalt ist ernstlich gefährdet, da Bund, Bundesbahnen, Kantone und Gemeinden für das 16. Jahr mit Fehlbeträgen von über 200 Millionen Franken zu rechnen haben als Folge der zunehmenden Verarmung und Schwächung der Steuerkraft der Bevölkerung.

Um einzelne Punkte aus der Abstimmungskampagne besonders herauszugreifen, muss zunächst an die schlimme Finanzlage der Bundesbahnen erinnert werden, die heute nicht mehr in der Lage sind, ihre Schuld von rund 3 Milliarden Franken zu verzinsen und zu amortisieren. Zu ihrer Sanierung soll daher die Eidgenossenschaft einen Teil der Bundesbahnschuld im Betrage von 870 Millionen Franken übernehmen, ohne dass die Bahnverwaltung eine Gegenleistung in Form einer allgemeinen Senkung der Tarife zu bieten vermöchte. Dabei ist notorisch bekannt, dass 75 Prozent der Betriebsausgaben der S.B.B. auf Aufwendungen für das Personal entfallen. Die im Interesse der Volkswirtschaft dringend notwendige Herabsetzung der Bahntarife ist daher unmöglich ohne entsprechende Anpassung der Löhne. Diese Massnahme ist aber auch erforderlich mit Rücksicht auf die Finanzlage der Eidgenossenschaft selbst, bedarf doch der Bund, um die Folgen der Arbeitslosigkeit zu mildern und notleidende Wirtschaftsgruppen zu unterstützen, jährlich rund 100 Millionen. Mit dem Fehlbetrag der Bundesbahnen von 50 Millionen ergibt sich seit Anfang 16. Jahres ein jährliches Defizit von 150 Millionen Franken im Haushalt des Bundes, das gedeckt werden muss durch Ersparnisse sowie neue direkte und indirekte Steuern. Unter den Einsparungen aber rangiert in erster Linie die Lohnanpassung beim Bundespersonal, dessen Gesamtbezüge sich pro Jahr auf über 400 Millionen belaufen.

Der vorgesehene Lohnabbau ist für das Personal in seiner Gesamtheit auch tragbar. Das Beamtengesetz vom 1. Januar 1928 hat den Beamten und Arbeitern des Bundes eine befriedigende Belohnung und gute Pensionsverhältnisse gebracht. Durch die seither eingetretene Verbilligung der Lebenshaltung haben die Gehälter und Löhne des Bundespersonals sogar eine Aufwertung um mehr als 15 Prozent erfahren, so dass ein Lohnabbau von 7½ Prozent als erträglich und im Vergleich zum bereits eingetretenen Lohnabbau in der Privatwirtschaft als sehr bescheiden bezeichnet werden darf. Dies umso mehr, als die Lohnhöhe der Bundesbeamten im Durchschnitt die Gehälter der gleichrangigen Posten in der Privatwirtschaft sowie der ähnlichen Staatsbeamten im Ausland ganz wesentlich übertrifft und der Abbau daher die materielle Stellung des Bundespersonals in keiner Weise untergräbt. Vielmehr liegt die vorgesehene Lohnanpassung auch im Interesse des Personals selbst, indem ihm die Abstimmungsvorlage die heutigen und künftigen Bezüge sicherstellt, während bei einer Hinausschiebung des notwendig gewordenen Opfers der eherner Zwang der Tatsachen zweifellos noch einschnei-

dendere Gehaltsabzüge bringen dürfte. Im Interesse der Leistungsfähigkeit der Staatsbetriebe, sowie der Privatindustrie, im Interesse der unabwendbar gewordenen Preissenkung muss heute jeder sein Opfer bringen; auch die vom Ganzen lebenden Bundesbeamten, sofern ihnen der Bestand unserer Volkswirtschaft am Herzen liegt, die ohne gründliche Krisenmassnahmen zum Zusammenbruch verurteilt bliebe.

Für die Lohnanpassung beim Bundespersonal spricht ferner die Notwendigkeit, den Staatshaushalt auf geordneter Grundlage weiterzuführen. Ohne geordnetes Finanzwesen keine gesunde Wirtschaftspolitik! Es muss daher mit aller Energie darauf hingearbeitet werden, das Gleichgewicht des Bundeshaushaltes wieder so rasch als möglich herzustellen, denn eine weitere Schuldenwirtschaft müsste den Kredit der Eidgenossenschaft gefährden, die Schweizerwährung schädigen und gleichzeitig zur Verarmung unseres Volkes führen. Es entspricht denn auch angesichts dieser Sachlage nur einem Gebot der Billigkeit, dass auch die Beamtenschaft, die bisher unter den Krisenfolgen nicht zu leiden hatte, ein Notopfer auf dem Altar des Vaterlandes niederlegt. Denn dieses Opfer ist heute zu einer gebieterischen Notwendigkeit geworden im Hinblick auf die Erhaltung des Gleichgewichtes der Bundesfinanzen, deren dauernde Störung bedenkliche Folgen zeitigen müsste für unser gesamtes Wirtschaftsleben, nicht zuletzt auch für die unselbständig erwerbenden Volkskreise, mit andern Worten: auch für das Bundespersonal selbst.

Was wären die Folgen einer Verweigerung dieses Krisenopfers, d. h. einer Verweigerung der Lohnanpassung? Wir hätten mit Einschränkungen der Staatsbetriebe am Allernotwendigsten, mit weitem Kürzungen der Arbeitsaufträge an Handwerk, Gewerbe und Industrie, mit einer Verminderung der Fahrdienstleistungen der Bahnen und der Postzustellungen, mit der Beibehaltung der bisherigen hohen Tarife und Taxen, sowie mit einer weiteren Verteuerung des Waren- und Personenverkehrs zu rechnen, wodurch namentlich die Hotellerie in ihrer Existenz schwer beeinträchtigt würde. Eine solche Entwicklung wäre in jeder Hinsicht das krasse Gegenteil einer Krisenmilderung und müsste all die Hoffnungen auf einen Wiederanstieg des Reisebesuches zerstören, die seitens der Hotelierkreise an den unbedingt notwendigen Abbau der Bahntarife geknüpft werden, ohne den an eine Neubelebung des internationalen Reiseverkehrs kaum zu denken ist.

Wie aus den vorstehenden Ausführungen hervorgeht, erfordern die wirtschaftlichen Notwendigkeiten unseres ganzen Landes, der Landwirtschaft sowohl wie der Industrien und des Verkehrs, die von den Räten beschlossene Lohnanpassung an die heutigen Verhältnisse. In Übereinstimmung mit der Entschliessung des Zentralvorstandes empfehlen wir daher unserer Mitgliedschaft, der Hotellerie zu Stadt und Land, am 27./28. Mai ein entschiedenes JA in die Urne zu legen.

Kleine Chronik

Bad Gurnigel. Nach durchgreifenden Renovationen und Neueinrichtungen (Vermehrung der Zimmer mit Fliessendwasser etc.) wird das Bad Gurnigel am 3. Juni für die Saison eröffnet.

Davos-Platz. (Mitg.) Das Sporthotel Eisenlohr in Davos-Platz ist von Herrn Max Gilg, früherer Mitbesitzer des Hotel Belvédère in Villars-Chesières, übernommen worden. Nach umfassenden Renovationen wird das Haus auf Mitte Juni wieder eröffnet.

Tarasp. Wie uns gemeldet wird, hat die Kurhausgesellschaft Tarasp als neuen Kurarzt für ihr Kuretablissement Herrn Dr. med. C.E. Wetter gewählt. Herr Dr. Wetter ist seit Jahren im Winter Kurarzt in Luxor (Ägypten) und im Sommer auf dem Bürgenstock am Vierwaldstättersee gewesen, und es geht ihm der Ruf eines tüchtigen, gewandten Kurarztes voraus. Die Diätische des Kurhauses Tarasp nach System der medizin. Klinik in Zürich, welche seitens der Kurgäste sehr geschätzt wird, steht fernerhin unter der Leitung des Hausarztes. Sie bildet einen integrierenden Bestandteil der Tarasperkur bei Krankheiten von Magen, Darm, Galle, Leber, Zucker etc.

Hotel Bellevue
Tarasp
Wenn das Beste in hotellerie für wenig Geld kann zu wiskemann sein, so ist es hier.
Orferverrie wiskemann, Seefeldstr. 222, 223

Werbeaktion des Schweizer Buchhändler-Vereins für den schweizer. Reiseverkehr

Vom 24.—31. Mai veranstalten die schweizerischen Buchhandlungen eine Propaganda-Woche für die schöne Schweiz. Die ausgestellte Literatur bezieht sich ausschliesslich auf unsere einheimischen Ferientorte, wobei nicht nur auf Reiseführer und Landkarten Bedacht genommen wird, sondern es werden auch Bücher gezeigt, die das Kulturelle und Volkskundliche unserer beliebtesten Reiseziele darstellen. Eine besondere Note erhält diese einheitliche Veranstaltung durch das Mitwirken der S.B.B. und des Schweizer Hotelier-Vereins, die künstlerisches Dekorationsmaterial (Plakate, Photos und Bilder der Schweizerlandschaft)

Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle

Wir veröffentlichen im nachfolgenden die üblichen Monatstabellen. Ihre Zahlen sind mehr denn je aktuell und wir möchten ohne weitere Ausführungen auf früher Gesagtes verweisen und die Mitgliedschaft in den einzelnen Regionen nur sondersich darauf aufmerksam machen, dass in der Preisbeobachtung und Preisbeurteilung örtliche Verhältnisse, bezogene Mengen, Qualitäts-

zur Verfügung stellen, um den Schaufenstern ein Stück echter, schweizerischer Ferienstimmung zu verleihen. Damit auch das praktische Ziel der Veranstaltung — werbend für den schweizerischen Fremdenverkehr zu wirken — gebührend zur Beachtung gelangt, werden in allen Buchhandlungen Prospekte über schweizerische Ferientorte kostenlos abgegeben. Diese Veranstaltung, die einem von der Krise besonders hart betroffenen Teil unserer Volkswirtschaft — der schweizerischen Hotellerie — einen Dienst erweisen möchte, sei dem Publikum zur gefl. Beachtung empfohlen.

Wir sprechen dem Schweizer Buchhändlerverein für seine Unterstützung den Dank der Hotellerie aus und erhoffen von seiner Aktion eine starke Förderung und Belebung des diesjährigen Saisonverkehrs.

I. Zu den Fleischpreisen:

Rind:	Preise vom 15. Mai 1933 V. Erhebung im Jahr 1933									
	Luzern	Bern	Basel	Zürich	St. Gallen	Graubünden	Lugano	Wallis	Lausanne	Genf
Nierstück Ia	3.40/3.65	3.—/3.—	3.—/3.—	3.20/3.40	3.—/3.60	2.80/3.60	3.20	3.20/3.50	2.80/3.80	3.20/3.20
Nierstück IIa	2.—/2.40	2.30/2.40	1.80	2.40	—	—	—	—	—	—
Roastbeef Ia m. Knochen	—	—	—	—	—	3.40	—	—	—	—
Filet Ia ohne Knochen	6.—/6.60	6.—/6.50	7.50	5.50/8.—	6.—	7.—	5.50/6.—	6.50/7.80	6.—/7.—	—
Huft Ia mit Knochen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stotzen Ia	2.60/2.70	2.20/2.70	2.20/2.40	2.50/2.80	2.80	2.70/3.—	—	2.80/3.20	3.20	—
Siedfleisch Ia	2.50/2.60	2.20/2.70	2.30	2.30/2.60	2.80	2.70/3.—	—	2.20/3.—	1.80/2.50	—
Siedfleisch IIa	2.—	2.—/2.30	1.60	—	—	2.—	—	1.80/2.50	1.60/2.10	—
Zungen ges. ohne Schlund	3.80	3.80	5.80	4.20/4.70	4.70	3.80/4.80	3.60/4.—	3.20/3.40	3.80/4.50	—
Kalb:										
Ganze Kälber m. Charge	3.50/3.60	—	—	—	—	—	3.—	2.80/3.40	3.—	—
Ganze Kälber ohne Charge	—	—	3.40	3.20	—	—	—	3.20/3.30	3.40/3.50	2.90/3.—
Carré Ia ohne Zulage	3.20/4.—	2.70/3.10	3.90	3.50/3.80	3.40	3.40/3.80	3.30/3.80	3.60/4.—	3.50/4.20	—
Stotzen Ia ohne Zulage	3.80/4.—	2.70/3.20	3.90	3.50/3.80	3.20	3.20/3.80	3.30/3.60	3.70/4.—	3.50/4.20	—
Kalbskotelette Ia m. K.	—	2.70	3.70/3.90	—	—	—	—	3.30/3.80	3.80/4.—	3.80
Kalbsbrust Ia	3.20	2.40/2.70	2.80	2.80	3.—	—	2.70/3.—	2.20/3.—	2.80	—
Carré u. Stotzen IIa	—	2.40	—	—	2.60	—	—	2.80	3.—/3.50	—
Schwein:										
Carré Ia	2.95/3.20	2.70/3.—	2.70/2.90	2.80/3.—	3.—/3.20	2.80/3.40	3.30/3.50	2.80/3.50	2.80/3.40	—
Lafen Ia	—	2.40	2.60/2.70	2.90	3.—	3.—/3.20	2.80	2.80	2.60/3.20	—
Magerspek Ia	2.50/3.40	2.60	2.40/2.80	2.70/3.20	2.80/3.—	3.—	2.70/2.80	2.80/3.—	2.40/3.—	—
Schinken gek. ohne Bein	3.50/4.40	4.60	3.80	4.50/4.70	4.60/6.—	4.50/5.50	4.50/5.—	4.40/5.50	3.90/5.—	—
Schaf:										
Carré Ia	3.60/4.—	3.20/3.80	3.60	4.—	3.20	3.60/3.80	3.30/3.80	4.—/4.30	3.80/4.20	—
Gigot Ia	3.60/4.—	3.20/3.80	3.60	3.80	3.—	3.40/3.80	3.30/3.60	3.80/4.30	3.60/4.20	—
Brust Ia	2.20	3.40	—	—	—	—	2.50	2.—	2.30	—
Ganze Schafe	—	3.—	—	3.—	—	—	2.80	3.—/3.50	2.80/4.10	—
Ganzes Lamm	—	3.20	—	3.—/3.50	—	3.50	3.50/3.80	3.—/4.10	3.80/4.10	—
Pré-salé	—	—	—	4.40	4.50	4.20	4.30/4.40	4.—/4.50	—	—

II. Zu den Geflügelpreisen:

per Kilo	Preise vom 15. Mai 1933 V. Erhebung im Jahr 1933									
	Luzern	Bern	Basel	Zürich	St. Gallen	Graubünden	Lugano	Wallis	Lausanne	Genf
Feinste Guggeli, frische	—	3.20/4.60	4.20	4.—/4.50	4.—/4.30	3.80	3.80	4.—/4.80	4.—/4.10	—
Bratpoulets	—	2.90/3.—	3.10	3.20	3.20/3.80	3.30	3.50	3.—/3.80	3.40/4.75	—
Poussins du pays, weiss und zart.	—	—	4.20	4.20/4.60	—	—	2.20/3.50	4.—/5.—	4.50/5.50	—
Feinste Brüsseler Poullarden	—	5.—/5.20	5.20	5.20	5.20/5.30	5.20/5.30	5.20/5.50	5.—/6.—	4.20/4.80	—
Ital. d. j. Poulets de grains	—	4.—	4.20	3.40	—	—	3.20/5.—	3.25/3.50	3.25/3.40	—
Bresse-Poulets frische extra	—	5.20/6.90	5.50/5.60	5.50/7.—	5.60	5.20/5.60	5.60/6.80	5.50/7.50	5.50/6.75	—
Suppenhühner prima	2.50	2.80	2.70	2.60/2.80	2.80	2.70/2.80	2.70/2.80	2.80/3.20	2.80/3.50	—
Belge, grains	—	4.50	3.—	—	—	—	3.80	3.80/5.—	—	—
Oisons nouveaux	3.20	3.—/3.90	3.—	3.20/3.40	3.10	3.20	3.20/3.50	3.20/3.50	3.10	—
Brantenen	3.—	3.30/3.90	3.30	3.50	3.40	—	3.80	3.20/3.50	3.40/3.50	—
Canetons nantais	—	—	5.20/4.80	4.80	5.20	—	—	4.20/4.80	4.60/5.—	—
Canetons extra	—	3.30/3.90	—	3.80	—	—	3.60/4.—	3.20/4.10	3.60/3.90	—
Truthähne	—	3.20	—	2.20/2.80	3.10	—	3.50	3.—/3.80	3.30/4.20	—
Bressestuben extra p. St.	—	1.90/2.20	1.80/2.—	2.20	2.—	2.—	2.—/2.10	1.80/2.20	1.50/2.—	—
Holländische Poullarden	—	4.60	—	4.20	4.30	—	4.20/4.40	4.20/5.—	4.20/4.75	—
Steirische Poullarden	—	4.50	—	3.90/4.70	4.60	—	3.80/4.20	4.40/4.60	3.90/5.—	—
Steirische Poulets	3.20	3.90	—	3.20	3.60	—	3.50	—	3.50/4.—	3.80
Perlhühner	—	4.70	—	4.20/4.90	4.30	—	4.20	—	4.50	4.20/4.50

Regenbogenforellen:

Portionen, lebendfrisch:										
ca. 120—180 Gramm	6.—/6.20	6.—/6.80	—	6.50	6.—	5.60/6.50	5.50	6.80	6.50/6.90	—
ca. 180—250 Gramm	—	6.—	6.50	—	—	—	5.50	6.50	6.50	—
Regenbogenforellen tot	—	5.—	—	—	—	5.50	5.—	5.50	4.50/5.50	—

Bachforellen:

Portionen, lebendfrisch:										
ca. 120—250 Gramm	—	6.80/8.—	8.—	6.50	—	7.20	—	7.50	6.50/6.90	—
Bachforellen tot	—	5.—	—	4.80	—	—	5.—	5.50	4.80/5.50	—
Blaufleichen	3.80	2.50/3.85	—	3.40/3.80	—	4.—/4.20	4.—	3.25/4.—	3.25/3.60	—
Kleine Blaufleichen	—	3.30	—	—	—	—	4.50	3.50	3.50	—
Seeforellen	4.50/5.—	5.—	—	—	—	5.—	4.50	6.—/6.50	4.60/5.50	—

III. Zu den Gemüsepreisen:

	Preise vom 15. Mai 1933 V. Erhebung im Jahr 1933									
	Luzern	Bern	Basel	Zürich	St. Gallen	Graubünden	Lugano	Wallis	Lausanne	Genf
Carotten	0.55	0.30/0.75	0.50/0.60	0.30/0.55	0.25/0.40	0.60/0.80	0.35/0.80	0.45/0.70	0.40/0.50	—
Tomaten	0.90/1.20	1.05/1.70	1.10/1.50	1.—/1.45	1.—/1.40	1.60/1.80	1.70/2.20	1.50/1.80	1.40/1.60	—
Bohnen ausl.	—	—	—	0.80/2.—	—	2.20	—	1.30/2.—	1.60	—
Zuckererbsen	0.90	0.50/1.—	1.10	0.60/1.20	0.65	—	0.90	0.50/1.—	0.90/1.15	—
Erbsen	0.50	0.80	1.—	0.65/0.90	1.10	—	0.40/0.50	0.80	0.90/1.—	—
Endivien Salat	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kopfsalat	0.10/0.15	0.05/0.20	0.13/0.15	0.20/0.50	0.20/0.35	0.25/0.28	0.15/0.25	0.15/0.20	—	—
Randen	—	0.15/0.40	0.15	0.20/0.30	0.25	0.50	—	0.30/0.50	0.30/0.50	—
Gurken	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blumenkohl	0.35	—	0.40/0.60	0.50/0.60	0.70/0.85	0.70	0.30/0.50	0.80/1.—	0.80	—
Blumenkohl	0.50/0.70	1.—/0.80	0.80	0.70	0.50/1.—	—	0.50/1.—	1.—/1.30	0.80/1.20	—
Rotkabis	—	—	—	0.30	0.25/0.30	0.24	0.30/0.40	0.45	0.30	0.50
Weisskabis	0.30	0.40	—	0.20/0.30	0.40/0.80	0.30/0.40	0.45	0.25/0.40	0.30/0.50	—
Lauch	0.40	1.—	—	—	—	—	0.40	0.60	0.30/0.60	—
Lauch	—	—	0.50/0.60	0.50/1.—	—	—	0.40/0.50	—	—	—
Kartoffeln, alte	—	0.12	0.12/0.13	0.11/0.15	0.14/0.19	0.12/0.13	0.13	0.13/0.12	0.13/0.12	—
Kartoffeln, neue	0.17/0.28	0.35/0.40	0.30/0.37	—	0.50	0.45	0.28/0.35	0.28/0.35	0.25/0.40	—
Champignons	—	—	—	—	—	—	—	—	3.—/3.60	2.40/3.—
Eierpilz	—	2.50	—	—	—	—	—	—	—	—
Äpfel z. Kochen	0.55	0.35	0.45	0.30/0.40	0.20/0.35	—	0.40/0.55	0.50/0.60	0.40/0.45	—
Tafeläpfel	0.90	0.60/1.—	0.65	0.65/0.80	0.68/1.—	0.80/1.—	0.50/0.90	0.70/1.—	0.60/1.—	—
Birnen z. kochen	—	—	—	—	0.45	—	—	—	—	—
Tafelbirnen	—	—	1.40	0.95	—	1.30	1.60	1.20/1.60	—	—
Bananen	0.70/1.30	1.—	1.—	0.90/1.—	0.95/1.20	1.15	1.20/1.30	1.30/1.60	1.—/1.20	—
Orangen	0.55/0.70	0.55/0.65	0.60	0.55/0.70	0.45/0.65	0.65/0.70	0.55/0.60	0.45/0.80	0.40/0.70	—
Trauben	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zitronen	0.05/0.10	0.03/0.07	0.03/0.04	0.03/0.07	0.06/0.07	0.05/0.06	0.05/0.06	0.05/0.08	0.04/0.07	—
Spargeln p. kg 1.10 bis 1.40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Felchlin
Morzipon Persipan

nach Lübeckerart eingewalzt und abgeröstet, zartschmelzend, zum garnieren, modellieren, backen, füllen.
Marzipan 50% Fr. 2.40, 66% Fr. 3.—
Persipan 50% Fr. 1.80

Max Felchlin Schwyz

Bündner - Spezialitäten

Luftgetrocknetes Bindenfleisch, Rohschinken, Salatz etc. beziehen Sie vortellhaft von der ältesten Fleischschneiderei Graubündens

Joh. Spiess, Churwalden
Telephon 71.03.

Schütz & Cie

Die warmen Tage kommen!

Die Gäste sitzen gerne im Garten. Sehen Sie Ihren Bestand an Garten-Tischdecken durch. Und wenn Sie gerne etwas Neues haben, verlangen Sie bitte unsere Muster! Wir haben für diese Saison sehr schöne u. preiswerte Sachen.

Altbekanntes Spezialhaus für Bett-, Tisch- und Küchenwäsche

BLACK & WHITE

WORLD RENOWNED FOR AGE AND QUALITY

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
FRED. NAVAZZA — GENEVE

Nicht billiger als . . .
aber besser als . . . !

Lacroix
POTAGE
TORTUE CLAIR

ECHE SCHILDKRÖTEN-SUPPE
tafelfertig in Dosen von 1, 2, 4 und 8 Tassen

CONSERVENFABRIK
EUGEN LACROIX & Co. A-G
FRANKFURT a.M.

Zu beziehen

Die Tendenz der einzelnen Märkte ist verschieden:

Während Rind- und Kuhfleisch ziemlich fest bleiben dürften, ohne jedoch anzuziehen, wird man für das Kalbfleisch ein leichtes Fallen der Preise erwarten dürfen da, wo es heute hoch steht, und ein Festbleiben in den andern Gegenden. Das Schweinefleisch ist ebenfalls etwas sinkend, Schaf- und Ziegenfleisch unverändert, soweit es unsere Qualitäten angeht.

Die Geflügelpreise erster Qualität werden sich unbedingt noch senken müssen, während die zweite Qualitätsware kaum eine Änderung erfahren wird. Für Forellen besteht kein Grund zu irgend welchen Preisveränderungen: wir haben so viele Züchtereien, dass für Bedarfsdeckung mit einem einmässigen normal geregelten Import gesorgt ist.

Die Gemüsepreise unterliegen so vielen äusseren Faktoren, dass für sie kaum je eine allgemeine Regel angegeben werden kann. Die „primeurs“ sind immer reicher und schöner und auch billiger am Markt anzutreffen. Spargeln, Erdbeeren und auch Blumenkohl haben allerdings sehr wettbewerbsfähige Preise. Immerhin ist mit Bezug auf die Walliserspargel die Saison da und es können auf eine lange Zeit hinaus wohl noch sehr viele Wünsche berücksichtigt werden.

Für Preisofferten irgend eines der erwähnten Artikel stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Wichtig ist es vielleicht, einmal zu betonen, dass Kochbutter heute Fr. 3.50 per kg, Tafelbutter Fr. 4.20 bis 4.30 per kg kostet und dass man für Rahm ungefähr Fr. 3.— im Maximum pro Liter auslegen muss. Die Eier sind immer noch ziemlich gleich im Preis: der Höchststand der Eigenproduktion dürfte bald überwunden sein und es ist dann, falls die Einfuhr nicht ganz genau auf die neuen Verhältnisse eingestellt wird, mit einem gewissen Anziehen der Preis-

positionen zu rechnen. In Konserven jeder Art soll man sich vorsichtig eindecken, da mit der neuen Ernte sicher wieder Qualitätsverbesserungen und nicht zuletzt noch mögliche Preisreduktionen kommen werden. Für Fleischkonserven wird das kaum zutreffen. Allgemein gesprochen ist jetzt die Zeit, wo man sich langsam auf den Sommer hin in den ganzen Markt einleben soll und es wird einem jeden um vieles leichter werden, die jeweilige Marktlage für sich und sein Geschäft auszunützen, wenn er sich jetzt schon in die sich neugestaltenden und entwickelnden Verhältnisse genau einlebt. Auf alle Neuerscheinungen und Möglichkeiten werden wir immer wieder, wie im letzten Jahr, hinweisen.

Aus dem Gerichtssaal

Prozess des Herrn R. Quenoz in Sitten gegen die „Schweiz. Wirt-Zeitung“.

Wie dem „Journal et Feuille d'avis du Valais“ gemeldet wird, ist in diesem Prozessfall die „Wirt-Zeitung“ vom Bundesgericht in Bestätigung des Entscheides der Vorinstanz (Zürcher Obergericht) zu einer Entschädigung von Fr. 3000 an den Kläger sowie zu den Kosten verurteilt worden. Wir geben von diesem Entscheid hier auf ausdrücklichen Wunsch aus Mitleidgedenken Kenntnis.

