

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 45

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 45
BASEL, 8. November 1934

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 45
BASEL, 8 novembre 1934

INSERATE. Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum
45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wieder-
holung entsprechender Rabatt.

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

**Organ und Eigentum
des Schweizer
Hotelier-Vereins**



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

Erscheint jeden Donnerstag

Dreizehnter Jahrgang
Quarantetroisème année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27.934

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

Compte de chèques
postaux No. V85

Zum Begriff des kumulativen Zinsfusses

Dr. G. Die wirtschaftliche Krise, unter der wir seit Jahren leiden und die sich für viele Industrien und Gewerbe — vorunter vor allem diejenigen, die mit dem Fremdenverkehr zusammenhängen — in der letzten Zeit eher noch verschärft hat, bringt es mit sich, dass die Zahl derjenigen Unternehmen, die sich zu finanziellen Rekonstruktionen genötigt sehen, wenn sie den Konkurs vermeiden wollen, immer noch zunimmt. Ein Blick in das Schweiz. Handelsamtsblatt bestätigt dies nur allzu deutlich und zeigt auch, dass die bundesrechtlichen Vorschriften über den Schutz der Gläubigerrechte immer noch häufig genug angerufen und angewendet werden müssen. Für die Hotel- und Stickereiindustrie musste denn auch, um ihrer Notlage Rechnung zu tragen, im Herbst 1932 durch einen besonderen Bundesbeschluss das Pfandnachsverfahren geregelt werden, während für Eisenbahn- und Schiffahrtsunternehmen hierüber schon in Art. 51 ff des Bundesgesetzes über deren Verpfändung und Zwangsliquidation vom 25. September 1917 die erforderlichen Bestimmungen aufgestellt sind.

Unter den Vorschlägen, die den Gläubigern von Anleiheobligationen im Zusammenhang solcher Sanierungen gemacht werden, findet man fast regelmässig denjenigen „der Umwandlung des bisherigen festen Anleihezinsfusses in einen variablen, vom Betriebsergebnis abhängigen“ mit einer Höchstgrenze und Kumulation in dem Sinne, dass allfällig eintretende Zinsausfälle bei späteren Rechnungsberechnungen nachbezahlt werden müssen. So häufig man nun auch dem Begriff des sog. „kumulativen Zinses“ in der Handels-, Fach- und Tagespresse begegnet, so liess doch der Verlauf einer jüngst in Lausanne abgehaltenen Obligationärversammlung eines zu sanierenden Hotelunternehmens erkennen, dass man sich über dessen Inhalt und Tragweite noch keineswegs allgemein bewusst ist. Unklarheit scheint nämlich vor allem darüber zu bestehen, auf was für einen Zeitraum sich das Nachforderungsrecht für allfällige Zinsausfälle erstreckt. Geht dieses Nachforderungsrecht, das mit der Kumulation gewährt wird, mit der Sanierungsperiode unter oder erstreckt es sich über diese hinaus in diejenige Zeit, wo das betr. Unternehmen keinen Ausnahmebestimmungen mehr untersteht?

Durch einen eigentlichen Gerichtsentscheid ist diese Frage noch nie beantwortet worden. Es hätte dies zur Voraussetzung gehabt, dass entweder seitens eines Gläubigers ein derartiges Nachforderungsrecht über ihn unbestritten zugestandenem Zeitraum hinaus gerichtlich geltend gemacht worden wäre oder dass seitens einer Gläubigergruppe einem „variablen, kumulativen Zins“ nur unter der Bedingung zugestimmt werden wollte, dass damit ein dauerndes Nachforderungsrecht für erlittene Ausfälle konzidiert würde. Zu einem derartigen Ansinnen hätte dann das Bundesgericht im Sanierungsverfahren Stellung nehmen müssen. Dazu ist es aber bis jetzt noch nie gekommen.

Dennoch kann auf Grund der gesamten bisherigen Praxis im Sanierungsverfahren und der Anwendung der Verordnung über die Gläubigergemeinschaft bei Anleiheobligationen ein Zweifel über die Auffassung des Bundesgerichtes in dieser Frage nicht bestehen. Die rechtliche Grundlage für die Schaffung von Obli-

gationen mit veränderlichem, vom Betriebsergebnis abhängigem Zinsfuss in Verbindung mit Zinsgutscheinen für Nachzahlungen allfälliger Ausfälle (Kumulation) bildet neben Art. 16, 4 der Gläubigergemeinschaftsverordnung Art. 53 des Bundesgesetzes über die Verpfändung und Zwangsliquidation von Eisenbahnen vom Jahre 1917. Danach kann der Nachlassvertrag bestimmen, dass ein zu bezeichnender Teil des Reinertrages denjenigen Gläubigern zukommt, welche im Nachlassvertrag einen Verzicht geleistet haben, jedoch höchstens bis zum Ausgleich des durch den Nachlass erwachsenen Verlustes. „Diese Bestimmung ruht auf der Erwägung“ — wie das Bundesgericht in einem Urteil vom 21. November 1918 (BGE 44, III, S. 226) ausführt — „dass in der Regel in den ersten Jahren nach einer Sanierung die Mittel zur Bezahlung der vollen Obligationenzinsen nicht ausreichen werden, dass aber die Schuldnerin im Laufe der Zeit wieder in geordnete Verhältnisse komme und einen Betriebsüberschuss erzielen wird, der nicht nur zur Ausrichtung des Maximalzinses auf die Obligationen, sondern auch zur Ausschüttung einer Dividende an die Aktionäre ausreicht, unter welchen Umständen es eine Verletzung der Billigkeit bedeuten würde, wenn Leistungen an die Aktionäre gemacht werden könnten, bevor frühere Zinsverluste der Obligationäre ausgeglichen sind.“

Diese Beschränkung rechtfertigt sich aber nur für die Zeit und Dauer der Sanierungsperiode und erstreckt sich nicht darüber hinaus. Die Kumulation, die darin besteht, dass ein allfälliger Zinsausfall aus allfälligen Rechnungsberechnungen der folgenden Jahre nachgefordert werden kann, qualifiziert sich als ein Privileg der Obligationäre, die für die Dauer der Sanierungsperiode in einen variablen Zinsfuss eingewilligt haben. Sie sollen innerhalb dieser Zeit bei guten Geschäftsergebnissen vor den Aktionären erlittene Zinsverluste einholen können. Über die Sanierungsperiode hinaus erstrecken sich aber die Sanierungsmassnahmen nicht, denn es wäre ebenso unbillig, einem Unternehmen, das einmal im Interesse aller Beteiligten saniert werden musste, dann dauernd eine solche Last zu überbürden. Dieser Auffassung ist denn auch in einzelnen Fällen deutlich Ausdruck verliehen worden. So z. B. in den Publikationen des Bundesgerichtes über die Genehmigung der Beschlüsse der Obligationärversammlungen der Ramses-Sumiswald-Huttwil-Bahn (Handelsamtsblatt vom 22. Dezember 1925), der Berner Alpenbahngesellschaft (HABL. vom 2. November 1932) und der Erlenbach-Zweimimmenbahn (HABL. vom 16. Januar 1933), wo jeweils ausdrücklich noch gesagt wurde: „Für allfällige erst nach Abschluss der Rechnung (über das letzte Sanierungsjahr) noch ungedeckt bleibende Fehlbeträge (des kumulativen Zinses) erlischt jedes Nachforderungsrecht.“ Und wenn dies in anderen Sanierungspublikationen nicht immer und immer wieder ausdrücklich wiederholt wurde, so geschah dies lediglich aus Sparsamkeitsrücksichten. Aus der Praxis kann aber als feststehend abgeleitet werden, dass das Bundesgericht einen variablen Zinsfuss immer nur in Verbindung mit der Kumulation bewilligt, das aus der Kumulation fliessende Nachforderungsrecht mit Abschluss der Sanierungsperiode aber als erloschen betrachtet.

Auskunftsdienst über Reisebüreaux und Inseratenacquisition

Universal Travel Service, Chicago.
Dieses uns unbekanntes Unternehmen gelangt an einen Grossteil der schweiz. Hotellerie mit einem Zirkularschreiben, in welchem sich das Unternehmen anheischig macht, für bestimmte Schweizer Hotels einen Spezialverbedienst einzurichten. Der von diesen Hotels zu leistende Kostenbeitrag würde 106 Schweizerfranken betragen zur Deckung der Ausgaben für die Erstellung einer Spezialwerbschrift zugunsten der mitwirkenden Hotels, welches Büchlein in etwa 20,000 Exemplaren zur Verbreitung gelangen soll. In seinem Zirkular macht der Universal Travel Service gleichzeitig einige kritische Ausfälle gegenüber unserem Hotelführer mit der Behauptung, der Schweizer Hotelführer sei wenig anziehend, enthalte nur ungenügende Unterscheidungen zwischen den verschiedenen Hotelklassen und besitze nach Ansicht des Universal Travel Service keinerlei Reklamewert für Erstklasshotels.

Wir halten es nicht als notwendig, hier die Bedeutung unseres Hotelführers als Werbemittel zu unterstreichen, der in sieben Sprachen in Hunderttausenden von Exemplaren in die ganze Welt geht. Dagegen mag es vielleicht angezeigt sein, unsere Mitgliederhotels darauf aufmerksam zu machen, dass die Offerte des Universal Travel Service mangels ausreichender Garantien oder Sicherheiten für einen richtigen Reklamewert u. E. in den Papierkorb gehört, zumal der Hinweis in dem Angebot, dass es sich um eine Spezialreklame für bestimmte Häuser handle, lediglich ein Lockmittel darstellt, mit der Absicht, diesen Hotels möglichst hohe Kostenbeiträge abzuhaken.

Aus Sitzungen und Konferenzen der letzten Tage

Schweizer Skischulen.

Der Interverband für Skilauf, der bekanntlich über die Durchführung der Einheitstechnik in der ganzen Schweiz wacht, hielt am letzten Sonntag, den 4. November, in Zürich eine wichtige Sitzung ab, in deren Beratungen das Winterprogramm behandelt sowie die Kurse für die Erwerbung des Brevets als schweiz. Skiinstruktor festgelegt wurden. Von besonderer Bedeutung war an der Sitzung ferner die Aufnahme des neugegründeten Skischul-Verbandes in den Interverband. Mit der Aufnahme dieses Verbandes, dessen Präsidium Herr Hans Bon, St. Moritz, innehat, wird die Konzentration im Skischulwesen ganz erheblich vertieft und gefestigt, weshalb zu erwarten und zu hoffen ist, dass sich nun auch die bisher noch zögernd verhaltenden Schweizer Skischulen dem neuen Skischul-Verband anschliessen werden. Dem Interverband kommt das Recht zur Inspektion dieser Skischulen zu und er wird in Kürze ein entsprechendes Reglement aufstellen. — Von besonderer Wichtigkeit ist des weitern, dass neben dem neuen Skischul-Verband auch dem Schweizer Alpenklub ein Sitz im Arbeitsausschuss des „Interverband“ eingeräumt wurde, womit sich der S.A.C. in vermehrtem Masse der Einheitsorganisation anschliesst. Von Interesse ist ferner die Absicht auf Schaffung eines Schweizer Testes in den Skischulen, doch soll die Verwirklichung dieses Projektes erst nach Fühlnahme mit den interessierten Kurorten erfolgen.

