

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **43 (1934)**

Heft 4

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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

№ 4

BASEL, 25. Januar 1934

№ 4

BASEL, 25 janvier 1934

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 entrichten. 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“

Dreißigjähriger Jahrgang Quarante-troisième 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.; 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

Aus der Versicherungspraxis

In einem schweizerischen Hotel wurden letztes Jahr einem Gast Schmucksachen sowie ein grösserer Geldbetrag, alles in einem Schrankkoffer im Zimmer des Gastes verschlossen, entwendet. Für die Schmucksachen hatte sich der Gast selbst durch eine Versicherung gedeckt, dagegen erwartete er vom Hotelier Entschädigung für das gestohlene Geld, welche ihm auch, gestützt auf die bei einer Vertragsgesellschaft des S. H. V. abgeschlossene Haftpflichtversicherung für von Gästen eingebrachte Sachen, zugesichert wurde. Zur grossen Enttäuschung des Hoteliers stellte sich in der Folge die Versicherungsgesellschaft auf den Standpunkt, sie sei nicht ersatzpflichtig. Welchen Wert, fragte sich der Hotelier, hat dann eine Haftpflichtversicherung, welche, wie beim Abschluss ausdrücklich festgestellt wurde, auch Diebstähle in den Gästezimmern umfasst, wenn dann schliesslich doch keine Entschädigung geleistet wird? So berechtigt diese Frage auf den ersten Blick scheinen mag, ist sie doch irrtümlich und erklärt sich nur aus einer Verkenntnis des Wesens der Haftpflichtversicherung.

Die Wirkungen einer Haftpflichtversicherung sind nicht dieselben, wie z. B. bei einer Lebens-, Unfall- oder Feuerversicherung, wo bei Tod oder Unfall des Versicherten, resp. beim Brand des Gebäudes, die in der Police genannte Versicherungssumme ohne weiteres fällig wird. Die Haftpflichtversicherung will den Versicherungsnehmer nur in dem Masse schützen, als er selbst bei eintretendem Schadensfall nach Gesetz dem Dritten gegenüber haftpflichtig wird. In jedem einzelnen Fall muss deshalb zuerst festgestellt werden, ob und inwieweit eine gesetzliche Haftpflicht des Versicherungsnehmers vorliegt. Infolgedessen darf der Hotelier, unter Hinweis auf seine Versicherung, einem geschädigten Gast nicht einfach eine Vergütung in Aussicht stellen, sondern er wird gut tun, ausschliesslich nach den Weisungen der Versicherungsgesellschaft zu handeln. Wenn der Hotelier, ohne hiezu von der Gesellschaft ermächtigt zu sein, Schadensforderungen anerkennt, verliert er nach den Policenbestimmungen jeden Ersatzanspruch an die Gesellschaft.

Die Haftpflicht des Hoteliers für eingebrachte Sachen der Gäste beruht auf folgenden Bestimmungen des schweizerischen Obligationenrechtes:

Art. 487.

Gastwirte, die Fremde zur Beherbergung aufnehmen, haften für jede Beschädigung, Vernichtung oder Entwendung der von ihren Gästen eingebrachten Sachen, sofern sie nicht beweisen, dass der Schaden durch den Gast selbst oder seine Besucher, Begleiter oder Dienstreute oder durch höhere Gewalt oder durch die Beschaffenheit der Sache verursacht worden ist.

Die Haftung besteht jedoch, wenn dem Gastwirte oder seinen Dienstleuten kein Verschulden zur Last fällt, für die Sachen eines jeden einzelnen Gastes nur bis zum Betrage von tausend Franken.

Art. 488.

Werden Kostbarkeiten, grössere Geldbeträge oder Wertpapiere dem Gastwirte nicht zur Aufbewahrung übergeben, so ist er für sie nur haftbar, wenn ihm oder seinen Dienstleuten ein Verschulden zur Last fällt.

Hat er die Aufbewahrung übernommen, oder lehnt er sie ab, so haftet er für den vollen Wert. Darf dem Gast die Übergabe solcher Gegenstände nicht zugemutet werden, so haftet der Gastwirt für sie wie für die andern Sachen des Gastes.

Art. 489.

Die Ansprüche des Gastes erlöschen, wenn er den Schaden nicht sofort nach dessen Entdeckung dem Gastwirt anzeigt.

Der Wirt kann sich seiner Verantwortlichkeit nicht dadurch entziehen, dass er sie durch Anschlag in den Räumen des Gasthofes ablehnt oder von Bedingungen abhängig macht, die im Gesetze nicht genannt sind.

Es ist hervorzuheben, dass der Gesetzgeber den Umfang der Haftung des Hoteliers

nicht für alle eingebrachten Sachen des Gastes in gleicher Weise regelt. Während bei Verlust oder Beschädigung gewöhnlicher Effekten mit gewissen Einschränkungen zum vorneherein eine grundsätzliche Haftung statuiert wird, besteht für Wertsachen und grössere Geldbeträge keine Haftpflicht, ausgenommen selbstverständlich den Fall eigenen Verschuldens des Hoteliers oder seines Personals, der Übernahme zur Aufbewahrung oder der Ablehnung der Aufbewahrung. Immerhin besteht auch für Wertsachen, wie z. B. goldene Uhren, Fingerringe und Broschen eine Haftpflicht gemäss Art. 487, soweit es sich dabei um Gegenstände des täglichen Gebrauchs handelt, die man nicht wohl dem Hotelier zur Aufbewahrung übergeben kann. Prinzipiell ist jedoch der Unterschied in der Behandlung der Wertsachen und grösseren Geldbeträge im Vergleich zu den gewöhnlichen Effekten des Gastes festzuhalten. Um der Haftung für Letztere zu entgehen, ist der Hotelier für ein Verschulden des Gastes beweispflichtig, wogegen umgekehrt für Wertsachen und grössere Geldbeträge dem Gast die Beweispflicht für ein Verschulden des Hoteliers obliegt.

In dem eingangs erwähnten Fall hat nun der Gast Schmucksachen und einen grösseren Geldbetrag, wenn auch unter Verschluss, in seinem Zimmer aufbewahrt. Gemäss Art. 488 ist der Hotelier für den Verlust nicht verantwortlich, da ein Verschulden des Betriebsinhabers oder seiner Angestellten nicht vorliegt und auch nicht behauptet wurde. Mangels einer Haftpflicht hat infolgedessen die Versicherungsgesellschaft, bei welcher der Hotelier für dieses Risiko versichert ist, die Zahlung einer Entschädigung mit Recht abgelehnt. Dagegen musste die andere Gesellschaft, welche die Schmucksachen des Gastes gegen Diebstahl versichert hatte, natürlich Vergütung für die Wertsachen (nicht aber für das Bargeld) leisten, da die Tatsache des Verlustes der versicherten Gegenstände nach den Policenbestimmungen allein schon genügt, die Fälligkeit der Versicherungssumme zu bewirken.

Selbstverständlich ist es möglich, mit entsprechendem höheren Prämien jedes Verlustrisiko des Gastes im Hotel zu versichern. An solchen Mehrausgaben und an einer Versicherung über seine eigene gesetzliche Haftpflicht hinaus hat der Hotelier jedoch kein persönliches Interesse. Mit einer derart überdimensionierten Versicherung würde nur die schon so oft beklagte Nachlässigkeit vieler Hotelgäste in der Verwahrung ihres Eigentums noch gefördert und der Skrupellosigkeit gewisser Elemente Vorschub geleistet. Weit zweckmässiger ist es dagegen, die Gäste durch Zimmeranschläge einzuladen, ihre Wertsachen und grössere Geldbeträge dem Hotelier zur Aufbewahrung zu übergeben, da hierfür sonst gesetzlich keine Haftpflicht bestehe. Solche Zimmeranschläge sind zwar kein Erfordernis zur rechtlichen Entlastung des Hoteliers, sie dienen jedoch der Aufklärung und Erziehung des Publikums und tragen zur Vermeidung von Verlusten bei, die einem Haus unter Umständen moralischen Schaden verursachen können, obschon vielleicht keine gesetzliche Zahlungspflicht des Hoteliers besteht.

F. T.

Englisch-Schule Oertlimatt

Am 26. Februar 1934 beginnt der nächste Sprachkurs dieser Schule unter der bewährten Leitung des dipl. Englischlehrers Mr. Thomas Skinner. Der Kurs dauert 11 Wochen und kann speziell dem Hotelpersonal zum Besuche bestens empfohlen werden. (Vide Inserat in der vorliegenden Nummer.)

Plazierungsdienst

Früher als in den Vorjahren laufen im Hotel-Bureau Aufträge für Personalvermittlung pro Sommersaison 1934 ein. Interessenten für Saison-Stellen wollen daher ihre Offerten dem Hotel-Bureau, Gartenstrasse 46 (offiz. Plazierungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins) sobald wie möglich zur Verfügung stellen. Das Personal für Hotels mit frühzeitigem Saisonbeginn wird in der Regel schon im Januar und Februar eingestellt.

Stellensuchende, die bereits im Hotel-Bureau eingeschrieben sind, werden ersucht, uns mitzuteilen, ob ihre Offerten auch für Sommersaisonstellen verwendet werden können. Um Missverständnisse zu verhüten, sind die fix besoldeten Angestellten gebeten, uns ihre Gehaltsansprüche für Saison- und Jahresstellen getrennt anzugeben. Stellensuchende sollen stets sauber gehalten sein und lückenlose Ausweise über bisherige Tätigkeit enthalten. Offerten von Bureau- und Servierpersonal, Gouvernanten, Zimmermädchen, Portier, Liftier und Chasseur müssen unbedingt mit einer zweckdienlichen Photographie (wenn immer möglich Passbild) versehen sein.

Im Interesse einer geordneten und reibungslosen Abwicklung unseres Plazierungsdienstes sind Arbeitgeber und Arbeitnehmer dringend gebeten, Stellen- und Arbeitsangebotserstschestsens zu beantworten. Nichtpassende Offerten sollen spätestens innert 8 Tagen an die Absender zurückgehen. Stellensuchende, welche Offerten von der Prinzipalschaft unbeantwortet lassen, werden von der Bewerberliste gestrichen und im Wiederholungsfalle von der Benützung unseres Stellendienstes ausgeschlossen.

Hotel-Bureau, Basel, Gartenstrasse 46.

Sanierung von Pachtverhältnissen

Im letzten Herbst hat bekanntlich der S.H.V. an die Bundesbehörden das Gesuch gerichtet, es möchte im Zusammenhang mit der staatlichen Hilfsaktion auch den Hotelpächtern, die in finanzielle Schwierigkeiten geraten sind, ein gewisser Rechtschutz gewährt werden. Die Behörden haben sich bereit erklärt, unser Gesuch in Prüfung zu ziehen und die Frage der parlamentarischen Kommission, die am 7. Februar 1934 zusammentritt, zur Beratung und Stellungnahme zu unterbreiten.

Zur Darlegung der Pachtverhältnisse ist es nun notwendig, dass das Zentralbureau über die zahlreichen Schwierigkeiten, denen die Hotelpächter in diesen Krisenzeiten ausgesetzt sind, genaueste Orientierung erhält. Da die dem Zentralbureau zur Beantwortung gewisser diesbezüglicher Fragen der Justizabteilung des



Todes-Anzeige

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

Herr
Fl. Tuor
Besitzer des Hotel Disentiserhof Disentis

am 18. Januar nach kurzer Krankheit im Alter von 71 Jahren gestorben ist. Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem verstorbenen Kollegen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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

Auskunftsdiens über Reisebureaux u. Annoncen-Acquisition

Reisebureau Hans Steurer, St. Gallen.

Viele Hoteliers, die bisher mit der Schweiz. Prospektzentrale in Verbindung standen, haben kürzlich vom Reisebureau Steurer in St. Gallen die Einladung erhalten in Zukunft ihre Prospekte direkt einzusenden und gegen Bezahlung einer jährlichen Taxe von Fr. 10.—, nachträglich reduziert auf Fr. 5.—, im genannten Reisebureau aufliegen zu lassen. Wir betrachten diese Offerte für die Mitglieder des S.H.V. als nicht interessant und empfehlen ihnen, darauf nicht einzutreten. Da die Frage der Prospektverteilung gegenwärtig durch die zuständigen Instanzen geprüft wird, empfiehlt sich überhaupt bei allen derartigen Angeboten momentan eine gewisse Zurückhaltung.

Inhalts-Verzeichnis

Mitteilungen des Zentralbureau — Aus der Versicherungspraxis — Förderung des Reiseverkehrs eine nationale Pflicht — Zur Lage der Hotellerie in Deutschland — Bisler Hotelier-Verein — Ein Hotelier-Jubiläum — Aus dem Gerichtssaal — Auslands-Nachrichten — Kleine Meldungen und Notizen.

Eidgen. Justiz- und Polizeidepartements gestellte Frist nur sehr knapp bemessen ist, müssen wir auf diesem Wege die in Betracht fallenden Mitglieder S.H.V., die Pächter sind, ersuchen, uns so rasch als möglich in kurzer Darlegung über ihre Verhältnisse Aufklärung zu erteilen. Und zwar namentlich über die durchschnittliche Dauer der Pachtverträge, über die Höhe des Pachtzinses im Verhältnis zum Gesamtumsatz, über die Kapitalbelastung der Häuser für nichtbezahlte, d. h. aufgelaufene Pachtzinsen sowie über die finanzielle Lage der Pächter.

Von der raschen und genauen Beantwortung dieser Fragen durch die beteiligten Pächter hängt es wohl zum Grosseil ab, ob es möglich sein wird, für sie den angestrebten rechtlichen Schutz zu erhalten. Wir bitten daher um sofortige Auskunftserteilung an die Direktion des Zentralbureau in Basel und bemerken noch, dass die Informationen selbstredend vertraulich behandelt und keinerlei Namen an die Behörden weitergegeben werden.

Förderung des Reiseverkehrs eine nationale Pflicht

Vor ungefähr Jahresfrist hat Schreiber dies hier einen Aufsatz veröffentlicht, in welchem unter Hinweis auf den fortgesetzten Rückgang des Exporthandels der Schweiz die Notwendigkeit betont wurde, alle Anstrengungen unseres Landes auf die Förderung und Hebung des Reiseverkehrs einzustellen. Diese Forderung ist heute noch ebenso aktuell wie vor einem Jahr, obschon inzwischen hinsichtlich der Zusammenarbeit der zumeist beteiligten Kreise: Bundesbahnen, Postverwaltung, Verkehrsvereine u. Hotellerie, ein grosser Schritt nach vorwärts zurückgelegt, sowie durch

die Reorganisation der Verkehrszentrale die Basis geschaffen wurde für den zweckmässigen Ausbau und die Vereinheitlichung der schweiz. Verkehrswerbung, eine Entwicklung, von der man sich im Zusammenhang mit den eingetretenen Fahrpreismässigungen weitgehende und wahrhaft nützliche Folgen für unsern Fremdenverkehr versprechen darf.

Mit der Reorganisation des Propagandawesens kann es aber sein Bewenden nicht haben; damit ist noch nicht alles getan, sondern der Weckruf muss weiter hineindringen in die interessierten Kreise aller Landes-

25. Januar 1934
7. (43.) Jahrgang
Nr. 1

LA TECHNIQUE HOTELIERE

PREISNORMIERUNG

VOR NEUNZIG JAHREN

In Nummer 30 (1933) „Hotel-Revue“ veröffentlichten wir unter diesem Titel einen interessanten Artikel unseres geschätzten Mitarbeiters K. F., in dem von der Existenz einer Preisliste schweizerischer Hoteliers aus dem Jahre 1843 berichtet wird. Eine Reihe von Preisen wurde dabei genannt und aus der Liste der angeschlossenen Hotels wurden die heute noch bestehenden Unternehmen erwähnt.

Ein Original-Druck dieses „Prix-Courant“, adopté à l'Assemblée Générale à Zofingen, le 3 Avril 1843, par les Maîtres d'Hôtels Suisses“ ist dem Schweizer Hotelier-Verein kürzlich von dessen Mitglied, Herrn Erich Müller in Andermatt, geschenkt worden. Indem wir Herrn Müller auch an dieser Stelle für seine Spende herzlich danken, geben wir unseren Lesern davon Kenntnis, dass wir das Original im Sitzungszimmer unseres Vereinshauses unter Glas gerahmt aufgehängt haben, wo es gewiss von manchem Besucher gerne besichtigt wird.

Aus untenstehender Reproduktion sind alle Details ersichtlich. Manche davon sind

recht interessant und vermögen dem Kenner zu sagen, in welchem Rahmen sich damals das Geschäft zwischen Gast und Hotelier abwickelte. Bemerkenswert ist die Beschriftung der Wertspalte mit „Francs de France“, da es damals unseren Schweizerfranken noch nicht gab. Ob die aufgeführten Preise als billig oder teuer zu bezeichnen sind, entzieht sich vorläufig unserer Kenntnis, denn über das Wertverhältnis des damaligen Franc de France zu den Kosten der Lebensmittel und sonstigen Auslagen des Hoteliers sind wir nicht unterrichtet. Vielleicht macht sich ein sachkundiger Historiker an die Arbeit, hierüber Nachforschungen anzustellen.

Die Durchsicht des Verzeichnisses der Mitglieder zeigt sodann, dass mancher Ort zu jener Zeit des ausschliesslichen Wagenverkehrs einen wesentlich größeren Platz im Fremdenverkehr eingenommen hat als dies heute der Fall ist. Als Beispiele möchten wir nur auf folgende Orte hinweisen: Bérisal, Orsibres, Aarburg, Tourtemagne, Tavannes, Liddes, St. Gingolphe (im Original des Prix-Courant „Singolphe“ lautend) Frick, Sins, Eglisau. Die Eisenbahnen haben dem Fremdenstrom ganz andere Wege gewiesen und damit ist manch weitbekanntere und bestgeführte Gasthof in den Hintergrund gedrängt worden. Umso erfreulicher ist dafür die Tatsache, dass mancher der genannten Gasthöfe heute noch besteht, was für die Bodenständigkeit des Gastgewerbes ein gutes Zeugnis ablegt.

W. St.

Das rote Ziegeldach

Das Flachdach hat entschieden seine Hochkonjunktur hinter sich. Die Parole „Flachdach um jeden Preis“ findet immer weniger Nachschreiber. Womit selbstverständlich der Flachdachbau nicht in Bausch und Bogen verdammt werden soll. Er ist nach wie vor dort am Platz, wo über seine Überlegenheit keine Zweifel möglich sind. Aber die Ansicht, dass sich im Rahmen trauter Wohnlichkeit entwickelnde Bauten müsse in der Volkstradition wurzeln, lässt sich mit guten Gründen ebenfalls verteidigen. Es geht also anseren Ziegeleien noch lange nicht an den Kragen.