Aus Mitgliederkreisen

Autounfall. Wie die Tagespresse meldet, verlor unser Mitglied Herr Ch. Auberson, Direktor des Grand Hotel de l'Observatoire in St. Cergue, durch Autounfall (er wurde von einem Lieferungsauto angefahren) seinen einzigen Sohn, Schüler der kantonalen Handeschule in Lausanne. Wir entbieten den schwergeprüften Eltern den Ausdruck unserer herzlichen Teilnahme.

Verkehr

Neue Fahrpläne

Schweizer Kursbuch „National“. Die neue Sommerausgabe des beliebten „NATIONAL“

ist in der 184. Ausgabe erschienen. Er enthält alle schweizerischen Eisenbahn-, See-, Post und Automobilverbindungen, Strassenbahn- und Autobus-Verkehr in den Schweizer Städten, sämtliche Berg-, Neben- und Drahtseilbahnen, sowie die Kurspläne des nationalen und internationalen Flugverkehrs und eine umfangreiche Auslandsabteilung mit den internationalen Zugverbindungen. Von besonderer Bedeutung ist, um seinem Namen volle Berechtigung zu geben, die Dreisprachigkeit des „NATIONAL“. Der blaue Umschlag mit dem Schweizerkreuz in der Mitte ist das Signet des „NATIONAL“. Das Kursbuch „NATIONAL“ darf daher jedermann empfohlen werden. Preis Fr. 1.80.

Autotourismus

Ausnahmefrachten für die Beförderung von Automobilen.

Mit Gültigkeit vom 15. Mai 1933 an treten für die Beförderung von Automobilen in Eilfracht ab oder nach Airolo, Göschenen und Domodossola Ausnahmefrachten zur Anwendung und zwar für Airolo nach Arth-Goldau, Luzern, und Zürich, und von Göschenen nach und von Bellinzona, Chiasso, Locarno und Lugano; und von Iselle nach und von Bern, Frutigen, Interlaken, Kandersteg, Lausanne, Martigny, Montreux, Sion, Spiez und Thun.

Transport von Automobilen durch die Schweizer Tunnel. — Soeben ist das Verzeichnis der Züge und Schiffs-kurse für die Beförderung von Automobilen durch den Gotthard, Simplon, Lötschberg und Albula sowie auf der Bodenseestrecke Romanshorn-Friedrichshafen, gültig vom 15. Mai 1933 bis 14. Mai 1934, erschienen. Die Liste enthält sämtliche Fahrzeiten der Züge für Eilgut und Frachtgut. Die Liste ist in deutscher, französischer und italienischer Sprache erschienen und kann kostenlos bei der SVZ angefordert werden.

Propaganda

„Kunstführer der Schweiz“. Unter diesem Titel wird demnächst im Verlag Fritz Lindner in Küssnacht (Schwyz) ein Handbuch der schweizer Kunstdenkmäler herauskommen, von dessen Verbreitung man sich eine merkwürdige Förderung des Reiseverkehrs versprechen darf. Wir glauben aus diesem Grunde, den Hotels die Anschaffung dieses Kunstführers empfehlen zu sollen. Bestellungen zum Subskriptionspreis von Fr. 12.50 werden jetzt noch vom Verlag entgegengenommen. Im Buchhandel wird das gediegene aufgemachte, reich illustrierte Werk Fr. 17.50 kosten.

Neues Pilatus-Panorama. Soeben ist im Kunstverlag E. Götz, Luzern, das in acht Farben (im Offsetverfahren) gedruckte neue Pilatus-Panorama erschienen, das die Rundschau von Pilatus-Kulm zeigt. Es wird von der Station

Alpnachstad der Pilatus-Bahn und den Hotels auf Pilatus-Kulm zum äusserst bescheidenen Preis von 50 Rp. verkauft.

St. Moritzer-Prospekt. (Ir) Soeben ist der neue Prospekt des Kur- und Verkehrsvereins erschienen, eine vornehme, graphisch gefällige Broschüre, Spiegelbild von St. Moritz im Sommer. Der Sport findet seinen Niederschlag in einem wechselvollen Programm von Veranstaltungen, die sich vom Juni bis in den September hinein erstrecken. Eine Liste der Pensionspreise und eine amüsante Karte der Zufahrtslinien bilden eine nützliche Ergänzung des lebendig gehaltenen, Ferienfreude und Naturnähe atmenden Büchleins. Der Prospekt ist bei allen grösseren Reisebüros und vom Kurverein St. Moritz direkt zu beziehen.

Geschäftliche Mitteilungen

Eine wichtige Neuerung auf dem Gebiete von Apparaten für Lebenderhaltung von Fischen stellt die Jato-Duplex-Fischdüse dar.

Während man sich bis heute damit begnügte, mittelst Injektor in irgend einer Luft anzu-saugen und dem Wasser zuzuführen, arbeitet die patentierte Jato-Fischdüse in der Weise, dass sie Luft in grosser Menge ansaugt, gleichzeitig aber kontinuierlich den Inhalt des Bassins umwälzt und während dieses Prozesses das gebrauchte Wasser vollständig regeneriert und mit Luft und Sauerstoff in reichem Masse sättigt. Diese Arbeitsweise ermöglicht es, mit ganz geringen Frischwassermengen auszukommen. Die Wasserersparnis beträgt bis zu 70% und der lebende Inhalt bleibt trotzdem munter und gesund.

Die Jato-Duplex-Fischdüsen können durch jeden Installateur eingebaut werden und sind im Preise sehr billig.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

Asti-Deitling
Natürliche Flaschengärung.
Sorgfältig nach Champagner-Art auf dem Rüttelpult
ARNOLD DETTLING, BRUNNEN

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

Jato FISCH DÜSEN
SPAREN BIS 70% WASSER
TADELLOSE REGENERIERUNG
DES INHALTES
PREIS VON FR. 28.— AN
JACQUES TOBLER A.G.
L U Z E R N

MARWILER
BEST
ESSIG
Ist aromatisch u. bekömmlich. Jedem
Weinessig ebenbürtig, aber billiger.
ESSIGFABRIK MÄRSTETTEN A.-G.
MÄRWIL (THURGAU)

Die »Flexible Flamme«
des Gilbert & Barker vollautomatischen Oelbrenners
bedeutet beste Anpassung an Form und
Größe des Heizkessels, somit günstigsten
Verbrennungs-Wirkungsgrad und höchste
Wirtschaftlichkeit. Die »Flexible Flamme« ist
ein ausschließliches Merkmal des Gilbert
& Barker Oelbrenners und wird durch die
einzigartige, patentierte Konstruktion des
Brenner-Kopfes ermöglicht.

Vollautomatische Oelbrenner

Prospekte und unverbindliche Beratung durch die General-Vertretung für die Schweiz
Oelheizungs A. G. Flexflam, Zürich, Löwenstraße 2, Telefon: 39 985

Diese Schutzwand ist aus Glanz-Eternit.

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

GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN.

HABE NOCH GÜNSTIG
ZU VERKAUFEN
30 Wasch-Kommoden
weiss Eipoln mit Marmor und
Spiegelansatz, gebraucht, sehr
gut erhalten, billigst. — An-
fragen gefl. an:
A. RÖRBER, DAVOS-PLATZ, TELEPHON 1014

HEIKEL WAR...
es bis jetzt Silber und
versilberte Geräte ohne
Schaden fürs Metall und
die Hände, ohne ermüd-
endes Reiben weissen zu
erhalten. Heute ist es
mit ARGENTYL-Bad
das Einfachste auf der
Welt — Verlangen Sie
Gratis-Prospekte von
ARGENTYL
poliert Ihr Silber
SAPAG A. G., ZÜRICH
Drengierstrasse 18. Tel. 38.217

Hotel-Lieferanten!
Im heutigen Konkurrenzkampf ist
eine gesunde Geschäfts-Entwicklung
ohne Reklame nicht mehr denkbar!
Benützt daher ausgiebig die

Hotel-Revue
zu Inserationszwecken, denn die Mit-
glieder unseres grossen Berufs-Ver-
bandes bevorzugen in erster Linie
solche Firmen, die im offiziellen Or-
gan inserieren.

Die Hervorragende
Kapelle, sowie Revue-Truppen,
Tänzerinnen, Komiker etc.
besorgt Ihnen jederzeit prompt und kostenlos
THEATER- & KONZERT-AGENTUR A. RYFFEL, BERN
Wachtelweg 13

Restaurant in LUZERN
zu verpachten

Erstklassiges Einblissen von internationaler Pf.,
seit 1886 bestehend, an bester Verkehrs-lage, Saison-
und Jahresbetrieb, mit Café-Conditiorei, Tearoom
mit Dancing, Grill und American Bar. Offerten gefl.
richten an Postfach 19319, Luzern.

Zu pachten gesucht
von Dame, Mitte 30
Hotel 20-40 Betten
Jahresgeschäft bevorzugt, möglichst zunächst
ein Mitarbeiter bei jetzigem Inhaber, eventuell
Zusammenarbeit mit tüchtigem Fachmann,
Ausführliche Offerten an existenzfähige Be-
triebe erbitten man unter Chiffre 3c 5676 Z
an Publicitas, Zürich.

Il prendre hôtel-Café-Restaurant

TESSIN
Wirkliche Gelegenheit für fach-
lich sprachkund. Person mit Fr.
12000.— Kapital. Sichere Exi-
stenz trotz Krisis, durch Über-
nahme eines kleinen
Tea-Room-Bar
erstklassige Lage u. Einrichtung,
treue Kundschaft über 4 Jahr
bestehend, noch 8 jährig. Billig.
Mietvertr., aus Gesundheitsgrün-
den abzugeben, Offerten an Post-
fach 23014 Lugano.

dans localité importante près
du Léman. Pour tous ren-
seignements, s'adresser à A.
Jordan, agent d'affaires pa-
tenté à Vevey.

Wintersport-Hotel
zu kaufen gesucht

von routiniertem Schweizer Hotelfachmann.
Verfügbares Kapital mind. Fr. 500.000.—
Höhe über 1500 m ü. M. bevorzugt. Ausführ-
liche Offerten mit Unterlagen (absolute Dis-
kretion) erbeten unter Chiffre O. N. 2857 an
die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg!

In berühmtem Kurort der Südschweiz ist krankheitshalber
vom Gründer seit 20 Jahren mit gutem Erfolg in schä-
ster Blüte stehende
Fremden-Pension
zu übergeben. Hervorragende Aussichts-lage, schatt. Garten,
Balkone, 30 Betten. Übernahme des Mobiliars Bedin-
gung. Erste Offerten erbeten unter Chiffre P. D. 2802 an
die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

25. Mai 1933
6. (42.) Jahrgang
Nr. 5

LA TECHNIQUE HOTELIERE

Noch einige Bilder von der

„Bahnhofstrasse als Schaufenster der Schweiz“

Im Anschluss an die in der „Hotel-Technik“ vom 27. April gebrachten Illustrationen veröffentlichen wir heute noch einige Schaufensteraufnahmen. Wir denken, dass sie immer noch Interesse erwecken dürften, trotzdem der Kongress gegen zwei Monate hinter uns liegt. Wir gehen von der Annahme aus, dass nicht jeder unserer Leser in Zürich war, dass die Veranstaltung gelegentlich in einer andern Stadt eine willkommene Wiederholung finden könnte und deshalb weitere Reproduktionen wertvolle Fingerzeige vermitteln. Nicht alle heutigen Bilder zeigen mustergültige Auslagen. Aber es schadet nicht, auch weniger gute Beispiele zu zeigen. Schaufensterauslagen, bezw. Geschäftsreklame und Werbeidee für Fremdenkurorte sind eben schwer unter die gleiche Decke zu bringen. Das Kongressmotiv stark zu betonen, war für manchen Geschäftsinhaber ein nicht unbedeutender Verzicht auf Eigenreklame. Zu diesem Opfer konnte man sich nicht immer entschliessen. So entstanden gewisse Kompromisse, die nicht befriedigen können und die vielleicht ein anderes Mal vermeidbar sind. Die Bilder sind uns auch dieses Mal entgegenkommenderweise von Herrn Dir. Liechti von der Jungfraubahn zur Verfügung gestellt worden.



Das Schaufenster der Blumenhandlung Marsano segelte unter dem Motto: «Frühling im Tessin» und bedarf keines Kommentares



Das Magazin «Au Mouchoirs» warb für die Vitznau-Rigi-Bahn. Die Aufgabe hätte entschieden origineller durchgeführt werden können.



Thunersee. Werbeschaufenster der Firma Wialer & Cie., Lingerie und Broderie. Das Fenster wirkt im Besondern für den Frühjahrsaufenthalt am Thunersee und betont die nur «4 Stunden von Zürich».

Welche Lampenstärken kommen in Frage?

Richtige Beleuchtung, genügendes Licht, aber keine Lichtverschwendung, das ist die Parole. Also wird man die Lampenstärken jeweils derart wählen, dass sie den neuzeitlichen Anforderungen an Lichtintensität entsprechen. Es hat aber keinen Zweck, Lampen zu nehmen, deren Stärke über diese Anforderungen hinaus geht. Es ist unwirtschaftlich, eine Lampe von 60 Watt einzuschrauben, wenn 40 Watt vollständig genügen. Am Licht soll nirgends gespart werden. Man soll aber damit auch keinen Luxus treiben, ausgenommen vielleicht in Repräsentationsräumen. In der folgenden Tabelle werden einige Werte angegeben und zwar für helle, wie für dunkle Räume. Unter heller Raum ist einer zu verstehen, der in hellen Farben gestrichen oder tapetiert ist, während ein dunkler Raum dunklen Anstrich oder dunkle Tapeten aufweist. Die erste der angegebenen Zahlen bezieht sich auf Räume von mehr als 15 Quadratmeter Bodenfläche, die zweite auf kleinere Flächen. Vorausgesetzt ist eine Maximalhöhe von 3 Metern.

	Helle Räume Watt pro m ²	Dunkle Räume Watt pro m ²
Treppenhaus	3—5	4—6
Vorplatz	5—7	6—10
Herrenzimmer	10—14	12—17
Salon	10—14	12—17
Schlafzimmer	6—10	8—12
Badezimmer	10—14	—
Küche	10—14	—
Speisekammer	3—5	4—6
Nebenzimmer	3—5	4—6
Waschküche	8—12	10—15
Keller	3—5	4—6
Estrich	—	3—5

In einem Salon von 24 Quadratmeter Bodenfläche wäre also eine Lampe von 240 Watt zu wählen, bei hellen Tapeten. Natürlich lässt sich diese Leistung auch auf 2 Lampen von je 120 Watt, bzw. auf 4 à 60 Watt verteilen. Ist der Salon in Dunkel gehalten, so sind diese Werte um 20% höher zu wählen.

Alle diese Zahlen verstehen sich für Allgemeinbeleuchtung. In Speisekammern, Nebenzimmern der Küche und im Keller sollte man auch bei kleinsten Abmessungen nie unter die Lampenstärke von 25 Watt gehen.

Für Sonderbeleuchtungen sollen die nachstehenden Werte gelten, wobei zu be-

merken ist, dass die beiden jeweils angegebenen Zahlen sich natürlich nicht auf helle und dunkle Räume beziehen, sondern der Feinheit der Arbeiten und der Empfindlichkeit des Auges Rechnung tragen.

	Watt
Sonderlampen in der Küche, über Herd und Schüttsteinen	40—60
Waschküchenlampen über Trog und Tisch	40—60
Sonderbeleuchtung für Handarbeit, je nach Feinheit dieser Arbeit	25—60
Nähmaschinenbeleuchtung	25—60
Klavierenlampen	25—60
Sonderlicht zu beiden Seiten des Spiegels, je	25—40
Nachtischlampen oder Licht über Bett	25—40

In allen Fällen (Allgemein- wie Sonderbeleuchtung) sind Klarglaslampen angenommen. Da solche blenden, kommen sie heute kaum mehr ohne Blendungsschutz (Mattglasglocke oder Innenmattierung) zur Verwendung. Innenmattierte Lampen haben aber nur einen Lichtverlust von 1%, der praktisch gar nicht ins Gewicht fällt, so dass also für diese Variante die oberrahnten Zahlen volle Gültigkeit haben. Lampen aus Opalglas haben einen Lichtverlust von 10—12%. Die Wattstärken sind also dementsprechend höher zu wählen. Das scheint

ein Nachteil. Doch wird er oft mehr als aufgewogen durch die gegenüber Innenmattierung noch geringere Blendung und durch die bessere Qualität des Lichtes (Opalglaslampen haben bekanntlich ein milchglasartiges Aussehen).

Sind die Lampen von Glaslocken umgeben, so können aus diesem Grunde (Beleuchtungskörper!) Helligkeitsverluste von 20—35% auftreten. Dementsprechend ist die Licht- bzw. Wattstärke höher zu bemessen. Auch hier muss betont werden, dass durch die Beleuchtungskörper, bzw. deren Glaslocken die Qualität des Lichtes verbessert wird, indem die Lichtverteilung sich zweckmässiger gestaltet und der Lichtstrahl in der gewünschten Richtung geworfen wird. In den Beleuchtungskörpern selbst können natürlich Lampen aus Klarglas noch verwendet werden, vorausgesetzt, dass eine Umhüllung mit Matt- oder Opalglaslocken erfolgt.

Die sehr wirksame indirekte Beleuchtung, wie sie in Gesellschaftsräumen in Frage kommt, erfordert einen um ca. 100% höheren Wattaufwand, wie wir an dieser Stelle schon früher ausführten.

Die Queralpenstrasse Lindau-Berchtesgaden

Im Rahmen des kürzlich abgehaltenen Schweiz. Kongresses für Touristik und Verkehr referierte bekanntlich Herr Dr. Gubler, Basel, über das Thema „Automobil-Tourismus in Gegenwart und Zukunft“. Er führte aus, dass sich der Touristenverkehr immer mehr auf Pneu entwickle und die Schweiz deshalb ihr Strassennetz weiter entwickeln müsse. Er bedauerte, dass seit 30 Jahren keine Alpenstrasse mehr erstellt wurde und wies auf das Beispiel anderer Staaten hin (französische Route des Alpes, Dolomitenstrassen in Italien und projektierte Alpenstrasse Lindau-Berchtesgaden). In Bezug auf die letztgenannte Strasse, die ja auch für die Schweiz interessant werden kann (als Zubringerweg) und voraussichtlich bald in Angriff genommen wird, macht nun die Fachpresse etliche interessante Angaben.

Die Strasse berührt Immenstadt, Sonthofen (von hier aus Abzweigung nach Oberstorf), Füssen, Ammergäu, Garmisch, Kochel- und Walchensee, Tölz, Schliersee, Bayrisch-Zell, nähert sich dann dem Chiemsee und führt über Reichenhall nach Berchtes-

gaden. Sie wird eine Länge von 428,7 km haben und der höchste Punkt liegt 1136 m ü. M. Diese Strasse kann zu einem grossen Teil vorhandene Anlagen benützen. Nur 67 km sind neu zu erstellen. Dieses Teilstück, sowie die Verbreiterung der vorhandenen Strassen auf 8 m (wo diese Breite noch nicht vorhanden ist) werden ca. 14 1/2 Millionen Mark verschlingen. Ein weiteres Projekt sieht eine um 75 km kürzere Verbindung vor, die aber um 5 1/2 Millionen teurer wäre, weil man in viel geringerem Masse vorhandene Bauten benützen könnte und ganze 113 km neu erstellt werden müssten. Diese kürzere Route würde u. a. über Füssen-Linderhof führen und dort mit 1431 m ü. M. die höchste bayrische Alpenstrasse darstellen. Beide Varianten machen dem Tourismus weitgehende Konzessionen, wie aus der obervähten Aufstellung der berührten Städte und Seen hervorgeht. Nicht kürzeste Verbindungen, sondern der Kontakt mit landschaftlichen Schönheiten sind für beide Lösungen ausschlaggebend.

Neue Blitzlichtlampen

Auf der letzten Leipziger Messe sah man in einem Stand gar merkwürdige Glühlampen. Eigentlich sah man ihnen die Merkwürdigkeit nicht so leicht an. Denn in der Form gleichen sie in jeder Hinsicht den seit Jahrzehnten bekannten „Birnen“. Erst wenn man genau hinblickte, vermisste man im Innern den traditionellen Leuchtdraht und bemerkte, dass ein Stanolknäuel den ganzen Glasballon ausfüllt. Es handelt sich um sehr billige Blitzlichtlampen, die allerdings immer nur ein einziges Mal funktionieren können, denn mit dem Entzünden des Stanols kommt zwar der ca. 1/40 Sekundens dauernde Blitz zu Stande, gleichzeitig ist aber die Lampe erledigt. Der Betrieb — hier ist ein grosser Vorteil zu konstatieren — ist an keine bestimmte Spannung gebunden. Ein und dieselbe Lampe kann sowohl mit einer Taschenlampenbatterie wie mit einem Netz von 220 Volt verbunden werden. Da bei nächtlichen gesellschaftlichen Anlässen öfters Blitzlichtaufnahmen gemacht werden, sei auf diese Neuerung, die im Saal wie im Freien, fern von jedem Leitungsdraht, in Gebrauch genommen werden kann, nachdrücklich aufmerksam gemacht.



«Herbst im Tessin» war das Motto des Schaufensters der Schuhhandlung Beurer. Fallende Blätter, lachende Sonne, einladender Frühkork. Dazu wirken die aussergewöhnlichen Schuhe nicht recht passen. Aber Irgendwo musste doch die Schuhhandlung zum Durchbruch kommen.



Der originelle, buntemale und für das Appenzellerland werbende Hintergrund befand sich im Schaufenster der bekannten Stickerfirma Sturzenegger. Zwischen dem propagierten Objekt (Appenzel) und den aufgelegten Stickeren besteht unbedingt ein Zusammenhang.

Das Eisenbahnmuseum der S. B. B.

Von E. Bütikofer-Klein

Eisenbahnmuseum? Gibt es denn das? Seit wann? Und wo? Nun, dieses Museum existiert seit vielen Jahren. Leider aber ist es in der Öffentlichkeit viel zu wenig bekannt. Es befindet sich im Verwaltungsgebäude des Güterbahnhofes in Zürich und ist ab Hauptbahnhof mit der Tramlinie 6 zu erreichen. In der Programm-Broschüre des Schweiz. Kongresses für Touristik war übrigens das Museum auf Seite 47 erwähnt. Leider aber fand es noch keine Aufnahme unter den Sehenswürdigkeiten der Stadt. Die wenig zentrale Lage mag daran nicht unbeteiligt sein. Die Sammlung ist sehr reichhaltig und die verschiedenen Modelle, Photographien und Fahrpläne geben ihr einen recht instruktiven Charakter. Fast alles atmet dort den Duft jener um mehr als 20 Jahre zurückliegenden Zeiten, wo die Bezeichnung S. B. B. unbekannt war und das schweizerische Eisenbahnenwesen in eine Vielzahl von Begriffen zerfiel, unter welchen die Bezeichnungen J. S. — S. C. B. — N. O. B. — G. B. — S. O. B. — V. S. B. nur pro Memoria hervorgehoben werden. Der jüngeren Generation mögen diese Buchstaben Rätsel sein, uns älteren sind sie geläufig und wir gemessen sie mit dem schmunzelnden Lächeln des Wissenden und Überlegenen!

Da liegt der Säbel eines Nachtwächters der Centralbahn. Unweit davon liegen Uniformenknöpfe des Personals der Nord-Ost-Bahn. Denkmäler der Gotthardbahn, bei Anlass des Durchstichs geprägt, finden sich vor. Oh, man hatte damals noch Zeit, Sondermünzen zu prägen! Man hatte Zeit zum Verweilen und zum Gedenken! Aber auch beim Simplon-Durchstich sind Münzen geprägt worden. Die meisten sind da, nur für grosse Westentaschen bestimmt, die 1855 an die Bahnwärter der St. Galler-Bahn von Amtes wegen verabfolgt wurden. Man sieht alte

Billetstempelmaschinen. Es hat interessante Brückenmodelle. Uns aber interessiert in erster Linie der Werdegang unserer Bahnen. Er kommt in alten Fahrplänen und in statistischem Material über die Entwicklung des schweizerischen Eisenbahnetzes gründlich zur Geltung.

Nach Zürich—Baden (1847 eröffnet) trat eine längere Pause ein, hauptsächlich bedingt durch die schleppenden Verhandlungen zwischen den verschiedenen Kantonsregierungen. Erst 1854 ging es mit Basel—Liestal einen Schritt weiter. Ein Jahr später aber waren bereits die Strecken Basel—Sissach, Yverdon—Renens—Morges, Baden—Zürich und Olrikon—Winterthur—Romanshorn und Winterthur—Flawil vorhanden. 1860 waren Genf und Lausanne erreicht. Auch das Teilstück Lausanne—Sitten war vorhanden. Von Yverdon aus ist auf der Karte dieses Jahres die Bahn über Neuenburg und Biel bis Solothurn geführt. Die Centralbahn stiess von Basel aus bis Bern und Thun vor. Olten—Zürich war erstellt, auch Neuenburg—Chaux-de-Fonds. Die Berner waren in der Richtung nach Lausanne bis Thörishaus vorgedrungen. Luzern war mit Aarburg und dadurch mit Basel verbunden. Das Teilstück Olrikon—Zürich war ebenfalls fertig. Waldshut hatte Anschluss an Turgi. Von Wallisellen aus waren Rapperswil und Glarus erreichbar. Winterthur—Flawil hatte seine Verlängerung bis Rorschach erhalten und von dort aus war über das Rheintal Sargans und Chur zugänglich. Ferner war das Stück Winterthur—Schaffhausen im Betrieb. Auf der Karte des Jahres 1865 figuriert bereits Zürich—Luzern (via Affoltern). Ferner bemerkt man Bern—Biel, Bern—Langnau und Thörishaus—Lausanne. Brugg—Basel tritt erst auf der Karte des Jahres 1875 in Erscheinung, desgleichen Langnau—Luzern und Basel—Delémont. Fünf Jahre später bemerkten wir Zürich—Wädenswil—Ziegelbrücke, Solothurn—Olten—Sitten—Brig. Mit der im Jahre 1882 eröffneten Gotthardbahn fand dann das Hauptnetz seinen vorläufigen Abschluss.