Pfundaussgleich für den Wintersport.

In dieser ebenso wichtigen wie dringlichen Frage finden seit Wochen ununterbrochene Verhandlungen und Konferenzen des Schweizer Hotelier-Vereins, des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes und der Schweiz. Verkehrszentrale statt. Desgleichen hat eine grössere Versammlung sämtlicher Wintersportplätze — in Durchführung des bezügl. Beschlusses der ausserordentlichen Delegiertenversammlung SHV — die Angelegenheit am letzten Samstag, den 3. November, in Zürich behandelt und alle nötigen Details für die allfällige Durchführung des Pfundaussgleiches erörtert. Im Augenblick dieser unserer Berichterstattung sind leider die einschl. Verhandlungen noch nicht abgeschlossen, weshalb wir unserer Mitgliedschaft



Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Jahresende oder Weihnachten gewünscht wird, bis 10. Dezember aufzugeben.
Zentralbureau S. H. V.

Guide Européen des Hôtels, Bruxelles.

Der Verlag dieses Führers hat vor einigen Tagen den Hotelinhabern eine Insertionsofferte zugeworfen. Wir möchten nun unsern Mitgliedern empfehlen, darauf nicht einzutreten, da es sich wieder um ein Nachschlagewerk handelt, welches erfahrungsgemäss dem Publikum ziemlich unbekannt bleiben wird. Diese dicken Bücher sind fette Aufträge für den Buchdrucker, nützen aber den Interessenten herzlich wenig.

das endgültige Ergebnis heute noch nicht mitteilen können.

Benzinzoll, Alpenstrassen-Initiative und Strassenverkehrsregelung.

Am Montag, den 5. November, wurde in Olten eine grosse Interessentenversammlung abgehalten, an welcher die Frage einer Benzinzollerhöhung zwecks Kostendeckung für das Arbeitsbeschaffungsprogramm des Bundes zu eingehender Behandlung gelangte. Das Resultat der Verhandlungen wurde in einer Resolution zusammengefasst, auf die wir hier noch zurückkommen werden. Inzwischen begrüssen wir es als Fortschritt, dass weite Interessenkreise sich mit der sehr wichtigen Frage befassen und die Heranziehung des Benzinzolles zur Finanzierung des Arbeitsbeschaffungsprogrammes ablehnen, zumal dabei nur ein minimaler Anteil der sich ergebenden Beträge für den Ausbau der Alpenstrassen Verwendung finden würde. An der Versammlung wurde u. a. auch eindringlich dargelegt, dass eine evtl. Erhöhung des Benzinzolles speziell den Fremdenverkehr und dessen Entwicklung auf das empfindlichste beeinträchtigen müsste.

Kurse und Prüfungen zur Erwerbung des Brevets als schweiz. Ski-Instruktor

(Mitg.) Der Interverband für Skilauf führt im Winter 1934/35 folgende Kurse und Prüfungen zur Erwerbung des Brevets als Schweizer, Skiinstruktor durch:

- 11.—16. Dezember 1934: Lenzersheide (Grbd.) und Grindelwald.
- 18.—23. Dezember 1934: Engelberg und Rotheners de Naye.
- 26.—31. Dezember 1934: Einsiedeln.

Kurs- und Prüfungsbestimmungen, Anmeldeformulare und Skianleitung können gegen Einzahlung von Fr. 2.— auf Postcheck-Konto X 2830 bezogen werden durch das Sekretariat des Interverbandes für Skilauf, Postfach 30, Davos-Dorf. Die Anmeldetermine laufen 14 Tage vor Beginn der Kurse ab.

Interverband für Skilauf.

Inhaltsverzeichnis

Mitteilungen des Zentralbureau — Zum Begriff des kumulativen Zinsfusses — Aus Sitzungen und Konferenzen der letzten Tage — Kurse und Prüfungen zur Erwerbung des Brevets als schweiz. Ski-Instruktor — Dienst am ausländischen Gast — Publizitätsdienst SBB — Ch. H. Senn (Nachruf) — Marktmeldungen — Aus der „Union Helvetia“ — Kurzmeldungen — Buchbesprechungen.

Dienst am ausländischen Gast

Nachdruck verboten

(Schluss)

Holland. Der Holländer ist seit jeher sehr reiselustig gewesen, auch in der Schweiz findet man ihn zahlreich, und er gehört zu den beliebtesten und angenehmsten Gästen. Sein grösster Vorzug für andere Länder dürfte sein, dass fast immer die ganze Familie auf Reisen geht, dass er nicht knauserig ist und dass diese oft vielköpfigen Familien meistens wochenlang, zuweilen sogar mehrere Monate unterwegs sind. Es gibt kaum ein zweites Land, in dem die „Reisevereine“ einen solch hohen Mitgliederstand erreicht haben wie in Holland. Bezüglich der Kost, d. h. der Verpflegung, ist zu beachten, dass der Holländer durch die Hotels des eigenen Landes ausserordentlich verwöhnt ist, die durchwegs ausgezeichnete, abwechslungsreiche und sehr ausgiebige Kost bieten. „Viel und gut“ ist die Devise des Holländers. Man beachte ferner, dass er im allgemeinen kein Freund von Zwiebeln und Knoblauch ist (sie werden in Holland nur sehr sparsam verwendet); dass er durch hervorragende gute Gemüse und ganz ausgezeichnetes Backwerk (Brötchen usw.) verwöhnt ist. Sehr empfindlich ist der Holländer in Bezug auf das Einhalten getroffener fester Abmachungen! Er wird es einem Hotel niemals vergessen, wenn er z. B. die wochenlang vorher fest bestellten Zimmer bei der Ankunft anderweitig besetzt findet.

Über die anderen europäischen Länder: Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland, Belgien, Tschechoslowakei, Jugoslawien, Polen, Rumänien, Griechenland und Österreich sind besondere Angaben nicht erforderlich. Einerseits, weil bei ihnen Sonderwünsche nicht in so ausgeprägtem Masse festzustellen sind. Man ist dort, bei Reisen ins Ausland, an die übliche internationale Betriebsform und Küche gewöhnt. Andererseits, weil die Mehrzahl der genannten Länder bzw. ihre Bewohner sich seit langem damit abgefunden haben, in der Fremde nicht heimische Gewohnheiten zu beanspruchen, sondern sich den Gebräuchen der besuchten Länder anzupassen.

Es wäre nun noch Amerika, insbesondere die United States, zu erwähnen, die für den Schweizer Fremdenverkehr besonders wichtig sind. Der echte Amerikaner aus den Staaten ähnelt seinem angelsächsischen Vetter: Auf seinem Europa-Trip will er möglichst wenig von seinen heimischen Gewohnheiten entbehren. Dem Amerikaner der besseren Gesellschaft ist fließendes heisses und kaltes Wasser sowie bequeme Duschgelegenheit eine absolute Selbstverständlichkeit. In gutsituierten Familien hat „Drüben“ sehr oft jedes Familienmitglied ein eigenes Badezimmer! Die Vorliebe des Amerikaners für Eiswasser als Hauptgetränk ist bekannt. Man serviert es drüben nicht in Karaffen, worin ganze Eisstücke schwimmen — die beim Eingiessen gern herausfallen und das Tischtuch überschwemmen — son-

dern kühlt es vor dem Gebrauch in Thermosflaschen und giesst es dann in Karaffen um. Den ersten Gang des Frühstücks (Breakfast) bildet gewöhnlich frisches Obst, wobei Orangen, Grape fruits, aromatische Melonen und die etwas herben, grün-roten Indianerbananen bevorzugt werden. Es folgen dann zum Kaffee oder Tee, die immer von vorzüglicher Qualität sind, verschiedene Eierspeisen, gebratenes Fleisch oder zur Abwechslung Pfannengerichte. Das Mittagessen (Lunch) ist, wie in England, einfach, während die Abendmahlzeit (Dinner) oft sehr reichhaltig serviert wird. Auch zu ihr werden wiederum viele frische Früchte, neben verschiedenen Salaten, verzehrt. Fast zu allem wird Butter und kalte Sahne gereicht. Besonders beachtenswert ist, dass der Amerikaner es vorzieht, auch während einer Europatour auf amerikanische Art zu speisen, und dass er die Möglichkeit dazu dankbar begrüsst. Die „Washington-Post“ hat dies vor einigen Jahren durch eine Rundfrage bei ihren Lesern festgestellt. Die weitaus grösste Mehrzahl sprach sich für die gewohnte amerikanische Küche aus. Ungefähr zu derselben Zeit richtete der Generalmanager eines bedeutenden New Yorker Vereins, des „Students Travel Club“, an eine Anzahl europäischer, also auch schweizerischer Hotels ein Rundschreiben, worin folgende Klagen und Wünsche bezüglich Verpflegung vorgebracht wurden: Grössere Abwechslung bei den Fleischspeisen! Es werde zuviel Kalbfleisch geboten, und es möchte durch Verabreichung von Ochsen- und Hammelfleischspeisen, von Hühnern und Enten mehr Abwechslung in die Speisenfolgen gebracht werden. Mehr frische Gemüse, Früchte, Eier und Milch, statt der allzureichlichen Fleisch- und Fischgerichte. Zu allen Mahlzeiten Butter. Beim ersten Frühstück ausser den landesüblichen Beilagen auch frisches, geschmortes oder gedörrtes Obst. Kein Essig, sondern nur natürlicher Zitronensaft, insbesondere bei den Salaten. Mehr Vollkorn- oder Grahambrötchen aus Roggen oder Weizen statt des üblichen Weissbrot, oder sonst ein schmackhaftes dunkles Brot. „Extras“ oder Sonderberechnungen liebt der Amerikaner nicht. Zu den Gewohnheiten des Durchschnittsamerikaners gehört es, die Kosten seiner Reise vor Antritt möglichst genau zu errechnen oder durch eines der zahlreichen Reisebüros feststellen zu lassen. Aus diesem Grunde erwartet er auch volle Klarheit bei allen Abmachungen und ihre spätere gewissenhafte Einhaltung durch die Hotels.

Da der internationale Fremdenverkehr seit einer Reihe von Jahren arg zurückgegangen ist, und da unser junger Berufsnachwuchs nicht mehr, wie in der Vorkriegszeit, die unbeschränkte Möglichkeit hat, Sitten und Gebräuche fremder Länder an der Quelle zu studieren, hielten wir es für nützlich, dieses kurze Vademecum zu veröffentlichen. N. H.

Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle S.H.V.