Der Ziegel ist noch immer die billigste Bedeckung eines steilen Daches. Ein fachgemässes Ziegeldach hält 50–60 Jahre. Erst nach Ablauf dieser Zeit ist es zu erneuern. Die jährlichen Unterhaltungs- und Reparaturkosten sind gering. Wie wir nun der „Deutschen Bauhütte“ entnehmen, werden seit einiger Zeit graue oder gar altschwarze Ziegel auf den Markt geworfen. Man will damit eine neue Farbe ins Landschaftsbild bringen oder ein Schieferdach vertauschen. Diese Entwicklung ist zu bedauern. Schieferdächer haben einen schimmernden Glanz, der dem dunklen Ziegel abgeht. Derartige Ziegeldächer wirken unfreundlich und wenig lebendig.

In industriellen Gegenden geht übrigens das Ziegelgrau unter den Folgen der Staubablagerung bald in eine unfreundliche dunkle Farbe über.

Anders das rote Ziegeldach. Staubablagerungen können wohl die Farbe etwas abblenden, aber nie das Lebhaftige daran verdecken. Immer wird Rot durchleuchtet. Dieses Rot kann als ein prächtiger Gegensatz zum Grün der Natur angesprochen werden. Rote Dächer, grüne Bäume! Das rote Dach wirkt stets schön, sowohl punkto Gesamteindruck, wie hinsichtlich der Einzelheiten. Es stellt einen einheitlichen Baustoff dar, weil auch die Fugen mit Ziegeln überdeckt sind und kein Metall zu Hilfe genommen werden muss.

Trockeneisgeräte

Die zunehmende Verwendung von Trockeneis und die ständige Vermehrung von dessen Anwendungsgebieten haben die Konstrukteure veranlasst, eine ganze Reihe von Trockeneisgeräten für alle möglichen Zwecke auf den Markt zu werfen. Nicht alle scheinen gut zu sein und den Ansprüchen zu genügen. Denn die deutsche Fachpresse sah sich kürzlich veranlasst, vor dem Ankauf ungeschickter Geräte zu warnen und dringend zu raten, sich nie zu einem Kauf zu entschliessen, ohne zuvor fachmännischen Rat einzuholen. Es ist klar, dass die Verdunstung von Kohlendioxid von 70 Grad Kälte im alltäglichen Betrieb ein neues Phänomen darstellt und man tut deshalb gut daran, sich jeweils an jene Quelle zu wenden, die über die grössten Erfahrungen verfügt.

In der Schweiz ist dies die CARBA A.-G., Liebefeld-Bern, nach deren Verfahren in den ganzen Welt Trockeneis fabriziert wird, in den Vereinigten Staaten beispielsweise durch eine Fabrik bis zu 250 Tonnen täglich. Nach Beendigung der Krise soll die Leistungsfähigkeit dieser Fabrik sogar auf 300 Tonnen pro Tag gesteigert werden.

PRIX - COURANT.

ADOPTÉ A L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE A ZOFINGEN LE 5. AVRIL 1843 PAR LES MAITRES D'HÔTELS SUISSES. LES MEMBRES DE CETTE ASSOCIATION SONT INDIQUÉS CI-BAS.

	FRANCS.	CENT.
Thé ou café le matin ou le soir avec sucre, pain, beurre et miel	1	50
Les accessoires compo œufs, viande se payent à part.		
Le déjeuner en chambre se paye par personne de plus		
Dejeuner à la fourchette (à table d'hôtes)	2	50
TABLES D'HÔTES.		
Dîner à 1 heure et vin ordinaire	3	—
Dîner à 5 heures et vin ordinaire	4	—
(Des enfants au dessous de 10 ans payent moitié prix.)		
REPAS PARTICULIERS.		
Dejeuner à la fourchette sans vin	3	—
Dîner commandé à l'avance à la salle à manger sans vin.	5	—
Le prix de ces repas augmentera selon le service.		
NB. Il y a une carte à manger à prix fixes. Ces repas ne peuvent avoir lieu aux heures des tables d'hôtes.		
DIVERS.		
1 feu de cheminée, la portion	1	50
1 chauffage à poêle	1	50
1 bougie	1	—
1/2 demi bougie	—	50
1 lampe de nuit	—	50
1 bain de pied chaud ou froid	—	50
REPAS DES DOMESTIQUES.		
1 Dejeuner	1	—
1 Dîner ou souper	1	50
1 Thé et viande froide	1	—
NB. Ces prix ne varient pas si les domestiques payent eux mêmes.		
LAVAGE ET GRAISSAGE DES VOITURES.		
Pour laver une voiture	3	4
Pour graisser une voiture	1	50

APPARTEMENTS.

Le prix des appartements ne saurait être stipulé à l'avance, on le fixe selon l'état, l'exposition, le nombre des personnes qui composent la famille et leur suite.

SERVICE DE L'HÔTEL.

Pour ce service il y a une caisse générale et pour cet objet l'on prie Messieurs les Etrangers d'ajouter de leurs propres mains aux notes environ 1 fr. de France par jour par personne, on aura cependant égard aux familles nombreuses qui font long séjour.

Les hauts personnages gratifieront le service de l'hôtel selon leur générosité.

Domestiques de place par jour fr. 3 à 4.

REMARQUES GÉNÉRALES.

Messieurs les Etrangers qui désirent avoir des informations quelconques sont priés de faire appeler le Maître de l'hôtel qui s'empressera de se rendre à leur invitation.

VOITURIERS.

Messieurs les Etrangers sont également priés de s'adresser au Bureau ou au maître de l'hôtel pour avoir des cochers ou des guides; l'on se permet d'appeler l'attention de Messieurs les Etrangers, sur les insinuations tendant à les détourner d'un hôtel où ils avaient l'intention de descendre.

Le prix ordinaire pour 1 cheval par jour (de 6 à 12 lieues) est 9 fr. France et 1 fr. France de bonne main au cocher, ce prix est applicable depuis le nombre de 2 chevaux. Mais il est un usage établi en Suisse que le voiturier se fait payer les jours qu'il emploie pour se retourner chez lui, comme pour aller; péages barrières etc, etc sont à la charge de Messieurs les Etrangers si le marché ne fait pas mention de ces objets.

Berne, le 7. mai 1843.

Au nom de l'association des maître d'hôtels suisses.

Le Comité:

Knechtchenhofer, Président.
Stehelin, Membres.
Kraft, „
Raff, „
Rüssler, „
Brunner, „

LISTE DES MEMBRES DE L'ASSOCIATION.

- | | | | |
|---|--|---|--|
| M ^{rs} Ammann, à l'hôtel de la Couronne, à Schaffhouse. | M ^{rs} Delajoux, à l'hôtel de la Tour, à Martigny. | M ^{rs} Kuster, à l'hôtel de Zehringen, à Fribourg. | M ^{rs} Pfänder, à l'hôtel du Sauvage, à Bâle. |
| M ^{rs} Anderledy, à l'hôtel du Simplon, à Berisal. | M ^{rs} Diacon, à l'hôtel des Alpes, à Neuchâtel. | M ^{rs} Kraft, à l'hôtel de la Couronne, à Berne. | M ^{rs} Pisoni, à l'hôtel du Cheval blanc, à Lucerne. |
| M ^{rs} Baur, à l'hôtel Baur, à Zurich. | M ^{rs} Dünz, à l'hôtel du Freihof, à Thône. | M ^{rs} Kromer, à l'hôtel de la Couronne, à Tavannes. | M ^{rs} Pasche, à l'hôtel de l'Union, à St. Maurice. |
| M ^{rs} Bagger, à l'hôtel des Alpes, à Lotche les Bains. | M ^{rs} Eiamann, à l'hôtel du Cerf, à Zoug. | M ^{rs} Kamer, à l'hôtel de l'Aigle, à Ari. | M ^{rs} Racle, à l'hôtel de Ville, à Bulle. |
| M ^{rs} Billard de Meyer, à l'hôtel du Lac, à Berne. | M ^{rs} Frischer, à la Croix blanche, à Coire. | M ^{rs} Mangin, au Cheval blanc, à Bulle. | M ^{rs} Rulensch, à l'hôtel des Berges, à Genève. |
| M ^{rs} Roman, à l'hôtel de la Croix blanche, à Sion. | M ^{rs} Gaillard, à l'hôtel des Alpes, à Orsieres. | M ^{rs} Massard, Vevey, à l'hôtel de l'Union, à Liddes. | M ^{rs} Rühmatt, au Rhinfall, à Neuchâtel près la chute du Rhin. |
| M ^{rs} De Wille et Brocard, à l'hôtel de trois Couronnes et Poste à Brigues. | M ^{rs} Grob, à l'hôtel du Pont neuf, à Aarau. | M ^{rs} Maullik, aux bains de Reichenbach près Meyringen. | M ^{rs} Stehelin, à l'hôtel du Faucon, à Berne. |
| M ^{rs} De Wille et Brocard, à l'hôtel de Bellevue, à Lotche les Bains (Poussin). | M ^{rs} Grossmann, à l'hôtel de la Couronne, à Aarburg. | M ^{rs} Michaud, à l'hôtel de la Poste, à Singolphe. | M ^{rs} Sailer, à l'hôtel du Soleil, à Tourtemagne. |
| M ^{rs} Brunner, frères, à l'hôtel de la Couronne, à Solcure. | M ^{rs} Guyer, à l'hôtel de Bellevue, à Zurich. | M ^{rs} Monnet, à l'hôtel des trois Couronnes, à Vevey. | M ^{rs} Senn, à l'hôtel des trois Rois, à Bâle. |
| M ^{rs} Brulin, rue de Wess, à l'hôtel de France, à Lotche les Bains. | M ^{rs} Haab et Huber, à l'hôtel du Cigne, à Lucerne. | M ^{rs} Müller, à l'hôtel d'Interlaken, à Interlaken. | M ^{rs} Schreiber, à l'hôtel de la Cigogne, à Bâle. |
| M ^{rs} Bir, à l'hôtel du Sauvage, à Aaris. | M ^{rs} Hâfelin, à l'hôtel des Balances, à Baden. | M ^{rs} Müller, à l'hôtel des Balances, à Locerne. | M ^{rs} Stiller, à l'hôtel du Lion d'or, à Baden. |
| M ^{rs} Bérig-Richard, à l'hôtel du Rig-Kalm. | M ^{rs} Huser, à l'hôtel de la Couronne, à Bâle. | M ^{rs} Munton, au Lion d'or, à Sion. | M ^{rs} Strubler, à l'hôtel du Lion d'or, à Eglisau. |
| M ^{rs} Cler, à l'hôtel du Cigne, à Martigny. | M ^{rs} Haubensack, au Casino à Interlaken. | M ^{rs} Moosbrugger, à l'hôtel des Merciers, à Fribourg. | M ^{rs} Suter, à l'hôtel de l'Union, à Sion. |
| M ^{rs} Comtesse, à l'hôtel du Faucon, à Neuchâtel. | M ^{rs} Halbritter, au Lion blanc, à Lenzburg. | M ^{rs} Moesch, à l'hôtel de l'Ange d'or, à Frik. | M ^{rs} Stutz, à l'Aigle, à Stein. |
| M ^{rs} Durr, à l'hôtel de l'Union, à Bex. | M ^{rs} Inalbon, à l'hôtel du Lion d'or et Poste, à Tourtemagne. | M ^{rs} Muller-Franc, à l'hôpital sur le St. Gothard. | M ^{rs} Siegfried, à l'hôtel du Cheval blanc, à Zofingen. |
| M ^{rs} Ervat, à l'hôtel de la Couronne, à Horchach. | M ^{rs} à l'hôtel de la Maison blanche, à Lotche les Bains. | M ^{rs} Mascher, Directeur à Hof Ragatz. | M ^{rs} Verney, à l'hôtel de St. Bernhard et Ferex, à Orsieres. |
| | M ^{rs} Knechtchenhofer, frères, à l'hôtel de Bellevue, à Thône. | M ^{rs} Morand, à l'hôtel de la Poste, à Martigny. | M ^{rs} Weber, à l'hôtel Weber, au Rhinfall près Schaffhouse. |
| | M ^{rs} Moltzen-Flach, à l'hôtel du Brochet, à St. Gallen. | M ^{rs} Neveu, à l'hôtel de l'Épée, à Zurich. | M ^{rs} Stühli, à l'hôtel du Bel-édère, à Interlaken. |
| | M ^{rs} Broppacher, à l'hôtel de la Couronne, à Wilderswil. | M ^{rs} Reichmisch, à l'hôtel de la Claf, à Altorf. | M ^{rs} Leubold, frères, à l'hôtel de la Couronne, à Zurich. |

Geruchsbildung in Kühlräumen

Herr Privatdozent Dr. R. Gistl in München hatte Gelegenheit, zahlreiche Kühlanlagen zu besichtigen. Dabei fiel ihm in gar manchen Fällen ein unangenehmer Geruch auf. Er ging den Ursachen dieses Geruches auf die Spur und veröffentlicht nun im „Gesundheits-Ingenieur“ das Ergebnis seiner Untersuchungen, die von grossem Interesse für die Hotellerie sind.

Die Ursachen sind fast immer biologischer Natur, d. h. auf das Dasein von Mikroorganismen zurückzuführen. Schon bei der Wahl des Lokales ist grösste Sorgfalt zu beachten. Es sollte nicht vorkommen, dass eine der Umfassungsmauern des Kühlraumes an einen Stall grenzt oder gar an einen Jauchbehälter, wie es der Verfasser feststellen musste. In solchen Fällen ist es einfach unvermeidlich, dass aus den Ställen oder Dungstätten organische und vor allem stickstoffreiche Verbindungen in die Mauer eindringen, was dann zu einer Gefährdung des Kühlraumes führen muss. Damit kommen wir zu einem ungemünzten wichtigen Punkt: das „Gesundsein“ der Mauer. Ihm ist grösste Bedeutung beizumessen. Namentlich ist darauf zu achten, wenn ein ehemaliges Eishaus oder ein Eiskeller in einen Kühlraum umzubauen ist. Die Mauern müssen dann vorher in den Zustand des „Gesundseins“ gebracht werden. In diesen Fällen handelt es sich nicht um eine von aussen eingedrungene Verunreinigung, vielmehr sind die Mauern oft vom Eisraum aus mit organischen Stoffen durchtränkt worden. Diese Stoffe dienen in der Mauer einer Pilz- oder Bakterienflora als Nährboden. Man muss dann mit einem Übergriff der Bakterienflora auf die Isolation des Kühlraumes rechnen.

Wird z. B. ein Ventilator eingebaut in einem von krankem Mauerwerk umgebenen Kühlraum und hat der Ventilator eine so grosse Saugwirkung, dass sich die Türe nur mühsam öffnen lässt (weil grosser Unterdruck im Kühlraum), so wird die in den Mauern sitzende Luft in den Kühlraum hineingerissen. Diese Luft ist mit den gasförmigen Stoffwechselprodukten der Bakterienflora beladen. Diese Produkte verteilen sich nun im Innern des Kühlraumes. Ist das Wetter schlecht, so wird mit der Aussenluft auch Feuchtigkeit in den Kühlraum hineingerissen. Diese Feuchtigkeit schlägt sich dann an den Mauern nieder und versorgt dadurch die Bakterien mit Nährstoffen. In diesem Fall kann auch bei gesunder Isolation im Kühlraum dauernd schlechte Luft vorhanden sein, wegen den sich in der Mauer bildenden Geruchstoffen. Namentlich bei laufendem Ventilator fällt dann der Geruch auf. Wenn also dieser Geruch sich bei laufendem Ventilator merklich verstärkt, so weiss man, wo die Ursachen zu suchen sind.

Das Durchfeuchten und Durchnässen der Mauern eines Kühlraumes muss vermieden werden. Keine, auch nicht die beste Isolation hält der dauernden Berührung mit feuchter oder nasser Mauer stand. Nasses

und sogar feuchtes Mauerwerk durchfeuchtet stets in kürzerer oder längerer Frist die Isolation.

Grösste Sorgfalt ist auf das **Trockenhalten der Isolation** zu verwenden, namentlich wenn sie aus Korksteinen besteht (Korksteine setzen sich bekanntlich aus Korkschröt zusammen und enthalten viele Luft-räume). Bei dauernder Feuchtigkeit wird die Isolation faul, wegen der Bakterienfäule. Die im Kork enthaltenen organischen Substanzen, an denen auch kleine Mengen Eiweiss beteiligt sind, geben zusammen mit genügender Feuchtigkeit einen guten Nährboden für Bakterien. Dieses Argument wiegt um so schwerer, als mit der Feuchtigkeit meistens von aussen her auch Bakterien-Nährstoffe eindringen. Wegen den tiefen Temperaturen des Kühlraumes macht sich die Bakterientätigkeit nur sehr langsam bemerkbar. Es kann 1—3 Jahre dauern, bis die Bakterien so zahlreich sind, dass sie lästig fallen. Die sich im Kühlraum bildende Bakterienflora ist aber meistens von jener Gattung, die zur Weiterentwicklung keinen oder nur wenig Sauerstoff braucht. Und gerade diese Art zeichnet sich durch die üblen Gerüche der Stoffwechselprodukte aus. Dazu kommen die Gerüche der Umsatzprodukte dieser Bakterien (Fettsäuren, Schwefelwasserstoff, Ammoniak und andere). Im gasförmigen Zustand diffundieren diese Produkte in den Kühlraum hinein und kommen mit den aufbewahrten Lebensmitteln in Berührung. Einzelne halten mit zäher Energie am Fleisch und Fett fest. Bei besonders günstigen Bedingungen zum Entwickeln der Bakterienflora kann die Geruchbildung im Kühlraum und damit die Sättigung der Lebensmittel so weit gehen, dass z. B. mehrere Stunden in einem solchen Raum aufbewahrtes Fleisch auch im zubereiteten Zustand (gebraten oder gekocht) ungeniessbar ist. Es sind Fälle bekannt geworden, wo der Geschmack so stark in das Fleisch überging, dass nach dessen Genuss Erbrechen eintrat.