Im ersten Fahrplan figurieren vier Züge in jeder Richtung der Strecke Zürich—Baden. Je-

Nebenbetriebe des Hotels

Es gab Zeiten, wo in manchen Ländern das Hotel exklusives Reservatgebiet der auswärtigen Gäste war und die Einheimischen darin nichts zu suchen hatten, es sei denn beim Lieferanteneingang. Seit einigen Jahrzehnten ist es bekanntlich anders geworden. Man sucht ebenfalls die Einheimischen als Konsumenten bzw. man gliedert dem eigentlichen Hotel gastronomische Betriebe an, in welchen die Einheimischen verkehren, unabhängig vom Hotelbetrieb. Welcher Art diese auf das einheimische Publikum eingestellten Betriebe sein müssen, damit eine Rendite herauszuschaut, und wie gross sie zu bemessen sind, wird von Fall zu Fall abzuwiegen sein. Dabei mögen folgende Fragen die Grundlagen der vorzunehmenden Untersuchungen bilden. Wir entnehmen sie dem Werk „Hotels und Restaurants“ von Dr. Ing. K. W. Just.

1. Welcher Berufsgruppe gehört die zu erwartende Kundschaft an? (Geschäftsleute, männliche oder weibliche Bureauangestellte, Studenten, Theaterbesucher, Autotouristen, Stammgäste, auswärtige Stadtbesucher, d. h. Landbevölkerung.)
2. Gehört die Kundschaft einer einzigen oder mehreren Berufsgruppen an?
3. Welcher Beruf wird vorherrschend sein?
4. Wird starker Fussgängerverkehr am Hause vorbeifliessen?
5. Wird die einzelne Person dieses Verkehrs Zeit haben, sich eine Konsumation zu leisten?
6. Ist der Autoverkehr beim Hotel gross?
7. Ist ein Parkplatz in der Nähe?
8. Kann sich die Umgebung des Hauses in den nächsten Jahren wesentlich ändern?
9. An welchen Tagesstunden ist die Kundschaft zu erwarten?
10. Wie viele Mahlzeiten können täglich verabreicht werden?
11. Wieviel Kundschaft ist ausserhalb der Hauptmahlzeiten zu erwarten?

12. Wieviel Kundschaft kann abends und nachts kommen?

13. Ist Abhängigkeit des Betriebes von Saisonverhältnissen zu berücksichtigen?

14. Ist die Essenszeit der Kundschaft begrenzt (z. B. Bureaupersonal)?

15. Hat es ähnliche Betriebe in der Nähe?

16. Werden sie gut geführt und rentieren sie sich?

17. Können sie den Andrang bewältigen?

18. Besteht die Möglichkeit, den Hauptandrang voll auszunützen?

Die Beantwortung dieser Fragen wird zeigen, ob ein vornehmes Weinrestaurant die richtige Lösung ist, ob vielleicht der Speisesaal des Hotels das Kontingent der Nichtgäste aufnehmen kann, ob vorteilhafter ein einfacheres Bierrestaurant errichtet wird oder gar eine Schnellspisewirtschaft, wie sie in manchem vom Verband „Volkswohl“ geführten Unternehmen vorhanden ist und z. B. vor etwa einem Jahr auch im Parterrelokal von Gfeller-Rindlisbacher in Zürich eingerichtet wurde. Diese Schnellspisewirtschaften haben bekanntlich Selbstbedienung. Sie können aber nur im grösseren Masstab betrieben werden. Ein Fassungsvermögen von 200—250 Personen hat sich am besten bewährt. Dem Vorteil des weniger aber gut honorierten Personals steht der Nachteil gegenüber, dass die männliche Kundschaft die Selbstbedienung nicht liebt. Breiter Strasseneingang und grosse Fenster, in denen die Speisen appetitlich ausgelegt werden können, sind Grundbedingung für die Anlage einer Schnellspisewirtschaft.

Teamrooms, Bars und andere Lokale sind mehr auf Luxus eingestellt und sehr der Mode unterworfen. Ihre Lebensdauer übersteigt selten einige Jahre. Die Speisekarte solcher Lokale (deren Hauptbetrieb unabhängig von den Hauptmahlzeiten ist), braucht nur wenige leichte und warme Gerichte aufzuweisen, dagegen Getränke und süsse Speisen in reicher Auswahl.

Moderne Glasschliffarbeiten für Fenster

Die Glasmalerei wird vielfach lediglich als ein Wahrzeichen früherer Jahrhunderte angesehen, das in die heutige Zeit nicht mehr so richtig hineinpassen will. Genau so wie die früheren Glasmaler kulturelle Zeitdokumente darstellten, braucht man aber nur dem Geschmacke Rechnung zu tragen, um auch das moderne Glasfenster zu einem Dokument der heutigen Zeitkultur und Stillepoche zu stempeln. Derartige Glasfenster sind nicht nur Gegenstände, die sich in den Raum einfügen, sondern Teilwirkungen, zumal sie sehr schöne Motive in beliebiger Ausgestaltung erhalten können, welche die dekorative Richtung in jeder Weise befriedigen. Vielleicht ist dem einen oder anderen unserer Leser schon ein prachtvoll wirkendes Fenster eines Münchener Bierstübels in Zürich aufgefallen, das sich auf das Münchener Oktoberfest bezieht. Allerdings handelt es sich hierbei nicht um Glasmalerei, sondern um den neuesten Zweig künst-

licherischer Glasarbeiten, die sogenannten Glasschliffarbeiten. Man muss sich die Arbeiten so vorstellen, dass nach einer bestimmten Vorlage aus dem etwa ein Zentimeter starken Kristallglas die betreffenden figurlichen Zeichnungen herausgeschliffen werden. Das einfallende Licht spielt hinter den Konturen und Schattierungen ein Spiel jenseits aller Naturalistik, und auch die Raumwirkung bietet eine Fülle des Reizvollen. Fast man die ganze Malerei noch in Messinggestänge, so entströmt den einheitlich gehaltenen Stücken eine ruhige und würdige Repräsentation. Es braucht sich übrigens nicht nur um Fenster zu handeln. So verwendet z. B. ein grosses Hotel für Zwischenwände Füllungen in Glasschliff auf poliertem Kristallglas in einzelnen Scheiben von etwa 65x35 cm Grösse. Wein- und grosse Bierlokale sind ebenfalls bereits in grösserem Masstabe Liebhaber solchen Glasschliffs.

der Zug benötigte 1/4 Stunden. Heute braucht der Schnellzug zirka den vierten Teil dieser Zeit! Die Preise waren Fr. 1.60 in erster, 1.20 in zweiter und 80 Cts. in dritter Klasse (heute 2.45 in zweiter und 1.75 in dritter Klasse). Retourbillete gab es damals noch nicht. Wer im Jahre 1858 von Zürich aus nach Chur reisen wollte, hatte täglich nur zwei Fahrgelegenheiten. Man fuhr z. B. morgens um 6 Uhr ab, verliess Winterthur um 7.02, St. Gallen um 9.25, Rorschach um 10.30 und erreichte Chur nachmittags 1.40. Fahrzeit also 5 Stunden und 40 Minuten. Heute geht es in 125 Minuten! Noch im Jahre 1873 war eine Reise an die Weltausstellung in Wien eine recht umständliche Sache, wie ein vorhandener Fahrplan belegt. Man verliess Zürich am Montag um 10.10 vorm. und gelangte via Romanshorn, Lindau und Landsberg nachts 10.10 nach München (Reisedauer also 12 Stunden; die rote Wespe macht es heute zwölfmal rascher und die besten Schnellzüge benötigen wenig mehr als 7 1/2 Stunden). 40 Minuten später, also nachts 10.50 fuhr es von München weiter und Dienstag abend um 10 Uhr war man in Wien. Alles in allem eine Affäre von 36 Stunden. Heute ist die Strecke in weniger als 15 Stunden erledigt, mit dem Flugzeug sogar in weniger als 2 1/2 Stunden. Allerdings ist zu berücksichtigen, dass man es auf der ganzen Strecke mit lauter Bummelzügen zu tun hatte. Aber demjenigen, der dritte Klasse fahren wollte, blieb keine andere Wahl. Die Reise kostete auch so Fr. 66.70 retour. Die Schnellzüge hatten nur I. und II. Klasse (Fr. 153.40, bzw. 112.15). Man benötigte mit ihnen nur 2 1/2 Stunden. Wien—Marseille erforderte 48 Stunden.

Die meisten Schweizer werden erst durch das Museum erfahren, dass in Luzern ein Gottharddurchstich-Monument geplant war. Etliche Entwürfe wurden s. Zt. eingereicht. Ihre Photographien sind im Museum zu sehen. Es sind an Bildern vorhanden, von denen sich die Verstaatlichung verdient gemachten Männern, wie Welter, Köchlin-Geigy und Geigy-Buxtorf Der Pioniere der Gotthardbahn ist ebenfalls ge-

dacht. Wir finden die Köpfe von Escher, Favre, Zingg, Stoffel. Ferner das Bild von Ing. Keller, der die Sammlung gründete. An kritische Zeiten erinnert die Photographie des menscheneren Zürcherbahnhofes aus den Tagen des N. O. B.-Streikes, mit dem stehengebliebenen Morgenzug nach Bern. Und kritisch waren ebenfalls die Zeiten gegen Kriegsende, als auf dem Bahnrail in Zürich eine Holzauflageanlage erstellt werden musste, weil die nötige Heizkohle aus dem Ausland nicht mehr in genügender Menge erhältlich war. Alles scheint weit, weit zurückzuliegen. Wir können uns kaum vorstellen, dass der erste Zürcherbahnhof mitten in einer Waldidylle errichtet wurde. 20 Jahre später wurde er erheblich erweitert. Nun ist er ja neuerdings vergrössert worden.

Freunde der Technik werden sich die beim Bau des Gotthardtunnels verwendeten Instrumente und Bohrer etwas näher ansehen oder die vergleichende Zusammenstellung der weitgespanntesten massiven Eisenbahnbrücken Europas. Wir treffen hier auch schweizerische Bauwerke: die Thurbrücke bei Krummenau (Ebnat-Nesslau) mit 63 Meter und die Wiesener-Brücke (Pilsuz—Davos) mit 55 m. Die Vielseitigkeit der Sammlung mag noch belegt sein durch eine aus dem Jahre 1870 stammende Aufnahme der Sektion Olten des Vereins der Lokomotivführer der S. C. B. In der Mitte der Gruppe ist Niklaus Riggensbach.

Wenn sich nun ein Leser zu einem Besuch der interessanten Sammlung entschliessen will, so möchten wir ihm zuvor den Rat erteilen, sich Zeit zu nehmen. Redlich Zeit. Denn es ist kein Parademuseum voller Perlen, das schon bei einem flüchtigen Rundgang einen bleibenden Eindruck hinterlässt. Man muss sich schon in die Einzelheiten vertiefen, um Gewinn davon zu tragen. Aber das lohnt sich. Denn der Rückblick lässt erst erkennen, welche gewaltigen Fortschritte im Bahnverkehr erzielt wurden und dass wir bei aller Kritik doch guten Grund haben, das Erreichte und in mühsamer Pionierarbeit Geschaffene dankbar anzuerkennen.

Allerlei über Gummi-Beläge

Veranlassung zu diesem Artikel gibt uns die Anfrage eines Mitgliedes über Erfahrungen mit Gummi-Bodenbelägen. Die Anfrage ist verständlich, wenn man bedenkt, dass auf dem europäischen Kontinent solche Beläge erst seit knapp 10 Jahren bekannt sind. Wir haben uns sowohl mit einem bekannten Professor der Architektur (der in seiner Villa Gummibeläge auf den Treppen und im Esszimmer hat) als mit einem Spezialhaus für Gummiartikel in Verbindung gesetzt und sind in der Lage, folgende allgemein sachlichen Angaben zu machen:

Wo eignen sich Gummibeläge?

Zufolge der Elastizität ist Gummi stark schalldämpfend und eignet sich aus diesem Grunde vortrefflich in Korridoren und auf Treppen. Von neutraler wissenschaftlicher Seite durchgeführte Versuche ergaben für einen Gummibodenbelag von 5 mm Dicke, von homogener Beschaffenheit (d. h. mit durchgehendem Finish) eine 7,5fache Schalldämpfung, während Inlaid mit Korkunterlage, 6 mm dick, eine sechsfache Dämpfung zeigte. Aus ähnlichen Erwägungen heraus können sich Gummibeläge sogar im Gastzimmer eignen. Namentlich in solchen, wo Kinder weilen, deren Spieltrieb nicht die gebene Grenze gesetzt werden kann. Die Unterhalt solcher z. T. mit Kindern besetzten Zimmer wohnenden Gäste werden gewiss dankbar für die schalldämpfenden Gummibeläge sein. Wichtig ist der Gummibelag im Speisesaal. Hier kommen andere Vorteile zur Geltung. So die Hygiene (Fugenlosigkeit), das leichte Reinigen und der Wegfall der Gleitfahr (verglichen mit Parkett, aus dessen Fugen der Staub wohl nie restlos entfernt werden kann). Wir hatten Gelegenheit, mit einer Saaltochter zu sprechen, die in einem Etablissement tätig war, wo die Gäste an Regen- und Wintertagen immer Feuchtigkeit und Schnee in den Speisesaal hineinschleppten (es war ein Passantenhotel) und damit die Gleitfahr. Man musste sich sehr in acht nehmen und einmal kam eine Tochter beim Servieren mit voller Fleischplatte zu Fall. Sobald ein Gummibelag angeschafft war, fiel dieses Gefahrmoment vollständig dahin. Im Badzimmer hält der Gummibelag die Plättkälte von den Füßen fern. Hier wird man mit Vorteil Schwammgummi verwenden, wenn möglich (wegen des leichten Reinigens) mit Oberschicht aus gewöhnlichem Gummi. In den Treppenhäusern verwendet man mit Vorteil gerippten Gummibelag, evtl. mit Schwammgummiunterlage, wenn auf sehr starke Schalldämpfung Wert gelegt wird.

Ausführungsmöglichkeiten.

Punkto Farbgebung sind alle möglichen Varianten möglich, also Uni-Ausführung wie Maserierung und Parkett-Imitation. Einfarbige Beläge sollte man immerhin aus verschiedenen Gründen vermeiden. Einmal hebt sich auf ihnen der Staub und der Schmutz viel besser ab als auf maserierter Oberfläche. Dann treten Flecke, von Säuren, Wein oder Säuren herrührend, auf maseriertem Belag praktisch gar nicht in Erscheinung, auf einer Uni-Farbe dagegen wohl. Endlich aber lässt sich die parkettbodenartige oder die maserierte Ausführung vorkommenfalls viel unauffälliger flicken. Das ist nämlich ein spezifischer Vorteil des Gummibelages, dass wegen einer ausge-

tretenen Stelle nicht der ganze Belag ersetzt werden muss, sondern das abgenutzte Stück nur ausgeschnitten und durch ein neues ersetzt wird, das dann mittelst Gummilösung zu fester Verbindung mit dem Hauptstück gelangt. Bei maseriertem Dessin kann praktisch von einem Ersatz gesprochen werden, dem man seine Natur gar nicht ansieht. Im übrigen ist nicht nur Maserung und Parkett-Imitation möglich, sondern der Belag kann in jedem beliebigen Dessin ausgeführt werden. Es sind also auch dekorative und ornamentale Formen und Farben zulässig.

Lebensdauer und Unterhalt.

Ein abschliessendes Urteil über die Lebensdauer ist noch nicht zulässig, weil eben solche Beläge erst seit ca. 10 Jahren in Benützung stehen. Immerhin können einige praktische Erfahrungsergebnisse mitgeteilt werden. Ein Gummiwarengeschäft auf dem Platze Zürich lieferte vor 8 Jahren die ersten Bodenbeläge, die sich heute noch in gutem Zustand befinden. In einem Warenhaus wurde wissenschaftlich der Gummibelag vor einer Registrierkasse untersucht. Es war ein Belag, der im Laufe von 7 Jahren von mindestens 500,000 Personen betreten worden war. Er wies keine sichtbare Abnutzung auf. Erst durch Instrumente konnte die Abnutzung festgestellt werden. Als es sich darum handelte, den zweckentsprechendsten Bodenbelag für die Landesbibliothek in Bern zu wählen, wurden sehr eingehende Versuche durchgeführt und dabei wurden bei genau gleichen Versuchsbedingungen folgende Abnutzungen festgestellt:

Glasierte Kacheln	4,57%
Reiner Zement	16,79%
Gummi, durchgehend	20,59%
Marmor	23,18%
Ahorn	23,79%
Korkböden	45,93%
Linoleum	56,57%
Asphalt	80,11%

Eine Grossbank hat ferner festgestellt, dass die Bodenreinigung eines mit Gummi belegten Raumes sich nur auf 80 Cts. stellt, gegenüber Fr. 3.60 bei andern Belägen. Und zwar wegen dem Wegfall von Stahlwolle, Bodenwische und Blochbürste. Das Reinigen wird nur mit Wasser vorgenommen. Wo der Belag schmutzig ist, nimmt man Seifenwasser. Der Seifengehalt richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung. Von Vorteil ist es schon, die Gesamtreinigung stets mit warmem Seifenwasser durchzuführen und zwar täglich.

Sollen Gummibeläge lange halten, so ist es unerlässlich, sich für die Reinigung an die oben angeführte Regel zu halten. Sonst erfolgt eine vorzeitige Abnutzung. Und gar mancher Gummibelag verdankt seine vorzeitige Ausserbetriebnahme keineswegs seiner Konstitution oder einem Defekt, sondern lediglich der Tatsache, dass Reinigung und Unterhalt nicht vorschriftsgemäss vorgenommen wurden.

Gummibodenbeläge sind verhältnismässig teuer. Darin liegt ein Nachteil, welcher der allgemeineren Verbreitung hinderlich war. Verglichen mit Linoleum ist mit einem Preisaufschlag von bis 100% zu rechnen. -er.

Schalldämmung von Wänden, Decken und Telefonzellen

In Ergänzung unseres Artikels über „Lärmschutz im Hotel“ (Nr. 7 vom 16. Februar 1933) berichten wir nachstehend über die praktischen Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschungen des Laboratoriums für technische Physik, München, um Aussenwände, Wohnungstrennwände, Zwischenwände in Holz, Decken sowie Telefonzellen nach Möglichkeit schalldicht zu machen.

Aus den Versuchsergebnissen der Forschungen des Laboratoriums heben wir nur das für unsere Zwecke Wichtigste hervor. Bei einfachen Wänden — die nicht aus mehreren, in ihren Eigenschaften wesentlich verschiedenen Schichten zusammengesetzt sind — ist die Schalldämpfung nur vom Wandgewicht je m² Wandfläche abhängig. Hierzu gehören: Beton- oder Ziegelwände, einfache Türen und Fenster, ausser-

dem auch Lochziegel- und ähnliche Bauweisen, die in ihrem Innern nur kleine Hohlräume haben. Dementsprechend ist also die schwerste Wand schalltechnisch am besten.

Zusammengesetzte Wände, die besser wirken sollen, als es eigentlich ihrem Gewicht entspricht, müssen aus mindestens drei Schichten bestehen. Dabei sollen die beiden äusseren Schichten möglichst hart und schwer, die Zwischenschicht muss möglichst locker sein. Die beiden äusseren Wände dürfen sich an keiner Stelle unmittelbar berühren, sie dürfen auch nicht durch feste Körper miteinander verbunden sein. Eine nur Hohlräume enthaltende Wand ist schalltechnisch anderen Wänden gleichen Gewichts nicht überlegen. Vollziegelmauerwerk aus Hohlsteinen bietet also keinen besseren Schallschutz als Ziegelmauern gleichen Gewichts, oft sogar einen schlechteren.

Den praktischen Versuchen des Laboratoriums zufolge reicht für Aussenwände der Schallschutz einer 25 cm starken Ziegelmauer aus. Vollziegelmauerwerk von 38 cm Stärke bietet einen erheblich besseren Schallschutz; er kommt praktisch jedoch nicht zur Geltung, weil bei Fenstern sich kein grösserer Schallschutz als etwa 40 Phon (Phon entspricht der Lautstärke eines Sopranos) erreichen lässt. Die Fensterfläche beträgt zwar nur einen Bruchteil der ganzen Wandfläche, aber schon bei einer 38 cm starken Wand kommt der Schallschutz praktisch ausschliesslich durch die Fenster. Es ist deshalb wichtig, das in Nr. 7 vom 16. Februar über den wirksamsten Schallschutz bei Doppelfenstern und Türen Gesagte zu beachten.

Um Wohnungstrennwände schallsicher zu machen, ist eine 25 cm starke Ziegelwand erforderlich. Eine erhebliche Verbesserung des Schallschutzes wird erzielt, wenn die Wand in zwei Einzelwände mit Luftzwischenraum geteilt wird.

Für Zwischenwände in Holz empfiehlt das Laboratorium zwei verschiedene Ausführungsformen. Die eine besteht aus versetzt angeordneten, aussen mit Holz oder Dämmplatten beiderseits angenagelten Riegeln, über die zur weiteren Verbesserung des Schallschutzes innen irgendein biegsamer Stoff, z. B. Pappe, gespannt wird. Die andere Ausführungsform besteht aus zwei getrennten Holzwänden, die durch einen Luftzwischenraum und aufeinander gestellte Dämmplatten getrennt sind. Es ist darauf zu achten, dass keine Poren oder Schlitzlöcher vorhanden sind, weil durch sie der Schall unmittelbar übertragen werden könnte. In dieser Weise ausgeführte Holzwände besitzen trotz ihres geringen Gewichts eine überraschend gute Schalldämmung.

Nachahmung eines Modells ist unzulässig

Das Deutsche Reichsgericht hat Ende des verfloßenen Jahres endgültig und in Übereinstimmung mit den beiden Vorinstanzen einen Prozess entschieden, der auch unsere Hotellerie sowie die Kurverwaltungen interessieren dürfte. Es ist kaum anzunehmen, dass vorkommendenfalls die einheimischen Gerichte einen andern Standpunkt einnehmen würden. Die Stadt Gelsenkirchen hatte für ihren Konzert- und Festsaal eine neue Bestuhlung anzuschaffen. Eine Berliner Firma machte ein Angebot und sandte auf Aufforderung der Stadtverwaltung hin im Mai 1927 ein Stuhlmodell ein. Es handelte sich um eine noch nicht marktfähige Ausführung, d. h. die Firma hatte ein bisher noch nirgends verwendetes und neu angefertigtes Spezialmodell in Aussicht genommen. Die Stadtverwaltung Gelsenkirchen behielt nun dieses

Für Decken gelten die gleichen Grundsätze wie für Doppelwände. Um guten Schallschutz zu erreichen, bringe man zwischen Betondecke und Estrich eine federnde Schicht, z. B. aus einem Korkerzeugnis, an Sandfüllungen oder eine Lage aus anderen, verhältnismässig harten und schweren Stoffen bringen nach den praktischen Erfahrungen des Laboratoriums keine schalltechnische Verbesserung.

Ausserordentlich wichtig ist auch, zu beachten, dass kleine Öffnungen die Schalldurchlässigkeit von Bauteilen sehr stark erhöhen. Hierher gehören Schlüsselöcher, Türritzen, offene Spalten bei den Fenstern usw. Sie können unter Umständen die Wirkung des bei Wänden und Decken mit Mühen und Kosten erzielten Schallschutzes aufheben. Näheres hierüber wurde schon in Nr. 7 gesagt.

Besonders wichtig für das gepflegte Hotel ist auch, dass die Telefonzellen unbedingt schalldicht sind. Der die Zelle benutzende Gast muss die Gewissheit haben, dass sein Gespräch draussen nicht gehört werden kann, die anderen Gäste müssen vor den Geräuschen in den Zellen, die oft nahe bei der Halle angebracht sind, geschützt sein. Das Laboratorium empfiehlt deshalb, ähnlich wie bei den Wänden, die Trennung der ganzen Zelle in ein inneres und ein damit nicht fest verbundenes äusseres Gehäuse anzustreben. Die Türe muss ebenfalls diesem Gesichtspunkte entsprechen. Der äussere und der innere Türtel dürfen nur am Rande durch Dämmstreifen, z. B. aus Kork, miteinander verbunden sein. Beide Teile müssen für sich vollständig frei schwingen, so dass auch die Türe den an eine „Doppelwand“ — in diesem Falle ein doppeltes Gehäuse — zu stellenden Anforderungen entspricht. H. N.

Eine originelle Drinks-Karte

Unser Mitarbeiter, Oberkellner W. Rügener, Hotel Esplanade in Locarno, übermacht uns die nachfolgende Drinks-Karte, mit der Bitte um Veröffentlichung. Die Karte enthält 27 der gebräuchlichsten Bargetränke. Aus der Zeitung herausgeschnitten, auf einen Karton aufgeklebt und im Office angeschlagen, ermöglicht die Karte auch dem noch nicht routinierten Servierpersonal, auf Grund der angegebenen Formel die Ge-

tränke herzustellen. Immerhin ist die Karte speziell für Betriebe gedacht, welche über keine eigene Bar verfügen.

Zu erwähnen bleibt noch, dass zu allen Getränken, welche nicht im Cocktail-Glas gereicht werden, Strohhalm beizulegen sind. — Bei „Martini Sweet“ gelangt vorzugsweise italienischer Vermouth, bei „Martini Dry“ französischer Vermouth zur Verwendung.

Zeichenerklärung:	Angereicht	Orange Bitter	Curaçao	Chinatreux v.	Whisky w.L.	Whisky w.B.	Whisky w.R.	Vermouth französisch	Vermouth italienisch	Dubonnet	Porto rot	Porto weiss	Sherry	Orange	Grandine	Byrrh de Curaçao	Juice de citron	Juice d'orange	Blanc d'oeuf	Crème	Olive	Glace de citron	Bitters	San-francisco	75 Gr. Complete	Cocktail immer gut mit servieren	Keine Angabe			
D R I N K S	SP	OR	CU	CH	WH	WH	WH	VE	VE	DU	PO	PO	SH	OR	GR	BY	JU	JU	BL	CR	OL	GL	BI	SA	75	CO	KE			
Americano	1				1																							R	KL	
Bronx					1/2			1/2	1/2																				R	OO
Brandy	1	3																											R	OO
Beccard								1/2								2			1/2										R	OO
Bijou			1/2		1/2			1/2																					R	OO
Chapagne											1					1						1							R	OB
Clover Club					1/2			1/2								3			1/2										R	OO
Dubonnet		2			1/2			1/2																					R	OO
Manhattan	1	2			1/2			1/2														1							R	OO
Martini Sweet	1	1			1/2			1/2														1							R	OO
Martini Dry	1	2			1/2			1/2														1							R	OO
Sherry Cocktail	1	3			1/2			1/2																					R	OO
Orange Blossom	1				1/2			1/2																					R	OO
Perfect					1/2			1/2								1													R	OO
Rose Cocktail		3			1/2			1/2														1							R	OO
Side Car			1/2		1/2			1/2																					R	OO
Oin Cocktail	2				1			1/2																					R	OO
Internationale		4	1/2		1			1/2														1							R	OO
Tom Collins					1			1/2																					R	OT
Porto Flip		1									1					1													R	OO
Whisky Sour					1/2			1/2								2													R	KL
Oin Sour					1/2			1/2								2													R	KL
Sherry Sour					1/2			1/2								2													R	KL
Oin Fix					1/2			1/2								2						1							R	KL
Silver Fix					1/2			1/2								2						1							R	KL
Golden Fix					1/2			1/2								2						1							R	KL
Sherry Gobler	3												1		1														R	KL

Eisene und hölzerne Treppen

Man hat vielfach geglaubt, nicht nur in Fabriken, Waren- und Lagerhäusern, sondern auch in Theatern, Kinos, Vergnügungstätten u. dgl. einen guten Schutz gegen Feuersgefahr dadurch zu erhalten, dass man eisernen Treppen anstelle von hölzernen verwendet. Dabei haben sich nun alle möglichen unangenehmen Erscheinungen gezeigt. Moderne Bauten werden nämlich von allerlei elektrischen Leitungen durchzogen, deren Isolierung bei einem Brande leicht verkohlt, so dass die ganze eiserne Treppe Spannung erhält und für den Betretenden geradezu zu einer Lebensgefahr werden kann. Eine weitere Gefahr besteht darin, dass eiserne Treppen im Feuer sehr schnell heiss, mitunter sogar glühend werden, so dass ein Betretener nicht mehr möglich und die ganze Treppe dadurch wertlos wird.