1. **Gemüsemarkt:** Spinat per kg 35—55 Rp.; Rosenkohl per kg 70—90 Rp.; Weisskabis per kg 15—25 Rp.; Rotkabis per kg 20—30 Rp.; Kohl per kg 20—40 Rp.; Kohlraben per drei Stück 15—25 Rp.; Blumenkohl gross per Stück 60—70 Rp.; Blumenkohl mittel per Stück 60—70 Rp.; Blumenkohl klein per Stück 30—40 Rp.; Kopfsalat gross per Stück 20—25 Rp.; Kopfsalat klein per Stück 10—15 Rp.; Endivien-salat kraus per Stück 10—20 Rp.; Karotten per kg 15—25 Rp.; Rändel gekocht per kg 40—55 Rp.; Schwarzwurzeln per kg 80—100 Rp.; Sellerieknollen per kg 50—70 Rp.; Zwiebeln per kg 17—25 Rp.; Lauch per kg 25—35 Rp.; Kartoffeln 100 kg für 100 kg Fr. 13—15 Rp.; Tomaten inländische per kg 45—55 Rp.; Tomaten ausländische per kg 60—75 Rp.; Gurken gross per Stück 40—60 Rp.; Gurken klein per Stück 20—35 Rp.

2. **Früchtemarkt:** Trauben ausländische per kg 60—80 Rp.; Tafeläpfel, Extra-Auslese per kg 40—50 Rp.; Standardware per kg 30—40 Rp.; Kontrollware 17—25 Rp.; Kochäpfel per kg 15 Rp.; Tafelbirnen, Extra-Auslese per kg 60—70 Rp.; Standardware per kg 40—55 Rp.; Kontrollware per kg 25—35 Rp.; Kochbirnen per kg 15—25 Rp.; Quitten (Äpfel oder Birnen) per kg 15—25 Rp.; Baumnuß grosse per kg 60—80 Rp.; Baumnuß mittlere per kg 40—50 Rp.; Zitronen per Stück 5—7 Rp.; Mandarinen per kg 80—100 Rp.

3. **Eier:** Trinker per Stück 17—19 Rp.; gewöhnliche Eier per Stück 13—15 Rp.; aussergewöhnliche Eier per Stück 9—12 Rp.; alles grösste 53—60 Gramm, leichtere Wäre billiger.

Ähnlich lauten die Berichte über Italien. Allerdings haben die Agenten in Rom am Mailtag ihre Tätigkeit in parteilichster Weise aufgenommen. Auch wurde bekanntlich im Laufe dieses Sommers mit Italien ein Abkommen getroffen, wonach die italienischen Behörden für einen Monat gültige Touristenpässe zum reduzierten Preis von 20 Lire ausstellten. Die Durchführung dieser Massnahmen kostet aber offenbar auch heute noch in Italien ausserordentlich grosse Mühe. Trotz der Freizügigkeit der Schweizer machter, wie sich aus den übereinstimmenden Berichten ergibt, die Bahnen und die italienischen Zeitungen Schwierigkeiten. Gegenüber Österreich und Ungarn gewähren die Bahnen ihre 70%igen Vergünstigungen, während sie diese Vergünstigungen gegenüber der Schweiz trotz dem grossen und freien Zugang der Schweizer nach Italien nicht gewähren wollen. Teilweise bekräftigen die italienischen Zeitungen Schwierigkeiten in der Aufnahme von Artikeln über die Schweiz, wogegen sie sich nicht scheuen, abfällige Urteile in ihren Spalten sofort zu publizieren. Auch hier ist der Wunsch nach einer energischeren Haltung gegenüber Italien übereinstimmend.

Der Bericht Wien gibt uns keine grossen Aussichten über Österreich. Der Verkehr im Sommer 1934 war im ganzen aus begrifflichen Gründen wiederum geringer, als in den vorhergehenden Jahren, trotzdem wir seit anfangs August nun ebenfalls ein Abkommen besitzen, welches die Agentur ermächtigt, eidg. Postreise-schecks bis zum Höchstbetrag von 800 Schilling pro Person und Jahr abzugeben. Andererseits besteht eine direkte Weisung der Regierung, welche die öffentlichen Zinssparbanken verpflichtet, die den Urlaub ausser Land zu verbringen. Unter der Hand besteht übrigens dieses Verbot, wie wir nebenbei bemerken, auch für Deutschland. Die Schwierigkeiten des Verkehrs aus Österreich sind auch deshalb einleuchtend, weil man nach dem Agenturbericht im vergangenen Sommer in ganz bescheidenen Sommerfrischen fast überall für 5—6 Schilling eine ausreichende Tagespensum an Zinssparbanken erhalten konnte. Die Preise in Österreich noch konkurrenzierter durch die noch billigeren Sommerfrischen in Ungarn und Jugoslawien.

Der Agenturbericht aus New-York lautete etwas optimistischer. Man sei in den dortigen Verkehrskreisen der positiven Ansicht, dass, sobald die Landwirtschaft sich einigermaßen erholt habe und die Arbeitslosigkeit aus der New-Yorker Volkswirtschaft in die Wirtschaft und in die Regierungspolitik hinein werde, man mit einer ausgezeichneten Wiederbelebung des Reiseverkehrs für 1935 rechnen könne. Dazu müssen wir allerdings bezüglich der Erholung der Landwirtschaft und das Aufheben der Arbeitslosigkeit zu diesem Bericht noch einige sehr grosse Fragezeichen machen. — An der Ausstellung in Chicago beteiligten sich die Bundesbahnen budgetmässig durch Einrichtung einer Verkehrsstelle. Das Schweizerdorf in Chicago scheint eine gewisse Anziehungskraft ausgeübt zu haben, wurde indessen offenbar durch über ein Dutzend weiterer, ähnlicher Dörfer stark konkurrenziert. Besonders bemerkenswert scheint die grosse Reklame Deutschlands in Amerika zu sein.

Einhässliche Behandlung fänden die Pauschalreisen, die von dem Sommerbeginn einmüde war man in der Beurteilung, dass die Aktion in der Schweiz selbst nicht die erwarteten

Ergebnisse gezeitigt habe. Das Schweizer Publikum nimmt im allgemeinen den Bahnschalter für Hotelarrangements nicht in Anspruch, sondern will direkt mit dem Hotel verhandeln. Aus dem Ausland lauten die Berichte sozusagen übereinstimmend dahin, dass der Propagandaauftrag der Pauschalreise nicht abzubreiten sei. Die anwesende Direktion der Schweiz, Verkehrszentrale betonte, dass eine Umfrage bei den ausländischen Reisebüros die gleichen Schlussfolgerungen zeitigte. Dem gegenüber wies die Vertreter der Hotellerie auf die ausserer nachteiligen Folgen bezüglich der Preise, indem sich das Reisepublikum zu einem grossen Teil auf die Minimalansätze in der Pauschalbroschüre stützte. Die Vertreter des Publizitätsdienstes und andere Kommissionsmitglieder erklärten, dass trotz gewisser Enttäuschungen die Pauschalreisen und Preise nicht fallen gelassen werden sollten, vielmehr sollten sie unter Rücksichtnahme auf die effektiven Preise in der Hotellerie, also auf anderer Basis als bisher, neuerdings im kommenden Sommer propagandistisch in die Wagschale geworfen werden, weil das Bedürfnis für Pauschalarrangements nun einmal bestehe.

Für die kommende Wintersaison wurde von der Generaldirektion und vom Publizitätsdienst auf die 30%ige Vergünstigung für Reisende aus dem Ausland und auf die Weekendbillets (Sonntagsbillets) hingewiesen. Unter Anbetracht dieses Entgegenkommens seitens der Bahnen wies die Vertreter der Hotellerie neuerdings mit Nachdruck auf die Notwendigkeit eines allgemeinen Abbaues der Bahntarife hin. Man betonte namentlich, dass von den Rabatten der Bundesbahnen die guten Gäste, welche während der Woche reisen, und die Dauergäste aus dem Ausland nichts profitieren, was speziell diese Kategorie Reisende als Benachteiligung sehr empfindet. Die Generaldirektion der S. B. B. betonte diesen Begehren gegenüber neuerdings die gegenwärtige Unmöglichkeit eines allgemeinen Taxabbaues im Hinblick auf die finanzielle Lage der Schweiz. Bundesbahnen.

Sehr im Argen liegt nach den Berichten verschiedener Agenturen das Prospektwesen, indem eine Anzahl Kurorte offenbar immer noch das Prospektmaterial nicht rechtzeitig an die Agenturen verschiebt, sodass öfters zu notwendiger Zeit gar kein Material über einzelne Kurorte vorhanden ist. Solche Kurplätze müssen sich dann nicht wundern, wenn es schwierig ist, für sie im Ausland Reklame zu machen.

Besondere Erörterung fand sodann auch noch die Frage der **Verwaltungsextrazüge** der S.B.B., sowie der Austauschzüge nach dem Ausland, die nur dorthin geführt werden sollen, wo entsprechende Gegenleistungen zu erwarten sind. Zu dieser Angelegenheit sprachen die Vertreter des S. H. V. den Wunsch aus, bei den Extrazügen in der Schweiz möchten an den Endstationen in erster Linie die Mitglieder unseres Vereins berücksichtigt werden. Es sei zum mindesten unzulässig, um nicht zu sagen: ungebührlich, dass von Bahnanlagen — wie dies sehr oft vorkomme — zur Unterkunft und Verpflegung der Reisenden Betriebe von Outsiders herangezogen werden, trotzdem diese Outsiders keinerlei Beiträge an die gemeinsame Verkehrsverbindung leisten. Der Publizitätsdienst gab unter gewissen Vorbehalten bezüglich der Organisation solcher Extrazüge auch entsprechende Zusicherungen. M. R.

† Ch. H. Senn

(Korr.) Aus London kam letzter Tage die schmerzliche Kunde vom Hinscheiden des Herrn C. H. Senn, eines der besten, besten, besten und würdigen Vertreter unseres Schweizerlandes in der Fremde, der am 18. Oktober im Alter von 70 Jahren in der englischen Hauptstadt gestorben ist. Bei der älteren Generation unserer Schweiz, Hoteliers und Angestellten, deren Karriere einst in jungen Jahren über England führte, stand Ch. H. Senn in hohem Ansehen, wusste er sich doch dank seiner ausserordentlichen Fähigkeiten als Küchenfachmann in der britischen Metropole einen glänzenden Ruf zu schaffen, der ihn verhältnismässig früh in leitende Stellungen in den Küchenbetrieben des englischen Gastgewerbes brachte. Dabei hat er all die Jahre hindurch vielen jungen Schweizern als Ratgeber und Helfer zur Seite gestanden, ihnen zu guten Posten in führenden Küchenbetrieben Englands verholfen und dadurch in besonderer Weise zur Förderung ihrer beruflichen Weiterbildung beigetragen. Ch. H. Senn war hauptsächlich der Gründer und Leiter der „Universal Cookery and Food Association“, der in aller Welt bekannten Veranstalterin der alljährlichen Kochkunstausstellungen in London, der führenden Organisation übrigens auf dem Gebiete der Kochkunst in England, deren Vizepräsident er auch wurde. In England, deren Vizepräsident er wurde war. In Anerkennung seiner glänzenden organisatorischen Tätigkeit und Verdienste um die Förderung des Küchenwesens, auch auf dem Gebiete küchener Fachliteratur, wurde ihm, nachdem er die englische Nationalität angenommen, der „Orden of British Empire“ verliehen. Bei all seinen grossen Erfolgen als Fachmann und als tüchtigen Mitarbeiter im Einkommen blieb Ch. H. Senn allzeit ein bodenständiger Schweizer, seinem Heimatlande sowie seinen Landsleuten je und je in treuer Anhänglichkeit zugeban. In der älteren Generation der Schweizer Hoteliers zählte er viele Freunde, die mit Verachtung und Achtung zu ihm aufblickten; auch zum Schweizer Hoteliersverein unterhielt er auf Grund alter Freundschaft herzliche Beziehungen. Die seit vielen Jahren ihren Ausdruck findenden in einer regelmässigen freiwilligen Gabe aus Anlass der Ablösung der Neujahrsglückwünsche im Schosse des S. H. V., deren Ertrag

Publizitätsdienst der S.B.B.