Wichtig ist, dass ein einwandfreier Kühlraum als solcher erhalten bleibt und in ihm nicht nachträglich Bedingungen geschaffen werden, welche die guten hygienischen Verhältnisse verschlechtern. Oft aber werden ungewollte Bedingungen geschaffen, die zur Neubildung von Bakterienflora führen. Es geht nicht an, nachträglich Holzträger für die Regale einzulassen. Diese Träger werden selbst feucht, beladen sich bisweilen ebenfalls mit organischen Substanzen und übertragen das aufgenommene Wasser auf die Isolation und mit dem Wasser auch die darin enthaltenen Bakterien.

Kühlräume, in welchen Fässer aufbewahrt werden, sollten nicht mit Holzbohlen ausgekleidet werden. Wenigstens nicht mit solchen, die nicht auswechselbar sind und dicht den Wänden entlang verlegt werden. An jener Seite der Bohlen, die der Wand zugekehrt sind, erfolgt früher oder später die Zerstörung durch Pilzfäule. Hier werden ebenfalls Geruchstoffe gebildet,

die sich im Kühlraum unangenehm bemerkbar machen, auch deshalb, weil die Pilzfäule durch Bakterienfäule abgelöst werden kann. Durch Diffusion können die Geruchstoffe sogar in benachbarte Abteilungen des Kühlraumes dringen.

Der **Anstrich der Türe und der Wände** ist ebenfalls wichtig. Bei Oelfarbanstrichen kann man oft bemerken, dass nicht trocknendes oder langsam trocknendes Öl in

Hochhaus oder Normalbau?

Herr Dr. F. M. Messerli, Vorsteher des Städtischen Gesundheitsamtes in Lausanne und Privatdozent an der dortigen Universität, hat eine Weltreise gemacht und sich dabei besonders lange in den Vereinigten Staaten aufgehalten. Eine Frucht dieser Reise sind die von ihm in der „Schweiz. Hygienischen Zeitschrift“ veröffentlichten Eindrücke hygienischer Art aus den Vereinigten Staaten. Wir haben allen Grund, auf den Abschnitt „Devons-nous construire en étendue ou en hauteur?“ näher einzutreten. Im Prinzip hat die Frage längst nicht mehr rein akademischen Charakter, denn es gibt bereits Hochhäuser in Japan, Schweden, Frankreich, Belgien, Deutschland und sogar in der Schweiz. Es kann sich höchstens um eine Betrachtung darüber handeln, ob die Hochbauten tatsächlich hygienische Vorteile bieten und unter welchen Voraussetzungen solche Häuser befürwortet werden können. Nach wie vor wird das Städtebild von niedrigen Häusern (an der Peripherie) und von Bauten mit 3—5 Stockwerken beherrscht sein und es fragt sich, wo das Hochhaus im Rahmen dieses Bildes seinen Platz hat.

New York schweigt bekanntlich in Hochbauten. Washington dagegen ist eine typische Stadt mit niedrigen Bauten. Häufig trifft man die Kombination von hohen und niedrigen Häusern. Erstere liegen im Kern der Stadt, sie bilden die bauliche Hülle der Geschäftslage. Die niedrigen Bauten dagegen liegen an der Peripherie. Oft findet man ausserhalb der Peripherie und jenseits einer unbebaubaren Grünzone eine kleine Trabantenstadt, die wiederum etliche Hochhäuser aufweist. Dr. Messerli lobt nun sehr die ausgezeichnete Luft, die man in den oberen Etagen eines Hochhauses geniesst. Er lobt ferner das Entrücktsein vom Strassenlärm. Er hat während Wochen in New York zwischen dem 30. und 40. Stockwerk eines Wolkenkratzers gewohnt und immer herrlich geschlafen, in einer reinen und lärmfreien Atmosphäre. Er behauptet aber, in Pariser-Hotels nie schlafen zu können und zwar einerseits wegen der Luft und andererseits wegen des Strassenlärms (also aus Gründen, die ausserhalb des Hotelbetriebes liegen). Die erwähnten Vorteile hygienischer Natur sind aber nicht die einzigen. Anstatt ein Dutzend oder mehr Häuser und oft gegen 100 Wohnungen individuell zu heizen unter Zuhilfenahme einer stattlichen Zahl von Kaminen, finden wir hier eine kollektive Heizanlage, welche gleichzeitig die Warm-

Form von Tropfen und Streifen ausgeschieden wird. Auf diesen Tropfen und Streifen siedeln sich Pilze an. Die gasförmigen Stoffwechselprodukte dieser Bakterien gelangen wiederum in den Kühlraum und an die Nahrungsmittel.

Alle Ursachen schlechter Gerüche in Kühlräumen sind damit noch nicht aufgeklärt, aber immerhin die hauptsächlichsten und sehr vermeidbaren.

wasserversorgung bedient und oft für mehrere Hochbauten genügt. Dank technischer Einrichtungen lassen sich derartige Installationen praktisch fast rauchlos gestalten. An einigen Orten wird den Hochbauten bereits von einer Zentralstelle aus gekühlte Frischluft zugeführt. Indem man die obere Etagen treppenstufenartig zurücktreten lässt, erzielt man willkommene Gelegenheiten zu Sonnenbädern.

Die Nachteile sind dagegen auch hygienischer Art. Sie lassen sich allerdings vermeiden, sind jedoch bis jetzt in den seltensten Fällen vermieden worden. Es ist nämlich so, dass der Hochbau seinen Schatten auf die Nachbarschaft wirft. In New York hat man stellenweise direkt schluchtartige Verhältnisse. Und in den unteren Etagen müssen oft die Lampen den ganzen Tag brennen. Will man die Hygiene durchwegs wahren, so muss der Abstand zwischen den einzelnen Bauten so gross sein, dass sie sich nicht gegenseitig beschatten. Dies erfordert breite Strassenzüge. Aber in diesen liessen sich Promenaden und Sportplätze unterbringen. Es würde sich also nicht um totes Terrain handeln. Auch unter Berücksichtigung dieses Terrinaufwandes bleibt die Tatsache bestehen, dass der Hochbau bedeutend bessere hygienische Bedingungen im Weichbild der Stadt schafft. Auf ein und demselben Gelände kann eine gegebene Zahl von Einwohnern bedeutend hygienischer leben, weil das Aufeinanderschichten der Wohnungen die Gewinnung von freien Plätzen und Promenaden erlaubt. Freilich gilt immer eine Einschränkung, die zwar nicht hygienischer Art und in Amerika überhaupt nicht zu berücksichtigen ist: die historische Tradition. Stadtviertel mit dem typischen Charakterbild einer vergangenen Kulturepoche darf man nicht durch Hochbauten entstellen. Man darf die Hochbauten auch nicht dicht daneben stellen. In unmittelbarer Nähe der Kapellbrücke in Luzern wäre ein Wolkenkratzer so deplaziert, wie in der Altstadt von Bern oder am Seeufer in Zürich, während man sich z. B. auf dem Bahnhofplatz in Zürich gut damit abfinden könnte.

Im Hinblick auf zukünftige Entwicklungsmöglichkeiten regt Dr. Messerli an, in allen Städten mit teilweise historischem Charakter gewisse Schutzgebiete zu schaffen, innerhalb welcher für alle Neubauten nicht nur die maximale Höhe, sondern auch der architektonische Charakter vorgeschrieben ist.

Die Elektrifizierung unserer Bahnen

Von E. Bütkofer-Klein

Ende Mai letzten Jahres wurden in der Schweiz bereits 2396 km Normalspurbahn elektrisch betrieben. Das sind 66% der Gesamtlänge des Normalspurbahnnetzes. Was dies heissen will, zeigen einige Vergleichszahlen mit anderen Staaten: Schweden hat 14% elektrifiziert, Österreich 13,5%, Italien 9,1%, Norwegen 7,3%, Frankreich 3,8%. Es folgen Holland, Spanien, Deutschland, Grossbritannien und endlich — mit weniger als 1% — Ungarn, die Vereinigten Staaten, Tschechoslowakei und Russland. An effektiver Länge wird das schweizerische elektrifizierte Netz nur von dem der Vereinigten Staaten übertroffen (3200 km).

Im Lichte des Touristenverkehrs kommen auch die elektrifizierten Schmalspurbahnen zur Geltung. Denn ihnen haben wir es mit zu verdanken, dass man heute nicht nur die Schweiz kreuz und quer elektrisch bereisen kann, sondern elektrisch ebenfalls in die entferntesten Täler hinkutschiert wird. Das kann in der Verkehrspropaganda nicht genug betont werden. Denn elektrifizierte Bahnen sind gleichbedeutend mit Befreiung von Rauch- und Staubbelästigung. Das ist ungestörter Genuss der vom Bahncoupé aus erfassbaren herrlichen Landschaftsbilder. Das heisst, dass man vom Coupé aus einen Gesellschaftsraum betreten kann, ohne vorherige Toilette. Man reist bequem. Man reist rascher. Und wir befördern unsere Züge mit der einheimischen Landeskraft. Jeder Staat hat die volkswirtschaftliche Pflicht, seine eigenen Kräfte und Bodenschätze nach Möglichkeit zu verwerten. Deshalb hat das Schweizer Volk auch mit grosser Freude und lebhafter Anteilnahme die Elektrifizierung unserer Bahnen verfolgt und ist stolz auf das in der Hauptsache vollendete Werk.

Die Strecke Luzern—Lugano z. B. ist 233 km lang und hat 33 Zwischenstationen. Der dampf-

gezogene Personenzug benötigte 387 Minuten. Mit der elektrischen Lokomotive dauert es nur noch 318 Minuten. Im Schnellzugverkehr beträgt die Einsparung 31 Minuten. Da man beim elektrischen Betrieb nicht nur die Steigungen mit grösserer Geschwindigkeit nehmen kann, sondern das Anfahren wesentlich rascher vor sich geht, muss die Zeiteinsparung mit der Zahl der Anfahrten bzw. mit der Zahl der Zwischenhalte zunehmen und folglich bei Personenzügen wesentlich grösser sein als bei Schnellzügen.

Der Werdegang der Elektrifizierung unserer Bahnen ist wohl noch in aller Erinnerung. Er möge aber doch skizzenhaft wiedergegeben sein. Gar vielen ist die Sache ja viel zu langsam gegangen. Für ein Transitland, wie die Schweiz, spielt diese Verkehrssicherheit eine besonders grosse Rolle. Nun haben wir in der Dampflokomotive eine sehr vollkommene Maschine, die heute auf mehr als 100 Jahre Fahrplanbetrieb zurückblicken kann. Die Dampflokomotive ist eine selbständige Einheit. Sie ist Kraftwerk (Dampfkessel) und Motor zugleich und führt auch im Tender den Betriebsstoff mit. Ganz anders verhält es sich mit der elektrischen Lokomotive, die an und für sich gar nicht leistungsfähig ist. Denn sie bedarf des Kontaktstromes. Sie bedarf der Unterstationen, der Zuleitungen und der Werke mit den verschiedenen elektrischen und mechanischen Einrichtungen. Dabei haben wir die Wasserfassungsanlagen mit den Staumauern, Stollen und Druckleitungen neben Schliessungen vergessen. Der elektrische Betrieb ist also unbedingt bedeutend komplizierter als die Dampftraktion. Jede Komplikation aber — und dazu noch eine so grosse — bedeutet eine Gefährdung der Betriebssicherheit.

Man war deshalb in massgebenden Kreisen entschieden gut beraten, dass der Elektrifizierungsgedanke erst dann verwirklicht wurde, als alle massgebenden Einrichtungen einen hohen Grad der Betriebssicherheit erreicht hatten.

Die 1906 eröffnete und von Anfang an elektrisch betriebene Simplon-Strecke konnte dabei nicht wegliegt sein. Denn sie liegt grösstenteils im Tunnel, den Blitz- und Steinschlag sowie der Lawinengefahr und den Witterungseinflüssen entzogen. Dagegen hat die Lötschbergbahn (1913 dem Betrieb übergeben) der Sache ganz Vorsehensleistung geleistet. Das dort zur Anwendung gelangte Einphasensystem mit 15000 Volt Fahrdrachtspannung und 16 $\frac{2}{3}$ Perioden wurde in der Folge ebenfalls der Elektrifizierung der Bundesbahnen zugebend gelegt. 1913 wurde die Elektrifizierung der Gotthardstrecke beschlossen. Aber es dauerte 9 Jahre, bis die erste elektrische Lokomotive dem Tessin zurollte. Der Krieg machte einen grossen Strich durch die Rechnung, wurde aber in der Folge ein mächtiger Förderer des Elektrifizierungsgedankens. Denn alle die Fahrplaneinschränkungen unseligen Andenkens, a. die komplette Unterdrückung jedes Sonntags-Zugsverkehrs, zeigten uns in überzeugender Weise die Abhängigkeit unseres Bahnbetriebes vom Ausland und drängten geradezu gebieterisch nach der Indienststellung unserer einheimischen Wasserkräfte. Mit dem Gotthard machte man den Anfang. Denn was hier geht, muss anderswo auch gehen. 1918 wurde ein allgemeines Elektrifizierungsprogramm ausgearbeitet, das die etappenweise Elektrifizierung sämtlicher Strecken der S.B.B. in 30 Jahren vorsieht. In der Folge kann man dazu, für die Strecken der ersten Etappe die beschleunigte Elektrifizierung einzuführen, so dass dieser Teil des Programmes bereits Ende 1928 erfüllt war, statt Ende 1933, wie zuerst vorgesehen. Selbster geht es freilich etwas langsam. Das Tempo hat geändert. Aber der Gedanke wird zu Ende geführt. Und nach einem halben Menschenalter wird wohl der letzte Kilometer der S.B.B. elektrifiziert sein. Dass die

Privatbahnen Schritt halten, wurde bereits angedeutet.

Sekundär hat die Elektrifizierung etliche erfreuliche Nebenfolgen gehabt. Da die elektrischen Lokomotiven schwerer sind als die „Dampfriesen“, so mussten die Brücken verstärkt werden. Dabei hat sich mancher Eisenbau in eine schicke und ästhetische Betonbrücke verwandelt. Die Drahtseilbahn, die ursprüngliche Material nach dem Rittomsee transportierte, wurde nachher dem Touristenverkehr zugeführt. Dadurch wurde das Seegebiet bequemer erschlossen. Bis Ende des verflossenen Monats Mai hat das Schweizer Volk 702 Millionen Franken für die Elektrifizierung der Bundesbahnen ausgegeben. In dieser Summe sind die verschiedenen Bahnkraftwerke inbegriffen. Der Gedanke, ob der Betriebsstrom von bestehenden Werken bezogen oder in eigenen Zentralen erzeugt werden solle, wurde lange erwogen. Doch entschloss man sich aus Gründen der Verantwortung gegenüber der Öffentlichkeit zur absoluten Unabhängigkeit und damit zu eigenen Kraftwerken. Die bedeutendsten davon sind die Zentralen Rittom im Tessin (6000 PS.), Amsteg (7500 PS.), Barberie (Wallis, 6500 PS.) und Vernayaz (7700 PS.). Eine 310 km lange Leitung, die mit 132 000 Volt betrieben wird, verbindet diese vier Zentralen unter sich, so dass eine gegenseitige Aushilfe möglich ist. Vor einigen Jahren haben die Bundesbahnen die Beteiligung am Baute des Elektrizitätswerkes beschlossen und sich einen Anteil von rund 55 000 PS. gesichert. Im Bedarfsfall kann Strom von privaten Werken bezogen und im Umtausch Strom an solche geliefert werden.

Und nun nochmals: in keinen Prospekten die Elektrifizierung vergessen! Der Hinweis auf das rauch- und russfreie Reisen in einem Lande voll herrlicher Naturschönheiten ist ein Plus, das nicht genug ins Treffen geführt werden kann. Es ist ein Erleben für den Ausländer, die längsten Tunnel bei offenem Fenster durchfahren zu können!

Das Restaurant in der Luft!

Von Bruno Herzog, Leiter der Bewirtschaftung des Luftschiffes „Graf Zeppelin“, Friedrichshafen a. B.

Hierzu 6 Bilder

Wie mag es wohl um das leibliche Wohl an Bord des Luftschiffes bestellt sein? Gibt es überhaupt da droben etwas Vernünftiges zu essen und zu trinken? Muss man sich nicht Proviant mitnehmen? Und viele andere diesbezüglichen Fragen hört man so oft. Umso begreiflicher ist das Erstaunen der Fahrgäste, wenn ihnen an Bord zu angemessenen Preisen alles das geboten wird, was man von einem Restaurant auf der Mutter Erde gewohnt ist zu verlangen.

Über die Bewirtschaftung des Luftschiffes auf Überseefahrten ist in diesem Blatte schon ausführlich geschrieben worden und weitere Kreise dürfte auch ein kurzer Überblick über die Verproviantierung während einer der so ausserordentlich beliebten Schweiz-Fahrten interessieren. In der Regel startet das Luftschiff von Friedrichshafen zwischen 8 und 9 Uhr und kommt zwischen 16 und 17 Uhr zurück. Somit ist

Erstes und Zweites Frühstück, Mittagessen und Nachmittagskaffee vorzusehen.

Die mitzunehmende Menge wird am Vorabend nach Bekanntsein der Anzahl der Fahrtteilnehmer, welche sich zwischen 80 und 85 Personen einschliesslich der Besatzung bewegt, genau nach Gewicht berechnet, um erstens dem Ingenieur, der für die Tragfähigkeit des Luftschiffes verantwortlich ist, Mitteilung zu machen und zweitens nicht unnötigen Ballast mitzuführen. Im Gegensatz zu den tagelangen Überseefahrten, bei welchen zu einem Teil Konserven verarbeitet werden müssen, wird für diese Tagesfahrten nur frisches Material mitgenommen, das aus der Küche des zum Zeppelin-Konzern gehörenden Kurgarten-Hotels stammt.