Viel günstiger liegen dagegen die Verhältnisse bei den Holztreppen. Versieht man sie mit einer guten Imprägnierung, so

halten sie einer Zerstörung durch Feuer ausserordentlich lange Stand. Holz ist an und für sich ein schlechter Wärmeleiter und verkohlt im imprägnierten Zustande so langsam, dass es bei Brandfällen meist erst dann zerstört wird, wenn alle Menschen und Wertgegenstände gerettet sind und die Gefahr für Menschenleben bereits vorbei ist. Heute greift man daher vielfach wieder zur bewährten Holzterappe und gestaltet sie nach ganz neuen Gesichtspunkten um. So macht man z. B. die Stufen auswechselbar. Die Treppenwangen, auf denen diese Stufen aufliegen, werden hinsichtlich Breite und Stärke je nach der Last bemessen, welche die Treppe im Falle der Gefahr zu tragen hat, plus einer Reserve, die so gewählt ist, dass die Treppenwangen die volle Last selbst dann zu tragen vermögen, wenn sie an einzelnen Stellen durch starke Verkohlungen geschwächt sind. Von den Bau- bzw. Feuerpolizeibehörden kann man leicht die nötigen Anweisungen erhalten. T.

Ist Ammoniakvergasenes Fleisch ungeniessbar?

In der Zeitschrift „Kälteindustrie“ erzählt ein deutscher Schlachthausdirektor folgenden interessanten Vorfall: In der Kühlanlage des Schlachthauses brach ein Ventil. Die Folge war, dass 10–12 kg Ammoniak zum Verdunsten gelangten und alle Kühlräume stark vergast wurden. In diesen Kühlräumen wurde sowohl gesalzenes Fleisch (Pökelfleisch) wie frisches Rind-, Schweine- und Kalbfleisch aufbewahrt. Desgleichen Würste. Man wollte zuerst die Ammoniakdämpfe dadurch entfernen, dass man Wasser rieselartig verteilte, in der Meinung, dass dann die Ammoniakdämpfe von diesem Wasser aufgesaugt würden.

Das Verfahren gab tatsächlich gute Resultate, jedoch nur am Anfang, denn nachher kam das Wasser zum Gefrieren und gab den Ammoniak wieder ab. Dank einer intensiven Lüftung und einer starken künstlichen Ventilation konnten endlich nach 8–9 Stunden die Räume kurzfristig ohne

Gasmasken betreten werden. Die ortsansässigen Metzger, insofern sie Fleisch in diesen Räumen eingelagert hatten, wurden angewiesen, etwaiges verdorbenes Fleisch zur Untersuchung in das Schlachthaus zurückzubringen. Aber nur wenige Metzger taten dies. Aber all dieses Fleisch konnte nach 24 Stunden guten Entlüftens restlos freigegeben werden. Die weitaus grösste Menge brauchte gar nicht untersucht zu werden, denn bereits nach wenigen Stunden war der Geruch weg. Auch von Seiten der Käuferschaft liefen keine Klagen ein.

Damit ist gesagt, dass ammoniakvergasenes Fleisch, wie es bei Undichtheiten oder Defekten der Kühlanlage entstehen kann, nicht einfach wegzuerwerfen ist. Es hat keineswegs als verloren zu gelten. Erst muss man es gut durchlüften. Nachher soll man Aussehen und Geschmack prüfen und darnach die Entscheidung treffen.

Geräusche in Wasserleitungen

Dieses in der „Hotel-Technik“ schon wiederholt behandelte Thema ist durch neue Erkenntnisse bereichert worden, gestützt auf Untersuchungen des Laboratoriums für techn. Physik der Techn. Hochschule in München. Je höher der Wasserdruck ist und je mehr Anzapfstellen eine Leitung hat (heute sind bekanntlich immer mehrere Anzapfstellen vorhanden) desto stärker ist das Geräusch. In der Nacht ist der Wasserverbrauch gering, demzufolge steigt der Druck in der Leitung. Da nun erfahrungsgemäss das Ohr nichts empfindlicher ist, als tagsüber, so wird jeweils auftretende Wassergläse als besonders lästig empfunden. Im allgemeinen treten diese Geräusche bei einem Druck von 2–4 Atmosphären auf. Sie entstehen hauptsächlich in den Hähnen und Ventilen. Nur wenn eine Drosselung des Wasserflusses im Rohr selbst entsteht, erfolgt im Rohr selbst eine Geräuschbildung, die aber fast immer ganz gering ist. Das Geräusch pflanzt sich vom offenen Wasserhahn

aus fort, durch die Rohrleitung, macht sich an der nächsten Anzapfstelle geltend und kann sogar durch Wände hindurch in Wohnräume übertreten. Die eigentliche Ursache des Geräusches ist die Strömungsgeschwindigkeit zwischen Ventilteller und Ventiltisch des Hahns. Man muss zur Reduktion der Wassergeschwindigkeit an dieser Stelle schreien, um das Geräusch zu dämpfen. Durch den Einbau einer Vorrichtung, welche die Geschwindigkeit drosselt und also das Wassergeräusch dämpft, wird die Anlage nur unwesentlich teurer. Gute Drosselungseinrichtungen, die entweder unmittelbar vor dem Hahn angebracht werden können, unauffällig, oder im Innern des Hahns, sind in Entwicklung. Das oben erwähnte Laboratorium hat eine Dämpfungseinrichtung geschaffen, die es ermöglicht, durch Pumpen verursachte Geräusche zu kompensieren. Schallsolation wird von diesem Laboratorium nur dort für notwendig erachtet, wo die Leitungen sichtbar, d. h. nicht unter Putz verlegt sind.

Was die Technik Neues bringt

Die Kühlrohre

Man kennt bekanntlich nicht nur die vier-eckigen Bratföden, sondern auch die zylindrischen Bratföden. Sie stammen aus Deutschland. Vor wenigen Jahren kam die schweizerische Spezialindustrie dazu, solche Röhren ebenfalls zu bauen. Als Bestandteil eines Grossherdes sahen wir sie zwar noch nie. Dagegen als separates Brat- und Backgerät. Diese Röhre hat spezifische Vorteile. Einmal ist sie billiger, weil die zylindrische Formgebung leichter herzustellen ist und auch weniger Material erfordert, als die kastenförmige. Sodann ist der Energieverbrauch geringer, weil die Umhüllungsfläche, welche einen Teil der Wärmestrahlen absorbiert, kleiner ist.

Dieses Prinzip, beim elektrischen Brat- und Backfen sehr häufig, beim Gas seltener angewendet, ist nun auf den Kühlschrank übertragen worden. Man hat ihm auch Zylinderform gegeben, wobei die Sole im Mantel zirkuliert. Die ganze Innenwand der Röhre wirkt also als Kälte-Ausstrahlungsfläche. Diese Kühlröhre, die bis heute nur für kleinere Leistungen gebaut werden, liefert man mit einem passenden Traggestell, das die Türe etwa in Handhöhe hinaufreckt. Der Betrieb lässt sich vollautomatisch gestalten.

Syphonflaschen für Bier

Für den Verkauf über die Gasse werden neuerdings Syphonflaschen benutzt. Es wird behauptet, dass der Geschmack des in solchen Flaschen gelieferten Bieres viel köstlicher sei, als der des gewöhnlichen Flaschenbieres. Das mag richtig sein und daher rühren, dass beim Syphonansaugen nach der Entnahme des ersten Glases der Flascheninhalt stets unter Druck steht. Deshalb trat dort, wo solche Lieferungen sich einbürgerten, eine starke Zunahme des Verkaufes über die Gasse ein. Solche Syphons

werden normalerweise für 3½ und 10 Liter Inhalt gebaut. Die Industrie hat auch bereits Apparate geschaffen, die es jedem Bierauschank ermöglichen, die Flaschen selbst abzufüllen unter Berücksichtigung eines Quantums unter doppeitem Atmosphärendruck gehender Kohlensäure. Das Abfüllen kann vom offenen Fass aus geschehen. Bei den bestehenden Verträgen zwischen den einheimischen Bierbrauereien unter sich und zwischen ihnen und den Wirten, bzw. Hoteliers, ist jedenfalls an die Einführung solcher Syphonflaschen auf absehbare Zeit nicht zu rechnen. Immerhin ist die Neuheit so interessant, dass sie unbedingt in unserm Fachorgan zu registrieren ist.

Elektrische Leiter in Bandform

Wenn in Gesellschaftsräumen für festliche oder besondere Anlässe Sonderbeleuchtungen oder Illuminationen zu improvisieren sind, so greift man gerne zu der biegsamen Lichtschnur, sowohl zu derjenigen, bei welcher die beiden Leiter verdrillt sind, wie zu der sogenannten Litze, bei welcher beide Leiter nebeneinander liegen oder die Verdrillung durch eine gemeinsame Umhüllung verdeckt ist. In allen Fällen hat man es mit einer Zuleitung von etlichen Millimetern Dicke zu tun. Die letzte Neuheit ist nun ein bandartiges Kabel, das die beiden Leiter birgt. Man kann dieses Kabel bequem unter Teppichen verlegen, ohne dass es in irgend einer Weise störend in Erscheinung tritt. Man kann dem Kabel dekorative Form geben, und es wird für zu improvisierende Anlagen gar oft die unauffälligste Verbindung darstellen. Einen wichtigen Vorteil aber sehen wir darin, dass sich solche Bänder in einer geschlossenen Hülse aufrollen lassen, wie die bekannten 25 m langen Messbänder. Die bei den gewöhnlichen Lichtschnüren so häufigen Verwicklungen fallen dahin. Man zieht einfach so viel Band aus der Hülse, als die Anlage erfor-

dert. Wird die Anlage demontiert, so dreht man an der bewussten Kurbel, bis das Band aufgerollt ist. Es endet in zwei Steckern. Die Verbindung der Hülse mit der Hausinstallation erfolgt durch einen konzentrisch auf der Hülse selbst angeordneten Steckkontakt, von welchem aus mittelst Schnur und Stecker der Anschluss nach der

Technischer Fragekasten

Nochmals Frage Nr. 84. Automatische Feuermeldealage. — An Verschiedene. In dieser Sache ist uns noch die Zuschrift eines Warenhauses zugegangen, die speziell auf das in ihrem Gebäude installierte Sprinkler-System aufmerksam macht und an dieser Stelle bestens verdankt sei. Das System besteht darin, dass in allen gegen Brand zu schützenden Räumen Automaten angebracht sind, die sich bei 65 Grad automatisch lösen und nun die darüber angebrachte und an das allgemeine Netz angeschlossene Wasseranlage zum Ansprechen bringen, so dass automatisch eine Fläche von 9 Meter Durchmesser bespritzt wird. Gleichzeitig ertönt die internen Alarmvorrichtungen, auch die städtische Brandwache wird automatisch alarmiert. Uns ist dieses System schon längst bekannt, wenn auch die Verbindung mit den Alarmvorrichtungen neuzeitlich ist. Es hat in Lagerräumen grosse Verbreitung gefunden und sich gut bewährt. Im Hotelgewerbe ist es aber meines Wissens bis jetzt noch nirgends eingeführt worden. Abgesehen von den Kosten, wird sich der Einbau an den Decken nicht immer harmonisch mit der Raumarchitektur durchführen lassen. Und dann ist es nicht erwünscht, dass eine Fläche von bestimmtem Durchmesser berieselt wird, vielmehr soll die Brandquelle intensiv bekämpft werden. Diese kann unter Umständen eine Gardine sein. Die Etablissements, welche Handfeuerlöschapparate angeschafft haben, hatten dazu gewisse gute Gründe. Die einzelne Anfrage bezog sich auf eine Methode, um diese Handlöschapparate vorkommendfalls wirksam einsetzen zu können. Wir haben in der „Hotel-Technik“ vom 27. April eine gute Lösung durch elektrische Kontakte und Signallampen angegeben, so dass die zu Löschzwecken gemachte Entfernung eines Apparates sofort optisch und akustisch signalisiert wird und man von allen Etagen mit den übrigen Apparaten sofort nach der automatisch eindeutig bestimmten Bestelle herbeiliefen und die Löschaktion verstärken kann. Es kann sich nicht darum handeln, die Einrichtung der Handfeuerlöschapparate durch das Sprinkler-System zu ersetzen (was in bestehenden Bauten eine sehr komplizierte und kostspielige Sache wäre), sondern die Wirksamkeit und Aktionsbereitschaft der Handlöschapparate zu verstärken. Wer dies mit einer besseren Lösung erzielen kann, als die von uns angegebene, ist uns zur Rückkasserung an dieser Stelle sehr willkommen. Nach den in ausländischen und einheimischen Fachblättern erschienenen Aufsätzen sind Handlöschapparate für Hotels jedenfalls die beste Lösung, und wenn man einen Schritt weiter gehen will, bringt man in allen Etagen noch Schlauchkasten und Schlauchanschlüsse an. Das schliesst nicht aus, für besonders gefährdete Räume das Sprinkler-System zu prüfen, das sich tatsächlich als ausgesprochen wirksam erwiesen hat. In welchem Fall ist jedoch bei einem Brand der meiste Schaden nicht durch das Feuer, sondern durch das Wasser entstanden. Ein Grund mehr, um im Zimmer- und Gesellschaftstrakt über Einrichtungen zu verfügen, die einen minimalen Wasseraufwand beim Löschen erfordern.

Frage Nr. 90: Benzinersatz in Waschküchen. An Herrn H. in Ch. — Die Frage des Ersatzes von Benzin durch Chloridivate in modernen Waschereien ist noch umstritten. Trichloräthylen wird zwar häufig verwendet. Resultate als Abschluss einer längeren Betriebszeit stehen noch aus. Siche scheint zu sein, dass die Gefahr der Leberverfärbung besteht.

Frage Nr. 91: Wannen- oder Douchenbad? An Herrn B. in G. — Wir können Ihnen nicht besser antworten, als indem wir sie dem Douchenreproduzieren, was Dr. Ing. Karl Wilhelm Just in seinem Buche „Hotels und Restaurants“ über diesen Punkt sagt. Für das Passantenhotel ist die Douchen typisch, da sie jederzeit sofort benutzbar ist, während bei der Sitz- und bei der Normalbadwanne doch immer 15–20 Minuten verfließen, bis das Bad bereit ist. Statistische Erhebungen liegen leider nicht vor, bzw. es gibt in Europa noch sehr wenig Douchenhotels. In Deutschland (in den Vereinigten Staaten haben sie sich bereits etwas eingebürgert), so dass den Erhebungen kein grosser Wert zukäme. Umfragen bei den verschiedensten Gästen haben jedoch folgendes Bild ergeben: Die ältere Generation zieht eine Liegewanne vor, die jüngere dagegen, die vom Sport her an die Douchen gewöhnt ist, zieht sie sowohl in Amerika wie in Deutschland vor. Zu Gunsten der Douchen spricht noch der Umstand, dass sie trotz häufiger Benützung im Wasserverbrauch sparsamer ist. Sie ist endlich hygienisch einwandfrei, während man beim Wannenbad doch auf das Sauberkeitsempfinden des Zimmermädchens angewiesen ist.

Frage Nr. 92: Verstärkungslocher. An Verschiedene. — Es ist uns wohl bekannt, dass die dünnen Briefkloppen beim Registrieren oder später, beim Durchblättern der Registratoren, gerne zu reissen pflegen. Es gibt nun aber sogenannte Verstärkerlocher, bei welcher der Hebeldruck nicht nur die Locher ausstanzt, sondern auch die Stangen gleichmässig durch einen starken Metallstreifen verstärkt. Dieser Streifen wickelt sich von einer Papierrolle ab. Er wird automatisch gummiert. Solche Locher haben nur die Abmessungen 20 x 20 cm und können auch als gewöhnliche Apparate Verwendung finden, d. h. mit ausgeschaltetem Verstärkungsstreifen (Lochen von ankommenden Briefen). Es können dann 20 Briefe mit einem einzigen Druck gelocht werden.

Frage Nr. 93: Schnurlose Gardinenzüge. An Herrn E. in B. — Es gibt solche Einrichtungen sowohl für ein- wie für zweiteilige Gardinen. Die Stange ist in diesem Fall durch ein Metallrohr ersetzt, in welchem sich eine Schnecke befindet. Der Ring mit Haken, an welchem das Gardinenende befestigt ist, hat nun einen sogenannten Mitnehmer, der in die Windungen der Schnecke eintaucht. Dreht man nun die Schnecke mittelst des direkt auf ihr montierten und am Rohrende angebrachten Zahnrades und mittelst

nächsten Wanddose bewerkstelligt wird. Als weiteres Plus möchten wir noch hervorheben, dass die Gefahr einer Verwicklung des Fusses mit dem Roller, bzw. ein Stolpern oder Fallen, auf ein Minimum reduziert ist, desgleichen auch die auf die nämlichen Ursachen zurückgehenden Sachbeschädigungen.

eines eleganten Kettenzuges (der in das Zahnradd eingreift), so bewegt sich der Mitnehmer und die Gardine wird geöffnet bzw. geschlossen. Die lose auf dem Rohr sitzenden Zwischenhaken verschoben sich automatisch mit dem Mitnehmer. Bei der zweiteiligen Gardine sind eben zwei Rohre vorhanden und das Zahnradd des vorderen greift in das des hinteren ein. In dem einen Rohr reicht die Schnecke vom linksseitigen Fensterrahmen bis zur Mitte, im andern vom rechtsseitigen Fensterrahmen bis zur Mitte. Es bedarf in diesem Falle allerdings eines besondern Kettenrädchens, um die Zugvorrichtung vom Boden aus mittelst Kette betätigen zu können. Diese Zugketten können übrigens in beliebiger Farbe geliefert werden. Die Montage an Ort und Stelle sowie die Befestigung der Gardinen sind sehr einfach und rasch zu bewerkstelligen.

Frage Nr. 94: Neues Studio in Zürich. An Frau B. in L. — Wie sich die Empfangsverhältnisse durch die Eröffnung des neuen Studios gestalten werden, können wir Ihnen leider nicht mitteilen, da unser Organ ignoriert wurde, bzw. der „Hotel-Revue“ keine Einladung zur Eröffnung übermittelt wurde. Da war es vor neun Jahren, bei Anlass der Eröffnung der ersten und zweiten Wandstation in Zürich anders und damals wurde just die Wichtigkeit des Rundfunks für die Weiterentwicklung des Fremdenverkehrs betont.

Frage Nr. 95: Lautsprecher-Schaltautomat. An Herrn M. in K. — Es gibt seit längerer Zeit Apparate mit eingebautem Lautsprecher, die gegen Einwurf von 20 Cts. den Empfang für 45 Minuten frei geben. Die eingeworfenen Münzen werden als Abzahlungen auf dem Kaufpreis verrechnet. Nun gibt es auch Geldautomaten, die zwischen jeden beliebigen Apparat und den Lautsprecher geschaltet werden können und ebenfalls den Empfang für ca. 60 Minuten frei geben. Sie sind mit einem Handauslasser kombiniert, so dass man die 60 Minuten auf beliebige Intervalle verteilen kann. Durch eine solche Einrichtung kann jeder vorhandene Empfangsapparat in einen Musikautomaten umgewandelt werden, um einen etwas willkürlichen Ausdruck zu gebrauchen, denn Rundfunk vermittelt ja bekanntlich auch Musik, und zwar in jeder Gattung und Weise. Ob die Gäste von einer solchen Einrichtung einen zweckentsprechenden Gebrauch machen werden (wir können uns ja vorstellen, dass man derartige Automaten in Verbindung mit dem Empfangsapparat selbst dem Gast in seinem Zimmer zur Verfügung stellt), und ob sich folglich die Anschaffung rentiert, können wir nicht beurteilen.

Fachliteratur

Hotels, Restaurants. Von Dr. Ing. Karl Wilhelm Just, Leipzig, J. M. Barthardt, Leipzig, 80 Seiten, Grossformat, 170 Abbildungen. Preis Mk. 6,50 kartoniert.

Dieses Werk erscheint soeben in dritter Auflage und wird in gedrängter und doch klarer Form den allgemeinen im Hotelbau zu wahren Richtlinien gerecht. Auf Innenausstattungen und technische Einrichtungen geht das Buch nicht ein. Obschon wir in der Schweiz in absehbarer Zeit nicht an neue Hotelbauten denken können, hat doch das Buch auch in der heutigen Zeit praktischen Wert. Denn jede bauliche Ergänzung und jeder Umbau ist schliesslich einer Bauaufgabe und soll im Sinne modernster Erkenntnisse gelöst werden. Aus dem Inhalt heben wir die einfachen Methoden hervor, um das prozentuale Verhältnis zwischen Zimmerzahl und Fläche der Gesellschaftsräume herauszufinden (unter Würdigung der jeweiligen lokalen Verhältnisse), die Abhandlung über Lage und Einteilung der Garderoberräume (die Distanz von 50 cm von Haken zu Haken sollte nicht unterschritten werden) und die der Praxis entnommenen Verhältniszahlen zwischen Küchenfläche (inkl. aller zur Küche gehörender Betriebsräume) und Speiselokalen. Die gleichen Verhältniszahlen werden ebenfalls für Etagenküchen bestimmt. An den Baukosten ist der eigentliche Bau nur zu 1/3 beteiligt, 2/3 fallen auf die Innenausstattung und die technischen Einrichtungen. Dorthin geht, tut es nicht zuletzt aus Liebhaberei, da in der Nachkriegszeit in Europa kaum mehr ein Luxushotel erstellt wurde, sind wir für solche Bauten (falls sie doch gelegentlich in Frage kommen sollten) auf amerikanischen Vorbilder angewiesen, wobei für die europäischen Verhältnisse selbstverständlich die nötigen Reserven zu machen sind. Das städtische Hotel soll nicht auf das Land übertragen werden. Dorthin geht, tut es nicht zuletzt aus Liebhaberei, die ländlichen Eigenart und zur bodenständigen Bauart. 170 Bilder und Pläne bilden die anschauliche textliche Unterstützung. 50 Etablissements werden durch Pläne, Innensichten und Aussenaufnahmen näher gewürdigt, darunter als einziges Schweizerhaus das Hotel Alpina und Edelweiss in Mürren. Als ein Minus wäre m. E. dem Werk das Fehlen des kleinen gutbürgerlichen Hotels anzukreiden. An Passantenhotels werden separat die architektonisch beinahe auf dem Niveau unserer Grand Hotels. Was aber an Hand konkreter Zahlen eingehender behandelt ist, entnahm man durchaus der Praxis. Darin liegt der Wert des Buches, von dem wir übrigens etliche Abschnitte in geeigneter Form in weiteren Artikeln dieser Nummer verwerthen. —er.

Briefkasten der Redaktion

Nachtrag zur letzten illustrierten Monatsbeilage. Die in der letzten „Hotel-Technik“ veröffentlichten Aufnahmen über die Kochkunstausstellung in St. Gallen stammen aus dem Photographischen Atelier Hans Gross in St. Fiden, dessen Inhaber uns durch Vermittlung des Herrn C. Glinz, Präsident des Hotelier-Vereins St. Gallen, die gediegenen Aufnahmen in liebenswürdiger Weise kostenlos zur Verfügung stellte. Wir sprechen den beiden Herren für ihre Mitarbeit hiemit unsern besten Dank aus.