Unter dem Vorsitz von Herrn Generaldirektor Paschoud ist die beratende Publizitätskommission am 31. Oktober 1934 zu ihrer Halbjahrsitzung in Bern zusammengetreten. In dieser aus ca. 30 Personen bestehenden Kommission ist bekanntlich der gesamte Schweizer Verkehr vertreten. Sehr aufschlussreich werden die Verhandlungen dieser Kommission namentlich durch die Anwesenheit der Chefs der Auslandsagenturen der S. B. B. und deren Tätigkeitsberichte.

Aus den Verhandlungen dürfte das Folgende interessieren:

Aus der Berichterstattung der Agentur Paris ergibt sich, dass die Umsätze aus dem Billeterverkauf bedeutend gesteigert werden konnten. Die Agentur hat seit dem Jahr 1932 einen ganz bedeutend gesteigerten Verkehr.

Auch der Agenturbericht aus London verzeichnet im Vergleich zur Sommersaison 1933 für den Sommer 1934 eine Steigerung der Umsätze. Diese Umsatzsteigerung ist zu einem wichtigen Teil auf den Andrang zum „William Tell Express“ zurückzuführen. In der Versammlung wurde indessen mehrfach betont, dass ein grosser Teil des früheren englischen Qualitätsreisepublikums ausbleib und dieser Ausfall hauptsächlich auf die Unsicherheit der Pfundwährung zurückzuführen sei. Allgemein war man in der Versammlung der Ansicht, dass die begonnene Aktion für die Annahme des Pfundes zu einem festen Tageskurs während der Wintersaison 1934/35 von grösster Bedeutung für den englisch-schweizerischen Reiseverkehr sei und dass es wünschenswert wäre, wenn eine bezügliche Massnahme so rasch wie möglich durchgeführt werden könnte.

Für Belgien und namentlich Holland, dann speziell für die Rheinlinie und deren Hauptst. Köln, wurde der Wunsch ausgesprochen, dass in diesen Zentren sobald wie möglich eigentliche Verkehrsagenturen der Schweiz errichtet werden.

Bezüglich Holland ist dies auch projektiert, gemäss dem Abkommen mit der Verkehrszentrale und dem Schweizer Hotelier-Verein. Be-

züglich dieser Länder, wie übrigens auch England, wurde darauf hingewiesen, dass zufolge der grossen Vergünstigungen seitens der deutschen Reichsbahnen und der Registermark bedeutende Kontingente von Reisenden aus England und Holland diesen Sommer nach Deutschland gereist sind. Vor allem haben die Engländer bei ihrem Besuch in Oberarmgen nicht wie in den früheren Jahren nachher noch die Schweiz besucht, weil sie eben die Vergünstigungen der deutschen Reichsbahnen ausnützen wollten.

Was Belgien betrifft, besteht die Absicht einer grösseren Beteiligung zu Verkehrszwecken an der Weltausstellung in Brüssel im Jahr 1935.

Der Bericht der Agentur Berlin lautet ebenfalls auf eine Steigerung der Umsätze und zwar sowohl des Fahrkartenvverkaufs als namentlich auch der Postreiseschecks und Kreditbriefe sowie Hotelgutscheine. Dabei ist allerdings zu beachten, dass sich der Verkehr von Deutschland nach der Schweiz mehr und mehr auf die Agentur in Berlin und die M. E. R. konzentriert. Folge der immer schärfer werdenden Devisenbestimmungen ist es dem deutschen Reisenden ohne Benutzung dieser Zentral-Institute immer weniger möglich, in das Ausland zu reisen. Die übereinstimmenden Berichte über Deutschland lauten denn auch dahin, dass dieses Land wohl eine ganz gewaltige Propagandatätigkeit entfaltet, um den Reisetourismus aus dem Ausland anzuziehen, dass aber andererseits den Reisen nach der Schweiz (trotz dem Reiseabkommen) immer grössere Schwierigkeiten bereitet werden. So ist es heute schwierig, bei den deutschen Reisebüros überhaupt Reklamematerial für die Schweiz in geeigneter Weise unterzubringen. Mit Recht wurde darauf hingewiesen, dass andererseits die Schweiz gegenüber Deutschland keinerlei Beschränkungen auferlegt. An einem einzigen Weinleontag sind nachweisbar allein von der Stadt Basel aus ca. 11,000 Personen in das benachbarte badische Land gezogen. Aus der Versammlung heraus wurde der Wunsch ausgedrückt, dass man von Deutschland zufolge dieser Verhältnisse eine andere Haltung verlangen müsse.

Zollfreie Zulassung von schweiz. Verkehrsbedruckungen in Jugoslawien

Nach Meldung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements hat die jugoslawische Regierung dem schweizerischerseits gestellten Begehren nach Zollfreiheit für schweizerische Verkehrsliteratur unter der Bedingung der Gegenseitigkeit entsprochen, und zwar ab 1. Oktober 1934. Es können demnach künftig Plakate, Kalender, Broschüren, Karten, Alben usw. zollfrei in Jugoslawien eingeführt werden unter Berufung auf die Verordnung Nr. 2514/IV vom 26. September 1934. S.V.Z.

Cognac The Brandy of Napoleon

Courvoisier

Generalagentur für die Schweiz: Jean Macky Import A.-G. Basel 18

SCHWEIZ. OELFEUERUNG

Cuenod

CUENOD-WERKE A.G. Châtelaine GENÈVE

Aus der Union Helvetia

Käsekonsum im Hotel.

Die „Union Helvetia“ rüffelt uns, weil wir kürzlich (in Nr. 43 vom 23. Oktober) einer Korrespondenz-Aufnahme gewährten, in welcher um Zusammenhang mit einem Spezialfall an der Einstellung des Hotelpersonals in Sachen Käsekonsum in den Hotels Kritik geübt wurde. Die „U. H.“ ist dabei der Auffassung, es wäre unsere Pflicht gewesen, das Personal gegen den in jener Korrespondenz erhobenen Vorwurf in Schutz zu nehmen. Wir sind diesbezüglich anderer Ansicht und bitten die „U. H.“, die in Frage stehende Notiz noch einmal durchzulesen. Nach unserem Dafürhalten hätte doch der betr. Chef de service die Gäste dahin informieren können, dass — als Ersatz von Butter und Konfitüre — Käse ohne Extrabehaltung zum Frühstück erhältlich sei, wie dies in den meisten Schweizer Hotels Brauch ist. Der Chef de service ist demnach im vorliegenden Fall seinen Berufspflichten nicht voll nachgekommen. Darum auch die entsprechende Bemerkung in unserem Blatte.

Schweizer Kochverband.

Wie wir einem Bericht der „U. H.“ über die Delegiertenversammlung des Schweiz. Kochverbandes vom 1. Oktober in Olten entnehmen, behandelte diese Versammlung neben andern aktuellen Geschäften auch Lohnfragen, wobei namentlich über die bisherigen Bemühungen der Verbandsleitung gegen den Lohnabbau bei den Köchen und über den derzeitigen Stand der bezügl. Verhandlungen mit dem S. H. V. berichtet wurde. Nach lebhafter Diskussion wurde in dieser Frage folgende Resolution gefasst: „Die Delegiertenversammlung begrüsst und unterstützt die Verhandlungen mit dem S. H. V. und wünscht, dass die Lohnfrage in einer uns (die Köche, Red.) zufriedenstellenden Weise baldigst erledigt werden kann. Sie hofft, es möge bei der Köchenschaft nicht so weit kommen, mit gewerkschaftlichen Kampfmitteln die Existenzrechte der Köchenschaft verteidigen zu müssen, vertraut vielmehr auf den guten Willen aller Beteiligten für eine baldige Lösung.“ Die Verbandsleitung erhielt in dieser Sache volle Handlungsfreiheit und es wurde ihr das Ver-

trauen ausgesprochen, dass sie nach bester Möglichkeit zum Rechten sehen werde.

Die Versammlung beschäftigte sich ferner mit der Frage des Ruhetagsgesetzes, wobei in der Diskussion auf angebliche Sabotagebestrebungen hingewiesen und das Zentralkomitee aufgefordert wurde, strenge Massnahmen gegen solche Kollegen zu ergreifen, welche an der Sabotage ihrer Rechte mithelfen sollten.

Vollzug des Ruhetagsgesetzes.

Die „Union Helvetia“ gibt in ihrer letzten Nummer eine kurze Übersicht der von ihrem Zentralkomitee nach der richtigen Anwendung des auf 1. September 1934 in Kraft getretenen eidgen. Ruhetagsgesetzes unternommenen Schritte. Darunter figurieren: Herausgabe einer Textzusammenstellung des Bundesgesetzes samt Verordnung und kommentierenden Erläuterungen; Publikation einer besonderen Zusammenstellung über die Bestimmungen im Gastgewerbe und Erstellung von Separatabdrucken zu Auskunfts Zwecken; Verbreitung dieser Druckschriften; wiederholte Zuschriften an die Sektionen betr. Mitarbeit bei der Handhabung des Gesetzes; Rundschreiben an die Staatskanzleien sämtlicher Kantone mit der Bitte um Auskunft betr. ihre Vollzugsmassnahmen usw.; Rundschreiben an die mit dem kantonalen Vollzug betrauten Amtsstellen; verschiedene Schreiben an das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit betr. die Handhabung des Gesetzes im ganzen und in einzelnen Kantonen; Korrespondenzwechsel mit dem Finanzdepartement und der Volkswirtschaftsleitung des Kantons Zürich wegen der Organisation der kantonalen Aufsicht; persönliche Verhandlungen mit dem zuständigen Departement des Kantons Tessin wegen der Handhabung im dortigen Kanton; Durchführung eines Beschwerdeverfahrens vor Gemeindevorstand Pontresina wegen Verhaltens eines Gemeindebeamten gegenüber dem Hotelpersonal im Zusammenhang mit der Gesetzeshandhabung; Eingabe an das zuständige Departement des Kantons Luzern betr. authentische Interpretation über den Begriff „höhere Veranlassung“; verschiedene Interventionen wegen Nichtbeachtung des Ruhetages in einzelnen Betrieben usw. usw.

Kurz-Meldungen

Handänderung.

Wie uns mitgeteilt wird, ist das Hotel Blaukreuz an der Bahnhofstrasse in Unterschönenfeld seit Jahren von Frau M. Kilchherr geleitet worden. Als Herr Thut, langjähriger Küchenchef des Hotel Beauvillage in Interlaken, verkauft worden. Die Geschäftsübernahme erfolgt am 1. Dezember nächsthin.