Die Verproviantierung geschieht folgendermassen: Die Suppen werden fix und fertig in der Hotelküche zubereitet und in luftdicht abschliessbaren Behältern an Bord gebracht, sodass sie nur heiss gemacht zu werden

brauchen und die vorgesehenen Einlagen erhalten. Das frische Fleisch oder die Fische werden in der Bordküche auf einem vorzüglich funktionierenden elektrischen Herd gebraten oder gekocht, je nach den festgelegten Menüs für Passagiere und Besatzung. Dagegen bildet das Geflügel eine Ausnahme, welches, um Zeit und Raum zu gewinnen, von der Hotelküche vorgebraten wird. Die Beilagen werden verschiedentlich behandelt. Die Kartoffeln werden der Verarbeitungsart entsprechend parriert, die Gemüse blanchiert, die Salate fertig geputzt mitgenommen und oben zubereitet, während andere Beilagen, wie Spätzle, gefüllte Tomaten, Kartoffelsalat, Saucen etc. fertig an Bord kommen; auch die Süss-Speise wird bis auf die erforderliche Garnitur von der Hotel-Pâtisserie geliefert. Das Gewicht dieser Lebensmittel und der Materialien für die Frühstücke etc. variiert zwischen 130 und 140 Kilo. Ausser diesen für eine Tagesfahrt bestimmten Lebensmitteln wird ein sogenannter „Eiserner Bestand“, der im Innern des Luftschiffes verstaut wird, mitgeführt. Derselbe enthält alles, was für die Verpflegung von 80 Personen für weitere 24 Stunden erforderlich ist, im Falle das Luftschiff durch irgendwelche Umstände länger als vorgesehen in der Luft bleiben muss.

Den Küchendienst besorgt ein Chefkoch mit einem Kommiss und das Service liegt in den Händen eines Oberstewards und zweier Stewards. Erstes und zweites Frühstück, sowie der Nachmittagskaffee und sonstige Verabreichungen werden ganz nach Wunsch zu jeder Zeit serviert und das Mittagessen zwischen 12 und 14 Uhr in alt-hergebrachter Table d'hôte — Sitte in zwei Etappen. Selbstverständlich wird mit dem Service Rücksicht genommen beim Überfliegen interessanter Gegenden. Neben den von allen Seiten anerkannten Leistungen der Bordküche genießt der „Keller“ des Luftschiffes den Ruf, allen Anforderungen gewachsen zu sein und für jeden Gaumen etwas hervorragendes zu bieten.

Die nebenstehenden Bilder stellen dar: Bild 1 einen Teil des Speise-Salons; Bild 2 das Luftschiff-Service, ausgeführt in kostbarem Porzellan mit goldenem und blauem

Dekor und Monogramm; Bild 3 zeigt eine Verladung eines Teils des Proviantes für eine Südamerikafahrt; Bild 4 das Luftschiff auf einer Schweiz-Fahrt über dem Bürgenstock mit dem Pilatus im Hintergrund. Zuletzt 2 Abbildungen von Speisekarten, wie sie auf den Übersee- und Schweizer Fahrten Verwendung finden. Sie sind in Bunddruck ausgeführt und haben bei den Fahrgästen ob ihrer Originalität grossen Anklang gefunden und werden eifrig gesammelt.

Fensterlose Badzimmer mit W. C.

Bei Renovationen kommt es häufig vor, dass zwischen zwei Gästezimmern zwei Badzimmer mit W. C. eingebaut werden. Eines dieser Badzimmer, zum Gästezimmer rechts gehörend, geht nach einer Aussenfront oder dem Hof und kann leicht gelüftet werden. Das andere Badzimmer dagegen, zum Gästezimmer links gehörend, ist vom Korridor begrenzt und deshalb fensterlos. Ist nun deshalb keine richtige Lüftung möglich? Man hat in den Vereinigten Staaten die Lösung meistens darin gefunden, dass ein Entlüftungsgschacht sämtliche senkrecht übereinander gelegenen Badzimmer miteinander verbindet. In diesem Schacht sind auch die Rohrleitungen verlegt. Durch einen motorisch angetriebenen Saugventilator wird im Schacht ein Unterdruck erzeugt, so dass eine Luftbewegung nach aufwärts entsteht. Trägt man dafür Sorge, dass die Badzimmerabschlüsse nicht bis ganz auf den Boden reichen, so dass Frischluft nachströmen kann, so erreicht man eine einwandfreie Entlüftung. Die Lösung hat immerhin den Nachteil der Geräuschübertragung des Ventilators. Ferner ist mit der Verrostung der Leitungen durch die feuchte Abluft zu rechnen. Zu nennen wären noch die Kosten des elektrischen Stromes für den Antrieb des Ventilators.

Es wird nun von fachmännischer Seite eine andere Lösung vorgeschlagen, die allerdings bisher nirgends zur praktischen Ausführung kam, aber immerhin volles Interesse verdient. Danach würden die Schächte beibehalten. Aber der Ventilator käme in Wegfall. Damit die Luft trotzdem in Bewegung gerät, führt man in diesen Schächten unisolierte Warmwasserleitungen hindurch (d. h. es braucht keine spezielle Leitung zu sein, man benützt einfach den Schacht, um in ihm eine ohnehin erforderliche Zuleitung nach irgend einer Radiatorgruppe oder Warmwasserzapfstellen zu verlegen). Indem sich nun die Schachtluft an den Rohrwandungen erwärmt, entsteht ein natürlicher Auftrieb und damit auch die Entlüftung der Badzimmer. Hat man ein warmes Bad genommen, so verstärkt die entweichende warme Luft den Auftrieb und die Entlüftung wird intensiver. In diesen Schächten dürfen allerdings nur die Warmwasserleitungen verlegt werden. Für alle übrigen Rohrleitungen sind andere Schächte zu benützen.

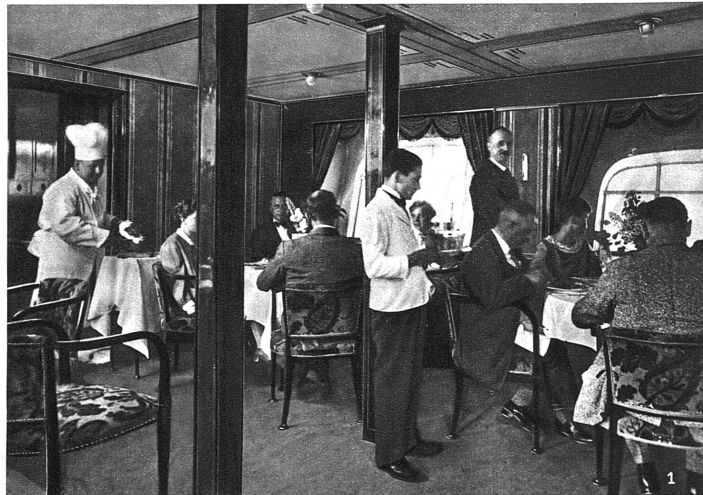


Photo: Luftschiffbau Zeppelin, Friedrichshafen a. B.



Photo: Luftschiffbau Zeppelin, Friedrichshafen a. B.

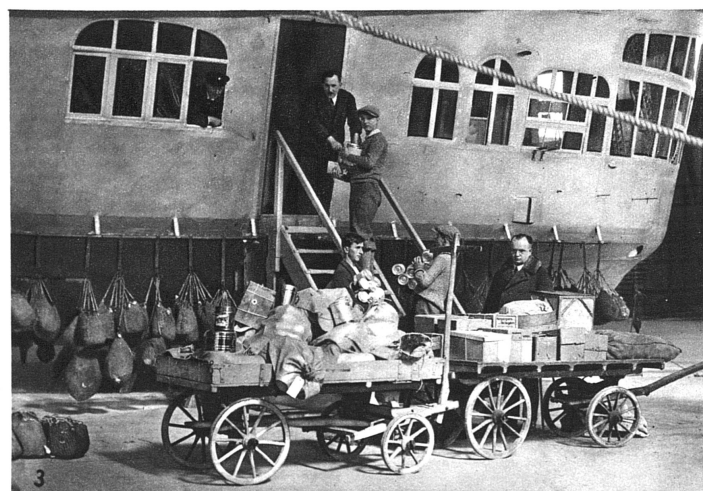


Photo: Luftschiffbau Zeppelin, Friedrichshafen a. B.

AN BORD DES LUFTSCHIFFES GRAF ZEPPELIN

	SCHWEIZ - FAHRT Donnerstag, den 20. Juli 1933. ... MITTAGESSEN Klare MOCHURTELE Suppe. ... KALBWEINEN - RIPPENSTÜCK auf Hauschmeister Art mit Tomaten- & Kartoffel. ... MAISONNÉ - RISOTTO mit Fleischbeleg. ... RM 5.50	
--	---	--

BEWIRTSCHAFTUNG
KURGARTEN-HOTEL · FRIEDRICHSHAFEN

AN BORD DES LUFTSCHIFFES GRAF ZEPPELIN

	RIO DE JANEIRO - PERNAMBUCO Donnerstag, den 19. Okt. 1933. ... MITTAGESSEN Trogkote - Suppe. ... Kalbsbraten mit Jg. Kartoffeln & Erbsen, Tomatenkartoffeln. ... Ananas mit Fleischbeleg und Kirsgebäck. ... ABENDESSEN Pastetchen nach Jostville. ... Schokolade in Sahne mit Spätzle, gedämpften Sellerie & Prügelnbeeren. RM 11.00	
--	--	--

FAHRT
ZUR
-WELT-
AUSSTELLUNG
CHICAGO
1933

BEWIRTSCHAFTUNG
KURGARTEN-HOTEL · FRIEDRICHSHAFEN

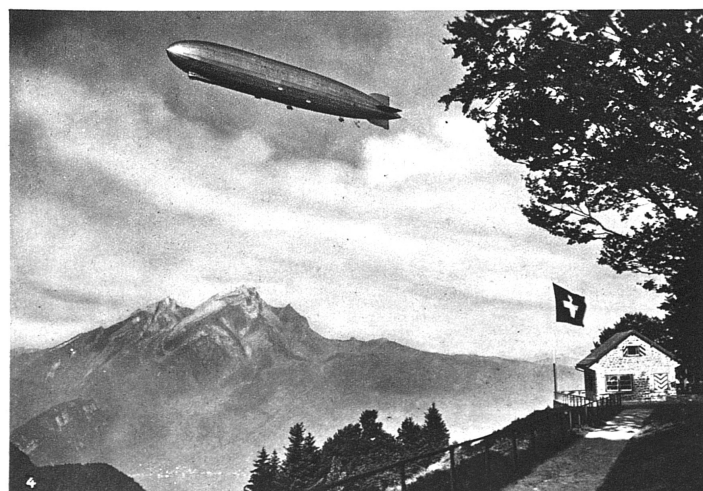


Photo: Luftschiffbau Zeppelin, Friedrichshafen a. B.

Kupferrohre im Betrieb

In der Neuzeit spielt das Kupfer als Material für Wasserleitungsrohre in Hausinstallationen eine immer grössere Rolle. Bereits im Jahre 1933 hatte eine bekannte einheimische Firma an der Mustermesse Armaturen für Kupferrohre ausgestellt. Kürzlich trafen wir unter den verschiedenen für die Einrichtung des fliessenden Wassers in einem Hotel gemachten Kostenschlägen auch auf einen, der Kupferrohre vorsah.

In den Vereinigten Staaten gewinnt das Kupferrohr ebenfalls an Boden. Es verdrängt dort zusehends das Messingrohr. Bei uns führte sich das Messing als Rohmaterial nie ein. Aber drüben sind die Verhältnisse anders. Man hat dort meistens Oberflächenwasser, das häufig weich und kohlenstoffhaltig ist oder dann mineralstoffarm und Metall gerne angreift, namentlich aber Eisen, Zink und Blei. Eisenrohre wurden deshalb angegriffen. Verzinnte Eisenrohre verloren die Verzinkung; das die Bleirohre durchströmende Wasser nahm gesundheitsschädigende Eigenschaften an, weil es in Lösung übergegangen Blei enthielt. Messing war in Bezug auf das Verhalten gegenüber solchem Wasser all den erwähnten Metallen überlegen. Und doch zeigten sich ebenfalls Nachteile. Denn Messing ist hart und stellt sich bei dicken Rohrwänden teuer und dementsprechend auch in der Verlegung und Bearbeitung. Messingrohre mit dünnen Wänden haben aber den Nachteil der relativ raschen Zerstörung durch Elektrolyse, vorausgesetzt immerhin, dass sich im Wasser freier Sauerstoff befindet. Denn Messing ist eine Legierung aus Zink und Kupfer. Beide Substanzen bilden in Verbindung mit dem Wasser und dem darin enthaltenen freien Sauerstoff ein galvanisches Element, in dem naturgemäss das Zink aufgelöst wird. Ähnlich verhält sich das verzinnte Eisen. Nur ist hier der sogenannte Potentialunterschied wesentlich geringer, bzw. es kommt ein viel schwächerer Strom zustande. Aber immerhin ist in solchen Rohren die Verzin-

kung nach 5—8 Jahren ebenfalls verschwunden.

Kupfer ist nun in chemischer, physikalischer und hygienischer Hinsicht all den obenerwähnten Metallen überlegen. Kupferrohre benötigen keine Schutzschicht; Eisen, Blei und Zink dagegen wohl. Kupfer schützt sich selbst gegen Angriffe. Der Schutz der Kupferrohre ist ganz unabhängig von der Beschaffenheit des Wassers. Nur der im Wasser enthaltene Sauerstoff spielt eine Rolle. Er führt zur Bildung von Kupferoxydul. In dieser Kupferoxydulschicht liegt der Schutz. Die Schicht stellt sich bei warmem Wasser oft sehr rasch ein, bei kaltem dauert es etwas länger. Legt man aber Wert auf eine rasche Bildung dieser Schicht, so kann man dies erreichen, indem man dem Wasser gewisse Substanzen beigibt, wie Nitrate, Nitrite, Bikarbonat der Alkalien und der Erdalkalien. Im eigentlichen Sinne des Wortes bildet das Kupferoxydul nicht etwa eine Auflagerschicht, sondern es dringt in das Kupfer selbst ein und steht mit ihm in fester mechanischer Verbindung. Das Oxydul erhält mit der Zeit eine typische Farbe, die sogenannte Patina. Die Farbe ist nicht etwa mit Grünspan zu verwechseln, der nur bei Anwesenheit von Essigsäure entstehen kann.

Hat sich einmal das Oxydul gebildet, so gilt das Kupferrohr als geschützt. Überall, wo die Bildung einer solchen Kupferoxydulschicht möglich ist, werden nach einiger Zeit im fliessenden Wasser nur noch Kupferspuren im Betrag von 0,1—0,3 Milligramm pro Liter vorgefunden. Das ist ganz unbedeutend. In verzinnten Eisenrohren z. B. beträgt die Zinkmenge 1—0,3 Milligramm. Die Patina kann sich immer erst nach der Bildung der Oxydulschicht einstellen. Der Patina selbst kommt keine Schutzwirkung zu. Kupferrohre können dünner ausfallen, als eiserner. Es sind uns Fälle bekannt geworden, wo sich die Anlage mit Kupferrohren nicht teurer stellte, als die Ausführung in Eisen. Der Preis ist heute entschieden kein Hindernis mehr.

Schutz von Holz gegen Feuer und Fäulnis

Wir lesen in der Zeitschrift „Bautenschutz“ (das gibt es auch schon!), dass die Technik kein einziges Präparat kennt, das das Holz in einem oder mehrmaligen Anstrich beigebracht werden kann und es dann so vollends imprägniert, dass es als absolut unverbrennbar anzusehen ist. Alle Mittel, die unter solchen Versprechungen propagiert werden, sind abzulehnen. Praktisch kann man lediglich erreichen, dass das Holz schlechter brennt und sich schwieriger entflammt. Dies kann durch eine ganze Reihe von Substanzen erreicht werden. Darunter ist jenen der Vorzug zu geben, die ins Holz eindringen, weil sie nicht der Abnutzung durch äussere Einflüsse unterworfen sind und besser imprägnieren als lediglich eine Deckschicht. Ferner soll der Funkenflug verhindert werden (ein Feuer darf also nicht weiter dringen). Die Substanz darf die Festigkeit des Holzes nicht

beeinträchtigen und soll gleichzeitig Fäulnis schützen sein.

Man hat sehr gute Erfahrungen mit dem Präparat „Pyromor“ gemacht, das bei eingebautem Holz im mehrmaligen Anstrich aufgetragen wird. Nach dem verlegten Holz sollte dagegen nach dem Tauchverfahren behandelt werden, weil dann eine viel bessere Imprägnierung der innern Schicht stattfindet. Wasserglas ist nicht zu empfehlen. Es wird gerne spröde und blättert dann ab. Es macht zudem das Holz nur schwer entflammbar, aber kann die Fäulnis nicht verhindern. Pyromor dagegen vermindert nicht nur die Entflammbarkeit, sondern schützt auch gegen Fäulnis und tierische Schädlinge. Es verdrünst nicht, und der Schutz hält deshalb lange an. Es lässt sich leicht verarbeiten und ist mit der Spritzpistole auftragbar. Dies dürfte besonders im Dachstock angenehm empfunden werden.

Bodenheizung durch Warmwasserrohrleitungen

In der „Hotel-Technik“ vom 17. März 1932 tauchen wir bereits der elektrischen Bodenheizung Erwähnung. Wir machten auf die Nützlichkeit dieser Heizung aufmerksam, weil Gemüse und Obst immer mehr ausserhalb der eigentlichen Reifezeiten verlangt werden und diesem Wunsch durch künstliche Zucht nachgegangen werden muss. Man verneint nicht, dass auch diese Heizung den Bodenreicht um besser imprägnieren als lediglich eine Deckschicht. Ferner soll der Funkenflug verhindert werden (ein Feuer darf also nicht weiter dringen). Die Substanz darf die Festigkeit des Holzes nicht

Lehmboden erfordert einen höheren Wärmeaufwand als der Sandboden. Letzterer bedarf pro Quadratmeter eines Wärmeaufwandes von 50—70 Kalorien in der Stunde. Lehmboden dagegen benötigt 70—100 Kal. Vorausgesetzt ist bei diesen Zahlen eine Aussentemperatur von 15 Grad unter Null. Die Heizung kommt sowohl für Treibhäuser in Frage, wie für Gemüsehöfe.