Stellenanzeiger - Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserte Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 4 Zeilen Spesen extra Mit Unter Chiffre
werden berechnet Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Fr. 6.—
Jede weitere Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 4.50
Mehrzellige werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag be-
rechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Jeune homme, 21 ans, ayant suivi l'Ecole de commerce et possédant 2 années de pratique, cherche place comme secrétaire. Références à disposition. Adresse après à E. Cassinier, Tel. Allemand 63, La Chaux-de-Fonds. (239)

Sekretär-Volontär, 20 Jahre, gut präsentierend, Deutsch, Franz., u. Engl. in Wort und Schrift, Absolvent der Hotelhochschule Commanne, auch Köchen-u. Kellerpraxis, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 179

Sekretär-Volontär, dipl. Kaufmann, Deutsch, Franz. u. Englisch, Stenogr., Buchhaltung, sucht Saison- oder Jahresstelle. Beste Referenzen, Eintritt sofort. Geft. Zuschriften an Karl Huter, Markt-Weg (Aarg.). Chiffre 179

Sekretär-Volontär, 20 Jahre, franz., engl. u. deutsch sprechend, mit Service- u. Küchenpraxis, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 295

Sekretärin, tüchtig in Kassa, Journal, selbständige Korrespondentin in Franz., Deutsch, Englisch, u. Italien (auch Stenogr.) gewandt in Reception, gut präsentierend, in Ref. fast jetzt oder später. Chiffre 297

Sekretär-Kassier, 25 Jahre, Deutsch, Franz., Englisch, sucht Stelle per sofort oder später. Gute Ref. Chiffre 316

Suisse français, 26 ans, 4 langues, cherche emploi de caissier, chef de réception, maître-serviteur, place de saison ou l'année. Meilleures références suisses et étrangères. Chiffre 311

Chef de cuisine, 35 ans, sobre et économique, connaissance une cuisine soignée ainsi que les entrées, cherche place de Saison. Bonnes références. Adr.: W. W. Lysin, Tel. 249. (254)

Chef de cuisine, 30 Jahre, tüchtig, seriös, erste Kraft, verlost in allen Teilen, mit besten Referenzen, erstkl. Häuser, sucht Saison- oder Jahresengagement. Chiffre 280

Chef de cuisine, Suisse, 38 ans, cherche engagement pour la saison d'été. Très bonnes références de bons hôtels en France. Préférences modestes. Mr. Stähelin, 12, rue Trachel Nive (France). (315)

Chef de cuisine-Alleinkoch, 32 J., sparsam u. solid, mit guten Referenzen, sucht Jahres- oder langfristige Stelle. Offerten mit Gehaltsangaben an P. F., poste restante, Monreux. (307)

Chefkoch, tüchtig, strebsamer, zuverlässiger Arbeiter, sucht Saisonengagement, auch in Berghotel. Gehalt 200 Fr. Eintritt zu jeder Zeit. Angabe der Saisondauer erwünscht. Chiffre 289

Chef, Junger, 29 Jahre, bestmöglicher, kompletter Mitarbeiter (nicht Spezialist), eventl. Alleinkoch, sucht passende Stelle in gutes Restaurant oder Hotel. Chiffre 304

Chefköchin, m. guten Zeugn. u. Referenzen, gut entremets- u. pâtisserieskundig, sucht Stelle in grösseren Jahrestreibet. Eintritt Anfang Juli oder n. Überinkl. Chiffre 283

Cuisinier, 24 ans, capable, cherche place de 1er aide de cuisine pour la saison. Travailleur assidus. Chiffre 242

Economat-Gouvernante, erfahren, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle in Hotel oder Pension. Chiffre 274

Un homme de 17 ans, grand et fort, cherche place d'apprenti-cuisinier dans hôtel-restaurant de premier ordre. Prière de s'adresser à Maurice Rôgel, Delémont, en indiquant les conditions. Chiffre 285

Zimmermädchen, Junge, verlässliche Frau mit Nähhelmsissen auch, der Verhältnisse halber, Jahresstelle als Zimmermädchen in Rittershaus. Adr.: L. Sonderegger, Buchen-Graben 6, Borschach. (283)

Zimmermädchen, fleissig u. aufrichtig, sucht Stelle auf den 15. Juni. Chiffre 286

Zimmermädchen, tüchtiges, flinke, 25 Jahre alt, deutsch, engl. fleisch und zierlich franz. sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse u. Referenzen. Frei ab 15. Juni. Adr.: Fr. Ida Freher, postl. Bahnhof Zürich-Eng. (322)

Loge, Lift & Omnibus

Chauffeur-Hausbursche, ev. Volontär, ehrlicher Bursche (Wirtssch.) gelernter Mechaniker, mit Fahrlizenz, sucht Stelle in Hotel, Pension oder Westschweiz bevorzugt. Offerten an Chiffre Weiss, Zwinglistr. 21, Zürich 4. (290)

Concierge, ev. Conductor, soldat, 34jähriger Mann, gut präsentierend, fach- u. sprachgewandt, mit Ia. Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 596

Concierge, älterer, soldat u. zuverlässig, mit guten Umgangsformen u. Ia. Referenzen, sucht kurze Sommerseasonstelle als Concierge-Conductor oder für Nachdienst. Chiffre 310

Conducteur, Portier-Conductor oder Etageportier, 20jähriger, gut präsentierend, Deutsch, Franz., Engl., etwas Ital., sucht für sofort Stelle. Ia. Zeugnisse u. Referenzen. Chiffre 277

Portier, Junger, tüchtiger Mann, 3 Hauptsprachen, mit Ia. Referenzen, sucht Stelle. Chiffre 303

Portier-Conductor oder Liftler, ev. Etageportier, 27 Jahre, Deutsch, Franz., Engl., sucht Saison- oder Jahresstelle. Bevorzugt wird Hotel mit Zweisaisonbetrieb. Ia. Zeugnisse u. Referenzen. Chiffre 209

Portier Allein und d'Etage, in den dreissiger Jahren, vier Hauptsprachen sprechend, tüchtig und solid, sucht für Mitte Juni oder nach Überinkl. Stelle als Conductor, Liftler oder Portier-Conductor, eventl. eigene Uniform. Ia. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 240

Portier, 22jähriger, sucht Jahresstelle in Hotel, Westschweiz bevorzugt zwecks Ausbildung der Sprache. Eintritt auf Monat Juni. Ernst Burkhardt, Heggelen (Kt. Aargau). Chiffre 297

Portier, 20 Jahre, sehr solid und zuverlässig, dienstf. sucht Stelle per 15. Juni oder später, evtl. als Hausbursche. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 318

Salle & Restaurant

Bernard, Anfang., mit Barierzeit, tüchtige Rest.-Tochter, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht sofort Engagement. Chiffre 306

Bursche, 22 Jahre, mit Sersierschulbildung und gutem Zeugniss, sucht Stellung in Hotel oder Dancing als Kellerhelfer. Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre 297

Chef de rang, 23 Jahre alt, perfekt Deutsch, Franz. u. Englisch, sucht sofort Stelle. Beste Zeugnisse. Chiffre 245

Chef de rang, eventl. Demi-chef, 23 Jahre alt, sprachkundig, mit Auslandpraxis, sucht Stelle. Gute Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 257

Jeune fille, parlant franç. et all., ayant suivi l'école hôtelière de Neuchâtel, cherche place comme fille de salle pour la saison d'été. Certificat à disposition. Off. au Buffet de la gare, M. Jean-dupeux, Trémolin. (197)

Overseer-Chef de service, Schweizer, 39 Jahre, vter., sprachkundig, tüchtig, interessiert, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt nach Wunsch. Chiffre 153

Overkellner-Chef de service, 4 Sprachen perfekt, in- und Auslandpraxis, solid, tüchtig und erfahren, mit Ia. Zeugnissen u. Ref., sucht 2 Saison- oder Jahresstelle. Würde eventl. in rentablem Geschäft Einlage machen. Chiffre 211

Overkellner, Chef d'Etage, 26jähriger, 3 Hauptsprachen, beste in- und Auslandpraxis, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Frei ab 1. Juni. Adr.: J. Buumberger, 14, Technikumstrasse, Winterthur. (197)

Overseer, tüchtig, vertraut in jedem Service, deutsch, franz., engl. sprechend, sucht Stelle in nur gutes Haus zu baldigem Eintritt. Chiffre 234

Overseer, tüchtig, restaurationsfähig, 4 Sprachen, Mitte der 30, sucht Stelle in Café-Restaurant, auch in besseres Restaurant oder Tea-Room für allein. Gute Zeugnisse. Chiffre 292

Overseer, tüchtig, restaurationsfähig, sprachkundig, sucht Stelle auf 15. Juni oder nach Überinkl. Chiffre 287

Overseer, tüchtig, restaurationsfähig, fachkundig und sprachkundig, sucht Engagement in Saal, Terrasse oder Restaurant. Ia. Zeugnisse. Chiffre 291

Overseer, tüchtig, restaurationsfähig, deutsch u. franz. sprechend, in Service durchaus bewandert, sucht Saisonstelle in kleineres, gutgehendes Haus. Chiffre 284

Saaltöchter, I., tüchtige, oder Overseer, durchaus selbstständig, deutsch, franz., Englisch, sucht per sofort Stelle in mittleres Hotel. Chiffre 291

Saaltöchter, 19 J., aus gutem Hause, sucht Saisonstelle in besseres Hotel in Fremdenort. Chiffre 291

Saaltöchter, tüchtig, vertraut mit Saal- und Restaurantservice, sucht Saison- oder Jahresstelle. Ostschweiz bevorzugt. Chiffre 321

Serviertochter, 20 J., tüchtig, deutsch, franz. sprechend, ehrlich u. tüchtig, auch in Saalserie bewandert, sucht Stelle in Hotel oder Restaurant. Chiffre 294

Serviertochter, tüchtig, sprachkundig, sucht Stelle in nur besseres Restaurant oder Tea-Room. Jahres-eventl. Saisonstelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 305

Koch, tüchtiger, solider Arbeiter, sucht Stelle als Entremetteur, Rôtisseur, ev. I. Commis-Aide de cuisine. Ia. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Adolf Roth, Koch, Hotel Krone, Gais (Appenzel). Chiffre 283

Koch, Junger, sucht Stelle als Commis oder Aide in der welschen Schweiz. Hans Werder, Koch, Baumstr. 520, Schönenwerd. Chiffre 291

Koch, 21jährig, mit Ia. Zeugnissen, sucht Stelle in gangbarer Restaurant, wo er Gelegenheit hätte, sich weiter auszubilden. Eintritt Anfang Juni. Chiffre 232

Koch, 32 J., ökonomisch, solid, zuverlässig, entremets- u. pâtisserieskundig, sucht Stelle in Hotel oder Pension. Chiffre 272

Koch, 23 Jahre, sucht Stelle als I. Aide de cuisine oder Alleinkoch. Gute Zeugnisse zu Diensten. W. Graf, Koch, Murten. (285)

Koch, tüchtig, solid, der Lehre entlassen, mit Ia. Zeugnissen, sucht Stelle als Aide de cuisine. Saison- oder Jahresstelle. Adr.: Willi Hess, Neubrunn, Turbenthal (Kt. Aargau). (300)

Koch, tüchtiger, solider, sucht Jahres- oder Saisonstelle als Sautier oder Chefstelle in mittl. Haus mit Pâtisserie oder Café. Chiffre 308

Koch, 21 J., sucht Saison- oder Jahresstelle in gutes Haus als Commis oder Aide de cuisine. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 319

Konditor, 22jährig, tüchtig, in allen Teilen des Berufes bewandert, sucht Stelle in Hotel als Pâtisier-Aide de cuisine oder als Kochvolontär. Beste Zeugnisse. Eintritt jederzeit. Adr.: Philipp Schwyzler, Lachen (Kt. Schwyz). (302)

Küchenchef, Alleinkoch, tüchtiger, ges. Alters, guter Restaurateur, ruhiger Charakter, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Chiffre 319

Küchenchef, 38jähriger, tüchtiger, solider Arbeiter, entremets-kundig, sucht Saisonstelle, eventl. allein. Postfach E 1865, Beinwil/See. (284)

Küchenchef, 35 J., deutsch u. franz. sprechend, sehr solid, mit grossem Charakter, eine exzellente schmackhafte u. ökonomische Küche führend, entremetskundig, sucht Saisonstelle. Eintritt sofort. W. W. W. Lysin (Vaud), Tel. 249. (286)

Küchenchef, gesetzter Alters, solid, eine schmackhafte, ökonomische Küche führend, sucht Stelle. Chiffre 270

Küchenchef, tüchtiger, auch in der Restauration bewandert, zuverlässig und seriös, sucht Stellung. Chiffre 273

Offizier- und Kellerbursche, 23jährig, flink, arbeitsfroh, zuverlässig, sucht Stellung, auch für Saison. Chiffre 90

Pâtisier, eventl. Aide de cuisine, tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Entremets- u. pâtisserieskundig. Eintritt sofort oder Überinkl. Adr.: Louis Macchi, Pfäfers (Schwyz). (227)

Pâtisier, 25 Jahre, mit Hotel-Praxis, sucht Saisonstelle als Pâtisier oder Pâtisier-Aide de cuisine. Eintritt jederzeit. Chiffre 266

Pâtisier, 31 J., die 3 Hauptsprachen sprechend, sucht Stelle. Erste Referenzen des in- u. Auslandes zur Verfügung. Chiffre 276

Pâtisier, tüchtiger, Aide de cuisine, sucht Saisonstelle. Offerten mit näheren Angaben an H. Ipsenrieder, Hotel Bären Bümpliz. P. 4010 Y. (167)

Pâtisier, Junger, gelernter, sucht Stelle als Kochvolontär. Adr.: Edwin Girler, Käserli, Niederpöhl (Bern). Tel. 04.82. (320)

Tochter, tüchtige, sucht Stelle in kleineres Hotel oder Pension als Köchin, Zeugnisse u. Referenzen zu Diensten. Josef Stucki, B. Bahnh. Kerzers, Kt. Freiburg. (309)

Bains, Cave & Jardin

Gärtner, tüchtiger, seriöser, 25 Jahre alt, gewandt in Park, Blumenpflege u. Gemüsebau, sucht Stelle in Hotel. Eintritt ab Mitte Juni. Adr.: F. Bürgisser, Gärtner, Rittershaus (Gössenwil) Luzern. (313)

Dameniselle, parlant allemand et français, cherche place comme aide à la direction pour connaître la tenue d'une pension. Petit argent de poche désiré. M. Schmidt, "Beau-Sept", 18, rue de la Chapelle, Genève. P. 182. M. (287)

Direktions-Witwe, 56er Jahre, Deutsch, Eng., u. Franz., sucht Betätigung in Hotel, Sanatorium oder Institution, Jahresbetrieb, als allgemein oder Etagegouvernante. Offerten unter Chiffre U 33545 Luz. an Publicitas Luzern. P. 20545 Luz. (149)

Etagepar - Femme de chambre und Portier - mit Ia. Zeugnissen u. Referenzen, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Chiffre 268

Fraülein gesetzten Alters, seriös, sprachkundig, langjährige Overseer, sucht Stelle als solche oder andere Ver- trauensposten, Stütze usw. Ansprüche bescheiden. In- oder Ausland. Evtl. kl. Beteiligung an seriösem Unternehmen. Chiffre 223

Gouvernante, gesetzten Alters, tüchtig im Hotelbetrieb, sucht Engagement in erstklassiges Haus als Economat-Gouvernante oder anderen Vertrauensposten. Chiffre 296

Gouvernante, bewandert in Economat, Etage und Buffet, sprachkundig, sucht Stellung auch für Saison. Chiffre 288

Hausbursche-Casseroier-Tellerbursche, Heizer - Kellerbursche, sucht Stelle zu sofortigem Eintritt oder auf 1. Juni. Jahresstelle bevorzugt. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 282

Hotel-Schreiber, 22 J., selbständig, mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut, sucht Stelle. Chiffre 246

Junger Mann, 27 J., tüchtiger, m. guten Ref., sucht Stelle in Hotel als Heizer (Dampf-, Warmwasser-, Ölheizungen) u. Mechaniker (inkl. Berg, an elektr. u. Kälteanlagen, Lift usw.). Offerten an A. Lutz, Klostergasse 12, St. Gallen. (274)

Tochter, gebildete, gesetzten Alters, in allen Branchen versiert, I. sucht Stelle als Sekretärin, Gouvernante oder Leiterin eines abgetrennten Saison- oder Jahresbetriebs. Offerten unter Chiffre 275

Vertrauensposten sucht tüchtiges, sprachkundiges Fräulein, mittleren Alters, als General-, Etage-, Etage-Lingerie- oder Economat-Gouvernante. Chiffre 143

Vertrauensposten sucht tüchtiges, sprachkundiges Fräulein gesetzten Alters, als General-, Etage-, Etage-Lingerie- oder Economat-Gouvernante. Chiffre 281

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag.
Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) Fr. 3.— Fr. 4.—
Jede weitere Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.—
Postmarken werden an Zahlungstafel nicht angenommen. Voraus-
bestellung erforderlich. — Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz
an Postchekbank Postkonto 85, Ausland per Mandat.
Belegnummern werden nicht versandt.

Cuisine & Office

Alleinkoch, mittleren Alters, ledig, der eine sparsame, gepflegte Küche führt, sucht Vertrauensposten. Offerten mit Gehaltsangaben. Adr.: Henry, Hotel Pension Excelsior, Lugano. (194)

Alleinkoch, tüchtig, selbständig, gesetzten Alters, in der Pâtisserie u. sowie Entremets gut bewandert, sucht Stelle, auch auswärts. Adr.: Küchenehef bei Herrn Jörin, Hombrechtikon, Kt. Zürich, Tel. 81.76. (278)

Alleinkoch u. Pâtisier, Junger, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt u. Überinkl. Offerten an Rud. Klee, Hotel Salvatore, Meiringen, Schweiz, unter Chiffre JH 2489 Q. (421)

Bücher-Konditor, in beiden Teilen tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle als Bäcker oder eventl. Commis-Pâtisier. Adr.: Ad. Merz Jun., Bäckerei-Konditor, Seon (Aargau). (219)

Bursche, 20jährig, sauber u. arbeitsam, sucht Stelle als Casseroier oder Küchenbursche. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten mit Lohnangaben an Zahner Paul, Malers, Kalbbrunn (Kt. St. Gallen). (312)

Casseroier, 36 J., solid, arbeitsam, gut empfohlen, Deutsch und Franz. sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle, auch als Portier-Hausbursche; kennt die Zentralheizung. Adr.: Arthur Brunner, Schwamgenasse 10, Biel. (253)

Casseroier, 50 Hrs. Suisse romande, sucht Saison- oder Jahres-
tag in jeder Beziehung, sucht Saisonstelle in erstkl. mittel-grossem Haus. Chiffre 903

Chf de cuisine, 30 J., deutsch u. franz. sprechend, tücht. u. sparsam, sucht Jahres- od. Saisonstelle. Sofort frel. Offert an R. chez Mr. Pineri, rue Micheli du Crest, 10, Genf. (164)

Chf de cuisine, tüchtiger, 37 Jahre alt, erstkl. Restaurateur, u. guter Ökonom, mit Ia. Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 294

Etage & Lingerie

Gouvernante, gesetzten Alters, tüchtig u. sprachkundig, sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb, auch in kleineres Haus für Lingerie und Etage. Chiffre 210

Gouvernante, très au courant, cherche place comme gouvernante d'étage ou gouvernante générale, de préférence à l'étranger dans maison de premier ordre. Excellents références. Chiffre 278

Gouvernante de lingerie, connaissance à fond la partie, cherche place dans maison de premier ordre, de préférence à l'étranger. Chiffre 270

Lingerie, I. gute Maschinenstänferin, mit guten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt anfangs oder Mitte Juni. Adr.: J. B., transitpostlagernd, Bern. (281)

Maschinenwäscherin, tüchtiger, sucht Stelle. Gute Zeugnisse. Chiffre 282

Schneiderin-Lingerie, tüchtige, sucht Engagement in Hotelbetrieb für Juli-Sept. Fr. Rütimann, Füssergasse 10, Zürich. (286)

Wäscherin, tüchtige, selbständige, sucht Saison- oder Jahresstelle in Hotel oder Kurhaus. Offerten unter Chiffre 238

Wäscherin, selbständige und zuverlässige Person, sucht Stelle in gutes Hotel. Eintritt sofort. Adr.: F. G., Park-Hotel Melide (Tessin). (260)

Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „HOTEL-BUREAU“
Gartenstrasse 46 BASEL Telephone 27.933

Vakanzenliste des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgearbeitete offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer aus dem Umschlag und mit Briefporto-Betrag an den Stellen dienst „HOTEL-BUREAU“ zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

8506 Köchin, Saaltöchter, Saaltöchter, Sommersaison, Kurhaus 60 Betten, Berner Oberland.
8509 Jüngerer Köchlein (Anfängerin), Offiziämädchen, n. Überinkl. Jahresstelle, mittl. Hotel, Montreux.
8601 Köchlein/Küchen, Jüngerer Casseroier, Sommersaison, Hotel I. Rg., Engelberg.
8606 Köchenbursche-Abwäscher, Schenk-Kellerbursche, n. Überinkl., grosses Hotel, Engelberg.
8610 2 Zimmermädchen, 2 Saaltöchter, Saaltöchter, Jüngerer Köchin, n. Chef, tüchtig, Sekrätärin, Sekrätärin, Sekrätärin, n. Überinkl., Sommersaison, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
8618 Economatgouvernante, Restauranttochter, Saaltöchter, Saaltöchter, Etageportier, Casseroier, Offiziämädchen, Sommersaison, Hotel 110 Betten, Wallis.
8626 Alleinportier, 2 Zimmermädchen, 2 gewandte Saaltöchter, Küchenbursche, Sommersaison, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.

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

8633 Alleinportier, nicht über 25 Jahre, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
8634 Köchenmädchen, n. Überinkl., mittl. Hotel, Beatenberg.
8635 Buffetlerhelfer, sofort, Kursaal, Graubünden.
8636 Apprenitile de salle, si possible notes de français, Hotel, 60 Hrs. Suisse romande.
8645 Maschinenwäscherin, Küchenmädchen, Jüngerer Casseroier, Heizer, I. Lingere-Glättlerin, sofort, mittl. Hotel, St. Moritz.

8650 Köchin, ev. Jüngerer Alleinkoch, Anfang Juni, kl. Hotel, Interlaken.
8653 Jüngerer Köchin, n. Überinkl., kl. Hotel, Nähe Interlaken.
8654 Köchenmädchen, n. Überinkl., gut, für Garten und Halle, Hotel 60 Betten, Zentral Schweiz.
8655 Jüngerer Küchenmädchen, Gelegenheit, sich im Kochen zu betätigen, 1. Juni, Hotel 20 Betten, Genève.
8656 Sprachkundige Saaltöchter, mittl. Hotel, St. Moritz.
8658 Saaltöchter, Zimmermädchen, Wäscherin, mittl. Hotel, Graubünden.
8662 Jüngerer Saaltöchter, Anfang Juni, mittl. Hotel, Interlaken.

8664 Käufköchin, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
8668 Tüchtige Buffetdamen, n. Überinkl., mittl. Passantenhotel, Bern (Göschler), Jahresstelle, auch in kleineres Haus.
8670 Buffetlerhelfer, n. Überinkl., Hotel 45 Betten, Zentral Schweiz.
8670 Jüngerer Sekrätärin, für Kasse und Journal, engl. sprechend, 3 Jüngerer Saaltöchter, engl. sprechend, Economatgouvernante, Kaffee-Angestelltenküchen, Offiziämädchen, Sommer- und Winterbetrieb, Hotel I. Rg., Berner Oberland.
8687 Restauranttochter, Hotel 60 Betten, Wallis, Eintritt 15. Juni.
8690 Saaltöchter, franz., engl. sprechend (ohne Butlikopf), Hotel 60 Betten, Thunsee.
8691 Chef de rang, Commis de rang, Näherin, Maschinenstänferin, n. Überinkl., Grosses Hotel, Genève.
8695 Selbst. Küchinger Hausdiner, Tochter für Zimmer- und Restaurationservice (ev. Jahresstellen), Hotel 50 Betten, Graubünden.
8721 Küchenmädchen, Saaltöchter, Hotel 60 Betten, Badcort, Aargau.
8735 Jüngerer Saaltöchter, Deutsch, Franz., engl., Saaltöchter, Saaltöchter, Concierge-Conductor, Deutsch, Franz., engl. (Händler bevorzugt), Etageportier, Lingere- und Sommer- und Winterbetrieb, 10. Juni, mittl. Hotel, Pontresina.
8741 Apprenti-cuisinier, parlant français, hôtel 100 Hrs. Suisse romande, 1. Juni, Hotel, Zürich.
8743 Jüngerer Zimmermädchen, Kocherhelfer, n. Überinkl., Hotel 70 Betten, Nähe Interlaken.
8747 Jüngerer Zimmermädchen, Hotel, Kandersteg.
8749 Privatzimmermädchen, Kenntnisse im Nähen, Hotel I. Rg., Luzern.
8750 Wäscherin, Hotel I. Rg., Bern.
8755 Einfaches Zimmermädchen, deutsch, franz. sprechend, n. Überinkl., kl. Hotel, Simmental.
8759 Jüngerer Offiziärsbursche, n. Überinkl., erstkl. Restaurant, Basel.
8760 Küchenbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Badcort Aargau.

8764 Offiziämädchen, Restaurant-Hallenotter, deutsch, franz., engl. sprechend, 15. Juni, Sommer- und Winterbetrieb, erstkl. Hotel, Wengen.
8772 Köchin, Zimmermädchen, Hotel 40 Betten, Graubünden.
8779 Jüngerer, 20-25jährig, mit Praxis in erstkl. Hotels, Chaux-de-Fonds, 18-22jährig, Hotel I. Rg., Graubünden.
8781 Restauranttochter, Sprachkundige, Etageportier, n. Überinkl., Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
8783 Saaltöchter, Kocherhelfer, Serviertochter für Tea-Room und Saal, engl. sprechend, Hotel 35 Betten, Nähe Interlaken.
8786 Jüngerer, gut präsentierende Saaltöchter, Jüngerer gewandte Restauranttochter, Alleinkoch, n. Überinkl., mittl. Hotel, Aedobühl.
8789 Commis de salle, Commis de rang, sofort, Hotel I. Rg., Tessin.
8790 Femme de chambre, garçon d'office-argentier, à convenir, hôtel I. Rg., Lausanne.
8792 Casseroier, franz. oder Ital. sprechend, Ende Juni, Fr. 100 bis 120, Berghotel 50 Betten, Tessin.
8793 Economatgouvernante, Etageportier, n. Überinkl., Sommersaison, Hotel I. Rg., Genèverse.
8795 Jüngerer Zimmermädchen, deutsch, franz. sprechend, Jahresstelle, Kurhaus 60 Betten, Wallis.
8796 Saaltöchter, engl. sprechend, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
8797 Offiziogouvernante, Hotel 125 Betten, Tessin.
8801 Jüngerer Zimmermädchen, Offiziämädchen, n. Überinkl., Hotel I. Rg., Zentral Schweiz.
8808 Tüchtige Restauranttochter, Sommersaison, Hotel I. Rg., Klosters.