Thusis. Wie man uns meldet, wurde in den letzten Wochen im Hotel zum Weissen Kreuz in Thusis eine Reihe betriebstechnischer Neuerungen und Verbesserungen vorgenommen, wobei im ganzen Hause die Zentralheizung eingebaut wurde. Diese Arbeiten wurden soeben beendet.

Walzenhausen. (Mitget.) Trotz der immer noch grossen Schwierigkeiten, die sich im Grenzverkehr mit der Schweiz und den Nachbarländern zeigen und in erster Linie von der Devisenknappheit herrühren, hatte diese neuauftretende Kurort im letzten Sommer eine Frequenzzunahme zu verzeichnen. Man führt dies zurück auf das zu Beginn der Sommersaison eröffnete moderne Schwimmbad mit Sportanlagen.

Interlaken. Wie man uns schreibt, verlässt Herr Ch. Ochs dieser Tage das Restaurant Fédéral, um seinen neuen Posten als Direktor des Grand Hotel Belvédère in Wengen anzutreten. Als sein Nachfolger übernimmt das Restaurant Fédéral als Pächter Herr F. Schneider, langjähriger Küchenchef des Hotel de la Poste in Bern.

Taormina (Sizilien). Signor Siligato, Besitzer des Hotel Splendide Castello a mare in Taormina, hat Herrn Josef Burkard, Besitzer des Kurhaus und Badhotel Walzenhausen, die Direktion seines Etablissements für den Winter übergeben.

Ausstellungen und Messen

Schweizer Mustermesse 1935.

Wie soeben mitgeteilt wird, findet die 19. Schweizer Mustermesse Basel in der Zeit vom 30. März bis 9. April 1935 statt. Wiederum ist im Messeprogramm eine Sondergruppe „Werbung für den Fremdenverkehr“ vorgesehen.

Landesausstellung 1938 in Zürich.

Wie gemeldet wird, hat ein aus Vertretern der Behörden und der zürcherischen Spitzenverbände zusammengesetztes Initiativkomitee

beschlossen, im Jahre 1938 in Zürich eine Landesausstellung durchzuführen, die speziell die Landwirtschaft, die für den Inlandmarkt produzierenden Industrien sowie das Gewerbe umfassen soll.

Verkehr

Devisenzuteilung im Reiseverkehr Deutschland-Schweiz.

Nach den Bekanntmachungen der deutschen Reichsstelle für Devisenbewirtschaftung sind die deutschen Banken und Reisebüros ermächtigt, unter dem Kennwort „Eisackkommen“ an Erholungseisende nach der Schweiz Reisekreditbriefe, Akkreditive, Reisechecks und Hotelgutscheine bis zum Betrage von 500 Mark abzugeben. Ferner steht es dem Reisenden frei, noch 50 Mark in deutschem Hartgeld mit sich zu führen. Die restlichen 150 Mark werden repariert, d. h. sie werden den Reisenden nach Massgabe der vorhandenen Devisen zugeteilt.

„Der Fremdenverkehr in der Schweiz.“ Unter diesem Titel sind die am Schweizer Verkehrskongress 1934 in Bern gehaltenen Reden, Vorträge und Diskussionsvoten soeben vom Schweizer Fremdenverkehrsverband als Organisationskongress in einem stattlichen Sammelband herausgegeben worden. Interessenten erhalten den Band, soweit vorrätig, beim Sekretariat des Fremdenverkehrsverbandes, Bärenstrasse 16, in Zürich.

Neu erschienenes Werbematerial.

Mitgeteilt von der S.V.Z.
„Villars“. Winterprospekt mit Panorama, französisch, deutsch, italienisch, englisch. Herausgegeben vom Verkehrsverein Villars-Chesires, St. Moritz. Illustrierte Winterbrochure, deutsch, französisch, italienisch, englisch. Herausgegeben vom Verkehrsverein St. Moritz.
„Engelberg“. Wintersportprogramm 1934/1935, deutsch, französisch. Herausgegeben vom Verkehrsverein Engelberg.
„Braunwald“. Wintersportprogramm 1934/1935, französisch, englisch. Herausgegeben vom Verkehrsverein Braunwald.
Klosters. Hotelliste mit Preisen, Winter 1934/35. Faltprospekt, deutsch. Herausgegeben vom Verkehrsverein Klosters.
Silvaplana-Surlej. Hotelliste 1934/35. Herausgegeben vom Kurverein Silvaplana.

„Routenkarte Saastal“.

Auch das Saastal ist nun dem Autoverkehr zum Teil erschlossen. Zum erstenmal wurde die neue Strasse im vergangenen Sommer — bis Huteggen — vom Pustauto befahren.

Als 18. Stück der bekannten Reihe der Poststrassenschilderungen ist die Routenkarte „Saastal“, eine eigentliche Monographie dieses Walliser Gebirgstales, erschienen. Wie die früheren Veröffentlichungen enthält sie eine ausgezeichnete Karte im Masstab 1:75000, sodann interessante geologische Profile. Der reichhaltige Textteil gibt ferner Aufschluss über Geologie, Klima, Pflanzen und Tiere, Geschichte, Volkskundliche usw. des Tales. 24 Tiefdruckbilder veranschaulichen in bester Weise die erhabene Gebirgslandschaft des Saastales. — Wie die bisher erschienenen Routenkarten ist auch diese an den Postschaltern oder im Buchhandel zum äusserst bescheidenen Preise von 50 Rp. erhältlich.

„Poststrassen im Appenzellerland.“

heisst die neueste von der eidg. Postverwaltung herausgegebene landeskundliche Beschreibung.

Sie ist das 18. Stück der bestbekannten Reihe der Poststrassenschilderungen. Wie die früheren Veröffentlichungen enthält sie eine ausgezeichnete Karte im Masstab 1:75000, während im Textteil Kenner des Landes Geschichte, Land und Volk, Pflanzen und Tiere, Geologie usw. behandelt. — Die Karte wird zum Preise von 50 Rp. abgegeben und ist, gleich wie die bisher erschienenen Routenkarten, an den Postschaltern oder im Buchhandel erhältlich.

Literatur

Pestalozzi-Kalender 1935 (mit Schatzkästlein), Ausgaben für Schüler und Schülerinnen. Preis Fr. 2.90. Verlag Kaiser & Co. A.-G., Bern. — Ein Werk, das tapfer mit den vernünftigen Ansprüchen der Jugend Schritt hält, von der jedes Jahr mit Spannung erwartet und unter dem Weihnachtsbaum mit Hallo begrüsst wird, das ist der Pestalozzi-Kalender. Neben einigen Standard-Angaben, die jedes Jahr wiederkehren — wie Masse und Gewichte, Zinseszinstabellen, die verlinkten, „verbes irréguliers“ — bringt der Kalender Jahr für Jahr eine Fülle anregender Beschreibungen und Erzählungen, die auch für Erwachsene recht interessant zu lesen sind.

Toussaint-Langenscheidt - Aufbaukurse für Lernstübe mit Vorkenntnissen: Polish your English. Von Dr. R. Stoff. Anleitung zum Studium, 8 Texthefte und eine Beilage (Heft 9) Grammatik. In Karton und Decke 5 Mark. Langenscheidtsche Verlagsbuchhandlung (Prof. G. Langenscheidt) G. m. b. H., Berlin-Schöneberg. — Die Methode Toussaint-Langenscheidt ist weltberühmt. Viele Hunderttausende verdanken ihr guten Sprachkenntnisse dieser hervorragend bewährten Selbstunterrichtsmethode. Bisher lagen nur zwei Ausgaben vor — die Unterrichtsreihe der Originalmethode Toussaint-Langenscheidt und die Kleine Langenscheidt —, die vorwiegend für Neulinge auf fremdsprachlichem Gebiet bestimmt waren. Mit „Polish your English“ hat der allzeit rührige Verlag auch einen Kursus für Lernstübe mit Vorkenntnissen geschaffen. Zweck und Ziel des neuen Toussaint-Langenscheidt-Aufbaukurses ist aktives Sprachkönnen, nicht nur passives Verstehen von Gelesenem oder Gehörtem. Wer mit Vorkenntnissen ausgerüstet ist, gleichviel welchen Umfang diese Vorkenntnisse einnehmen und auf welchem Wege sie erworben worden sind, soll befähigt werden, die englische Sprache schriftlich wie mündlich geläufig und vor allen Dingen bewusst richtig anzuwenden.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max-Riesen

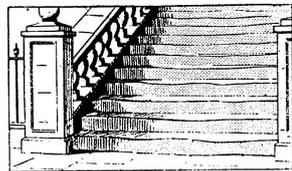
A. Matti

Ch. Magne

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

„CANADIAN CLUB“ WHISKY
Agents généraux pour la Suisse: Huguenin S.A. Lucerne

SAND, WELCHEN DER HOOVER VON IHREN TEPPICHEN ENTFERNT, IST DERSELBE SAND, DER DIE STEINTREPPEN ABNÜTZT



Feinkörniger Sand vergrössert sieht aus wie Glassplinter! Dieser selbe Sand verursacht die Abnutzung von Steintreppen. Ihre Gäste treten ihn in Ihre Teppiche hinein, und wenn er einmal darin festsetzt, zerschneidet er die Fasern und erzeugt die fadenförmigen Stellen. Durch „Positive Vibration“ lockert und entfernt der Hoover allen, Ihre Teppiche ruinierenden Sand.

Hoover Apparate A.G., Bahnhofstr. 31, Zürich

Der HOOVER
Er KLOPFT .. er bürstet .. und saugt

Eine Annonce

in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche Geschäftsempfehlung

Ich komme

überall hin, um Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen

Emma Eberhard

Bahnpostfach 100, Zürich
Telephon Kloten 937.207
Revisionen - Expertisen

BOUCHONS
Schlittler

Gebr. Schlittler, Näfels

Taormina
Gut eingeführte, ausbaufähige

Pension

dicht am Meer, mit Garten, in herrlicher, romantischer Lage, ist unmissbar, deshalb günstig zu vergeben. Pacht oder Kauf.
Anfragen erbeten an Miss M. F. Hill, La Guardiola, Taormina.

Wir haben fortwährend das ganze Jahr hindurch prima Qualität
Faverolles-Poulets
abzugeben. Jos. Schuler, Jegenstorf.

ENGLAND
Prof. Angl., spécialisé dans les langues, reçoit dans sa famille Monsieur ou Demoiselle désirant apprendre la langue anglaise. Maison confortable près de la plage. Facilité pour les ports. Terms raisonnables. JAMES DAVIS (M.B.S.T.) Windsor Ho., Canterbury Rd., HERNE BAY, Kent, Engl.

Maitre de plaisirs
Prof. de Danse (Schweizer), mit oder ohne Partnerin sucht für Winterferien, Neuenrieden, 3 Sprachen. Bridge. Nur First class Hotel-Referenzen. Offerten unter Chiffre P. 3635 M. an Publicis Basel.