Bei Annahme eines sogenannten Kalthauses, das bei einer Aussentemperatur von 15 Grad unter Null auf 15 Grad über Null gehalten werden muss, wären bei 500 Quadratmeter Pflanzfläche stündlich rund 180 000 Kalorien für die Raum- und 31 750 Kalorien für die Bodenheizung erforderlich. Für den Kessel würde eine Heizfläche von 22 1/2 Quadratmeter für den Wärmebedarf des Raumes erforderlich sein, zuzüglich 4 Quadratmeter für die Bodenheizung. Man sieht also, dass in manchem Fall der Wärmebedarf der Bodenheizung durch eine kleine Vergrößerung des Kessels gedeckt werden kann. Die Gesamtröhrlänge für die Bodenheizung würde 575 Meter betragen (innerer Durchmesser: 1 1/4 Zoll). Für die Raumheizung des Kalthauses wären dagegen noch 1665 Meter Rohr erforderlich. Vorzusehen wäre ferner ein Heisswasserwärmer für 600 Liter. Pro Quadratmeter Bodenfläche würden stündlich (Raum- und Bodenheizung zusammen) 615 Gramm Brennstoff benötigt. — Handelt es sich um ein sogenanntes Warmhaus, in welchem die Innentemperatur auf 25 Grad zu halten ist, so steigt der stündliche Brennstoffbedarf auf 820 Gramm und die Heizfläche des Kessels auf 37,75 Quadratmeter, wovon 3 1/2 auf die Raumheizung entfallen. Letztere würde stündlich 260 000 Kalorien erfordern, die Bodenheizung dagegen 41 750 Kal. Dafür wären 740 Meter Rohr von 1 1/2 Zoll zu verlegen, für die Raumheizung dagegen 3 100 Meter. Der Heisswasserwärmer müsste für 750 Liter dimensioniert werden.

Die Heisswasserwärmer können in liegender und stehender Ausführung erstellt werden. Der stehende ist der Vorzug zu geben. Für die Heizschlange hat sich Kupfer sehr vorteilhaft erwiesen. Die Schlinge (damit auch der Heisswasserwärmer) kann nicht nur mit heissem Wasser, sondern ebenfalls mit Niederdruck-Dampf gespeien werden.

Sichern eines Baues gegen Ratten

Der Kampf gegen die Ratten ist nicht nur eine Sache von Giften und Fallen, sondern ebenfalls eine Angelegenheit entsprechender baulicher Vorkehrmassnahmen. Offene Abwasserrohre bilden eine beliebte Einfallsforte für die Tiere. Solche Rohre sind deshalb insoweit zu sperren, dass sie den Zweck erfüllen, jedoch den Ratten keinen Weg lassen. Durchführungen von Gas-, Wasser- und elektrischen Leitungen müssen mit festem Material gedichtet werden, damit die Tiere nicht durch Zernagen eine Passage schaffen können. Es schadet nicht, solche Durchtrittsstellen periodisch auf Intaktheit zu untersuchen. Höfe und Garten müssen übersichtlich sein, tote Winkel sind zu vermeiden. Höfe sind mit einer Zementschicht abzudecken. Wo im Boden Gruben ausgespart sind zur Aufnahme der Abfälle, müssen sie durch Blechdecke

ganz und dicht zugedeckt werden können. Die Gruben selbst müssen mit undurchdringlichem Mauerwerk ausgefüllt sein. Kelleroberflächen zu ebener Erde sind mit rattensticheren Rosten aus engmaschigem dickem Draht zu verkleiden. Die Mauern der Hausfronten müssen bis 1 Meter über Erdboden mit einer sehr glatten Schicht verkleidet sein, damit den Tieren jede Möglichkeit des Hinankletterns genommen ist. Hausflure und Räume zu ebener Erde sind mit Steinplatten oder Asphalt zu belegen (darüber erst wäre das Parkett aufzutragen). Hohe und glatte Sperrwände verhindern den Übertritt aus dem Dachgeschoss eines angebauten Hauses. Schon bestehende Rattenlöcher sind zu verstopfen, und zwar mit Zement und Glasscherben. Müll und Schutt sollten nicht in der unmittelbaren Nähe des Hauses abgelagert werden.

Was die Technik Neues bringt

Schalldichte Schelebewände

Solche Wände sind bekanntlich dazu bestimmt, zwei aneinander grenzende Säle rasch in einen einzeln zu verwandeln. Eine Firma verwendet sein als Baumaterial eine doppelte Holzkonstruktion mit schalldämpfender Wergewebe und hat damit sehr gute Resultate erzielt. Derartige Wände sind zweiteilig, d. h. sie werden von der Mitte aus nach beiden Seiten hin geöffnet. Man hat sie schon für Gesamtoffnungen von bis 12 Meter gebaut. Unsichtbare Kugellager erleichtern das Ausziehen und das Zusammenstossen der Wände.

Neues Schaumwein-Herstellungsverfahren

Bekanntlich beruht die Herstellung von Schaumwein auf jahrelanger Einlagerung und Behandlung des Naturweines. Nunmehr ist ein Verfahren entwickelt worden, um jeden Naturwein sofort in Sekt überzuführen. Wir sehen zwar für Epernay und Reims absolut keine Gefahr. Aber immerhin ist doch das Verfahren einer kurzen Würdigung wert. Gewöhnlicher Wein wird in einer Sektflasche mit den nötigen Zutaten (Zucker, Bouquet usw.) versehen. Dann wird die Flasche in den patentierten Sektapparat eingespant. In diesem Apparat wird mittels unter hohem Druck stehender Kohlensäure der Wein aus der Flasche hinausbefördert und in einen Behälter zerstäubt, in welchem er, mit Kohlensäure gesättigt, wieder in Tropfen zu-

sammenläuft. Bei dieser Zerstäubung wird das Bouquet des Weines sofort in Freiheit gesetzt und nicht erst nach langer Lagerung, wie beim jetzigen Verfahren. Der ganze Sektzubereitungsprozess dauert nur 20 Sekunden. Eisgekühlte Weine ergeben eine bessere Wirkung. Solcher Schaumwein kann offen ausgeschenkt werden. Dies ist dort von Wichtigkeit, wo eine spezielle Champagnersteuer eingeführt ist. Denn der offene Ausschank fällt selten unter diese Steuer.

Wir nehmen selbstverständlich mit diesen Zeiten zum Verfahren selbst in keiner Weise Stellung und begnügen uns mit der sachlichen Beschreibung des Vorganges, der nicht nur auf der Sättigung des Weines mit Kohlensäure beruht, sondern ebenfalls auf der momentanen Zerstäubung des Weines. Auf einen Vorteil sei doch noch aufmerksam gemacht: Verwendung einheimischer Weine für die Sektherstellung.

Neues Desinfektionsgas

Die sehr wirksame aber auch recht gefährliche Blausäure ist aus naheliegenden Gründen in manchen Staaten und Ortschaften für die Verwendung in bewohnten Gebäuden verboten. In Deutschland hat man für solche Fälle das sogenannte „T-Gas“ geschaffen, das von den Behörden erlaubt ist. Es tötet sämtliche Insekten, aber auch Mäuse und Ratten. Dagegen wirkt es auf Warmblüter nur wenig giftig. Die Wirkung auf den Menschen ist auch nur dann schädlich, wenn er das Gas in sehr grossen Mengen einatmet.

Technischer Fragekasten

Frage No. 129: **Garageheizung durch Gas.** An Verschiedene. — Zweifelsohne hat die Gasheizung in der Garage ihre spezifischen Vorteile. Im Vergleich zur Warmwasserheizung springt ein Vorteil sofort ins Auge: der Radiator braucht nur dann eingeschaltet zu sein, wenn Wagen eingeparkt sind, während ein mit warmem Wasser gespeisener Radiator stets eingeschaltet sein muss, um die Gefahr des Einfrierens vorzubeugen. Der Betrieb der Gasöfen lässt sich automatisieren. Bei Frostgefahr genügt es also, die Stichtlampe anzuzünden. Der Automat sperrt dann die Gaszufuhr auf, sobald die Temperatur im Raum unter einen gewissen Punkt gesunken ist und er dröselt das Gas, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Es hat sich als zweckmässig herausgestellt, den Gasofen an der Rückwand der Garage zu montieren, weil dann der Kühler des Wagens in den Strahlungsbereich des Ofens kommt.

In Bezug auf gesetzliche und sicherheitspolizeiliche Vorschriften, die bei der Anlage solcher Öfen zu beachten sind, wenden Sie sich am besten an die zuständigen Ortsbehörden. Uns sind solche Vorschriften nicht bekannt. Und bei der Verschiedenheit der kantonalen Gesetzgebungen hätte es auch keinen Zweck, hier etwas zu bringen, das nur in einem einzigen Kantone Gültigkeit haben könnte. Es ist aber lediglich gesetzliche Bestimmungen zu kennen. Darnach muss sich die Unterkannte des Ofens so hoch über dem Boden finden, dass Gemische von Luft und Benzindampf die heissen Radiatorflächen nicht erreichen können. Als Minimalmass gilt 1,50 Meter. Die einzelnen Glieder des Radiators müssen einwandfrei unter sich abgedichtet sein. Die Ventile, Verschluss- und Reinigungsstöpsel der Glieder dürfen nicht lose einsetzbar sein, sondern sind festzuschrauben. Der ganze Radiator ist von einer Verkleidung zu umgeben, die durch Verschraubung mit ihm eng verbunden ist und erst nach dem Lösen der Schrauben entfernt werden kann. Man will dadurch verhindern, dass man aus Unvorsichtigkeit Öl- oder benzindurchtränkte Lappen auf die heissen Radiatorflächen legt. Die Unterthan der Heizung erforderliche Luftzufuhr darf nur von Aussen her erfolgen oder dann von einem Raum aus, in welchen keine Benzengase eindringen können. Die Mauerdurchführungen müssen gasdicht gemacht werden. Gasdicht ist ebenfalls die Verbindung mit dem am Ofen selbst angelegten Rohrstrutzen zu sein. Die Zündung darf nur von Aussen her erfolgen.

Frage No. 130: **Heisswasserheizung.** An Herrn F. in B. — Heizungsfachleute vertreten die Ansicht, dass der Heisswasserheizung noch eine grosse Zukunft bevorsteht. Sie ist dadurch charakterisiert, dass Wasser von zirka 135 Grad in den Rohren zirkuliert. Das Basler Hallenschwimmbad hat gegenwärtig mit dieser Heizung ausgestattet und dürfte im Frühling in Betrieb kommen. Man darf auch hier das Kind nicht mit dem Bade ausschütten. Wo die Raumheizung den überwiegenden Anteil der erzeugten Wärme beansprucht, ist es richtiger, das bisherige System beizubehalten und — falls wirtschaftlich durchführbar und der Elektrizität überlegen — für den Warmwasserbedarf der Bäder die Küche und die Waschküche (alles dies sind Anschlüsse mit sich im Laufe des Jahres oder der Saison nur unmerklich verändernd, bzw. praktisch konstantem Wärmebedarf) jedoch eine eigene Heisswasserbereitungsanlage vorzusehen. Wo der sogenannte technische Wasserbedarf ebenso wichtig oder noch wich-

tiger ist, als der Bedarf für die Raumheizung, kann die Lösung mit Heisswasser von 130—190 Grad sehr vorteilhaft sein. Also auch hier gilt die Regel, dass jeder Fall für sich zu prüfen ist.

Frage No. 131: **Boiler für Oelfeuerung.** An Verschiedene. — Es gilt tatsächlich bereits Boiler für Oelfeuerung. Sie zeichnen sich aus durch eine sehr rasche Aufheizzeit. Das Modell von 1000 Liter ermöglicht beispielsweise, den Gesamtinhalt innert etwa 45 Minuten von 10 auf 90 Grad zu erwärmen. Diese Boiler sind in dem Sinne konstruiert, dass sie im Bedarfs- oder Konvenienzfall auch mit Kohle geheizt werden können.

Frage No. 132: **Trockenkühler für Schaumwein.** An Herrn M. in N. — Es stimmt, dass es solche Trockenkühler gibt. Auf die Vorteile sei nur andeutungsweise hingewiesen: Etiquette bleibt erhalten und ein Abtropfen auf das Tischtuch wird vermieden. Die Trockenkühler nehmen viel weniger Platz ein als der Nasskühler. Wenn wir richtig informiert sind, benutzt die Kellerei ebenfalls auf Eis, doch handelt es sich um eine Konstruktion nach Art des Bain-Marie, so dass also eine direkte Berührung zwischen Flasche und Kältemittel ausgeschlossen ist. Es wird aber wohl möglich sein, solche Kühler auch mit Trockeneis zu betreiben.

Frage No. 133: **Warmwasserversorgung der Waschtische.** An Verschiedene. — Sie haben Kostenvorschläge erhalten, die teilweise Zirkulation vorsehen und teilweise auf diese Zirkulation verzichten und möchten nun den Unterschied kennen. Wenn keine Zirkulation vorgesehen ist, stehen die verschiedenen, die Anzapfstellen speisenden Rohrleitungen nur in einfacher Verbindung mit dem Warmwasserspender (Kessel, Boiler etc.). Die Anlage wird deshalb einfach und billig. Der Nachteil besteht aber darin, dass das Wasser in den Rohrleitungen nicht miterwärmt wird. Über Nacht können nun diese Leitungen sich merklich abkühlen. Wenn dann der Gast am frühen Morgen den Warmwasserhahn öffnet, so strömt eben kaltes Wasser aus und er muss eine Weile warten, bis vom Warmwasserspender her das heisse Wasser nachströmt. Tagsüber kann sich der gleiche Nachteil einstellen, je nach den Zeitintervallen zwischen den einzelnen Wasserentnahmen. Ist aber Zirkulation vorgesehen, so ist jede Rohrleitung doppelt mit der Warmwasser-Anzapfstelle eine Ringleitung den Kreislauf mit dem Kessel oder dem Boiler schliesst. Alle Rohrleitungen bilden jetzt mit der Warmwasserquelle kommunizierende Gefässe. Das bedeutet, dass das Wasser in den Rohrleitungen stets von der Wärmequelle (also von der Gasflamme, den elektrischen Heizkörper oder dem Öl- bzw. Kohlenfeuer) miterwärmt wird und im ganzen Kreislaufsystem praktisch immer die gleiche Temperatur herrscht. Man erhält also stets sofort warmes oder heisses Wasser. Natürlich kommt diese Einrichtung teurer. Aber sie entspricht den Ansprüchen des Gastes, der es bestimmt nicht liebt, vor dem Wasserhahn eine Weile zu warten, bis Wasser mit der richtigen Temperatur ausströmt. Wir möchten deshalb für Hotels stets die Zirkulation befürworten, trotz den Temperaturverlusten. Sonst hat der Gast das Gefühl, er erhalte überhaupt nicht warmes Wasser oder die Anlage sei nicht in Ordnung. Und wer warmes Wasser will, möchte es gerne sofort haben.

Kupferrohre haben den grossen Vorteil, die Wärmeverluste in Anlagen ohne Zirkulation stark zu mildern, ohne sie aber ganz aufheben zu können.

Avis aux Sociétaires

Assainissement de la situation des locataires d'hôtels

On sait que la S. S. H. a demandé l'automne dernier, dans une pétition aux autorités fédérales, d'accorder, en corrélation avec l'action de secours de la Confédération à l'hôtellerie, une certaine protection juridique aux hôteliers qui ont pris leur entreprise à bail et qui sont tombés dans des difficultés financières. Les autorités se sont déclarées disposées à étudier notre requête et à soumettre la question à la commission parlementaire qui se réunira le 7 février 1934, pour discussion et présentation de propositions.

Afin de pouvoir exposer la vraie situation des intéressés, il est maintenant absolument nécessaire que notre Bureau central soit renseigné aussi exactement que possible sur les nombreuses difficultés dont souffrent en ces temps de crise les hôteliers locataires de leurs établissements. En effet, le Bureau central doit répondre à un certain nombre de questions qui lui sont posées à ce sujet par la division de la justice du Département fédéral de justice et police. Comme le délai impart pour cette réponse est extrêmement limité, nous devons recourir à l'intermédiaire de notre journal professionnel pour inviter les membres de la S. S. H. qui ont pris des hôtels à bail à nous renseigner le plus promptement possible, brièvement mais clairement, sur leur situation. Nous devrions connaître en particulier la durée moyenne des baux, le montant des loyers en comparaison avec le chiffre d'affaires total, les charges pesant sur les entreprises du fait des loyers échus et non payés et des données sur la situation financière des hôteliers locataires.

De la réponse prompte et exacte à ces questions par les intéressés dépend en grande partie l'obtention ou le refus de la protection juridique sollicitée. En conséquence, nous prions très instamment les hôteliers ayant pris leur entreprise à bail de communiquer immédiatement les renseignements demandés à la Direction de notre Bureau central à Bâle. Il est bien évident que les informations reçues seront traitées d'une manière absolument confidentielle et qu'aucun nom ne sera transmis aux autorités.

Service de placement

Plus tôt que les années précédentes, l'Hôtel-Bureau, service officiel de placement de la Société suisse des hôteliers, reçoit des demandes de personnel pour la prochaine saison d'été. Les employés désireux d'occuper une place de saison sont priés en conséquence de nous adresser leurs offres dans le plus bref délai possible. Dans la règle, les hôtels où la saison commence de bonne heure engagent leur personnel déjà pendant les mois de janvier et février.

Les employés en quête de travail qui sont présentement inscrits à l'Hôtel-Bureau voudront bien nous faire savoir si nous pouvons utiliser leurs offres aussi pour des postes de saison d'été. Afin de prévenir tout malentendu, les employés à salaire fixe nous indiqueront séparément le salaire demandé pour une place de saison et pour une place à l'année. Les demandes de places doivent être propres et soignées et fournir des renseignements complets, c'est-à-dire sans lacunes, sur l'activité antérieure. Les offres d'employés du bureau et du service, des gouvernantes et des filles de chambre, des portiers, des liftiers et des chasseurs doivent en tout cas être accompagnées d'une photographie appropriée, de préférence une photo de passeport.

Pour nous faciliter l'accomplissement de notre tâche dans les meilleures conditions possibles, les employeurs comme les employés

sont instamment priés de répondre promptement aux offres de services ou de places. Les offres qui ne conviennent pas devraient être retournées au plus tard dans la huitaine à l'expéditeur. Les employés cherchant de l'ouvrage et qui laissent sans réponse une offre patronale sont rayés de la liste des candidats au poste en question; en cas de récidive, ils sont exclus de l'utilisation de notre service de placement.

Hôtel-Bureau, Bâle
Gartenstrasse, 46.

Notes sur le corporatisme

L'article de M. Georges Bruscheiller sur la corporation, que nous avons publié dans nos numéros du 21 décembre et du 11 janvier, nous a valu quelques correspondances fortement désapprobatives, d'où nous tirons les considérations ci-dessous. *Audiatur et altera pars.* Il n'est que juste de donner aussi la parole aux avocats de l'autre partie. Mais ce sujet ne doit pas encombrer nos colonnes. Nous avons à traiter des problèmes dont la solution est plus urgente par ces temps de crise.