Fortsetzung siehe Rückseite

8809 Casseroller, sofort, mittl. grosses Hotel, Thunsee.
 8810 Saaltochter, mit Zimmerladen, n. Ueberink, kl. Hotel, Graubünden.
 8816 Angenehme Köchin n. Chef, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
 8818 Saaltochter, Deutsch, Franz., Engl., selbständig, Kaffeehauskochen, n. Ueberink, mittl. Hotel, Kandersteg.
 8826 Saaltochter, franz. sprechend, Saalvolontärin, n. Ueberink, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
 8828 Alleinportier, 1. J., Kochtochter, Anfang Juli, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
 8831 Köchin n. Chef, Fr. 100-120, 1. Juni, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
 8837 Zimmermädchen, Koch aus der Lehre, Officibursche, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
 8842 Chefinköch, n. Ueberink, Hotel 60 Betten, Graubünden.
 8844 Linde, Köchin, deutsch, Hotel 70 Betten, Wallis.
 8845 Saaltochter, Anf. Juni, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
 8846 Alle femme de chambre, Etagen-Portier, Angestellte Zimmermädchen, Officiemädchen, Glätzerin, Lingiermädchen, Mitte Juni, Grosshotel, Berner Oberland.
 8852 Saaltochter, n. Ueberink, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
 8853 Tücht. Zimmermädchen, 22. Mai, Hotel 50 Betten, Grbd. Tücht. Zimmermädchen, Saaltochter, Saaltochter, ca. Mitte Juni, Sommersaison, Hotel 130 Betten, Grbd.
 8857 Saaltochter, deutsch, franz. sprechend, sofort, Lehrzeit 1/2 Jahr, Hotel 120 Betten, Tessin.
 8858 Saaltochter, Küchenbursche, n. Ueberink, Hotel 60 Betten, Waadtländeralpen.
 8862 Zimmermädchen, franz. oder ital. sprechend, Mitte Juni, Hotel 50 Betten, Tessin.
 8864 Selbst. Chefinköch, n. Ueberink, kleines Hotel, Grbd. Restauranttochter, Saaltochter, Saaltochter, 15. Juni, Bürovolontärin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Officiemädchen, Officiemädchen, Glätzerin, Lingiermädchen, Ueberink, Mitte Juni, Grbd.
 8873 Alleinportier, Stöperin, Lingiermädchen, Angestellte Zimmermädchen, 2 Chasseurs, Sommersaison, Hotel 180 Betten, Zentralschweiz.
 8878 Officibursche-Ferioner, n. Ueberink, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
 8908 Chefinköch, entremetskundig, AlleinSaaltochter, Küchenmädchen, Alleinportier, n. Ueberink, kleines Hotel Müren.
 8913 Saaltochter, n. Ueberink, Hotel 50 Betten, Brienzsee.
 8914 Küchenmädchen, n. Ueberink, kleines Hotel, Berner Oberl.
 8915 Tücht. Zimmermädchen, deutsch, franz., wenn mögl. engl. sprechend, n. Ueberink, mittl. Hotel, Thunsee.
 8916 Buffetdame, Jahresstelle, n. Ueberink, mittl. grosses Passantenhotel, Ostschweiz.
 8918 3 tüchtige Saaltochter, wenn möglich etwas engl. sprechend, sofort, Hotel 1. Rg., Kandersteg.
 8921 Selbst. Wäscherin, sprachkundige Restauranttochter, n. Ueberink, mittl. grosses Hotel, Sommersaison, Ostschw. Sauberes, flinkes Zimmermädchen, jüngere Saaltochter, Köchin, Köchin, Portier, sofort, Hotel 60 Betten, Grbd. Maschinewäscherin, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
 8928 Tüchtige Saaltochter, Sommersaison, Grosshotel, Grbd. Tüchtiges jüngeres Zimmermädchen, franz., etwas engl. sprechend, mit Praxis in Passantenküern, nicht über 30 Jahre, Jahresstelle, sofort, Passantenhotel 60 Bett, grösere Stadt.
 8932 2 Saaltochter, 2 Saalherstörer, Mitte Juni, Hotel 130 Betten, Graubünden.
 8935 Kochhilfing, 16-18jährig, Wirtesohn bevorzugt, Hotel 1. Rg., Lugano.
 8937 Starke Küchenbursche, Fr. 80-90, mittl. Hotel, Adelboden.

8938 Wäscher oder Wäscherin, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Wallis.
 8939 Hallorentner, Küchenmädchen, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
 8941 Courrierkellner (ev. Kollervolontär), Sommersaison, Grosshotel, Berner Oberland.
 8946 Alleinportier, n. Ueberink, Hotel 53 Betten, Zentralschweiz.
 8947 Wäscherin, Küchenmädchen, tüchtige Köchin, Hotel 90 Betten, Grbd.
 8950 Apprenti de cuisine, de suite, hôtel 60 lits, Lac Léman.
 8951 Jüngerer, selbständiger Alleinköch, entremetskundig, n. Ueberink, Sanatorium 50 Betten, Graubünden.
 8952 Cuisinier, pâtissier, commis de salle, 1re repassuse, femme de chambre, hôtel 80 lits, Valais.
 8957 Bureaufraulein, mit Réception vertraut, sofort, Hotel 90 Betten, Zentralschweiz.
 8958 Pmü-Chef, Deutsch, Franz., Engl., sofort, Hotel 1. Rg., Montreux.
 8959 Gouvernante für Office und Economat (ev. Anfängerin), Jüngerer, selbständiger Alleinköch, entremetskundig, n. Ueberink, Hotel 100 Betten, Thunsee.
 8962 Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
 8963 Officigouvernante-Volontärin, sofort, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
 8965 3 garçons d'office, fille pour les courriers, hôtel 1er rg., Vaud
 8967 Tüchtiger Alleinköch, Ende Mai, Fr. 300-350, Hotel 40 Betten, Thunsee.
 8968 Jüngere Kaffee-Angebotstochter, Küchenmädchen, 5. Juni, mittl. grosses Hotel, Wengen.
 8970 Haus-Küchenbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Waadtländeralpen.
 8971 Caviste-Officibursche, sofort, Hotel 1. Rg., Vierwaldstättersee.
 8974 Sprachkundige Bureauvolontärin, n. Ueberink, Sanatorium 60 Betten, Wallis.
 8981 Zimmermädchen, sprachkundig, Küchenchef, Kaffeeköchin, 2 sprachkundige Serviertochter für Tea-Room-Restaurant, sprachkundige Buffetdame für Ten-Boom, Ueberink, mittl. Hotel, Moritz.
 8987 Abwaschmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
 8988 Zimmermädchen, 23-26jährig, kl. Hotel, Locarno.
 8997 Chef-Entremetteur, tüchtiger, Fr. 380.-, bei Zufriedenheit Wintersaison, 25. Juni, Sommersaison, Hotel 1. Rg. Küchenchef, Aide de cuisine, n. Ueberink, Hotel 80 Betten, Graubünden.
 9000 Selbst. Küchenchef, Fr. 400.- bei Zufriedenheit Wintersaison, Mitte Mitte, sofort, entremetskundig, Saaltochter, Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenbursche, Hausbursche (angehender Portier), Mitte Juni, mittl. Hotel, Adelboden.
 9004 Tüchtiges Zimmermädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
 9007 Zimmermädchen, Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
 9008 Sprachkundige Saaltochter, n. Ueberink, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
 9010 Buffetdame-Mixerin, n. Ueberink, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
 9014 Handwäscherin, n. Ueberink, Kurhaus 90 Betten, Berner Oberland.
 9015 Tüchtige Saaltochter, 1. Juni, Hotel 1. Rg., Wengen.
 9015 Sekrätärin, n. Ueberink, mittl. Hotel, Gstaad.
 9016 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Thun.
 9017 Hausmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Aargau, Jahresstelle.
 9021 Gouvernante, Jahresstelle, n. Ueberink, Hotel 50 Betten, franz., Schw.
 9022 Tüchtige Saaltochter, Deutsch, Franz., Engl., 1. Juni, Personalköchin, Mitte Juni, Hotel 40 Betten, Graubünden.

9024 Tischler Commis de rang, Deutsch, Franz., Praxis in orskl. Hotel, entremetskundig, Ecomat-Officigouvernante, 35-40jährig, sprachl. Anf. Juni, Hotel 1. Rg., Zürich, Lütli, Halletochter, n. Ueberink, Berghotel 1. Rg., Zentralschweiz.
 9027 Buffettochter, Saaltochter, n. Ueberink, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
 9028 Zimmermädchen für Privathaus mit 40 Fremdenbetten, n. Ueberink, Engelberg.
 9030 Buffettochter, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz, tüchtiger Alleinportier, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Grbd.
 9032 Intelligente Ecomatgouvernante (ev. Anfängerin), Keilberichtigung, n. Ueberink, mittl. grosses Hotel, Tessin, Sekrätärin für Korrespondenz, Kasse und Journal, n. Ueberink, mittl. grosses Hotel, Montreux.
 9034 I. Compt. Pâtissier, Fr. 180-200, 1. Juni, Hotel 1. Rg., Lausanne.
 9036 Glätzerin, sofort, mittl. Passantenhotel, franz. Schweiz.
 9039 Küchenmädchen, grosser Passantenhotel, Zürich.
 9040 Zimmermädchen, n. Ueberink, kl. Hotel, Kandersteg.
 9041 Zimmermädchen, 1. Juni, kl. Hotel, Grindelwald.
 9042 Zimmermädchen, n. Ueberink, Berghotel mit starkem Passantenverkehr, Thunsee.
 9043 Zimmermädchen, engl. sprechend, Anfangszimmermädchen, n. Ueberink, Hotel 1. Rg., Interlaken.
 9044 OberSaaltochter, n. Ueberink, Hotel 90 Betten, Thunsee.
 9048 Compt. Pâtissier, Tournaute (Buffet und Gouvernante), n. Ueberink, Hotel 100 Betten, Zürich.
 9053 Casseroller-Heizer, sofort, Hotel 1. Rg., Zürich.
 9056 Selbst. Lingier (Nähen und Stöperen), Küchenbursche-Angebot, Officibursche, n. Ueberink, Hotel 100 Betten, Graubünden.
 9058 Jüngere Zimmermädchen, n. Ueberink, kl. Hotel, Zweisimmen.
 9059 Alleinköch oder Chefinköch (selbständig), Kaffee-Köchin, n. Ueberink, Hotel 100 Betten, Thunsee.
 9060 Tüchtiges Saaltochter, Kaffee-Restauranttochter, Alleinportier, n. Ueberink, Hotel 30 Betten, Graubünden.
 9066 Casseroller, Saaltochter, Zimmermädchen, n. Ueberink, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
 9069 Küchenbursche-Casseroller, Anfangszimmermädchen, jüngere Kaffeeköchin (angehende Köchin), n. Ueberink, Hotel 70 Betten, Tessin.
 9072 Alleinportier, n. Ueberink, Hotel 60 Betten, Prättigau Saaltochter, n. Ueberink, Hotel 60 Betten, Thunsee.
 9074 Tüchtiges Saaltochter, Kaffee-Restauranttochter, Alleinportier, n. Ueberink, Hotel 30 Betten, Graubünden.
 9077 Saaltochter engl. sprechend, Saaltochter, n. Ueberink, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
 9078 Chef de rang, Kollervolontär, n. Ueberink, Hotel 1. Rg., Zürich.
 9082 Saaltochter, sofort, mittl. grosses Passantenhotel, Basel.
 9083 Comis de rang, n. Ueberink, Hotel 1. Rg., St. Moritz.
 9084 Saaltochter, n. Ueberink, Hotel 60 Betten, Wallis.
 9085 Zimmermädchen, Angestelltenzimmermädchen, Lingiere, Wäscherin, Küchenmädchen, n. Ueberink, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
 9090 Casseroller, Sekretärin-Volontärin, n. Ueberink, mittl. grosses Hotel, Engelberg.
 9092 Saaltochter, sofort, Jahresstelle, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.
 9093 Tüchtige, selbständige, sprachkundige 1. Saaltochter, gut präsentierend, intelligente Saaltochter (Vorkenntnisse im Service), Officiemädchen, intelligent und fleissig, welches schon eine solche Stelle innehat, starke Handwäscherin, mittl. Alters, sofort, gutes Berghotel, Zentralschweiz, Passantenverkehr, Sommer- und Winterbetrieb.

9097 Etagenportier, sofort, mittl. Hotel, Luzern.
 9098 Dienstmädchen, Küchenbursche, jüngerer Lütli, Alleinköch (ev. Sauer), n. Ueberink, mittl. Passantenhotel, Kt. Solothurn.
 9100 General- ev. Lingiergouvernante, Vertrauensperson, Dauerstelle, n. Ueberink, Hotel 120 Betten, Toggenburg.
 9101 Saaltochter, nicht über 25 Jahre, n. Ueberink, mittl. Hotel, Interlaken.
 9102 Angestellteköchin, Fr. 80-100, tüchtige Glätzerin (Fremdwäsche), n. Ueberink, mittl. grosses Hotel, Thunsee.
 9104 Sprachkundige Restauranttochter, selbständig, gut präsentierend, Jahresstelle, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
 9107 Hausbursche-Portier (ev. Anfänger), fleissiger, treuer Bursche, sofort, kl. Hotel, Zentralschweiz.
 9108 Zimmermädchen, Saaltochter, Officiemädchen, Mitte Juni, Jahresstellen, mittl. Hotel, Gené.
 9111 Köchin, deutsch, Hotel 1. Rg., Wengen.
 9112 Jüngere OberSaaltochter, sprachkundig, n. Ueberink, mittl. Hotel, Gstaad.
 9113 Tüchtiger, Gehaltsansprüche, Zeugnisabschriften, Altersangabe, tüchtiges AlleinZimmermädchen, sprachkundig, Saaltochter, Officibursche, Küchenmädchen (Kenntnisse im Waschen), n. Ueberink, erstkl. Hotel-pension, St. Moritz.
 9118 Chef de rang, sofort, Restauranttochter, erstkl. Restaurant, Basel.
 9120 Küchenbursche, Hausmädchen, 2 Restauranttochter, n. Ueberink, Strandbad, Badort Aargau.
 9124 Chefinköch, Küchenbursche, Eintritt Pfingsten, mittl. Hotel, Engelberg.
 9126 Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, Tessin.
 9127 Chef de cuisine, n. Ueberink, Hotel 1. Rg., Graubünden.
 9128 Portier, engl. sprechend, sofort, mittl. Hotel, Grindelwald.
 9129 Serviertochter für Bar und Restaurant, sprachkundig, nicht über 25 Jahre, sofort, kl. Hotel, Kandersteg.
 9131 General- ev. Lingiergouvernante, 2 Zimmermädchen, Etagenportier, Demi-Chef, Comis de rang, 3 Saaltochter, Officigouvernante (Anfänger), Saaltochter, Lingiermädchen, Stöperin, nur Personal mit erstkl. Hotelpraxis, Sommer- und Winterbetrieb, Hotel 1. Rg., Grindelwald.
 9132 Bureaufraulein-OberSaaltochter, 2 Saaltochter, Küchenmädchen, Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Portier-Conducteur, Etagenportier, Casseroller, franz., Engl., Sommer- und Winterbetrieb, mittl. Hotel, Grindelwald.
 9133 Zelbeld, Saal-Serviertochter, 3 Sprachen, n. Ueberink, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
 9135 Saaltochter, engl. sprechend, Kochtochter, sofort, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
 9137 Sekretärin-Gouvernante, deutsch, franz., engl. sprechend, Kochtochter, sofort, Hotel 80 Betten, Thunsee.
 9139 Tüchtige, gewandte Serviertochter, gesetzten Alters, für Garten und Revue, Hotel 1. Rg., Eintritt Anf. Juni, Passantenhaus, Ostschweiz.
 9141 Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Tessin.
 9142 Junge Wäscherin-Kaffeeköchin, n. Ueberink, mittl. grosses Passantenhotel, Basel.
 9144 Etagen-Portier, sofort, Hotel 1. Rg., Interlaken.
 9145 Tüchtige Saaltochter, deutsch, franz., engl. sprechend, n. Ueberink, Hotel 100 Betten, Waadtländer-Alpen.
 9146 Köchin n. Chef, Casseroller-Küchenbursche, mit Warmwasserheizung und Gartenschleifen vertraut, n. Ueberink, Hotel 50 Betten, Wallis.
 9148 Jüngerer, tüchtiger Alleinköch bis zu 32 Jahren, pätissier-entremetskundig, mit bescheidenen Gehaltsansprüchen, Sommersaison, sofort, kleines Hotel, Vierwaldstätter-See, Bureauvolontärin-Stütze der Hausfrau, Anf. Juni, Hotel 60 Betten, Graubünden.
 9150 Zimmermädchen, Saaltochter, n. Ueberink, mittl. Hotel, Thunsee.

Garten-Schirme



Sie leisten nicht nur gute Dienste gegen Hitze und Regen, sie ziehen auch die Gäste an.

ZUGER SCHIRMFABRIK, ZUG

Telephon 77

Durch rationelle Fabrikation sehr billig.

Hotel-Pension Restaurant

in guter Lage, wird von jungem, branchekundigem Ehepaar zu mieten, event. zu kaufen gesucht.

Offert, mit genauer Beschreibung unter Chiffre G.B. 2971 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schön gelegenes

Paffanten-Hotel

ist im Münsterthal für sofort zu verkaufen

Jahresgeschäft. Günstige Zahlungsbedingungen. Off. unt. Chiffre H. G. 2982 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche dans un Bar, première place à Berne, BARMAN

jeune, présentable, bien et connaissant à fond son métier, parlant allemand, anglais et français. Offres ou se présenter personnellement chez Tripet, Neuchâsse 30, Berne.

Schweizer, 33 Jahre alt, der vier Hauptsprachen mächtig, grosse, schlaue Erscheinung mit ausgw. Umgangsformen, kautionsfähig, energischer Fachmann mit langjähriger In- und Auslandspraxis, such Engagement als

Sous-directeur oder Chef- de -réception

In Referenzen zur Verfügung. Offert, unt. Chiffre A. M. 2969 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in gutes Familienhotel der Waadtländeralpen tüchtiger, treuer, zuverlässiger, angehender

Oberkellner

im Alter von ca. 30 Jahren, der französischen, englischen, deutschen Sprache mächtig, derselbe muss das Cocktail mixen sehr gut verstehen. Verlangt wird das Mitarbeiten im Service. Nur erster, fachkundiger Referent kann berücksichtigt werden. Off. mit Zeugnissen und Bild unter Chiffre F. A. 2979 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme, 27 ans, 3 langues, honnête, capable, avec quelques références cherche situation comme

Aide Direction - Réception - Caisse - chef de service

ou autre, pouvant être, intéresser avec capital. Ecrire sous chiffre A. V. 2965 à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

HOTEL-RESTAURANT am Genessee mit Jahresbetrieb (50 Betten) SUCHT einen erfahrenen, restaurationskundigen

Küchenchef

Eintritt nach Ueberinkunt. Offerten von nur selbständiger Kraft mit Zeugnisabschriften und Bild, und Gehaltsansprüchen unter Chiffre H. N. 2955 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de Cuisine

(ges. Alters), treu, solid, sparsam, welcher in 1. Hotel und Restaurant gut bewandert ist, sucht Engagement.

Geht. Offert. unter Chiffre O. F. 2974 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel-Sanatorium important

demande pour entrée immédiate

Secrétaire - volontaire

Place à l'année. Jeune femme de langue maternelle française ayant fait l'apprentissage de salle ou de cuisine aura préférence. Off. avec photo et références, sous chiffre G. R. 2968 à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

Zu mieten gesucht

von jungem Ehepaar (Koch) eine kleine, gutgehende

Hotel- oder Privat-Pension

Geht. Off. unt. Chiffre D. E. 2973 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

Pianiste

Jeux prix Paris - Suisse, énorme routine orchestrale, cherche contrate. Laroc, rue Bautte 11, Genève.

Heirat

mit netter, berufstätiger Tochter, vermögend, aus guter Familie. Anfragen erbeten an Postfach 762, Luzern.

Achtzehnjähriger, gebildeter, deutschsprachender

Venetianer

sucht gegen Austausch mit einem Schweizer, Stelle in Hotel-Bureau. Offerten an Bruno Ancona, Castello 9030, Venedig.

Gewandtes

Zimmermädchen

sprachkundig, sucht Stelle in gutes Hotel, Jahres- oder 2-Saisonsstelle. Offerten an L. Kaelin, Tal-Degerhaus.

Braver, williger

Jüngling

sucht Kochherstelle

neben tüchtigem Chef. Offerten an Frau E. Moser-Schürch, Messen (Solothurn).

Tüchtiger, solider

Küchenchef

(Alleinkoch), 40 Jahre alt, entremetskundig, guter Restaurateur, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutes Haus. Ausführt. Offert. mit Lohnangabe erbeten an Walter Marx, Walzenhausen (Appenzel).

Fürkl. Restaurant wird tüchtiger

Koch oder Köchin

gesucht, der sich mit Fr. 1500.- um Geschäft beteiligen will. Lohn und Gehaltsvertrag, Garantie. Offert. unter Chiffre M. E. 2981 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Privat- od. Klassen-Unterricht täglich in allen Zungen der englischen Sprache, - wurde ununterbrochen während des ganzen Jahres.

LONDON SCHOOLS OF ENGLISH

Prospect von: THE DIRECTOR, 319 OXFORD STREET, LONDON, W.1

Heirat

mit netter, berufstätiger Tochter, vermögend, aus guter Familie. Anfragen erbeten an Postfach 762, Luzern.

Achtzehnjähriger, gebildeter, deutschsprachender

Venetianer

sucht gegen Austausch mit einem Schweizer, Stelle in Hotel-Bureau. Offerten an Bruno Ancona, Castello 9030, Venedig.

Gewandtes

Zimmermädchen

sprachkundig, sucht Stelle in gutes Hotel, Jahres- oder 2-Saisonsstelle. Offerten an L. Kaelin, Tal-Degerhaus.

Braver, williger

Jüngling

sucht Kochherstelle

neben tüchtigem Chef. Offerten an Frau E. Moser-Schürch, Messen (Solothurn).

Tüchtiger, solider

Küchenchef

(Alleinkoch), 40 Jahre alt, entremetskundig, guter Restaurateur, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutes Haus. Ausführt. Offert. mit Lohnangabe erbeten an Walter Marx, Walzenhausen (Appenzel).

Fürkl. Restaurant wird tüchtiger

Koch oder Köchin

gesucht, der sich mit Fr. 1500.- um Geschäft beteiligen will. Lohn und Gehaltsvertrag, Garantie. Offert. unter Chiffre M. E. 2981 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Privat- od. Klassen-Unterricht täglich in allen Zungen der englischen Sprache, - wurde ununterbrochen während des ganzen Jahres.

LONDON SCHOOLS OF ENGLISH

Prospect von: THE DIRECTOR, 319 OXFORD STREET, LONDON, W.1

Kaufmann

seriöser, 23-jähriger, tüchtiger

sucht entsprechende Stelle.

Eintritt sofort oder nach Ueberinkunt. Offerten unter Chiffre OF 1618 R an Orell Füssli-Annoncen Aarau.

trio

routine cherche engagement saison d'été, concert évené, dans. Prix modérés.

A. Schweitzer, rue Cloche 6, Genève.

Sekretär-Volontär

oder leichte

Bürostelle

sucht junger, tüchtiger Bankangestellter (erholungsbedürftig), bei ganz bescheidenen Ansprüchen, der die Sommersaison in Hohenort, Vorkenntnisse in Engl. und Franz., S.K.V. Diplom. Offert. unter Chiffre S. H. 2982 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Einige Annoncen

in der "Hotel-Revue" ist eine vorzögl. Geschäfts-Empfehlung!

Buffetdame

Event. Jahresstelle. Ferner tüchtige

Serviertochter

Off. mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften, Photo und Altersangabe unter Chiffre H. G. 2977 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für meinen Sohn

eine

Kochherstelle

Friedr. M. Sessli, Hotel Hirschen, Amsteg.

Seriöser, 23-jähriger, tüchtiger

Kaufmann

sucht entsprechende Stelle.

Eintritt sofort oder nach Ueberinkunt. Offerten unter Chiffre OF 1618 R an Orell Füssli-Annoncen Aarau.

Gesucht:

Chef de Partie-Tournaute

nur mit erstkl. Zeugnissen. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Stadt-Casino, Basel

Koch-Lehrling

NICHT UNTER 18 JAHREN!

Studenten der englischen Sprache

sind gebet, vorzunehmen

The Thomas School of English

435/7 Oxford Street, London W. 1. Bestes System der Bescheidene Preise. Verlangen Sie Prospekt.

REVUE-INSERTATE

halten Kontakt mit der

HOTELLERIE

HOTELHERD

für Holz und Kohlen, bereits neu, billig zu verkaufen

Z. Zeiger, Klarstrasse 17, Basel.

Englisch in 30 Stunden

Rapidmethode Kein Buch zum Selbstunterricht. Einzigartig. Gute Methode. Kenntniss der englischen Sprache wird jeden Tag wichtiger, und es handelt sich heutzutage nicht mehr um die Frage, ob man überhaupt Englisch lernen sollte, sondern um die Frage, wie leicht in kurzer Zeit erlernt. Der Leiter der Spezialschule für Englisch "Rapid" in Luzern hat auf Grund jahrelanger Erfahrung ein ganz eigenartiges System erfunden, durch welches jedermann in seinem eigenen Heim mittels brieflichen Fernunterrichts in interessanter und leichtfasslicher Art die englische Sprache in 30 Stunden für das praktische Leben gefällig sprechen erlernt. Erfolg garantiert. 1000 Fr. Man verlange Prospekt mit zahlreichen Anerkennungs schreiben gegen Rückporto. Spezialschule für Englisch "Rapid" in Luzern Nr. 86.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Chef de cuisine

für Ende Oktober 1933 in Jahresstelle von erstklassigem Sanatorium

gesucht. Es kommt nur ganz im Wallis für tüchtiger, selbständiger, an beste Küche und sorgfältige Kalkulation gewöhnter Bewerber in Betracht, n. Kenntnisse der Diät-Kosten, Speisplanlagen, Entremets und Pâtisserie - Landtliche Praxis in ähnlichem Betriebe erforderlich. Angaben über bisherige Tätigkeit, Lohnansprüche und Alter, sowie Einreichung von Zeugnisabschriften und Photographie erbeten unter Chiffre E. T. 2956 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Direktion, Pacht

oder ähnlichen Posten. Geht. Offerten unter Chiffre E. D. 2958 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger Fachmann

per sofort gesucht. Event. spätere Pacht oder Kauf möglich. Offerten mit Referenzen erbeten unter Chiffre Z. G. 1484 befördert Rudolf Mosse A.-G., Zürich.

GESUCHT

in Jahresstelle

Generalgouvernante - Sekretärin

gesetzten Alters, deutsch, französisch und englisch sprechend, wenn möglich mit Büffeldienst vertraut, Angenehm, Vertrauensposten.

Offerten an Hôtel du Siècle, Genève.

ENGLAND

Prof. Anglais, Membre de la Société Royale des Professeurs de langue française en France et en Suisse. Je désire apprendre à fond la langue anglaise. Maison confortable près de la mer. Prix modéré. James Davis, Windsor House, Canterbury Rd., Hove, East, Kent, Engl.

Englische Sprachschule

Alle Anfragen sind zu richten

The Mansfield School of English, 6, Nicol Road, London N.W. 10

Die Schule ist empfohlen durch den Internationalen Hotelbesitzer-Verein in Köln und würde von einem Mitglied dieser Organisation persönlich besucht.

Directeur-gérant

Suisse. Grande expérience. Hôtel-Restaurant. Références de tout premier ordre. Bonne situation Suisse ou Etranger dans grande ou petite affaire. Libre de suite. Offres sous chiffre H. S. 2960 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gr. Hotel im Engadin sucht

für Sommersaison, tüchtige, gut präz. Jüng.