PROSPEKTZENTRALE

In Anbetracht des regen Zuspruches, der unserer neu organisierten

Prospektverteilung im Ausland

allgemein entgegengebracht wird, sind weitere zehn Abgabestellen bei wichtigen Reise und Verkehrs-Institutionen im Ausland eröffnet worden und zwar

- | | |
|----------------|--------------------|
| 2 in London | 1 in Rom |
| 1 in Paris | 2 in Mailand |
| 1 in Amsterdam | 1 in Frankfurt a/M |
| 1 in Den Haag | 1 in Heidelberg |

Dieselben werden während drei ungekündigten Jahren für alle uns vor dem 15. dies angeschlossenen Prospekt-Herausgeber unentgeltlich bedient. Einem vielseitigen Wunsche entsprechend, kann die Bezahlung der Jahres-Gebühr bis Ende Januar 1935 aufgeschoben werden. Die Begleichung der Anschluss-Gebühr dagegen und die Lieferung der Prospekte sollte wenn möglich vor dem 15. dies erfolgen.

Nähere Auskunft, Abgabestellen-Verzeichnis und Gebührentarife in unserem nächstens erscheinenden Mitteilungsblatt oder direkt durch die

Prospektzentrale Küssnacht und Zürich.

ORCHESTRE
Trio sherehe engagement de saison. Concert et danse. Répertoire nombreux. Chiffres OF. 7973 L. A. Orell-Füssli-Annonces, Lausanne.

Berücksichtigt die Inserenten der Hotel-Revue!

Wolldecken, Steppdecken, Daunens-Steppdecken, Duvetsdecken u. Kissen

Umarbeiten von Duvets in la. Steppdecken, ebenso Neuberziehen von alten Steppdecken etc.
A. Staub & Cie.
Steppdecken u. Bettwaren-Fabrik
S. Staub (Schwyz)

Gebührenberechnungen für vor dem 15. ds. unserer Organisation beigetretene Interessenten der Prospektverteilung im Ausland

Hotels von 1-50 Betten:
Totalgebühren im ersten Jahr Fr. 100.—
für das 2. und 3. Jahr, wenn nicht gekündigt, je Fr. 80.—

Hotels von 51-100 Betten:
Totalgebühren im ersten Jahr Fr. 200.—
für das 2. und 3. Jahr, wenn nicht gekündigt, je Fr. 120.—

Hotels von 101-150 Betten:
Totalgebühren im ersten Jahr Fr. 280.—
für das 2. und 3. Jahr, wenn nicht gekündigt, je Fr. 160.—

Hotels mit über 150 Betten und alle andern Institutionen:
Totalgebühren im ersten Jahr Fr. 300.—
für das 2. und 3. Jahr, wenn nicht gekündigt, je Fr. 240.—
Obige Gebühren werden um 10% erhöht für alle Prospektverleger, die uns für die Prospektverteilung in der Schweiz nicht anschliessen sind.

SEIT 70 JAHREN
HEPP-BESTECKE u. TAFELGERÄTE
in anerkannt erstklassiger Qualität aus den ältesten Spezial-Werken
GEHR. HEPP & W.B.H. PFORZHEIM
FILIALE ZÜRICH
BAHNHOFSTR. 79 TELEPHON 32.066

Lebensgefährin gesucht
Alleinstehender Mann, sympathische Erscheinung, ledig, kath. mit sehr schönem Geschäft, Hotel und Restaurant-Betrieb, sucht mangels passendem Bekanntheitsgrad diesen Wege nur sympathische, gut erzogene Lebensgefährtin im Alter von ca. 30 Jahren. Gewünscht ist gleichmütlich, etwas Vermögen. Seriose Offerten mit Bild (nicht anonym) erbeten unter Chiffre D. G. 2808 an die Schweizer Hot- & Reise, Basel 2.

GUTE BELEUCHTUNG IN HOTELS UND GASTSTÄTTEN

Zwischen den ersten Glühbirnen, die nackt oder mit schwerfälligen Lichtträgern erst nur in einzelnen Räumen eines Gasthofes hingen, und der heutigen Beleuchtungsart, liegt ein grosses Stück technischen Fortschrittes. Inzwischen sind viele praktische Verbesserungen entwickelt worden, die sich auch der Gastwirt, wenn er sein Haus auf der Höhe der Zeit halten will, zunutzmachen muss. Es ist darum erstaunlich, da und dort selbst in Neubauten feststellen zu müssen, dass die Beleuchtungs-Einrichtungen, sehr zum Schaden der Wirtschaftlichkeit und auch der Frequenz des betreffenden Geschäftes, noch recht mangelhaft sind, um so mehr, als doch jeder Hotelier und Restaurateur aus eigener Erfahrung weiss, wie sehr die Ansprüche des Publikums hinsichtlich Bequemlichkeit und Komfort gestiegen sind. Helle Räume mit reichlicher Beleuchtung und guter Ventilation geniessen ganz besonders den Vorzug. Diese Tatsache lässt sich an Hand renovierter Gasthäuser geradezu belegen.

So wurde ein heute bekanntes Restaurant in einer grossen Schweizer Stadt neu eingerichtet und erhielt bei dieser Gelegenheit auch eine neue Beleuchtung. Infolge ungenügenden Studiums dieser Frage und schlechter Auswahl der Leuchten wirkte das stark blendende Licht kalt und störend, und die Gästefrequenz war auffallend schwach. Auf Anraten eines Fachmannes liess sich der Inhaber zum Umbau der Beleuchtungsanlage bewegen. Es wurden harmonisch sich einfügende Decken- und Wandleuchten installiert, worauf ein auffallendes Anwachsen des Besuches festzustellen war. Wahrscheinlich wäre es ungerechtfertigt, den Erfolg allein der besseren Beleuchtung zuzuschreiben, aber ein unverkennbarer Erfolg wird vom Wirt selbst bestätigt.

Wenn jedoch in vielen Restaurants und Hotels die Vorteile guten Lichtes trotzdem nicht genügend ausgenutzt werden, so ist der Grund hierzu vielfach nicht in Ablehnung, sondern in mangelnder Kenntnis auf dem Gebiete der Beleuchtungsfragen zu suchen. Das Beleuchtungsproblem hat aber an Bedeutung derart gewonnen, dass jeder Inhaber einer Gaststätte sich so weit damit vertraut machen sollte, um bei Neuinstallationen oder Umänderungen ein gewichtiges Wort mitreden zu können.

1. DIE LICHT-REKLAME.

Die Gastwirte gehören wohl zu den ersten, die das Licht in den Dienst der Werbung stellten. Schon in weit zurückliegenden Zeiten, als noch das Saumpferd die Lasten des Kaufmanns auf holperigen Wegen von einem Ort zum andern trug, schmückte den Eingang der Herberge ein Aushängeschild, über oder unter dem nachts eine Laterne leuchtete. Diese diente nicht nur dazu, dem Eintretenden den Weg zu weisen, sondern sie wollte dem Passanten überdies kundtun, dass hier eine Herberge sei. Auch heute braucht jede Gaststätte, wenn sie nicht Gefahr laufen will, übergangen zu werden, eine wirksame Lichtreklame.

Manche altrenommierte Häuser besitzen noch die ursprünglichen Schilder, die oft handwerkliche Schmuckstücke sind und daher verdienen beibehalten zu werden. Ohne störende Änderungen lassen sie sich vielfach zu wirksamen Lichtreklamen ausbilden.

Das durchleuchtete Transparent ist eine an Gaststätten beliebte Lichtreklame, die in mannigfacher Aufmachung als Ansteckschild oder als frontales Transparent Verwendung findet. Da sich auf den Gläsern ausser dem Texte Figuren und Symbole anbringen lassen, wird bei Anpassung der Beschriftung an den Stil des Hauses eine glückliche Harmonie zwischen Gebäude und später angebrachten Lichtreklamen erreicht. Für neuerstellte Bauten eignen sich Transparenze und angeleuchtete Schilder in neuzeitlicher Aufmachung ebensogut wie Leuchtröhren-Anlagen. Die Erkenntnis der neuen Baukunst, dass das Licht ein hervorragendes Bauelement ist, kommt auch in den Gaststätten zum Ausdruck. Fortschrittliche Geschäfte heben deshalb ihre Fassaden mit leuchtenden Linien oder die Eingänge mit Leuchtsäulen hervor. Die Empfehlung eines bestimmten Lichtreklame-systems ist nicht möglich, weil die Art jeweils von mehreren Faktoren beeinflusst wird. Um wirtschaftlich zu sein, muss aber jede Anlage gute Tages- und Nachtwirkung besitzen. Die Wahl der Farben ist daher sowohl für die

Bild 1. Café-Eingang. Gleichmässig ausgeleuchtete Transparente betonen neben der blau leuchtenden Neon-Lichtreklame den Eingang. Links und rechts beleuchtete Speisekarten.



Bild 2. Hotel-Halle mit guter Allgemein-Beleuchtung.

Unterlage der Buchstaben wie für diese selbst unter Rücksichtnahme auf die Farbe der Fassade sehr sorgfältig vorzunehmen, wobei auch auf die Erzielung gut auffallender Kontraste geachtet werden soll. Ferner kann auf die Wirkung einer Lichtreklame auch deren Form und die Art der Anbringung von Einfluss sein.

Grosse und kleine Gaststätten ziehen Nutzen aus einer aussen angebrachten Speisekarte, die abends beleuchtet ist. Wie eines der Bilder zeigt, können es auch zwei sein, die z. B. links und rechts des Einganges angebracht werden und wovon die eine das Menu, die andere besondere Spezialitäten anzeigt. Um jede Blendung durch die Lampen auszuschalten, wird die Karte in einem Kasten untergebracht, der seitlich, hinter dem Rahmen verborgen, die Lampen enthält. Wenn der Kasten möglichst flach sein soll, sind statt gewöhnlichen, längliche Softiten-Lampen zu wählen. Die Beleuchtung von oben allein genügt nicht, weil sie infolge der starken Abnahme der Helligkeit nach unten etwas kümmerlich wirkt.

Für Hotels, die abseits vom Bahnhof liegen, ist es besonders wertvoll, am Bahnhof selbst eine Leuchtschrift anzubringen, die dem Reisenden zugleich als Wegweiser dienen kann. Liegt das Haus an einem exponierten Punkt, so wirkt eine Dach-Lichtreklame meistens recht werbekräftig, oder dann empfiehlt es sich, sogar von der neuesten Lichtreklameart Gebrauch zu machen und eine weithin sichtbare Fassade des Hauses anzustrahlen.

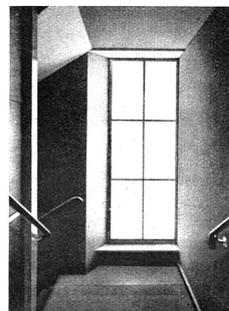
2. ENTRÉE UND VORRAUM.

Am Ort des ständigen Kommens und Gehens der Gäste muss jede Ecke gut beleuchtet sein. Grosse Beleuchtungskörper oder durchleuchtete Decken oder Deckenteile spenden die notwendige Allgemein-Beleuchtung. Je nach Bedarf und räumlicher Anordnung kann diese an einzelnen Tischen, Schreibplätzen usw. durch Wandarme, Ständer- oder Stehlampen ergänzt werden. Stehlampen sollen nie zu klein gewählt werden, sondern so gebaut sein, dass die Tischflächen ganz beleuchtet sind. Anmeldung, Bureau, Kasse, Conciërge, Garderobe, Telephon und was sonst alles in einer Eingangs- und Hotelhalle ist, sind durch Transparente zu kennzeichnen, damit sich jedermann mühelos orientieren kann. Eine Mehrauslage ist sicher nicht wirkungslos angelegt, wenn in diesem Raum die Beleuchtung in einem dekorativen Rahmen gehalten ist, denn gerade hier nimmt doch der Gast den ersten und vielfach bestimmenden Eindruck des Hauses auf.