Au premier abord, l'idée de la corporation unissant dans une heureuse harmonie les efforts du capital, du patronat et du travail est infiniment séduisante. Elle semble promettre l'avènement d'une ère de félicité dans la paix sociale et économique, une ère de prospérité matérielle et morale pour tous. Mais cette idée ressemble malheureusement aux décors de théâtre, qu'il ne faut pas regarder de trop près, ni à la grande lumière du jour. On nous a prévenus d'avance que les contradicteurs usent d'arguments démagogiques et ignorent tout des beautés du régime corporatif. Nous remercions pour le compliment, seulement il ne prouve rien du tout. Les théories les plus merveilleuses peuvent cacher des dangers excessivement graves.

On sait que la corporation veut mettre en face les uns des autres, sur un pied d'égalité, le capital, la direction et le travail d'une même profession. Leurs délégués siègent ensemble en conseil professionnel. La composition de ce conseil présente déjà ses points faibles.

S'il est possible de connaître et de réunir les représentants légitimes et attirés du capital investi dans certaines branches économiques, on n'y réussira que très difficilement dans d'autres branches. Tel est le cas notamment dans l'hôtellerie, où le capital engagé provient de sources très diverses.

Admettons que l'on ait amené au conseil professionnel les vrais représentants du capital intéressé. Peut-on s'imaginer qu'ils se laisseront faire la loi par ceux des syndicats ouvriers?

Coincés entre ces deux clans adverses, que deviendront les délégués patronaux, tiraillés entre leur dépendance absolue du capital et les bons rapports qu'ils veulent entretenir avec leur personnel?

Et comment se formera la délégation du personnel? Le seul exemple que nous ayons sous les yeux en Suisse nous démontre que l'on ne peut guère compter, du côté du travail, que sur les ouvriers chrétiens-sociaux. Traiter avec cette minorité ne peut pas assurer au patronat et au capital la sécurité nécessaire. En prétendant endiguer le mouvement syndicaliste ouvrier, le corporatisme tend bien plutôt, en pratique, à le hausser au niveau du patronat et du capital. C'est l'introduction pure et simple des conseils d'ouvriers, dont on connaît les suspects origines.

Dans les écrits des tenants du corporatisme, on retrouve fréquemment du reste l'idée de lutte contre les «abus» du capital. Masi qu'est-ce qui est abus dans ce domaine et qu'est-ce qui est légitime? L'auteur de l'article dont nous nous occupons a déclaré lui-même que nombreuses furent les associations patronales ne poursuivant d'autre but que la défense des intérêts égoïstes du

capital. Ce qui veut dire que les patrons qui ont placé tout leur avoir dans leurs entreprises défendent des intérêts «égoïstes» s'ils cherchent à tirer de cet avoir un rendement convenable. Evidemment, pour les socialistes chrétiens ou autres, ce rendement devrait aller sous forme de sursalaire à la main-d'œuvre qui, elle, n'est jamais «égoïste». Dans l'idée de la corporation telle qu'on nous la présente en Suisse, l'idée de la lutte contre le capital occupe une place trop large. C'est un germe morbide qui peut devenir mortel. La crise actuelle montre assez clairement ce que devient le travail s'il n'est plus alimenté par le capital qui a perdu confiance.

Le corporatisme, nous dit-on, veut se rendre indépendant de la législation et de l'administration. En principe et pour certaines catégories de citoyens, un pareil but est tentateur. En pratique, personne ne peut se soustraire à la loi. On peut détruire les lois par une révolution; elles sont aussitôt remplacées par d'autres qui souvent sont plus dures que les premières. Et tant que l'administration se borne à faire exécuter des lois librement acceptées par la nation, de quel droit la contrecarrer dans sa tâche? Au fond, comme on le voit dans des Etats voisins, le corporatisme ne fait qu'ajouter des lois et des règlements nouveaux aux lois et aux règlements de l'Etat. Il asservit l'individu encore davantage au lieu de le libérer.

Il y a lieu de se montrer quelque peu sceptique en présence de l'affirmation que le corporatisme aplanit la lutte de classes dans la profession. Il n'y parviendra jamais totalement. S'il réussit à l'adoucir, c'est déjà beaucoup. Mais il suscitera d'autre part, entre les différentes professions, des rivalités et des litiges non moins dangereux. Dans la plupart des cas, l'organe supérieur, le conseil central des métiers, sera impuissant à rétablir la bonne harmonie. Ainsi on changera seulement le terrain de la lutte, ou plutôt on l'étendra. Sans apaiser complètement la lutte de classes, on dressera les uns contre les autres les diverses branches de la production et du travail. Et ces conflits, en fin de compte, ne pourront être apaisés que par l'Etat, par ses administrations et par ses tribunaux. Et nous serons aussi dépendants de l'Etat qu'auparavant.

On comprend du reste que le corporatisme ne fasse de rapides progrès que dans les nations à régime dictatorial, ou du moins à tentatives dictatoriales. Sans forte discipline, il n'y a pas de corporation possible. Or, compter sur la bonne volonté de tous, bailleurs de fonds, patrons et ouvriers, pour réaliser cette discipline est une pure utopie. Le principe d'autorité doit être mis en jeu, et l'autorité ne peut découler que de l'Etat. Ainsi le régime corporatif ne peut que servir la dictature de l'Etat, en lui fournissant de faciles moyens d'imposer sa volonté à toutes les branches de l'économie nationale. En Suisse, pays éminemment démocratique, le corporatisme ne s'implantera jamais sérieusement tant que dureront nos libertés constitutionnelles et notre esprit populaire d'initiative individuelle.

La corporation veut instaurer le régime des compétences. Le mot est très beau; la réalité l'est beaucoup moins. Qui nous garantit que seules les «compétences» auront leur mot à dire dans la corporation? Les vraies compétences sont ordinairement modestes et il faut souvent leur forcer la main pour les mettre en évidence et leur confier le pouvoir. Comme dans la politique, comme dans les affaires, comme partout, les ambitieux se frayent un chemin dans la corporation plus rapidement que les «compétences» réelles. Il ne suffit pas de savoir bien parler et bien écrire pour être une compétence. Et c'est une erreur aussi grossière que ridicule de s'imaginer qu'il n'y a que des incapables dans les administrations. Il y a dans les services publics nombre de fonctionnaires de grande intelligence, très au courant des problèmes qui les occupent souvent déjà depuis de longues années et qu'ils étudient

d'un point de vue plus général, plus impartial et plus juste que beaucoup de professionnels, lesquels examinent toutes choses à la lumière de leurs intérêts particuliers.

L'hôtellerie est fort probablement en Suisse la branche d'activité qui s'accommoderait le moins facilement de la généralisation des obligations résultant de l'organisation corporative. Les entreprises hôtelières sont si différentes les unes des autres que ce qui est avantageux à l'une peut devenir nuisible à une autre. On voit cela constamment dans la fixation des prix, par exemple. La direction des exploitations hôtelières exige une souplesse, un esprit d'adaptation aux circonstances que les conventions corporatives rigides ne pourraient qu'entraver. Ainsi nous avons eu pendant quelque temps dans l'hôtellerie suisse un contrat collectif de travail. Il a donné de tels résultats dans la pratique qu'il a été impossible de le conserver. Au lieu d'améliorer la situation de l'hôtellerie, la corporation ne peut que la compliquer. Les organisations existantes de patrons et d'employés suffisent à la tâche.

On a soin de nous faire observer que les conflits éventuels sont aplanis dans la corporation par le conseil professionnel, qui se transforme alors en tribunal professionnel. Nous ne comprenons pas bien comment cet organe peut se muer ainsi soudain de partie en juge, puisqu'il tranchera sur des décisions qu'il aura prises lui-même. Et de quelles sanctions disposera-t-il?

On prétend que l'hôtellerie suisse doit donner l'exemple de l'adhésion aux idées corporatistes, pour entraîner celle des autres branches de l'économie nationale. On nous la baille belle! L'hôtellerie connaît par expérience les résultats de ces bons exemples. Ainsi lorsqu'elle a réduit ses tarifs avant la baisse des indices du coût de la vie, dans l'idée qu'on s'empresserait de l'imiter ailleurs, elle a vraiment remporté un succès magnifique!

Nous finissons par où nous avons commencé: l'hôtellerie suisse a en ce moment d'autres tâches plus urgentes que celle de dissenter sur un nouveau régime d'organisation professionnelle. Quand la maison brûle, on ne discute pas des transformations qu'il serait utile d'y opérer. Mg.

Alliance Internationale de l'Hôtellerie

Extrait du procès-verbal

de la 26^{ème} réunion semestrielle du Comité exécutif les 27 et 28 novembre 1933 à Londres

Rapports semestriels des hôtelleries nationales (suite)

Hollande. Pendant l'été 1933, la Hollande a reçu moins de touristes étrangers qu'en été 1932, mais le nombre des touristes hollandais a augmenté à cause du beau temps et de la baisse des prix d'hôtels. Des réductions de prix étaient nécessaires d'un côté pour empêcher la désertion de la clientèle, mais d'un autre côté elles allaient parfois si loin que des avertissements ont dû être donnés constamment aux intéressés. Les impôts se sont alourdis comme partout. En raison de la situation difficile de l'industrie hôtelière, le gouvernement a retiré un projet de taxe de luxe sur le logement et les consommations. L'Association des hôteliers et restaurateurs a réussi à obtenir l'abaissement de certaines taxes communales. Les nouveaux impôts ont provoqué une hausse équivalente des prix de revient, qui donne lieu à une augmentation des prix des repas. L'organisation hôtelière nationale a eu à s'occuper d'une limitation raisonnable du nombre des hôtels, des abus dans la perception des droits d'auteurs pour l'exécution d'œuvres musicales, de l'emploi du personnel étranger et de l'enseignement professionnel.

Hongrie. Les hôteliers hongrois désiraient placer des stagiaires à l'étranger pour y apprendre les langues; malheureusement les échanges ne sont guère possibles, aucun employé étranger ne voulant aller apprendre la langue hongroise. — En Hongrie, l'hôtellerie est seule taxée pour la couverture des frais de propagande touristique. Afin de favoriser le tourisme étranger en Hongrie, la Banque nationale de ce pays a accordé certaines facilités pour l'utilisation, dans un but de voyage et de séjour, des avoirs en pengö bloqués dans des instituts de banque autorisés. L'hôtellerie hongroise étudie elle aussi le problème des prix minima. L'intensification de la propagande a eu pour conséquence un développement de l'affluence des visiteurs, grâce surtout

à la multiplication des voyages groupés. Le gouvernement prépare une loi sur la centralisation de la propagande touristique.

Italie. Le rapport de M. le Président Pinchetti déclare que la situation hôtelière en Italie n'est pas telle qu'on la croit généralement; le mouvement touristique italien n'a pas surmonté les difficultés de la crise. Certaines grandes manifestations religieuses ou politiques ont provoqué une certaine activité temporaire, mais ce sont là des faits exceptionnels. L'Italie souffre de la même insuffisance de visiteurs dont se plaignent les autres nations. Or ce mouvement est à la base de la prospérité hôtelière, qui ne saurait résulter de phénomènes passagers et extraordinaires. Les manifestations récentes ont donné un peu de répit à l'Italie et lui ont fourni la possibilité d'une meilleure réaction à la crise, mais ce n'est pas encore la victoire sur la crise. L'hôtellerie italienne a été favorisée par une aide puissante du gouvernement au moyen du Crédit hôtelier, ou plus exactement au moyen de son appui financier. L'institution nouvelle, en effet, ne prête pas à l'hôtelier; elle lui donne. Et voici comment. Sur 475 grands hôtels ayant sollicité l'assistance du *Credito alberghiero*, le total des dettes était de 500 millions de lires. L'ensemble de leurs recettes était réduit à 160 millions et ils avaient à payer 40 millions d'intérêts par an, soit le quart de leurs recettes. Le Crédit hôtelier s'est mis en rapport avec leurs créanciers et a assumé lui-même le paiement d'une partie des intérêts, mais à la condition que le taux soit abaissé. Il a été réduit de 8 à 4 ou 5% par transactions à l'amiable. Les hôteliers secourus sont donc déchargés d'une partie de leurs intérêts. — En outre, on prépare la formation d'un consortium bancaire pour obtenir de véritables crédits, nécessaires en vue de l'adaptation des hôtels aux conditions actuelles, par des transformations sur une base avant tout commerciale et économique. On considère qu'il est inutile de donner aux voyageurs un confort exagéré, au-dessus de leur condition sociale. L'assistance est refusée aux hôteliers qui n'observent pas les prix minima ou pratiquent des tarifs inférieurs à leurs prix de revient. — On a dépensé en 1932/33 huit millions de lires pour l'amélioration du taux d'intérêt et six millions sont prévus pour le même objet pendant l'exercice 1933/34. D'autre part, au 30 juin 1934, une somme de six millions aura été mise en réserve pour la constitution d'un fonds de garantie des crédits consentis par le Consortium bancaire, fonds qui sera porté peu à peu à 40 millions. Les prêts du Consortium porteront intérêt à 5%. — Enfin un capital supplémentaire de garantie sera créé par le prélèvement d'une cotisation de 10 centimes pour tout client logé dans chaque hôtel. Cette cotisation restera toutefois la propriété de l'hôtelier sous forme d'actions sur le capital de l'institut de crédit; elle constitue pour ainsi dire une épargne forcée. — Comme partout, l'hôtellerie italienne est surchargée d'impôts. Avec le chiffre d'affaires et l'impôt foncier, les charges fiscales sont de 18 à 20%. — Il est à noter qu'en Italie, s'il y a trop d'hôtels en certains rares endroits, on en manque d'une manière générale et il existe une loi qui interdit la fermeture des hôtels en exploitation. — La propagande est payée non seulement par les hôteliers, mais par tous ceux qui y sont intéressés directement ou indirectement: Etat, chemins de fer, compagnies de navigation, commerçants, industriels,

établissements thermaux. Le total ainsi réuni varie entre 20 et 25 millions de lires par an. Les hôtels payent 10 lires par employé. Un hôtel de 200 employés, par exemple, paye 2000 lires pour la propagande générale.

Monaco. Les hôteliers de la Principauté font aussi des sacrifices sur les prix pratiqués et gardent le plus possible leurs établissements ouverts, beaucoup même aussi pendant la saison d'été, afin de répartir les frais généraux sur un temps plus long de profiter de la saison balnéaire estivale. La lutte contre la crise est organisée par les pouvoirs publics. Des lois protègent les hôteliers possesseurs de fonds de commerce contre les propriétaires d'immeubles qui voudraient tirer parti du non-paiement de loyer pour résilier le bail. Les hôteliers locataires ont obtenu des facilités de paiement. La première tranche des travaux pour l'intensification de l'éclairage électrique dans les rues, boulevards et places touche à son achèvement. D'autres grands travaux d'édilité sont en cours pour agrémenter les séjours. Le gouvernement s'efforce d'autre part de ravitailler la Principauté en produits alimentaires étrangers, dont le prix favorable aidera les hôtels à surmonter la crise. Par contre, les taxes qui frappent l'hôtellerie sont extraordinairement élevées.

Pologne. L'hôtellerie polonaise supporte des charges fiscales et sociales écrasantes. Le rendement des hôtels de première classe dans les villes s'est amoindri récemment. Le littoral a fait de bonnes affaires, mais non pas les stations climatiques et les villes d'eau. Le public fréquent de plus en plus les plages de familles de la côte. On cherche à animer le tourisme interne par l'organisation de trains de plaisir. Les écoles hôtelières se développent. Celle de Varsovie compte 30 élèves et celle de Cracovie travaille bien également. Le placement de stagiaires polonais dans l'hôtellerie étrangère est extraordinairement difficile.

Portugal. Il n'y a pas encore de Crédit hôtelier en Portugal. Les hôtels se ressentent de la concurrence des pensions et des restaurants. Les agences de voyages et les compagnies de transports devraient collaborer à l'amélioration du tourisme par l'établissement de prix modiques, pour permettre aux visiteurs de prolonger leurs séjours. Des pourparlers entre hôtels ont été entamés en vue de la fixation de prix minima. Une récente loi protège l'appellation d'hôtel contre son application à des maisons insuffisamment confortables. La même loi impose aux hôteliers certains travaux de modernisation pour classer leurs immeubles dans telle ou telle catégorie. Si le propriétaire d'un immeuble refuse de faire exécuter ces travaux, l'hôtelier exploitant peut l'assigner en justice. Il en est de même si le propriétaire exige un loyer exagéré. Une autre loi prend part contre la défense du touriste contre les majorations de prix et lui donne des garanties pour le confort à l'hôtel. Les infractions à toutes ces prescriptions peuvent faire l'objet de fortes amendes.

Suède. Dans ce pays, les restaurants ont plus souffert de la crise que les hôtels. La réglementation touristique allemande a restreint sensiblement le mouvement touristique. Des démarches ont été entreprises par l'association hôtelière en vue de l'élaboration d'une loi facilitant les opérations de crédit et permettant de constituer un gage sur les installations et les inventaires

d'hôtels. Les taxes sur les vins et les spiritueux ont été augmentées à plusieurs reprises au cours des dernières années. Les prix de vente ont dû être majorés d'autant et la consommation a baissé dans de très fortes proportions. Certaines entreprises ne prennent plus de licences pour le débit de boissons alcooliques et sont ainsi en mesure de faire aux hôtels une sérieuse concurrence. Une nouvelle loi sur la vente des boissons alcooliques est en préparation. — Les employés d'hôtels suédois sont organisés dans de puissants syndicats ouvriers. Les conditions du travail, réglées par une convention conclue en 1930, en pleine période de prospérité, subsistent encore pendant la crise actuelle. La loi de huit heures et les taux élevés des salaires causent beaucoup de difficultés, surtout aux entreprises de moindre importance. Une nouvelle loi impose aux hôtels des mesures de précaution extraordinaires pour le cas d'incendie. Certaines de ces mesures, par exemple la construction de nombreux escaliers, le percement ou l'agrandissement de fenêtres, etc. occasionneront de grandes dépenses.

Suisse. Le rapport passe en revue les mesures envisagées pour remédier à la crise, mesures à prendre par l'hôtellerie elle-même et par les autorités. Il traite des relations avec les banques, des tarifs des entreprises de transport, des impôts, de la concurrence déloyale des loueurs de chambres privées, de la réglementation du travail, de la Caisse paritaire d'assurance-chômage, de la loi sur les constructions hôtelières, du tourisme automobile, de la collaboration avec les grandes organisations économiques, de l'activité de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, de la réorganisation de la propagande touristique suisse, etc.

Comme celui du Secrétariat, ces rapports des hôtelleries nationales ont donné lieu à plusieurs reprises à des discussions sur des sujets très divers. Nous essayons d'en résumer ici les points essentiels.