General-Gouvernante

(Etagen-Lingiere). Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Postfach 30778 St. Moritz Bad.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 25 mai 1933

N° 21

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Basel, 25. Mai 1933

N° 21

Nouvelles de la Société

Réunion du Comité central

(Compte-rendu provisoire)

Le Comité central de la S. S. H. a siégé les 18 et 19 mai à l'Hôtel Schweizerhof à Berne, sous la présidence de M. le Dr H. Seiler, président central, et a délibéré sur toute une série de questions économiques et professionnelles. Il a tout d'abord mis au net les décisions de la dernière Assemblée des délégués du 30 mars à Zurich, concernant la réglementation des prix et la réorganisation de la propagande, et a ordonné les mesures nécessaires pour leur exécution. Il a approuvé le nouveau Règlement des prix minima, tel qu'il est sorti des délibérations de Zurich; ce règlement va être mis à l'impression et expédié aux sociétaires. La Direction a présenté un rapport sur l'état actuel de la réorganisation de la propagande et sur les pourparlers engagés en vue de la convention à conclure entre l'Office suisse du tourisme et la Société suisse des hôteliers. Le Comité a donné des instructions pour la continuation des pourparlers et pour la conclusion du contrat avec les réserves formulées antérieurement. Des directives ont été données également pour la perception des cotisations à la Caisse de propagande.

La Direction a exposé ensuite le programme de travail du nouveau Service de propagande au Bureau central. Ce programme a été approuvé en principe. Les tâches essentielles de ce service seront de veiller à l'intensification de la propagande, en étroite contact avec l'Office suisse du tourisme et le Service de publicité des C. F. F. et, conformément à la décision de l'Assemblée des délégués, d'orienter et de conseiller les sociétaires, notamment de leur indiquer les économies qu'ils peuvent faire sans inconvénient sur leur budget de propagande individuelle pour se récupérer du montant versé à la Caisse de propagande en exécution de la convention avec l'Office suisse du tourisme.

A propos de la loi sur les constructions hôtelières, le Comité central a pris connaissance de la motion Meuli au Conseil national et a décidé d'adresser au Conseil fédéral une pétition pour appuyer la demande de prolongation de la validité de la loi.

Un rapport a été présenté sur l'activité déployée jusqu'à présent par la Caisse paritaire d'assurance-chômage pour l'hôtellerie (PAHO) et sur la situation financière de cette institution. Le manque d'intérêt du personnel lui-même met en danger la vitalité de la caisse. Une circulaire sera envoyée aux membres de la S. S. H. pour leur recommander cette œuvre sociale et pour les engager à y collaborer en faisant assurer leurs employés. Le Comité considère que la S. S. H. a le devoir moral d'assurer l'existence et le bon fonctionnement de l'assurance-chômage.

Le Comité central a entendu un long rapport de la Direction sur différentes questions d'actualité. Citons entre autres l'assurance pour la responsabilité civile des automobilistes étrangers circulant en Suisse, la récente conférence économique de Vevey, la statistique fédérale du tourisme, l'entrée des étrangers en Suisse, les pourparlers relatifs aux deux guides pour automobilistes édités par l'A. C. S. et le T. C. S., le problème du rail et de la route, la réorganisation de l'enseignement du ski, etc. Le Bureau central a reçu les instructions nécessaires pour poursuivre la solution de ces questions. Diverses pétitions aux autorités compétentes ont été décidées.

Dans une troisième séance tenue pendant la matinée du 19 mai, le Comité s'est occupé surtout d'affaires économiques, spécialement des prix des denrées et des prix de revient dans l'hôtellerie. Ce thème avait été traité en détail dans un rapport du Service de renseignements économiques de la S. S. H., qui avait présenté une série de propositions. Il s'agit notamment de la

réorganisation des prix des vins, d'arrangements avec l'association des négociants en charbons et avec l'Union des producteurs de légumes, de la comparaison des prix de revient dans l'hôtellerie des différents pays et de la capacité de concurrence internationale de l'hôtellerie suisse, de la réduction des tarifs de publicité hôtelière, de la participation des fournisseurs de l'hôtellerie aux dépenses pour la propagande touristique, etc. Chacune de ces questions a provoqué d'assez longues délibérations. On a discuté également une proposition de pétition à la Direction générale des C. F. F. au sujet des tarifs ferroviaires et cette démarche a été décidée. Le Comité central a ordonné la publication dans l'organe de la société d'un article objectif sur la votation populaire du 28 mai.

Parmi les autres questions examinées, il convient de relever encore le récent manifeste de l'Union suisse des paysans, qui contient des postulats lézant gravement et directement les intérêts de l'industrie hôtelière. Ceci d'autant plus que le programme de l'Union suisse des paysans est établi sur une base exclusivement agrarienne, c'est-à-dire ne tient compte exclusivement que des besoins et des revendications de l'agriculture, en négligeant purement et simplement les possibilités d'existence des autres branches de l'économie nationale, notamment des industries d'exportation et de l'hôtellerie. On ne trouve pas dans le manifeste de l'Union des paysans, en particulier, la moindre compréhension de l'extraordinaire nécessité de la stabilisation des prix; le manifeste préconise au contraire la hausse des prix des produits agricoles, sans s'occuper de l'adaptation de ces prix aux conditions du marché mondial et à la situation économique du pays. Tout en reconnaissant pleinement que la situation de l'agriculture est très difficile, le Comité repousse énergiquement les postulats de l'Union suisse des paysans, notamment ceux qui tendent à maintenir l'interdiction d'importer des viandes et du bétail de boucherie, à faire majorer certains droits de douane sur des articles d'importance capitale pour l'hôtellerie (volaille, gibier, poisson, etc.), à introduire de nouveaux impôts indirects et des taxes sur les fruits du Midi, l'alcool, la bière et les vins étrangers, ainsi qu'à augmenter le droit d'entrée sur la benzine. Ce dernier postulat, par exemple, n'a aucun rapport avec les intérêts de l'agriculture. Les revendications des paysans inspirent les craintes les plus sérieuses à l'industrie hôtelière suisse, déjà si durement atteinte par la crise économique et la crise du tourisme et qui verrait, par l'acceptation de ces demandes extrémistes, ses capacités d'existence encore plus gravement compromises.

Pour le 28 mai

Les 27 et 28 mai, le peuple suisse est appelé aux urnes pour décider de l'acceptation ou du rejet de la loi adaptant dans une certaine mesure les traitements et salaires du personnel fédéral aux conditions présentes.

Il s'agit ici évidemment d'un problème économique bien plus que d'un problème politique. Toutes les branches de notre économie nationale, spécialement en ces temps de crise, sont si étroitement intéressées les unes aux autres, elles se trouvent dans une telle interdépendance réciproque qu'il est devenu impossible de privilégier une classe au détriment des autres classes. C'est pourquoi notre Comité central a jugé opportun d'émettre, aussi dans ce journal économique et professionnel, quelques remarques sur la question qui doit être résolue dimanche.

L'adaptation des traitements du personnel fédéral décidée par les Chambres est d'une urgente nécessité en présence de la situation dangereuse de nos finances publiques. Les contribuables de l'industrie, de l'agriculture, du commerce, de l'artisanat ont subi des pertes extraordinairement lourdes et leurs capacités fiscales ont diminué dans des proportions considérables. Une centaine de

milliers de citoyens sont condamnés au chômage. Les déficits de la Confédération, des cantons et des communes se chiffrent cette année par plus de 200 millions de francs.

Les Chemins de fer fédéraux, en particulier, ne sont plus en état de faire le service de leur dette de trois milliards. La Confédération se voit contrainte de prendre à sa charge une forte partie de cette dette colossale, soit 870 millions. Et l'administration ferroviaire, après comme avant, sera incapable de rendre au peuple au moins une portion de cette somme sous forme de réductions de tarifs. Or tout le monde sait maintenant que dans la proportion de 75% les dépenses d'exploitation des C.F.F. consistent en traitements et salaires du personnel.

Pour remédier au moins dans une certaine mesure au chômage et aux crises qui ont frappé plus spécialement certaines branches de l'économie nationale, la Confédération dépense une centaine de millions par année. En y ajoutant le déficit des C.F.F., évalué à une cinquantaine de millions, on arrive à une somme de 150 millions, qu'il faudra couvrir par des économies, ainsi que par des impôts directs et indirects. Or la Confédération dépense 400 millions pour son personnel. La loi du 1er janvier 1928 a fait aux fonctionnaires et employés de la Confédération une situation enviable, soit comme traitements, soit surtout comme pensions de retraite. Depuis lors, le coût de la vie a baissé de plus de 15% et la réduction de 7½% décidée par les Chambres semble assurément supportable. Elle le semble bien plus encore si on la compare aux réductions successives des traitements et salaires opérés forcément dans les entreprises privées.

Il ne faut pas oublier du reste qu'à fonctions égales notre personnel fédéral est beaucoup mieux rétribué que les employés privés et que les fonctionnaires et employés de même rang des administrations publiques étrangères. Même après la réduction temporaire (il s'agit de 18 mois) de ses traitements, notre personnel fédéral, avec ses allocations diverses et ses pensions, se trouvera encore certainement dans une situation privilégiée vis-à-vis des autres salariés. Si la crise générale ne diminue pas bientôt d'intensité, ce ne sera pas une votation populaire, mais la loi d'airain de la nécessité inéluctable qui contraindra à réaliser des économies encore beaucoup plus dures que celle que l'on propose aujourd'hui au peuple. Quand les ruines auront exercé des ravages encore plus terribles parmi les contribuables, que deviendront forcément ceux qui vivent de l'argent des contribuables?

Il est capital en ce moment de rétablir l'équilibre de nos finances fédérales, autrement toute politique économique saine et ordonnée deviendrait impossible chez nous. Ce qui s'est passé et se passe encore dans d'autres nations devrait nous faire réfléchir. Le peuple n'a pas été consulté dans ces pays pour adapter les dépenses de l'Etat à la situation des finances publiques.

Si le peuple suisse repousse la proposition d'économie qui lui est faite et veut garder au personnel de ses administrations une situation en dehors et au-dessus de toutes les répercussions de la crise, il faudra nécessairement trouver ailleurs l'équivalent des millions refusés. Cela signifie que la Confédération devra se limiter dans ses commandes de travaux publics, ce qui diminuera d'autant les occasions de gain dans l'industrie et l'artisanat; les chemins de fer devront restreindre leurs services, de même que les postes, et maintenir, sinon augmenter leurs taxes déjà exorbitantes; on ne pourra pas éviter le prélèvement de taxes nouvelles, ni des relèvements de droits d'entrée.

Or, chaque fois que survient un renchérissement quelconque, qu'il s'agisse de tarifs de maîtres d'état, de produits de l'industrie, de taxes de transport, de denrées alimentaires, de droits de douane ou de n'importe quoi, l'hôtellerie est touchée immédiatement. Si nous recommandons, avec notre Comité central, l'acceptation de la loi fédérale sur l'adaptation des traitements, ce n'est pas pour

porter préjudice à nos fonctionnaires et employés fédéraux, puisque leur revenu sera plus favorable encore que celui des employés cantonaux et des employés privés de poste correspondant, mais pour la défense de nos propres intérêts, aussi légitimes assurément que ceux de n'importe quelle autre branche de notre économie nationale.

La propagande centralisée

L'Automobile-Revue de Berne a publié le 2 mai l'article suivant, que nous reproduisons à titre de renseignement et sans y ajouter de commentaire, l'hôtellerie comptant beaucoup de zélés et influents partisans des chemins de fer, tant fédéraux que privés.

« Les projets attribués à tort à la Commission centrale pour l'unification de la propagande touristique, puisque cette dernière ne les connaît pas même, prévoient que dans un laps de temps déterminé les agences de l'Office suisse du tourisme passeront au service des C.F.F. Ceux-ci changeront le nom de leurs représentations à l'étranger, qui s'intituleront « Suisse, Office du tourisme », avec le sous-titre « Agence des chemins de fer suisses ». C'est un premier point et on admettra bien volontiers que ce changement de nom est une bonne chose; mais la question primordiale est de savoir comment s'exercera l'activité du personnel des agences et plus particulièrement celle des directeurs.

Feront-ils aussi de la propagande en faveur du tourisme automobile et de l'aviation, ou bien toute leur activité tendra-t-elle à faire voyager en chemin de fer?

Sur ce point précis, les « assurances » dont les centres de tourisme ont besoin font défaut, et c'est pour cette raison surtout que la récente assemblée générale de l'Union des sociétés suisses de développement s'est prononcée contre les projets de M. Keller, que l'on croit toujours être ceux de tous les membres de la « Commission centrale » qu'il préside.

On objecte que dans ces nouvelles agences et dans les agences transformées il y aura un ou deux fonctionnaires spéciaux qui dépendront de l'Office national suisse du tourisme et auxquels incombera le soin de faire de la propagande auprès de ceux qui voyagent autrement qu'en chemin de fer. Mais leurs compétences seront minimes et surtout leur autorité sera insuffisante. Voyez-vous un fonctionnaire subalterne de l'agence suisse à Berlin se présentant à un Automobile-Club ou à une grande entreprise d'excursions en autocars pour leur demander d'organiser un voyage en Suisse? On pourra s'étonner que le directeur de l'agence ne se dérange pas en personne.

A défaut d'un titre, ces fonctionnaires auront-ils du crédit? On peut en douter, si l'on songe à ce qui s'est passé récemment au sein du comité de direction de l'Office national suisse du tourisme. Le directeur de cet Office, M. Junod, avait prévu au budget une somme de 5.000 francs pour la propagande en 1933 en faveur du tourisme automobile; à la majorité, le comité a réduit ce poste de 40%. Cette décision est une indication, car la plupart des membres de ce comité sont ou bien à la tête d'entreprises ferroviaires, ou favorables à ce moyen de transport.

On ne saurait leur faire un grief de leur attitude; mais alors qu'on nous donne des garanties que lorsque les C.F.F. seront seuls ou presque seuls à commander ils agiront autrement. Les directeurs des agences des C.F.F. à l'étranger n'interviendront pas pour l'organisation de voyages en Suisse en autocars ou en automobile. On ne peut pourtant pas demander à un fonctionnaire des C.F.F. de travailler contre les intérêts de sa propre administration.

Alors que faire? Contempler en se croisant les bras nos hôtels si peu occupés? Réagir? Mais comment réagir?

Tout le problème est là.

R. A. Abblas.

L'importation de la volaille et des préparations spéciales de viandes

A partir du 15 juin 1933, l'arrêté du Conseil fédéral du 16 décembre 1932 réglant l'importation et le transit des envois de volaille provenant de l'étranger, ainsi que les articles 26 et 28 de l'ordonnance du 29 janvier 1909 réglementant le contrôle à la frontière des viandes et préparations de viandes importées en Suisse sont abrogés et remplacés par un arrêté du Conseil fédéral du 8 mai 1933. En voici les dispositions qui intéressent plus particulièrement l'hôtelier.

La volaille vivante est soumise à son entrée en Suisse au contrôle du vétérinaire de frontière, qui établit un passavant pour chaque envoi admis à l'importation ou au transit.

Pour pouvoir importer de la volaille vivante, il faut être au bénéfice d'une autorisation de l'autorité cantonale compétente. Cette autorisation n'est accordée qu'à des personnes ou raisons sociales donnant toutes garanties pour une gestion irréprochable de leur entreprise et prouvant qu'elles ont à leur disposition les locaux et installations nécessaires, faciles à nettoyer et à désinfecter.

La volaille étrangère destinée à être engraisée et tuée ne pourra être importée que par chemin de fer, jusqu'à la station la plus proche de l'établissement importateur, et devra être présentée à la frontière avec les plumes de la queue coupées court. Cette volaille doit être tuée dans les 14 jours à dater de son importation. Les établissements pratiquant l'engraissement et l'abattage ne peuvent garder et entretenir de la volaille de rente et d'élevage.

Les envois de volaille domestique morte destinés à l'importation ne sont admis à la visite du vétérinaire de frontière que s'ils sont accompagnés d'un certificat d'origine par lequel le vétérinaire inspecteur des viandes du lieu de provenance atteste que la volaille en question est saine et propre à la consommation et qu'elle provient d'une contrée où depuis 40 jours au moins il ne s'est produit aucun cas de maladie contagieuse parmi la volaille.

Cette catégorie de volaille est importée déphumée et vidée. Pour les canards et les oies, il est permis de laisser en place les organes et les plumes des ailes. On peut laisser aussi les plumes de la queue des dindes et des pintades.

L'autorisation de l'autorité cantonale est également nécessaire pour l'importation des viandes et préparations de viandes provenant de volaille, de poisson, de gibier, de crustacés, de mollusques, de grenouilles ou de tortues.

Ces produits ne sont admis à l'importation qu'après visite du vétérinaire de frontière. Ils doivent présenter les qualités requises, dans le commerce, d'une marchandise de premier choix. Sauf pour le poisson, la viande ne peut être importée qu'en corps entiers d'animaux.

Les viandes et préparations de viandes provenant de poisson, de gibier, de crustacés, de mollusques, de grenouilles ou de tortues sont admises à l'importation sans certificat d'origine.

Par contre, les ours et les sangliers ne peuvent être importés que sur présentation d'une attestation du vétérinaire inspecteur des viandes du lieu de provenance, certifiant que la viande de ces animaux a été examinée et trouvée exempte de trichine et de cysticerques. La viande doit porter en outre l'estampille de l'inspecteur des viandes compétent.

Le gibier peut être présenté vidé à la visite du vétérinaire de frontière. Chez les lièvres et les lapins, le poulmon, le cœur, le foie et la rate doivent encore adhérer d'une façon naturelle au corps.

L'importation de la viande des espèces animales précitées conservée par un procédé artificiel de congélation est interdite. L'office vétérinaire peut l'autoriser toutefois à titre exceptionnel et en prenant les mesures sanitaires de précaution voulues.

Les conserves de viande provenant de ces animaux doivent être munies d'une marque distinctive excluant toute méprise sur leur contenu. L'espèce animale devra être clairement désignée. Les huiles alimentaires usuelles entrant dans la composition des conserves de poisson doivent faire l'objet d'une déclaration. Les récipients de conserves doivent porter, outre la désignation exacte de leur contenu, la raison sociale ou une

marque du fabricant ou du vendeur, en caractères nets et indélébiles.

Les envois du petit trafic de frontière manifestement destinés à l'usage privé et non au commerce ou à la vente sont admis sans visite vétérinaire par tous les bureaux de douane.

Il est perçu pour la visite vétérinaire à la frontière de la volaille vivante, ainsi que des viandes et préparations de viandes énumérées plus haut, un émolument de dix centimes par kilo, au minimum d'un franc par envoi. La taxe d'établissement d'un passavant est d'un franc.

Valeur alimentaire du bouillon et de l'extrait de viande

(Par O. Haller, prof. de cuisine à l'École hôtelière de Cour-Lausanne)

Un litre de bouillon préparé à la manière habituelle, puis partiellement dégraissé, comme on le fait d'ordinaire, renferme approximativement les matériaux que voici:

Matériaux contenus dans un litre de bouillon:	
Albumine	3 à 4 grammes
Gélatine	3 à 6 "
Graisse	5 à 10 "
Sels de viande et sel de cuisine ajouté	13 à 15 "
Matières extractives	4 à 7 "
Total	30 à 45 grammes

De ce tableau il ressort ce premier fait qu'un litre de bouillon contient de 35 à 970 grammes de matières solides destinées à être partiellement servies, nous ne consommons donc guère que 7 à 11 grammes de substances pouvant être alimentaires. Mais le sont-elles toutes?

Parlons d'abord des matières extractives. Ce sont des substances spéciales à la viande, ayant sans doute des propriétés excitantes, mais ce ne sont pas de véritables combustibles alimentaires nous apportant de la force. On en peut dire autant des sels, qui sont utiles à l'organisme pour la construction et l'entretien de certains tissus, mais qui ne nous fournissent pas d'énergie. Restent donc les matières albumineuses (albumine et gélatine) et les graisses.

Un litre de bouillon ne contient que 4 grammes environ d'albumine, proportion médiocre et qui a de quoi surprendre tout d'abord. Mais rappelons-nous que la viande a été plongée dans un liquide bouillant et qui de plus devient promptement acide, puisque la viande est un peu acide quand elle vient de chez le boucher. Toutes les conditions sont donc réalisées non pour que l'albumine se dissolve, mais au contraire pour qu'elle se trouve coagulée, soit déjà dans l'intérieur du morceau de viande, soit dans le bouillon. Et, de fait, l'écume que l'on enlève n'est que de l'albumine coagulée. Si néanmoins le bouillon contient un peu d'albumine dissoute, c'est parce que la coagulation n'est pas complète et parce qu'une partie de l'albumine, ayant subi par la longue action de la chaleur une sorte de digestion, parvient à se redissoudre, mais toujours en quantité nécessairement limitée.

Quant à la gélatine, sa proportion est nécessairement restreinte, car des solutions de gélatine qui contiennent 10 grammes de cette substance par litre commencent déjà à se prendre en gelée par le refroidissement. Or nous ne voulons pas un bouillon qui se transforme en gelée lorsqu'il est froid.

Reste la graisse. Ici les quantités peuvent varier évidemment dans de larges limites. Dans un bouillon très gras, il m'est arrivé de doser de 30 à 35 grammes de graisse par litre. Mais de telles proportions répugnent généralement. Le bouillon très gras est lourd pour beaucoup de personnes et n'a plus les propriétés stomachiques nécessaires d'une bonne digestion, qui font sa principale qualité. Un bouillon bien dégraissé ne contient guère que 4 grammes de graisse par litre.

Finalement nous arrivons donc à cette conclusion qu'une bonne assiette de bouillon nous fournit, en comptant les choses largement, de 2 à 3 grammes d'albumine (albumine et gélatine) et à peu près autant de graisse, c'est-à-dire pas plus que deux à trois cuillerées à soupe de lait de vache.

La valeur alimentaire du bouillon est donc faible, et l'on peut en dire autant des extraits de viande, qui ne sont que du bouillon évaporé jusqu'à consistance d'extraits semi-solides ou onctueux fluides. Mais si leur valeur alimentaire est faible, leur goût agréable et l'action stimulante qu'ils exercent en font pour l'art culinaire des adjuvants utiles.

C'est donc bien à tort que, sous l'influence des idées longtemps professées, le grand public et même tant de médecins se représentent encore le bouillon ou l'extrait de viande comme contenant sous un petit volume la «force» d'une masse considérable de viande. Une denrée alimentaire quelconque nous apporte de la force en raison de la quantité de matériaux combustibles comme l'albumine, la graisse, les matières féculentes et sucrées. Or le bouillon ne renferme de telles substances qu'en quantités très minimes; dès lors sa valeur alimentaire ne peut être que médiocre, et celle de l'extrait de viande souvent moindre encore.

Ce qui précède ne signifie pas qu'en tant qu'aliment le bouillon ne soit pour nous d'aucune utilité. Assurément un homme bien portant ne pourra emprunter au bouillon qu'une très minime partie de ce qui lui est nécessaire; mais pour un malade, un convalescent, chez qui le moindre apport alimentaire constitue un bénéfice précieux, le bouillon (dégraissé) est une des formes culinaires les plus utiles pour fournir à l'organisme ébranlé un premier aliment agréable, facile à digérer, et qui de plus possède des propriétés stimulantes remarquables.

Retenons surtout ce dernier point. Si pour l'homme bien portant le bouillon est, en tant qu'aliment, de médiocre importance, il représente, par contre, un stimulant précieux. C'est cette action de stimulation qui explique la sensation de réconfort que procure rapidement l'ingestion d'une ration de bouillon après une marche ou un jeûne prolongés. Elle est d'ordre purement nerveux, comme celle des fameux «aliments

d'épargne» (kola, coca, etc.) et doit être rapportée sans doute aux sels et surtout aux matières extractives du bouillon. Ces matières extractives sont quelque chose de tout à fait spécial à la viande, et c'est par elles qu'on expliquait les effets particuliers au régime carné ou animal, c'est-à-dire l'élan, l'énergie physique et morale que cette alimentation procure habituellement et qui paraît faire défaut avec un régime végétal.

Il est probable aussi que le bouillon exerce une action heureuse sur l'estomac lui-même. Certains physiologistes soutiennent que le bouillon est peptogène, c'est-à-dire qu'il favorise et stimule la sécrétion de la pepsine, ferment contenu dans le suc gastrique et agent essentiel de la digestion stomacale. Ainsi on s'explique pourquoi le bouillon est devenu pour nos repas une «entrée en matière» si générale et si justement appréciée.

Notons, enfin, que le bouillon est un véhicule précieux pour d'autres aliments, jaunes d'œufs, pâtes et légumes, pain, etc. Il clarifie la valeur alimentaire de ces mélanges s'augmente alors de toute la valeur de l'ingrédient ajouté au bouillon.

Les billets de famille en France

Les familles comprenant trois membres ou plus voyageant ensemble peuvent utiliser, lors de leurs voyages en France, le billet d'aller et retour dit de famille, comportant des réductions de prix très appréciables.

Il est à remarquer que ce billet peut affecter la forme d'un billet circulaire, à condition de ne pas prévoir des parcours en étoile ou en rebroussement et que la gare de sortie de France soit la même que celle d'entrée.

Sur le billet collectif peuvent figurer le chef de famille et sa femme, les ascendants du chef de famille et ceux de sa femme, leurs enfants non mariés, leurs enfants mariés et les conjoints de ces derniers, leurs petits-enfants non mariés. Le billet de famille peut comprendre en outre deux domestiques (cuisinier, cuisinier, valet ou femme de chambre, bonne d'enfants) pour les familles de trois à six personnes, et un domestique en plus par fraction supplémentaire de quatre membres de la famille en dessus de six.

De plus, si trois personnes au minimum voyagent ensemble à l'aller et au retour sans que ces personnes soient toutes les mêmes au retour qu'à l'aller, on peut obtenir, en même temps que le billet de famille et moyennant un très léger supplément de prix, des billets individuels pour les autres membres de la famille. Le chef de la famille peut demander en outre une carte d'identité lui permettant de circuler à 50% de réduction, pendant toute la durée du séjour de sa famille en France, entre la gare frontière et le lieu de séjour.

Les billets de famille délivrés du 4 octobre au 31 mai sont valables 33 jours; ceux délivrés du 1^{er} au 30 juin sont valables jusqu'au 5 octobre et ceux délivrés pendant la période du 1^{er} juillet au 30 octobre sont valables jusqu'au 5 novembre.

La validité des billets de famille délivrés du 1^{er} septembre au 31 mai peut être prolongée deux fois de 30 jours; celle des billets délivrés en août, une seule fois de 30 jours.

Il est intéressant de comparer ces conditions sur tous les points, notamment en ce qui concerne les participants autorisés et la durée de validité des billets, avec celles des billets de famille que l'on a eu tant de peine à introduire si tant de familles suisses qui ne demeurent pas trop loin de la frontière s'en vont de préférence villégiaturer dans le pays voisin, au lieu de se diriger à grands frais de chemin de fer vers l'intérieur du pays?