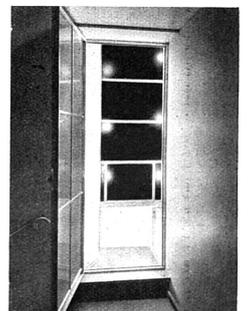
3. TREPPEN UND KORRIDORE.

Man darf wohl behaupten, dass da in ein etwas dunkles Gebiet Licht zu bringen ist, denn die Treppen- und Gang-Beleuchtung ist mit relativ wenigen Ausnahmen überall mangelhaft. Hier trifft man noch die mei-

Bild 3. Treppen-Beleuchtung. Die gegen den Hof gerichtete Maueröffnung besitzt Doppelfenster. Das innere Fenster besteht aus erweiterbarem Diffusglas, das genügend Tageslicht durchlässt und nachts durchleuchtet wird.



Das innere Fenster geöffnet. Das äussere Glas ist geriffelt. Zwischen den beiden Fenstern verlaufen zwei Lampenreihen, die eine gleichmässige Ausleuchtung der inneren Fenster gewährleiten.



sten nackten Glühlampen und dazu sogar noch solche aus Klarglas. Ein Beleuchtungskörper in jedem Stockwerk bewirkt noch keine gute Treppen-Beleuchtung, sondern es gehört noch einer in jedes Zwischenpodest. Die Glühlampen sind stets mit gut lichtstreuenden Gläsern zu umhüllen. Eine vornehme Treppen-Beleuchtung ist durch Anbringung von Leuchtlinien an den Treppenuntersichten zu erreichen, wozu sich Wolfram-Röhren ganz besonders eignen.

Eine glückliche Lösung zeigt Bild 5. In den einzelnen Stockwerken sind Opal-Glaskugeln angebracht, während in den Zwischenpodesten die durchgehende Fensterreihe mit leicht cremefarbig getöntem Glas ausgestattet ist, hinter dem zwei Reihen Glühlampen verlaufen, sodass sowohl am Tage wie nachts eine milde und ganz gleichmässige Treppen-Beleuchtung gesichert ist.

Es bedeutet sicher keinen Dienst am Kunden, wenn ihm zugemutet wird, in düsteren Gängen seine Zimmernummer zu suchen. Dabei bereitet doch eine gute Korridor-Beleuchtung so gar keine Schwierigkeiten. In regelmässigen, nicht zu grossen Abständen sind gut lichtstreuende, einfache Leuchten zu montieren, und schon sind alle Gänge einwandfrei beleuchtet. In diesem Zusammenhang sind auch die von den Gästen geschätzten weiteren „Verkehrserleichterungen“ zu erwähnen, wie leuchtende Hinweise auf Aufzüge, Toiletten usw.

4. RESTAURATIONS-RÄUME, CAFÉS.

Der Aufenthalt im Restaurant soll für den Besucher eine Zeit der Erholung und der Behaglichkeit sein. Diesem Ziele muss nicht nur die Einrichtung und Ausstattung, sondern auch die Beleuchtung dienen, denn wie die Erfahrung zur Genüge bewiesen hat, ist sie ein die Stimmung sehr stark beeinflussender Faktor. „Licht lockt Leute“ lautet ja ein bekannter Ausspruch, aber blendungsfrei und reichlich muss es sein.

Die Beleuchtungsstärke soll mindestens 60—70 Lux betragen, d. h. jede Stelle muss so hell sein, dass der Gast bequem und ohne Anstrengung der Augen die Zeitung lesen kann. Ob die Beleuchtung stärker zu wählen ist, hängt vom Charakter des Raumes ab. Mancher verträgt eine noch höhere Beleuchtungsstärke, während anderswo eine grössere Lichtfülle unter Umständen schreiend und aufdringlich wirkt.



Bild 4. Restaurant. Das dunkle Holz verlangt eine reichliche Beleuchtung, die durch grossflächige Pendelleuchten und ergänzende Wandarme erreicht wird.

Eine andere Forderung, die eine einwandfreie Anlage stets zu erfüllen hat, betrifft die Blendungsfreiheit. Da gibt es weder Ausnahmen noch Abstufungen. Daher fort mit allen Beleuchtungskörpern, die die Glühlampe hervorragen lassen oder die mit Mattgläsern und Glasperlen versehen sind. Das Gebot der Blendungsfreiheit hat die grossflächigen Leuchten hervorgebracht, die die hohe Leuchtdichte der Glühlampen auf ein den Augen erträgliches Mass vermindern. In holzgetäfelten und dunkelfarbenen Räumen wird man vorwiegend nach unten strahlende Modelle wählen. Sind die Wandteile und vor allem die Decke ganz hell, ist das halb-indirekte oder gar das ganz-indirekte Beleuchtungssystem zu empfehlen, bei denen der Lichtstrom der Glühlampen teilweise oder ganz auf diese Flächen gelenkt und von da in den Raum zurückgestrahlt wird. Diese Beleuchtungsarten sichern ein mildes, angenehmes Licht, das auch blendungsfrei ist. Ein Lokal ausschliesslich indirekt zu beleuchten erscheint oft zu kostspielig. Man kann aber eine indirekte Beleuchtung von geringerer Stärke einrichten und sie mit Wandleuchten in den verschiedensten Ausführungen oder mit Stehlampen an einzelnen

Bild 5. Restaurant. Die indirekte Allgemein-Beleuchtung wird durch harmonisch eingefügte grossflächige Opal-Wandleuchten wirksam ergänzt.

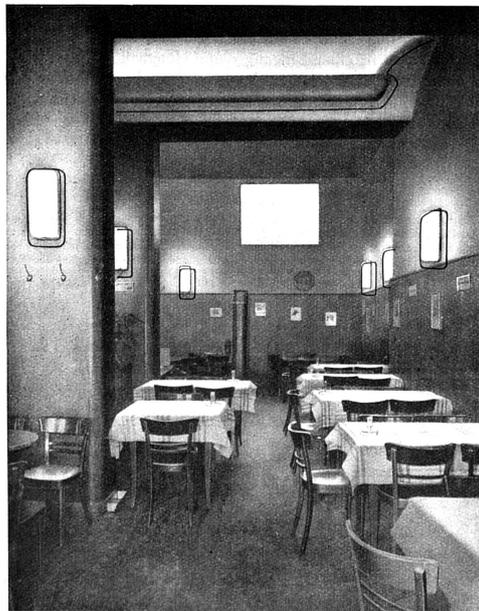


Bild 6. Restaurant. Leicht getönte Decken- und Wandleuchten verleihen dem Raum, in Verbindung mit dem naturfarbenen hellen Holz, einen warmen Eindruck.

Tischen ergänzen. Neuartige Möglichkeiten für dekorative und doch gute Beleuchtung bieten Leuchtbänder mit gewöhnlichen oder Soffiten-Lampen, die durch lichtstreuende Materialien, wie Opal- oder Champagne-Glas, abzudecken sind.

5. DER SPEISESAAL.

Sei es im grossen Hotel-Speisesaal oder im kleineren eines Speise-Restaurants, stets wird hier das Bedürfnis nach festlicher Beleuchtung empfunden. In einem modernen Raum mit weisser oder sonst ganz heller Decke wird sich die indirekte Beleuchtung, die bei

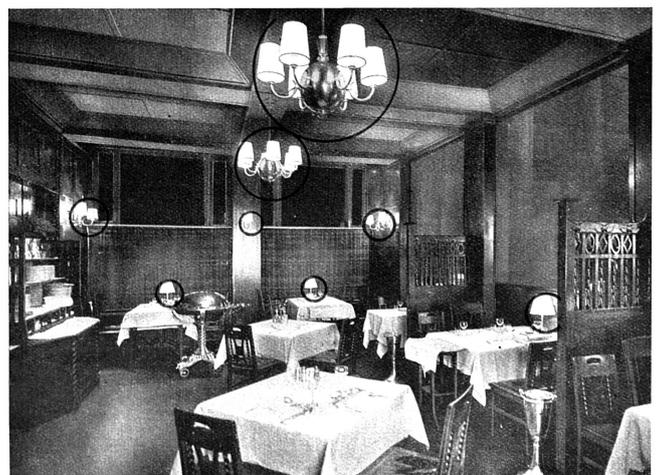


Bild 7. Restaurant. Die indirekte Allgemein-Beleuchtung erfolgt von den Hohlräumen aus, die den Wänden entlang angebracht sind. Zusätzliche Beleuchtung durch Stehlampen. Die durchleuchtete Opalglastüte rückt Früchte usw. ins richtige Licht.

gegebener Konstruktion mit der Decke eine lichtarchitektonische Einheit bildet, wiederum sehr gut ausnehmen. In grossen und kleinen Speisesälen sind auch mehrarmige Leuchter immer noch sehr beliebt, die je nach Grösse und Rang einfacher oder repräsentativer sind. Wichtig ist, dass die einzelnen Kelche oder Schalen nicht aus Klar- oder Mattglas, sondern aus einem gleichmässig lichtstreuenden Material bestehen und so gross sind, dass die Glühlampen nicht herausragen. Wandleuchten können auch hier zur Ergänzung dienen, und mit Ueberlegung lassen sich bei diesen Kombinationen stets geschmackvolle und stilistisch einwandfreie Lösungen erzielen.

Ähnlich den Speisesälen sind auch Frühstückszimmer und Konferenzräume zu beleuchten. Für neuzeitliche Beleuchtungskörper steht ja heute eine reiche Auswahl lichttechnischer Baustoffe zur Verfügung, z. B. Opalglass, champagnefarbige Gläser, ferner Pergamente und Pergament-Imitationen in vielen Mustern und Tönen, Zellon, ebenfalls verschiedenartig gefärbt, dünner Alabaster, Seide usw.

Bild 8. Kleiner Speisesaal. Decke und Wände sind aus dunklem Holz und bedingen daher erhöhten Lichtaufwand. Zur Beleuchtung dienen aufeinander abgestimmte mehrarmige Leuchter, Wandarme und Stehlampen. Man beachte die genügend grossen Schirme, die die Glühlampen vollkommen verbergen.