On a beaucoup parlé, en première ligne, des impôts qui frappent l'hôtellerie. On apprend ainsi notamment qu'en France, alors que le coefficient monétaire est 5, les impôts sont au moins 10 fois ceux d'avant-guerre. En y ajoutant les taxes diverses, les hôteliers français payent 20 à 25 fois plus d'impôts qu'avant 1914. — En Allemagne, l'impôt était basé sur une occupation moyenne de 60%; l'occupation étant tombée à 30%, l'impôt a baissé en proportion. L'impôt sur le chiffre d'affaires est de 2%. L'impôt foncier frappant les immeubles est le plus lourd. — En France, l'impôt sur le chiffre d'affaires est de 3 à 6%. En Italie, il est de 18% sur le bénéfice net d'exercice, ce qui donne lieu fréquemment à des difficultés avec les agents du fisc, qui contestent l'exactitude des bilans. Des contestations semblables se produisent également en France.

Des renseignements ont été échangés aussi sur le *tax d'intérêt*. En Autriche, le taux d'intérêt hypothécaire est de 9%; on espère le faire descendre à 4 ou 5%. En France, le Crédit foncier prête maintenant à long terme au taux de 7,5%, le Crédit national de France à 7,15% et le Crédit national hôtelier à 6%. Ce dernier peut faire des avances à ce taux parce qu'il reçoit de la Banque de France une subvention annuelle de deux à trois millions, remboursable en capital, mais sans intérêt. Le total de ces avances dépasse maintenant 50 millions. Alors

que le Crédit foncier ne prête que sur solide hypothèque, le Crédit hôtelier accepte en garantie des warrants sur les immeubles, les fonds de commerce, etc., ainsi que les cautions solidaires. En Belgique, le taux normal de l'argent est de 6 à 6,5% au minimum. Dans les banques, on arrive souvent à 8% et même davantage.

Il a été question également des *vacances scolaires*. L'hôtellerie française voudrait les voir avancer de deux semaines et les faire commencer le 1er juillet au lieu du 15. En Angleterre, elles durent du 1er août au 15 septembre. On a aussi essayé d'en faire avancer la date, mais la tradition a remporté la victoire; il n'y a rien à faire contre les vieilles coutumes. En Italie, on a obtenu l'ouverture des vacances à fin juin. Mais la situation des stations de cures et des villes d'eau n'a pas été améliorée pour autant. Les familles ne se déplacent jamais pour leurs vacances avant l'époque habituelle, à cause de leurs moyens limités. (A suivre)

Nouvelles des Sections

Le Syndicat des Hôteliers de Genève, dans son assemblée générale du 8 janvier 1934, a renouvelé son comité comme suit: Président: M. A. Auber, directeur de l'Hotel de la Paix; vice-président: M. R. Fally, Hotel Mirabeau; trésorier: M. E. Straumann, Hotel Elite meuble; secrétaire: M. E. Kähr, Hotel-pension Regina; membre adjoint: M. P. Perrard. Le secrétaire du Syndicat restera comme auparavant aux soins de M. P. Schlenker.

Informations économiques

Le coût de la vie. — L'indice suisse des prix de détail calculé par l'Office fédéral du travail a reculé de 0,1% en décembre 1933 et s'est établi à la fin du mois, à l'unité près, à 131, comme au 30 novembre, contre 134 à fin décembre 1932. Avec des variations insignifiantes, l'indice de l'alimentation est resté à 117, contre 120 à la fin de décembre 1932.

Prix de gros. — L'indice suisse des prix de gros calculé par l'Office fédéral du travail était à fin décembre à 91,3 contre 100 en juillet 1934, et à 63,6 contre 100 en 1926/27. On constate pour décembre un minimum relatif de 0,3%. Il y a légère hausse dans divers compartiments, notamment dans les produits alimentaires d'origine végétale. Les produits alimentaires destinés à être travaillés dans l'industrie accusent au



WHITE HORSE WHISKY

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE: BERGER & Co. LANGNAU (BERNE)

verwenden sie unbenützte räume gewinnbringend durch einrichten einer modernen **BAR** wir sind spezialisten seit 1863 **ed. imber kühl-schrankfabrik zürich**

Gesucht f. Sommersaison für kl. gut. Hotel **interessierter(e) Angestellter** Küchenchef od. Conierge-Portier etc. Nötigste Darlehen Fr. 2000.— gegen gute Sicherheit mit 6% wimantel. Offerten mit. Chiffre M. P. 2797 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT AUF ENDE FEBRUAR **Buffetdame** **Serviertochter** Angebote mit Bild und Referenzen an Rest. A. Daewyler-Spöerry, Bern Kränzasse 74.

Echange Je désire trouver pour ma fille, âgée de 17 ans, et mon fils, âgé de 16 ans, séjour dans bonne famille de la Suisse romande pour apprendre la langue française avec possibilité de visiter les écoles. Par contre, famille d'hôte à l'avance prendrait deux enfants de même âge pour apprendre la langue allemande. Ecrire sous chiffre M. P. 2781 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Energischer Hotelier 28 Jahre mit Ia Referenzen (In- und Ausland) gegenwärtig in leitender, ungekündigter Stellung, sucht auf kommenden Frühling oder Sommer, **DIREKTION** eines mittelgrossen Hotel- oder Restaurationsbetriebs (Gehörgeschäft). Eventuell kommt auch **FACH** in Frage. Offerten erbitte ich unter Chiffre D. B. 2787 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zugluft Fenstermantelstoffe und Zugluftabschliesser **Schoop & Co., Zürich**

Gesucht für Hotel- und Café-Restaurant nach St. Gallen **Respekts- u. Vertrauensperson für Buffetdienst** eine galschulische Mithilfe im Service. Es sollen sich nur bestmögliche, flinke und exakte Arbeiterinnen melden unt. Angabe ihrer Ansprüche u. Beifügung der Zeugnis- kopien u. Photo. Ebenfalls selbst flinke, gut präsentierende, freundliche **Serviertochter** Monatslohnlist ca. 250 bis 300 Fr. Kost, Logis u. Wäsche frei. Eintritt sofort. Offerten mit Photo und Zeugnis- kopien an Postfach 27 Kautaus St. Gallen.

GESUCHT FÜR GRÖßERES HAUS DER ZENTRALSCHWEIZ **Küchenschef** Saison Mai-September. Nur erstklassige Bewerber mit besten Referenzen wollen Offerte einreichen unter Chiffre F. T. 2803 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für mittelgrosses Haus mit langer Sommersaison, mit Eintritt auf den Mai. 1 mitarbeitender, best- qualifizierter **Küchenschef** möglichst extremeskundig, 1 erfahrene, sprachenkundige, freundliche **Obersaaltochter** 1 Küchen- u. Economat- Gouvernante. Es können nur gut ausgewiesene Kräfte berücksichtigt werden. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbildern erbeten unter Chiffre N. O. 2802 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grösseres Stadthotel sucht zu baldigem Eintritt gewissen **Chef de réception perfekt Italienisch, französisch und englisch korrespondierend. Gefl. Offerten mit Zeugnis- abschriften und Bild von nur bestmöglichem Bewerber unter Chiffre H. 2765 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.**

Directeur d'hôtel marié, sans enfant, âge 35-40 ans, actif, connaissant à fond la profession, notamment en ce qui concerne la cuisine (crêmes etc.) et l'entretien aux besoins d'une clientèle exigeante. est cherché pour un hôtel de la région de Montreux. Langues: français, anglais, italien et allemand. Offres à S. 3009 Publicités Lausanne.

Offerten von **Vermittlungsbureaux** nur Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

ENGLAND ECOLE INTERNATIONALE 100 le von Schweizern haben in dieser Schule Gegr. durch spezielle Methode Englisch gelernt 1900 In Pension und Familienheimen zugesichert. Schweiz, Küche, III. Propag. u. schweiz. Inter. durch A. R. Coller, Principat, Herzoja (Kont)

Wir desinfizieren und vertilgen alles, überall, jederzeit **DESINFECTA A-G** Zürich, Leventenstrasse 22 Telephone 28336

Directeur d'hôtel marié, expérimenté, est cherché pour hôtel de 1er ordre de la région du Léman. Age maximum 40 ans. Offres avec curriculum vitae sous chiffre P. 2804 Publicité Geneve.

Motor-Omnibus in gutem Zustand, Gelegenheitskauf, Offerten mit Angabe der Marke, Jahreszahl und Bild unter Chiffre H. T. 2810 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Directeur d'hôtel in kl. Hotel mit Passantverkehr. Offerten mit Lohn- ansprüchen an Hotel Seehof, Küssnacht a. Rigi.

Gesucht auf März eine nicht zu junge, bestmögliche, im Hotelbetrieb bewanderte **TOCHTER** als Stütze der Hausfrau

Hotel-Manager mit tüchtigem Chef und Gouvernante, elf Jahre in London tätig, wünscht ähnliche Stellung. Gerant-Verwalter oder Pacht event. Kauf eines guten Geschäftes. In- oder Aus- land. Off. u. Mark. 351, New Kings Road, London S. W. 6.

Aktiver Teilhaber gesucht Zweifelslos Geschäft. Beteiligungssumme Fr. 40.000. Rendite 10-12%. Glänzende Existenz für Wirtschaftliche. Off. unt. Chiffre 1094 X an Schweizer-Annoncen A. G. Basel.

Chef de Réception, 33 Jährig, 4 Sprachen, routinierter Organisator, mit lang- jähriger In- u. Auslandspraxis, sucht ähnlichen Posten od. **LEITUNG** eines Betriebes. Kaution vorhanden. Bestkl. Referenzen. Gefl. Off. unt. Chiffre N. A. 2791 n. d. Hotel-Revue, Basel 2.

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

Kleineres Restaurant in Basel, Nähe Bahnhof GÜSTIG ZU VERKAUFEN. Um- satz 140.000 Fr. Anzahlung 30.000 Fr., durch A. Plattner Chartrasse 5, Basel.

Zu kaufen gesucht Hotel Zweifelslos- oder Jahressgewinn an Fremdenplatz oder grösserer Stadt. Grössere Anzahlung kann geleistet werden. Gefl. Offerten unter Chiffre H. D. 2808 an die Schweizer Hotel-Revue Basel 2.

Barman - Chef de Hall z. Zt. in erstklassigem Hotel im Berner Oberland tätig. 31 J. alt, vorzüglich präsentierend, 4 Hauptsprachen und allebesten Referenzen, sucht Jahresstellung. Frühlings- oder Sommerangewandte. Offerten unter Chiffre W. X. 2813 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg!

contraire une baisse sensible. La baisse est moins forte dans les produits alimentaires d'origine animale. L'indice de gros est encore en baisse de 0,5% par rapport à décembre 1932.

Impôt sur les boissons. — M. Gassmann, directeur général des douanes, confère successivement ces temps-ci avec les brasseurs, les fabricants d'eaux de table et de limonades, les producteurs de cidre, les vigneron, les représentants du commerce des boissons et des détaillants au sujet des modalités de la perception du nouvel impôt fédéral. Ces consultations prennent évidemment du temps, de sorte qu'il est possible que le projet ne soit pas encore discuté aux Chambres durant la session de mars. Il n'est donc pas certain que l'impôt entre en vigueur déjà le 1er juillet prochain. De nombreuses et tenaces oppositions ont demandé l'accélération des travaux préparatoires pour la révision de l'article constitutionnel sur le régime économique. Les autres mesures indispensables pour parer à la situation actuelle peuvent être prises par arrêtés fédéraux munis de la clause d'urgence. Une commission sera instituée pour étudier de plus près le problème de la réduction de la durée du travail comme moyen de combattre la crise. Une assez longue discussion s'est produite sur les projets de travaux extraordinaires pour créer des occasions de travail. Le Département fédéral de l'économie publique a attiré l'attention sur la situation financière de la Confédération, des cantons et des communes. Les représentants patronaux ont souligné les avantages de la préparation et de l'exécution des travaux par des entreprises privées. En ce qui concerne la protection ouvrière dans l'artisanat et le commerce, les représentants de l'Union suisse des arts et métiers ont déclaré que le meilleur moyen de réaliser cette protection serait de décréter l'obligation générale des contrats collectifs de travail.

Renseignements financiers

La Société suisse d'hôtels à Lucerne, qui possède des établissements importants à Lucerne, Lugano, etc., convoque une assemblée des porteurs d'obligations 6% de son emprunt d'un million et demi de 1926, aux fins de leur offrir 50% des coupons de trois semestres et de leur demander de prolonger la durée de l'emprunt jusqu'en 1941, avec un taux variable de 2 1/2% cumulé au minimum et au maximum de 5%.

Anciens écus de cinq francs. — Le Département fédéral des finances a déposé l'arrêté d'exécution concernant le retrait des pièces de cinq francs de l'ancien modèle. Cet arrêté a été approuvé par le Conseil fédéral dans sa séance du 16 janvier. Le retrait des pièces de l'ancien grand format doit s'effectuer pour la fin du premier semestre 1934. Jusqu'au 1er juillet, ces pièces seront remboursées au pair par les administrations publiques. Elles seront ensuite mises hors cours.

Nouvelles diverses

Contre les jeux à Genève. — Partisans et adversaires de l'introduction des jeux à Genève se livrent depuis quelques mois dans la presse une lutte pas toujours courtoise. Une délégation du comité contre les jeux, comprenant entre autres des représentants de l'hôtellerie, du commerce et de l'enseignement, a été reçue l'autre jour par M. Nicole, le nouveau chef du gouvernement. Les délégués lui ont exposé les motifs qui les engagent à prendre parti contre l'installation des jeux de kursal à Genève. Ils ont insisté

spécialement sur le fait que les quelques centaines de personnes qui pourraient amener les jeux ne compenseraient jamais le tort que ferait à Genève la fâcheuse réputation d'être une ville de jeu.

Avant la Conférence économique paritaire. — Le 17 janvier a eu lieu à Zurich, sous la présidence de M. le conseiller fédéral Schulthess et en présence de M. Renggli, directeur de l'Office fédéral du travail, une conférence de représentants des associations centrales d'employeurs. Il s'agissait de préparer les délibérations de la conférence économique paritaire nationale qui se tiendra dans la deuxième quinzaine de février. Comme celles de la conférence du 15 janvier avec les délégués des salariés, les discussions ont roulé sur les grandes questions économiques à l'ordre du jour. Les délégués patronaux ont demandé l'accélération des travaux préparatoires pour la révision de l'article constitutionnel sur le régime économique. Les autres mesures indispensables pour parer à la situation actuelle peuvent être prises par arrêtés fédéraux munis de la clause d'urgence. Une commission sera instituée pour étudier de plus près le problème de la réduction de la durée du travail comme moyen de combattre la crise. Une assez longue discussion s'est produite sur les projets de travaux extraordinaires pour créer des occasions de travail. Le Département fédéral de l'économie publique a attiré l'attention sur la situation financière de la Confédération, des cantons et des communes. Les représentants patronaux ont souligné les avantages de la préparation et de l'exécution des travaux par des entreprises privées. En ce qui concerne la protection ouvrière dans l'artisanat et le commerce, les représentants de l'Union suisse des arts et métiers ont déclaré que le meilleur moyen de réaliser cette protection serait de décréter l'obligation générale des contrats collectifs de travail.

Trafic et Tourisme

Les automobiles postales ont transporté 8501 personnes durant la semaine du 8 au 14 janvier 1934, au lieu de 9075 pendant la semaine correspondante de l'année passée. A lui seul, le service Schwarzenburg-Hirschhorn accuse un recul de 1038 voyageurs. La régression du trafic a été de 728 voyageurs dans le service du Gurnigel et de 195 à St.-Moritz-Maloja. Le nombre des voyageurs s'est augmenté de 514 dans le service de Balsthal à Waldenburg. Il n'y a pas d'autre plus-value de quelque importance à signaler.

Touristes allemands en France. — D'après les statistiques du ministère français du commerce, 11.152 personnes venant d'Allemagne se sont rendues en France du 1er janvier au 30 juin 1933, en emportant 4.580.000 marks. En juillet, on a enregistré en France 3235 visiteurs allemands, munis de 2.500.000 marks et en août 3008 avec 1.492.000 marks. Ces sommes ne comprennent pas les 200 marks de libre exportation mensuelle, on évalue à 12.086.000 marks la dépense globale des touristes et voyageurs allemands en France du 1er janvier au 31 août 1933.

Dans les Grisons. — Durant la décade du 1er au 10 janvier 1934, l'hôtellerie des Grisons a enregistré 159.027 nuitées, au lieu de 136.947 pendant la période correspondante de 1933. On a compté 7064 arrivées et 17.080 départs. Les principaux chiffres de nuitées sont les suivants: Suisse 55.297 (1933: 53.560), Allemagne 28.755 (31.158), Grande-Bretagne 18.692 (18.626), France 8042 (6616), Pays-Bas 7701 (7928), Italie 6848 (5743), Belgique et Luxembourg 2474 (2499), Autriche 1130 (1020), Etats-Unis d'Amérique 2901, Espagne et Portugal 693 (705), Tchécoslovaquie 66 (701), etc. Du 1er octobre 1933 au 10 janvier 1934, le nombre des nuitées s'est élevé à 567.179, au lieu de 563.670 pendant la période correspondante de 1932/33.

Le tourisme à Vienne. — Suivant l'Office autrichien de statistique, on a enregistré dans la ville de Vienne, du 1er novembre 1932 au 31 octobre 1933, un total de 3.589.611 nuitées, au lieu de 4.061.007 pendant la période correspondante 1931/32. Les étrangers ont eu 3.298.570 nuitées au lieu de 3.735.815. Le recul du nombre des nuitées par rapport à l'année précédente est donc de 11,6%. Le nombre des arrivées de visiteurs étrangers a été de 405.133, en régression de 8,8% sur 1931/32. La Tchécoslovaquie a fourni le 10,2% des visiteurs étrangers de Vienne, la Hongrie le 10,4%, l'Allemagne le 7,5% et la Pologne le 4%. Il y a eu augmentation du nombre des visiteurs scandinaves, espagnols et portugais, français et belges, mais diminution du nombre des visiteurs italiens, polonais, suisses et allemands.