Expositions et foires

Dans une récente séance présidée par M. le conseiller national E. Wetter, la commission de surveillance de l'Office suisse d'expansion commerciale a étudié la nécessité d'introduire plus d'ordre dans le domaine des foires et des expositions en Suisse. Elle a adopté la résolution suivante, qui sur plus d'un point intéresse aussi l'hôtelier:

«Pas moins de 30 expositions et foires ont eu lieu en Suisse en 1932. Ce nombre exagéré de moyennes et de petites manifestations est une lourde charge financière pour les municipalités exposantes et jette le désordre sur les expositions en général. Il est urgent d'y porter remède, si l'on veut que les expositions et foires restent un moyen efficace de propagande commerciale et d'éducation du grand public. Il est dès lors d'intérêt national que les efforts soient groupés et limités à la réalisation des trois grandes foires suisses existantes: Foire suisse d'échantillons à Bâle, Comptoir suisse des industries alimentaires et agricoles à Lausanne, Salon international de l'Automobile à Genève. D'autres manifestations, répétées chaque année, sont indésirables du point de vue de notre économie nationale. A côté de cela, l'organisation d'expositions devrait être limitée à des manifestations nationales ou cantonales, suffisamment espacées au point de vue des lieux et surtout des dates choisies. Les expositions réservées à une branche spéciale de la production devraient respecter très scrupuleusement le cadre étroit qu'elles se sont choisi. On attend des autorités, des organisations économiques, des milieux producteurs et du public intéressé, qu'ils prennent nettement parti contre les entreprises régionales et privées qui tendent à l'émiettement de nos efforts dans le domaine des expositions.»

Sociétés diverses

Le Club suisse de femmes alpinistes, qui groupe environ 3.000 membres, a tenu les 13 et 14 mai à Winterthour, sous la présidence de Mlle Morel, pharmacienne à Vevey, sa 10^{ème} assemblée annuelle des déléguées. Le comité central, qui avait son siège à Vevey depuis 1930, a transmis ses pouvoirs à la section de Zurich, chargée de former le nouveau comité central. La nouvelle présidente est Mlle Alice Hurter, à Zurich.

Informations économiques

Le bétail de boucherie, dans la région d'élevage Fribourg-Vaud, s'est vendu aux derniers marchés comme suit, par kilo-poids vif: boeufs et génisses, autour de 1 fr. 10; taureaux et vaches de boucherie, 90 centimes; vaches à saucisses, 40 à 60 centimes; moutons, 1 fr. 05; veaux, jusqu'à 1 fr. 60; porcs, de 1 fr. 30 à 1 fr. 40. Les prix sont en général stationnaires. On a constaté par contre une forte reprise des affaires dans le bétail d'élevage.

Renseignements financiers

Aigle-Leysin. — Le compte de profits et pertes de la Compagnie du chemin de fer Aigle-Leysin pour l'exercice 1932 (31^{ème} de l'entreprise) présente un solde actif de 14.760 fr. 23, reporté à nouveau. Mais il y avait au 31^{er} décembre un solde reporté de 1931 de 49.168 fr. 62, de sorte qu'en réalité le dernier exercice laisse un déficit de 34.408 fr. 39. Le total des recettes a été de 416.841 fr. 10, inférieur de 78.446 fr. 33 à celui de 1931. La forte diminution de la recette-voyageurs est due principalement au fait que les hôtes de Leysin sont moins nombreux, sortent moins, reçoivent moins de visites et d'une manière générale restreignent leurs dépenses.

Nouvelles diverses

† Albert Del Longo. — A Montreux est décédé après une longue et douloureuse maladie, à l'âge de 48 ans seulement, M. Albert Del Longo, ancien tenancier de l'Hôtel-restaurant du Léman. Originaire de Brigue et venu à Montreux très jeune, il travailla dans divers hôtels, où il se fit remarquer par sa courtoisie et son savoir faire. Devenu propriétaire du café-restaurant du Léman, il donna à cet établissement une excellente renommée, était tout particulièrement actif dans les manifestations sportives. Il sera unanimement regretté pour son dévouement à toutes les œuvres qu'il a soutenues.

† Louis Meichtry. — Dans la nuit du 13 au 14 mai est décédé à Sierre, à l'âge de 68 ans, M. Louis Meichtry, hôtelier, propriétaire de l'Hôtel de la Poste. Originaire de Feschel, il avait quitté son pays natal pour venir à Sierre où il travailla dans divers hôtels. Homme de travail et d'initiative, sérieux et intelligent, il fit de rapides progrès. Revenu au pays il y a une quinzaine d'années, il acheta l'Hôtel de la Poste à Sierre qu'il transforma complètement. Depuis quelque temps il se sentait souffrant, mais il continuait son travail. La veille de sa mort, il resta à son poste jusqu'à la fermeture de l'établissement. L'ensevelissement a eu lieu à Sierre le 16 mai.

† Charles Auberson, âgé de 19 ans, fils unique de M. Edmond Auberson, directeur du Grand Hôtel de l'Observatoire à St-Gerge, élève de l'École cantonale de commerce à Lausanne, en pension à l'Avenue des Bergières, a été atteint le 17 mai à 17 h. 30, près du Chalet-à-Gobet, par l'automobile de M. Schupp, boucher. Il a été relevé sans connaissance avec de graves blessures, notamment une fracture du crâne causée par une des poignées de la voiture, et transporté à l'Hôpital cantonal, où son père, sa mère et ses deux sœurs sont accourus aussitôt. Son état a empiré pendant la nuit et il a succombé le lendemain matin. Cette nouvelle a provoqué une vive émotion à St-Gerge, où le jeune Auberson était très apprécié à cause de ses qualités et de son heureux caractère. Nous présentons à la famille si cruellement éprouvée nos condoléances très sincères et l'expression de notre sympathie émue.

Un Palais de glace va augmenter la série déjà longue des attractions de la ville de Lausanne. La piste de glace sera aménagée dans la grande halle du Comptoir suisse et mesurera 100 mètres sur 30, soit 3000 mètres carrés. Tout autour de la piste seront édifiées des tribunes, tandis que les locaux annexes du Comptoir serviront de vestiaire, crémérie, garage, etc. Les capitaux nécessaires sont assurés. L'entreprise a pu être menée à chef grâce à l'appui de l'Association des intérêts de Lausanne, des hôteliers, des instituteurs, des sociétés sportives et de quelques particuliers, grâce aussi à la bienveillance des dirigeants du Comptoir, qui ont mis leurs locaux à disposition à des conditions particulièrement avantageuses. On peut prévoir qu'à partir de novembre prochain il sera possible de patiner au Comptoir Suisse.

Nouvelles sportives

Courses de chevaux à Morges. — Les courses de chevaux de la Société hippique du Comptoir sont fixées au dimanche 11 juin. L'hippodrome de Morges peut-être le plus joli de la Suisse avec ses marronniers séculaires, a été nivelé à grands frais en utilisant la terre des buttes du dernier tir cantonal et se trouve en parfait état. La tribune sous les grands arbres a été complètement révisée et les tribunes à l'est de la place sont de construction récente. Le programme des courses, concentré sur une seule journée, est des plus attrayants.



Trafic et Tourisme

Horaires aériens 1933. — On peut obtenir gratuitement auprès de la Swissair à Zurich et de l'Office suisse du tourisme à Zurich et Lausanne l'horaire aérien officiel et l'horaire aérien de poche. Ces bureaux tiennent également à disposition l'horaire de poche de la Luft Hansa, celui de la ligne express de la Swissair et celui de l'Imperial Airways.

Les automobilistes peuvent se procurer gratuitement à l'Office suisse du tourisme à Zurich et Lausanne, en allemand, français ou italien, la liste des trains transportant les automobiles à travers les tunnels du St-Gothard, du Simplon, du Loetschberg et de l'Albula, ainsi que des bacs transportant les autos à travers le lac de Constance, de Romanshorn à Friedrichshafen.

Pentecôte à Montreux. — Le 3 juin, des trains spéciaux à destination de Montreux partent de Zurich à 13 h. 43 et de Bâle à 14 h. 13 et seront dirigés sur Berne et Lausanne. Le train spécial de retour quittera Montreux le 5 juin à 19 h. 35. Il y aura deux catégories de billets à prix réduits, l'une pour l'aller et le retour par train spécial et l'autre pour l'aller par train spécial et le retour individuel dans les dix jours.

Le service aérien Bâle-Cherbourg ou Bâle-Le Havre, qui existe depuis trois ans, mais qui jusqu'ici ne transportait que le courrier postal, va désormais transporter aussi des passagers. Les départs de Bâle, respectivement de Zurich, ont lieu les jours de départ des paquebots pour l'Amérique. En sens inverse, l'avion quitte Cherbourg ou Le Havre après l'arrivée des paquebots et assure à Bâle la correspondance en direction de l'Europe orientale.

Statistique bâloise. — Les 31 hôtels avec 1814 lits de la ville de Bâle ont enregistré en avril 15,733 hôtes et 26,059 nuitées, contre 16,516 hôtes et 29,464 nuitées en avril 1932. L'occupation moyenne a été de 47,9% au lieu de 53,2. On a compté notamment 6108 Suisses (8800), 4726 Allemands (3866), 1618 Hollandais (1206), 1456 Français (698), 542 Belges et Luxembourgeois (476), 357 Anglais (298), 180 Italiens (281), 174 Autrichiens (235) et 131 Américains (171).

Dans l'Oberland bernois. — Le chemin de fer Brienz-Rothorn reprendra son exploitation dans la première quinzaine de juin. Le prix du billet d'aller et retour est de 10 francs. Les billets circulaires, les abonnements généraux et les billets de famille donnent droit à une réduction de 20%. Les billets du dimanche coûtent 7 fr. 50. Les sociétés payent de 6 à 8 fr. par personne, suivant le nombre des participants. — Les sociétés et écoles bénéficient également d'un fort rabais sur le chemin de fer du Niesen et sur celui du Harder (Interlaken).

Les canots pliants, canoës et kajaks peuvent être introduits temporairement en Suisse en franchise de douane, moyennant paiement d'une carte d'entrée provisoire au prix de 2 francs. Le voyageur doit être porteur d'un passeport régulier. Cette carte est valable un mois. Les embarcations sont plombées à l'entrée. La carte d'entrée provisoire doit être remise à la sortie à l'importeur quel bureau de douane, lequel enlève le plomb de contrôle. L'Office suisse du tourisme à Zurich et Lausanne donne sur demande des renseignements plus détaillés.

Automobiles étrangères en Suisse. — Pendant le mois d'avril, les bureaux de douane ont enregistré l'entrée temporaire en Suisse de 15,554 véhicules à moteur, au lieu de 8755 en avril 1932. On a compté 9947 autos avec carte provisoire (4478), 4394 avec triple feu au carnet de passage (3149), 997 avec passavants (858) et 360 motocyclettes (279). La forte augmentation (6800 véhicules de plus) est due d'un côté au

beau temps des fêtes de Pâques et de l'autre à la carte d'entrée provisoire, qui est bien le document douanier le plus simple et le plus facile à obtenir.

Pour la Vallée de Joux. — Le comité pour le développement de la Vallée de Joux, créé en mars 1931, s'est très activement occupé depuis lors de la propagande touristique, en se livrant à un travail méthodique et de longue haleine. Il a fait éditer entre autres une jolie plaquette et des affiches de tourisme et a publié, outre de nombreuses insertions, des articles attirant l'attention sur cette charmante contrée du Jura vaudois. D'autre part, il s'est efforcé d'améliorer les communications pour faciliter l'accès de la Vallée de Joux aux visiteurs, notamment aux Genevois, les meilleurs clients des hôtels de la région, avec les Français des départements limitrophes.

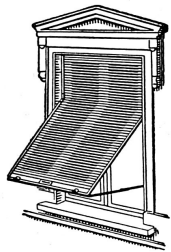
Dans les Grisons. — Durant la quinzaine du 30 avril au 13 mai, l'hôtellerie grisonne a enregistré 46,076 nuitées, au lieu de 50,528 pendant la quinzaine correspondante de 1932. Les principaux chiffres de nuitées pour la quinzaine sont les suivants: Suisse 25,018 (26,032), Allemagne 10,028 (10,504), Grande-Bretagne 2412 (2847), Hollande 2387 (2576), France 1590 (1538), Italie 616 (1285), Espagne et Portugal 544 (582), Amérique 482 (726), Belgique 412 (332), Autriche 353 (614). On a compté pendant la quinzaine 1961 arrivées et 2137 départs. Du 1er avril au 13 mai, l'hôtellerie grisonne a enregistré 173,712 nuitées, au lieu de 182,912 pendant la période correspondante de 1932.

Le mouvement touristique à Berne. — En avril 1933, les hôtels et les pensions de la ville de Berne ont reçu 12,087 personnes, au lieu de 11,637 en avril 1932 et de 11,740 en avril 1927. Ils ont enregistré 26,094 nuitées, contre 27,420 en avril de l'année dernière. Les étrangers ont été au nombre de 3614 (29,9%) et les Suisses au nombre de 8473 (70,1%). En avril 1932, l'élément étranger représentait le 28,4% du total et

l'élément indigène le 71,6%. On a compté entre autres 1129 Allemands (1573), 862 Français (431), 104 Belges (108), 174 Italiens (165), 154 Américains (139), 146 Autrichiens (171), 134 Anglais (174) et 133 Hollandais (124). La durée moyenne des séjours a été de 2,1 journées (2,3), dont 1,9 pour les Suisses et 2,4 pour les étrangers. Les 2128 lits disponibles ont été occupés en moyenne dans la proportion de 40,9% (43,7%).

La propagande moderne ne comprend plus seulement de la publicité dans les journaux; l'un de ses nouveaux et principaux éléments consiste à organiser des manifestations capables d'attirer le public. Ce système est déjà pratiqué en Suisse, dans une certaine mesure et dans certains centres. Mais n'allons pas nous imaginer que nous soyons les seuls à recourir à ce moyen d'appeler les foules. Le Syndicat d'initiative de Bruxelles, par exemple, a organisé du 20 au 28 mai une *Grande semaine d'art et de sport*. Cette manifestation comprenait un concours hippique international dont les épreuves étaient réparties sur plusieurs jours, un concours international de golf (36 trous), des championnats individuels d'épée, une journée de l'automobile, une « nuit féérique », avec ballets, pièces d'artifice, jeux lumineux et concerts de plusieurs musiques de régiment, un tournoi international de football (Allemagne-Angleterre-Hollande-Belgique) avec matchs répartis sur trois journées, une garden party au château royal de Bouclhout, etc. — Il est certain qu'il serait difficile à une bonne partie de nos centres d'étrangers d'organiser des manifestations de cette envergure. Cependant, quand tout le monde prête son concours, c'est-à-dire toutes les sociétés de sport et d'art, on arrive à dresser des programmes ayant une très réelle et efficace puissance de propagande touristique.

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



Rolladenfabrik A. Griesser A. G. Aadorf

empfiehlt sich zur Lieferung von Rolltoren aus Stahlwellblech u. Holz, Stahlwellblech u. Holzrolläden, Rolljalousien, Zugjalousien und Rollschutzwänden,alousiumtegläden, Sonnenstoren für Terrassen und Fenster. Bascul-Tore ☎ 57059 für Garagen.



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

Korke

Gebr. Schüller, Nâfels

Asperges du Valais

5 Kilos 8.85 Fr.
2 1/2 „ 4.75 Fr.
Port et emballages compris.
LUC MONNET, RIDDES (Valais).

Zu kaufen gesucht

ein grösserer Posten

Rheinwein-Flaschen

D. Heldstab, Malans.

Zu kaufen gesucht

Glace de viande

Offerten an Karl Seiler, Traitteur, Rathausquai 21, Zürich.

KLAVIER

— ELEKTR. PIANO, WELTE —

Feines Instrument in tadellosem Zustand nebst reichhaltigem Musikrepertoire (Rollen) ist sofort zu niedrigem Preis zu verkaufen.

E. SEILER, CONFISERIE SCHUH INTERLAKEN.

ZU ÜBERGEBEN IN GENF

Restaurant-Tea-Room

in voller Prosperität, Uebernahme Fr. 110,000.—.

Traitteur-Comestibles-Laden

Uebernahme Fr. 30,000.—, Einzige Gelegenheit für Koch oder Pâtissier. Guter Verdienst.

Schreiben an Mr. Joseph Zimmermann, Postfach Staud, Genf.

Zu verkaufen

im Berner Oberland melchiorischer rentables, kleineres

Hotel

mit Confiserie-Tea-Room etc.

40 Betten, Dependancen etc. Auskunft erteilt geg. Rückporto unter Nr. 9/114

CHR. BERGER, BERN, SACHWALTER, Neuenquasse 39, Tel. 29.559

Je besser der Gast geschlafen hat, desto besser seine Stimmung. Je besser er gelaunt ist, desto besser Ihr Umsatz

Empfehlen Sie, besonders abends, Kaffee Hag.

Der coffeinfreie Kaffee Hag kann keine Schlafstörungen verursachen.



Otto Bächler, Weine, Zürich 6

Turnerstrasse 37 Telephon 24805

Generalagent und Depot der Produzenten-Häuser:

Bordeaux: Cte P. J. de Tenet & de Georges, Bordeaux

Burgund: Cte Liger-Belair & Fils, Nuits, St-Georges, Côte d'or

Cognac: Camus Frères «La Grande Marque»

Champagne: Ayala & Cie., Château d'Ay, Ay

Rhein Mosel: Jacob Hütwohl, Steeg bei Bacharach am Rhein

Scotch Whisky: Donald Fisher «Ye Monks»

Porto: Pinto & Cie., Oporto—Liqueur Smirnoff

Tirol: Giuseppe Parteli, Mezzolombardo

Berücksichtigt die Hotel-Revue-Inserenten!

Treu bleiben Sie

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

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



Schindler & Cie., Luzern
Aktiengesellschaft
Gegründet 1874

MODERNES Hotel - Restaurant

In grösserer Stadt des Kantons Bern. Geschäftsgang und Rendite sehr gut. Sichere Existenz. Grosse Anzahlung erforderlich. (Eventuell auch zu verpachten). Offerten unter Chiffre J. 21240 U. an Publicitas Basel.

DAVOS-DORF

Verhältnisse halber sind zu verkaufen eventuell zu vermieten:

Hotel Montana mit 70 Betten,
Hotel Sporthof mit 30 Betten.

Beide Häuser sind in nächster Nähe der Paremblüh-Station gelegen. Auskunft erteilt und nimmt Offerten entgegen der Bevollmächtigte: Erhard Gredig-Michel, Davos-Dorf.

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

Bei der heutigen unsicheren Zeit ist die rentabelste und sicherste Kapitalanlage im Grundbesitz.

In der Stadt Freiburg an verkehrsreichster Lage wird krankheitshalber ein gut bürgerlich geführtes

Hotel mit Café-Restaurant

verkauft. Anzahlung Fr. 40,000.—. Hypothek bürgschaftslos und niedriger Zinssatz. Kaufpreis Fr. 240,000.—. Anzahlung Fr. 98,000.—, wovon Fr. 12,600.— aus den Fremdenzimmern.

Ich habe noch eine grosse Auswahl von verkäuflichen Hotels und Landgütern in der Westschweiz, Ostschweiz u. d. Zentralschweiz.

In der Stadt Luzern wird an der verkehrsreichsten Strasse ein

Restaurant mit Weinstube

verkauft. Kaufpreis Fr. 260,000.—. Umsatz pro 1932 ohne Kirche Fr. 132,000.—. Anzahlung Fr. 40,000.—. Hypothek fest und bürgschaftslos.

Viele rentable Restaurants in der ganzen Schweiz habe ich ebenfalls zum Verkauf.

Seriöse Selbstkäufer wollen sich vertrauensvoll an den Unterzeichneten wenden; sie erhalten dann ausführliche und reelle Auskunft über die einzelnen Geschäfte u. die Finanzierungsmöglichkeit.

NOTARIATS- UND VERWALTUNGSBUREAU RUD. MEYER, BIEL, BAHNHOFSTRASSE 48

Sie brauchen weniger Speisefett

Würde es Sie nicht freuen, wenn man in Ihrer Küche weniger Fett brauchte als bisher?

Wir sind bereit, Ihnen zu beweisen, dass Sie mit unserem 15% butterhaltigen, sehr ergiebigen Speisefett «Kaspar-Gold» $\frac{1}{4}$ des bisher benötigten Quantums weniger brauchen. Geben Sie uns auf einer Karte Ihre Adresse bekannt, und wir werden Ihnen ein grösseres Gratismuster senden, damit Sie kostenlos eingehende Versuche machen können.

Sie werden in unserem «Kaspar-Gold» ein Kochfett kennen lernen, das ungewöhnlich ausgiebig ist (viel ergiebiger als die meisten Fette), einen feinen, reinen Geschmack besitzt und die Butterküche ersetzt.

Für ein Speisefett der Qualitätsklasse von «Kaspar-Gold» zahlen Sie überall Fr. 2.90 bis 3.10, also 10 bis 15% mehr.

Werden Sie die Konsequenzen aus dieser Tatsache ziehen?

Hans Kaspar & Co
Zürich 3
Binzstr. 12
Tel. 57.730

Für Ihre Gäste

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

Rena

J. Kaufmann, Zürich
Theaterstr. 12

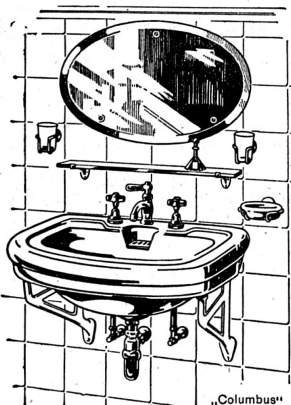
WEINE

Weinspezialitäten sind im Keller der Walliser Staatsreben: «Malvoisie, Pinot blanc, Johannisberg, Aligoté, Rhin, Dôle, Chenin Blanc, 36 plants.» Ein Versuch kann nur Klame machen.

Nähere Auskunft erteilt das kantonale Weinbauamt beim Depart. des Innern in Sitten.

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



Votre hôtel sera toujours au complet

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

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

Unser Sonder-Abkommen

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

Dritt-Haftpflicht-Versicherungen und Unfallversicherungen für das Personal

Verlangen Sie unsere Offerte

Winterthur

Schweizerische Unfall-Versicherungs-Gesellschaft in Winterthur



FEINSCHMECKENDE GLACEN AUS LUCULLUS EISCREMEN

J. BUSER, STEIN-BAARG.
CONSERVENFABRIK „LUCULLUS“
TELEPHON No. 32



Der beste billigste u. profitabelste Schinken ist der

Bell-Schinken in Dosen

Verlangen Sie Preisliste bei **BELL A. G. BASEL**
Telephon 21.680



Tennisplätze

Erstellung spielfertiger Anlagen — Renovationen bestehender Plätze — Lieferung von Tennisand, rot und grün — Tenniszialmergel bester Qualität

TENNIS-ZUBEHÖRDEN

Netze, Pfosten, Wälen, Linienfarben, Einfridigungen, in vorteilhafter Preislage — Beste Referenzen — Langjährige Erfahrungen — Offerten bereitwilligst und kostenfrei.

E. SUTTER TENNISBAUGESCHAFT, BASEL
LEHENMATTSTRASSE 122 — TELEPHON 42408



Wenn Feinschmecker dann

Forellen

von **Muri & Aigle**
(Aargau) (Waadt)
Tel. 66 Tel. 3.73
Fischzuchten Muri & Aigle AG

Erfolgreiche

Werbung durch

Fretz Drucksachen

Verlangen Sie

Muster!

Gebr. Fretz AG

Zürich

Buch Stein Offset

Kupferdruck

FÜR IHREN TENNISPLATZ

roter Sand

FÜR IHRE STRASSE

vorzügliches Staubbekämpfungsmittel

G. Hostettler & Cie. Bern
Kohlen- und Brennmaterialien
Tel. 27.021 — Freiburgstrasse 70

Gummi-a Troxler G

Zürich Badenerstrasse 140/42
Filiale Sonnenquai 18



Schläuche

für Garten, Garage etc. in nur garantiert prima Qualität. Ausserst preiswert.



Eine Additionsmaschine zu Fr. 650

- Schreibend mit Sicht-Kontrolle
- Mit Sicht-Kontrolle nicht schreibend
- Ohne Sicht-Kontrolle nicht schreibend (Schnelladdition)
- Direkte Subtraktion
- Multiplikation
- Schreibend, ohne Addition

3 Maschinen in EINER vereinigt

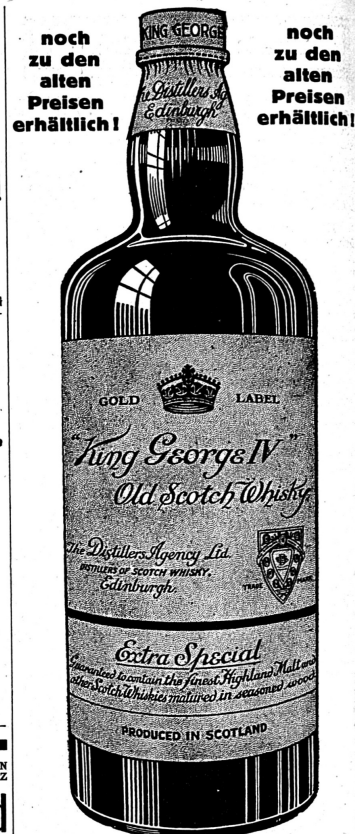
Auf Wunsch bequeme Ratenzahlung

Generalvertretung für die Schweiz:
Theo Muggli, Zürich
Gesenerallee 50, Telefon 36750
Vertreter für Basel-Stadt u. -Land:
Gebr. Grieder, Basel
Freiestrasse 2, Telefon 28215

AUERLECHT VON **EMMYER** BASEL



APERITIF
Bürgermeisterli
Spezialität seit 1815



King George IV Scotch Whisky
in Kisten von 6, 12 und 24 Flaschen durch

VOSS & CIE
Wein-Handlung
ZÜRICH 5 Tel. 51.541



Schweizer Kursbuch NATIONAL

Sommerausgabe
15. Mai / 7. Okt. 1933

überall erhältlich!

1.80

+ Körper-u. Schönheitspflege +

Produkte staatlicher, kosmetischer, sanitärer und hygienischer Art, sowie für Spaen, direkt, verschoben. Casa Dora, Nive CO, Dett.



Gut muss er sein... Ihr Kaffee, aber auch ausgiebig Gut, damit Ihre Kunden wiederkommen — preiswert damit Sie etwas daran verdienen. SIROCCO Kaffee ist beides zugleich. Preiswertes Angebot durch Grossrösterer Willmann-Lauber, Luzern

SIROCCO Kaffee