Zurich. — Les hôtels et les pensions de la ville de Zurich ont reçu en décembre dernier 18.880 personnes, soit un millier de plus qu'en décembre 1932. Sur ce nombre se trouvaient 10.880 Suisses. — Pendant toute l'année 1933, l'hôtellerie de Zurich a reçu 298.800 personnes, soit environ 20.000 de plus que l'année précédente et 26.800 de moins qu'en 1931. L'augmentation par rapport à 1932 est de 6,9%. Le nombre des nuitées s'est élevé de 703.600 en 1932 à 852.400 en 1933 (augmentation: 7,4%), restant inférieur de 52.000 à celui de 1931. Les Suisses ont fourni 153.400 arrivées, soit le 51,3%, et les étrangers 145.400, soit le 48,7%. L'augmentation comparative à 1932, légère pour les Suisses, est de 13,9% pour les étrangers. Le nombre des visiteurs allemands a passé de 60.600 en 1932 à 74.300 en 1933. La France a fourni 16.600 visiteurs, soit 1300 de plus qu'en 1932, la meilleure année touristique d'après-guerre à Zurich. Le contingent des visiteurs hollandais est également en forte augmentation et le nombre des Anglais s'est de nouveau accru quelque peu. Par contre, à cause de l'exposition de Chicago et de la mode des croisières de vacances, le nombre des Américains des Etats-Unis et des Canadiens accuse une importante régression. L'occupation moyenne des lits pendant l'année 1933 a été de 52,9%, contre 50,4 en 1932 et 57,9 en 1931.

Statistique touristique de Berne. — L'hôtellerie de la ville de Berne a enregistré en décembre dernier 9800 arrivées au lieu de 8418 en décembre 1932, et 26.194 nuitées au lieu de 24.091. Il y a donc une augmentation de 4% du nombre des arrivées et de 8,7% de celui des nuitées. Les hôtes suisses ont été au nombre de 712 (7530 en décembre 1932) et les étrangers au nombre de 2688 (1888). La durée moyenne des

séjours a été de 2,3 journées (2,2 pour les Suisses et de 3,5 journées (3,1) pour les étrangers. — Durant toute l'année 1933, l'hôtellerie de la ville de Berne a enregistré 155.221 arrivées, au lieu de 150.816 en 1932, de 176.466 en 1931, de 170.115 en 1929 et de 157.277 en 1927. Les visiteurs étrangers ont été au nombre de 50.078 en 1933, de 47.594 en 1932, de 59.263 en 1931, de 68.510 en 1929 et de 57.493 en 1927. Le nombre total des nuitées a été de 335.287 en 1933, de 340.260 en 1932, de 393.350 en 1931, de 401.894 en 1929 et de 386.335 en 1927. Par rapport à l'année 1932, il y a eu l'an dernier une augmentation de 2,9% dans le chiffre des arrivées, mais une diminution de 1,5% dans celui des nuitées. Voici les principaux chiffres d'arrivées en 1933, ceux de 1932 étant indiqués entre parenthèses: Suisse 105.143 (103.222), Allemagne 16.481 (16.606), France 11.909 (10.373), Belgique 3479 (2265), Italie 3104 (3327), Amérique 2434 (3004), Grande-Bretagne 2237 (2142), Espagne 1141 (878). Pour l'année entière 1933, la durée moyenne des séjours a été de 2,2 journées (2,3), dont 2 pour les Suisses (2,1) et 2,5 pour les étrangers (2,7). Le pourcentage d'occupation moyenne a été l'année passée de 45,7 (46,7), soit 31 dans les hôtels de premier rang (33,3), 47,8 dans ceux de second rang (46,9), 42,8 dans ceux de troisième rang (48,9) et 48,2 dans les pensions (42,3). Seuls les hôtels de deuxième rang et les pensions ont donc un peu mieux travaillé qu'en 1932.

Agences de voyages et de publicité

Bureau de voyages Hans Steurer à St-Gall. — De nombreux hôteliers qui jusqu'à présent étaient en rapports avec l'Office central suisse des prospectus ont reçu dernièrement du Bureau de voyages Hans Steurer à St-Gall une invitation à lui envoyer directement à l'avenir leurs prospectus pour les faire mettre à disposition dans ce bureau, moyennant une taxe annuelle de dix francs, réduite ultérieurement à cinq francs. Nous considérons cette offre comme n'étant pas intéressante pour les membres de notre société et nous leur recommandons de n'y pas donner suite. La question de la diffusion des prospectus étant actuellement étudiée par les instances compétentes, il est à conseiller du reste, pour le moment, d'observer une certaine réserve à l'égard des offres de cette nature.



Generalvertretung HUGUENIN A.-G., LUZERN

Arosa Altershalber ZU VERKAUFEN EVENT. ZU VERMIETEN erstklassige, moderne
Fremden-Pension
(Fließendes Wasser, Zentralheizung.) — Offerten unter Chiffre D. A. 2801 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

TROESCH'S HOTEL-ZIMMER-TOILETTE Triumph

Überreicht in Eleganz und Qualität
TROESCH & Co., A.-G.
BERN - ZÜRICH - ANTWERPEN

Gesucht für Sommerstation in Berghotels (Anf. Juni—Ende Sept.)
I. Sekretär-Korrespondent
Sekretärin-Korrespondentin
Oberkellner
Obersaalkocher, selbständig
Economal-Gouvernante
Restaurationskocher, zöhl.
Saallichter
Nähergängerin
Portiers
Officiemädchen
Küchenmädchen
Hausburschen
Casserolliers
Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre D. R. 2805 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELIER
anfangs 40er, mit eigenem Zweisprachenkenntnis, sucht in diesem Fach erfahrene
Lebensgefährtin
Das Geschäft befindet sich in vorzüglicher Lage, gut fundiert und kann noch ausgebaut werden. Für geeignete Dame mit eigenen Mitteln, die jedoch nicht Hauptzweck sind, dankbare Lebensaufgabe.
Offerten wöglichst mit Bild erbeten unter Chiffre R. E. 2800 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

à Genève, dans le centre de la ville ancien et important
A remettre commerce de traiteur
possédant bonne clientèle. Affaire d'avenir pour personne qualifiée. S'adr. Gavard et Stengle, Petitot 11, Genève.

In zentraler Lage, Verkehrsreicher Ortschaft des Berner Oberlandes ist gut eingerichtete
Café-Restaurant (Tea-Room)
sollort oder nach Uebereinkunft zu verkaufen event. zu vermieten. Offerten von zahlungsfähigen Bewerbern erbitten unter Chiffre G. B. 2780 an die Hotel-Revue, Basel 2.
England Prof. Angliani, Membre de la Société Royale des Professeurs, reçoit dans sa famille privée 1 ou 2 jeunes gens désirant apprendre à fond la langue anglaise. Maison confortable près de mer. Prix modéré. James Davis, Windsor House, Canterbury Rd., Herts. Bas, Kent, Angl.

Pompadour
Tea führt sich in den feinsten Hotels mehr und mehr ein, er ist immer gut.
Verlangen Sie Offert. von
Morgenthaler & Co. A.G.
Dufourstr. 185a Tel. 45.651
Zürich
Wollen Sie sich für das **Hotelbureau** ohne Berufsstrangung u. zu billigen, Preise gründl. ausbilden lassen, so verlangen Sie vorläufige Prospekt u. Urteile der als hervorzugehört beurteilten
Fernkurse v. Unterchiedsleiter 35. Meyerhans, Fachlehrer, Dübendorf-Zürich.
+ Hygienische
Preis, Nr. 10 (verschl.) über Gummiwaren u. Art zur Körperpflege verl.; Pkte genügt. Ausgab. Anlagen, Duscheln etc. (Gegr. 1910). F. Hübner, Gwaren, Seefeldstr. 4, Zch. 1.

Das Beste vom Guten

Seethaler CONSERVEN
SEON

Restaurations-Koch
junger, tüchtiger, in allen Partien durchaus selbständig betrieb. (Adressstellige Vorzug.) Offerten unter Chiffre K. R. 2804 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
Englische Sprachschule mit oder ohne Pension
The Mansfield School of English, 5 Nicoll Road, London N.W. 10
Die Schule ist empfohlen durch den Internationalen Hotelbesitzer-Verein in Köln und wurde von einem Mitglied dieser Organisation persönlich besichtigt.
Hotelier
mit fachtüchtiger Frau, seit längerer Zeit in leitender Stellung, sucht auf Frühjahr-Sommer 1934 sich zu verabschieden. Part nicht ausgeschlossen. Beste in- und ausländische Referenzen zu Diensten. Off. unt. Chiff. M. N. 2773 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel in Spanien
Grossstadt, beste Lage, repräsentables, modernes Gebäude, 83 Zimmer, fliess. Wasser, Z. mit Bad, Güst. Kontrakt inkl. grossen und kleinem Inventar. Komplett ca. 12000 Fr. Grosse Entw. d. Minderh. für sol. Fachmann. Jetzt. Inhaber in Deutschland. — Gefl. Anfragen unter Chiffre No. P. 1106 Rs. an Publicitas Rorschach.
Erste Abtrocknerei Basel
Spezial-Haus von altem Ruf Ausser Wettbewerb Mitglied des Preisgerichts



„Ja, sag ich Dir

in meinem Hotel ist man fabelhaft... reine Butterküche!
So werden die Gäste über Ihr Etablissement urteilen, wenn Sie das feine 15% butterhaltige Speisefett „Kaspar-Gold“ in der Küche verwenden. Hunderte von Hotels haben die erfolgreiche Erfahrung gemacht, dass „Kaspar-Gold“ die eingesetzte Butter voll und ganz ersetzt, sowohl hinsichtlich Nährwert und Bekömmlichkeit als Wohlgeschmack.

„Kaspar-Gold“ kostet aber nur Fr. 2.50 per Kg. Rechnen Sie mal aus, was Sie bei Verwendung von „Kaspar-Gold“ allein schon nach einem Monat gespart haben würden!

Sie machen doch gleich einen Versuch, um sich zu überzeugen! Schreiben Sie um ein Probequantum.

HANS KASPAR & Co., Zürich 3

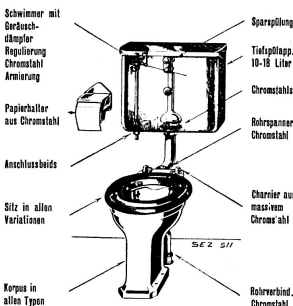
Trustfreie Speisefettfabrik
Binzstr. 12 - Tel. 57.730



GRÖSSTE VORTEILE

bieten unsere sanitären Apparate aus
ROSTFREIEM CHROMSTAHL

durch Wassereinsparung.
Keine Unterhaltungskosten.
Keine Reparaturkosten.
Höchste Qualität.
Geringe Anschaffungskosten.



Verlangen Sie Offerte.

STÖCKLI & ERB KÜSNACHT-Zeh „SEZ“

Spezialfabrik sanitärer Apparate aus
ROSTFREIEM CHROMSTAHL

Spültische, Spülmaschinen etc.
Bäder Toiletten, Closet usw.

TEE direkt aus CEYLON

ORANGE PEKOE, Ia Qual. per Kg. Fr. 6.20
FLOWERY ORANGE PEKOE „ „ „ 7.50
FLOWERY BROCKEN ORANGE PEKOE „ „ „ 7.50
DARJEELING (Himalayablüte) „ „ „ 8.50
CHINA FF. KEMUN „ „ „ 8.50
Versand: ARNOLD G. BEUTTER MÖNSINGEN-BERN.
Vertreter gesucht.

Rahmkäse u. Petit-suisse

C. H. GERVAIS

Zwei Brüder
aus Milch und Rahm

Die Gervais - Käse werden
aus Schweizer Milch und
Rahm hergestellt



La plus
ancienne maison
suisse

Fondée en 1811

Auf die Wintersportsaison

empfehlen wir uns für Lieferungen von
**Geflügel, Wild,
frischen Fischen,
Delikatessen,
feinen Konserven,
Kolonialwaren.**

EIGENE KAFFEERÖSTEREI — GEWÜRZMÜHLE

Gaffner, Ludwig & Co., Bern
zur Diana Marktgasse 61 Filiale in Spliz
HOTELLIEFERUNGSGESCHÄFT SEIT 1884

**Erfolgreiche
Werbung durch
Fretz Drucksachen
Verlangen Sie**

**Muster!
Gebr. Fretz AG**

Zürich

Kupferdruck

Lerne perfekt englisch

in guter englischer Familie.
Privatstunden, nettes Heim,
gute Verpflegung und Zim-
mer. Frohes Familienleben u.
bewährter Unterricht. Preis
£ 8.10.0. pro Monat, alles in-
begriffen. Referenzen.
ROBERTS, 23, Arthur Road,
Margate, England.

in hauptsächl. Stadt in franz. Marokko HOTEL

ZU VERKAUFEN
387. gr. Komfort, immer besetzt.
Nettoertrag Fr. 220.000.—. Off.
an COMTANT, No. 247322, rue
Vienne 17, Paris

Seltene Occasion Komplette Wäscherei - Anlage

- 1 Waschmaschine**
für Kohlenenergie und Kraftantrieb mit
schwerer Kupfertrommel u. Heisswasser-
Reservoir für ca. 35 Kilo Trockenwäsche,
mit Elektro-Motor.
- 1 Auswindmaschine**
mit einer Kupfertrommel von 500 mm
und Kraftantrieb.
- 1 elektrisch heizbare Mänge**
von 2 Meter Walzenlänge mit Motor,
Schlitzkasten mit Marmorblech, komplett
mit Vorzeugen.

Die Maschinen sind neuesten Systems, neu
revidiert und werden mit jeder Garantie
abgegeben. — Verkaufspreis zusammen
Fr. 2850.— eventuell Einzel-Verkauf.

Offerten unter Chiffre E. N. 2772 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

Seltene Gelegenheit 5 Kassenschränke

mit aller Garantie zu nur Fr. 380, Fr. 430, Fr. 500,
Fr. 590, Fr. 720 zu verkaufen bei

Oscar Frenz-Rolny, Bern,
nur Tannenweg 16, Länggasse, Tramendstation Nr. 5
Bitte Adresse genau beachten.

Gute Gelegenheit mit wenig Kapital selbständig zu werden.

Schönes, existenzsicheres Tea-Room Bar Lokal,
mit grosser Terrasse, vollständig eingerichtet,
mit treuer Kundschaft, in prima Lage, seit 5
Jahren bestehend, für
Fr. 4.500.— jährlichen Zins
ab 29. März 1934 an sprach- und fachkundige,
alleinstehende Person oder strebsames junges
Ehepaar gesundheitshalber abzutreten. — Späterer
Verkauf an Mieter nicht ausgeschlossen.
Interessenten wollen sich mit Angabe von Referenzen an
Postfach No. 23600 Lugano wenden.

In unserm

Koch-Kurs

(Leitung: E. Paul) vom 26. Febr. - 20. April sind noch einige
Plätze frei, Gröndl, Theorie u. Praxis. Prosp. sof. auf Verlangen

SCHWEIZERISCHE HOTELFACHSCHULE LUZERN

Lugano kleine gut besuchte Pension

17 Lok. nebst Zubehör, in bester Geschäfts-lage a.d. Prom-
enade wird krankheitshalber abgegeben. Übernahme
des Inventars, Beding. gültig. Vertrag. — Offerten sub
Chiffre B. 3241, Publicitas Lugano.

LONDON

English Lessons (30 Stunden per Woche) erteilt
diplomierter englischer Lehrer, Pension mit Ca-
terriere £ 2.16.— p. Woche. Prospekte und weitere
Auskunft durch

A. Finger, 36, Baskerville Road, London S W. 18

Sie lernen eine Fremdsprache

in 20 Wochen durch briefl.
Fernunterricht oder in 2
Monaten hier in Baden.
Sprach- in 3, Handels-
diplom in 6 Monaten.
— Gef. 30 Rp. für
Sprachschule Tamé, Baden 130.

Gratis

und diskret versenden wir
unsere Prospekte über hy-
gienische und sanitäre Ar-
tikel. — Gef. 30 Rp. für
Versandspesen beifügen,
Casa Dara, 430 Rive, Genf

Restaurant- Tea-Room

à remettre à Genève, s. gr. pas-
sage, p. c. déce. Offres sous chi-
fre N 51041 X Publicitas, Genève.

COTE d'AZUR

à louer ou à vendre
sur plage fréquentée

Restaurant- Tea-Room

avec quelques chambres. Situation
unique. Convientrait pour
couple. — Ecrire Etude Verrey,
St-François, Lausanne.

Dancing-Bar

à remettre dans grande ville
(France). Recettes 150.000 fr. fr.
Belle installation, jardin, terrasse.
Loyer 2.500 fr. avec appartement.
Bail 11 ans. Prix fr. fr. 150.000.
Occasion réelle. S'adr. E. Berger,
Grand Pont 10, Lausanne.

Perser-Teppiche von Schuster noch nie so billig wie jetzt!

Wir haben mit grossen Neu-Eingängen
unser Lager bereichert.

Die Preise sind erstaunlich nieder, die
Auswahl selten schön und reichhaltig!

Als
einzige Firma der Schweiz
mit eigener, ständiger Or-
ganisation in Persien,
geniessen wir den Vorzug sehr gün-
stigen Einkaufs.

Darum kaufen Sie so billig
im Teppichhaus

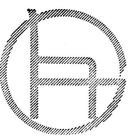


St. Gallen und Zürich

ÜBER EINE MILLION

FRANKEN

haben wir im Krisenjahr
1932 an Löhnen bezahlt.
Wie mancher Franken ist
davon auch Ihnen zuge-
flossen! Liegt es nicht in
Ihrem eigenen Interesse,
unsere bewährten und
preiswerten Schweizer-
Sitzmöbel zu bevorzugen?
Der Verdienst im Lande
kommt auch Ihnen zugute.
Achten Sie auf das
Armbrustzeichen!



AG MÖBELFABRIK
**HORGEN
GLARUS**
IN HORGEN - GEGR. 1882
TELEPHON NO. 924.603

Vornehme

Reklame

im richtigen Moment füllt Ihr Hotel
stets mit Gästen.

Zeitgemässe Hotel-Propaganda nur
durch den Reklame-Fachmann.

Jede Auskunft bereitwilligst durch

Postfach 12597, Thal (St. Gallen)

KELLER'S Sandschmierseife und KELLER'S Sandseifen

sind seit 25 Jahren die anerkannt
besten Putzmittel

Von 50 kg an franko Tatbalmstation. Reduzierte
Preise. Muster u. Offerte gratis. Erste Referenzen
und Auszeichnungen.

**Chemische und
Seifenfabrik Stalden**
(EMMENTAL)

Champagne. LOUIS ROEDERER

general Agentur für die Schweiz: Fred. Nawazza — Genf