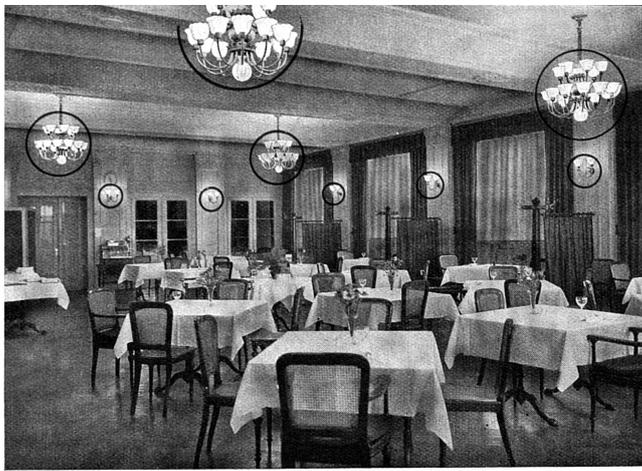


Bild 9. Grosser Speisesaal durch repräsentative Kronleuchter, mit Opal-Glaskelchen gleichmässig und gut beleuchtet. Wandleuchten zur Belebung der weissen Flächen.

6. BAR UND FESTSAAL.

Gilt es die Beleuchtungsfrage in der Bar und im Tanzsaal zu lösen, so bedeutet das ein Oeffnen von Tür und Tor für phantasiebegabte Geister. Unter Wahrung der beiden wichtigen Grundsätze — hinreichende Beleuchtungsstärke und absolute Blendungsfreiheit — dürfen sie sich zu den kühnsten Lösungen versteigen. Auch farbiges Licht kann Verwendung finden, ohne dass es bei geschmackvoller Anordnung kitschig wirken wird. Reizvoll ist z. B. eine abwechslungsreiche schaltbare Beleuchtung in verschiedenen Farben.



Bild 10. Kleinere Hotel-Bar mit sachlicher Beleuchtung. Stärkere Betonung des Bartisches.

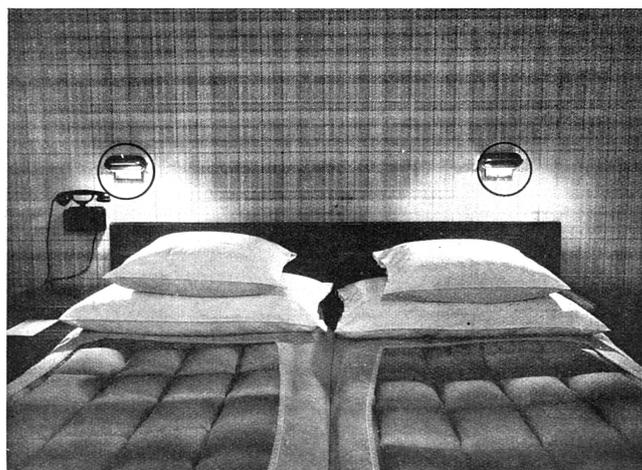
Besonders reiches Licht muss auf den Bartisch fallen. Eine besonders glückliche Lösung stellt ein über dem Tisch an der Decke durchgehendes Transparent dar.

Die Installation im Festsaal soll so bemessen sein, dass sie auch für provisorische Einrichtungen bei festlichen Anlässen ausreicht. Das bedingt, dass überall für genügend Anschlussmöglichkeiten zu sorgen ist, was natürlich von vorneherein hinreichend stark dimensionierte Zuleitungen erfordert.

7. GASTEZIMMER UND BADEZIMMER.

Die Ungemütlichkeit des durchschnittlichen Hotelzimmers war vor gar nicht langer Zeit fast sprichwörtlich. Die schweizerische Hotellerie ist zwar in der Verbesserung der Innenausstattung bahnbrechend vorangegangen, aber mancher Hotelier, der auf seine Zimmer

Bild 11. Doppelzimmer mit richtigen Leselampen über den Betten. Um ein Hineinsehen in die Glühlampe zu verhindern, ist der Reflektor mit Opalglas abgedeckt.



stolz ist, wird sich eingestehen müssen, dass es mit der Beleuchtungs-

Einrichtung noch gar nicht gut bestellt ist. Es darf nie vergessen werden, dass das Hotelzimmer für den Reisenden im allgemeinen nicht nur Schlaf-, sondern auch Wohn- und besonders Arbeitsraum ist. Die Beleuchtung hat daher eine dreifache Aufgabe zu erfüllen. Ausser für eine gute Allgemeinbeleuchtung, die besonders bei kleineren Einzelzimmern nicht unbedingt an die Decke gehört, ist für eine einwandfreie Beleuchtung des Tisches, an dem Schreibarbeiten erledigt werden, zu sorgen. Am Spiegel gehört auf jede Seite eine Leuchte, denn nur dann kann der Gast zu seiner Zufriedenheit davon Gebrauch machen. Der unpraktischen Stehlampe auf dem Nachttisch ist die festmontierte Leselampe über dem Bett vorzuziehen. Zweckmässige Modelle sind Blechreflektoren, die unten mit Opalglas abgedeckt sind.

Volle Aufmerksamkeit ist der Beleuchtung des Badezimmers zu widmen, denn es ist doch ganz selbstverständlich, dass ohne reichliches Licht eine moderne Körperpflege undenkbar ist. Bei der meistens sehr hellen Raumauskleidung bereitet die Beleuchtung auch keine grossen Schwierigkeiten, genügt doch in der Mehrzahl der Fälle eine einwandfreie beidseitige Spiegelbeleuchtung zur Erhellung des ganzen Badezimmers. Nur in grösseren Räumen ist die Anbringung einer besonderen Deckenleuchte erforderlich.

8. DIVERSE RÄUME.

Jedes Hotel hat sein eigenes Schreib- und Lesezimmer. Hier lassen sich aufschlussreiche psychologische Beobachtungen anstellen, die die Lösung des Beleuchtungsproblems wesentlich erleichtern. Da sind die Schnell-Leser, die einen aus Gewohnheit, die andern, weil sie wirklich knapp an Zeit sind. Die neuesten Nachrichten der Tageszeitungen werden schnell durchfliegen und fertig ist die Lektüre. Dies geschieht meist stehend und gerade dort, wo die gewünschte Zeitung liegt. Beleuchtungstechnisch ausgewertet heisst das, dass jede Ecke dieses Raumes so viel blendungsfreies Licht erhalten muss, dass dabei mühelos gelesen werden kann. Die andere Kategorie sind die Dauerleser, die stundenlang in Zeitungen, Zeitschriften und Büchern vertieft, den Platz kaum verlassen. Diese werden stets dankbar sein, wenn gerade dieser Platz mit einer praktischen Ständerlampe bedacht ist. Für Schreibplätze sind festmontierte Wandarme oder rinnenförmige Reflektoren zweckmässig.



Bild 12. Einzelzimmer. Bei den in der Regel kleinen Einzelzimmern kann auf eine Deckenleuchte zugunsten der besseren Beleuchtung des Arbeitstisches verzichtet werden. Einwandfreie Spiegelbeleuchtung durch Metalleuchten mit Opal-Glasabdeckung gegen die Spiegelfläche.

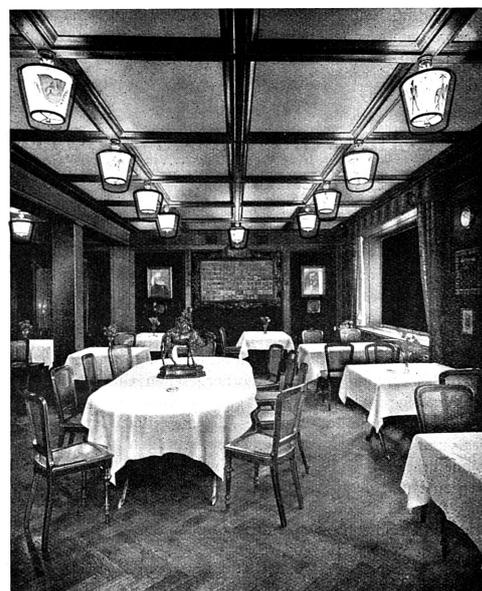


Bild 13. Originell beleuchteter kleiner Saal. Die Unterteilung der Decke wird durch die aus bemaltem Oelpapier bestehenden Beleuchtungskörper nicht störend beeinflusst.

Bild 14. Konferenzzimmer durch Alabasterplatten an Decke und Wänden einwandfrei beleuchtet.

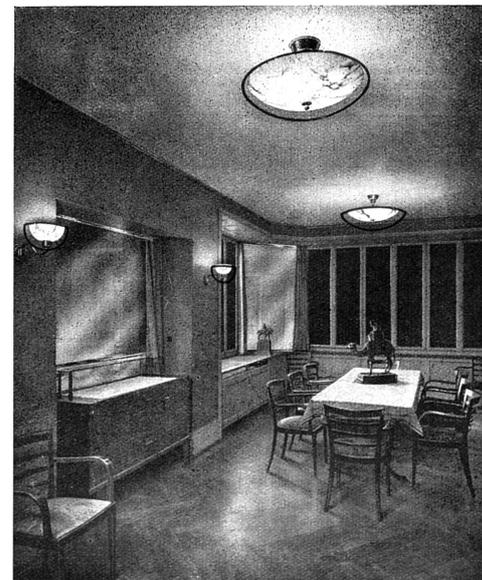




Bild 15. Leseraum und Schreibplatz. Allgemein-Beleuchtung durch Kugelleuchte und blendungsfreie Schreibtisch-Beleuchtung.

Der Bau schalldichter und gut ventilierter Telephonkabinen hat in jüngster Zeit bedeutende Fortschritte gemacht. Darum geziemt es sich, darin auch mit den nackten Glühlampen aufzuräumen. Wie oft sind Gäste gezwungen, in der Kabine etwas zu lesen oder Notizen zu machen. Sie alle wissen eine blendungsfreie Kugel oder Schale an der Decke oder der Stirnseite der Kabine zu würdigen.

Neuzeitliche Hygiene hat eine Umstellung im Bau der Toilettenräume gebracht. Der Eindruck vollkommener Sauberkeit wird aber nur gewahrt, wenn mehr als nur eine dürftige Lampe montiert ist. Vor allem achte man auch hier auf eine einwandfreie Spiegel-Beleuchtung.

9. KÜCHE, VORRATSRÄUME, KELLER, WASCHKÜCHE UND LINGERIE.

Eine gute Küche ist für jedes Hotel und jedes Restaurant die beste Empfehlung. Die Küche ist einer der wichtigsten Räume des ganzen Betriebes, wo produktive Arbeit geleistet wird und wo ständige Aufmerksamkeit und peinliche Sauberkeit erforderlich sind. Da Küchenarbeit grösstenteils Feinarbeit ist, geht daraus die Forderung nach hoher Beleuchtungsstärke hervor. Als Richtwert darf eine mittlere Beleuchtungsstärke von 60—70 Lux gelten. Für die Allgemein-Beleuchtung haben sich, je nach Höhe des Raumes, Decken- oder Pendelleuchten in Kugelform als am geeignetsten erwiesen. Im Interesse einer reibungslosen Bewältigung des oft unvorhergesehen eintretenden Stossbetriebes ist eine möglichst gleichmässige Beleuchtung der ganzen Küche sowie der Aufbewahrungsorte der Vorräte unbedingt erforderlich. Wo die Allgemein-Beleuchtung den Zurichtetischen, Herden, Grill, Brat- und Backöfen, sowie den Abwaschrögen keine genügende Erhellung sichert, ist noch Sonderlicht notwendig. Man darf wohl behaupten, dass hier des Guten nie zu viel getan werden kann, denn da wie nirgends macht sich gute Beleuchtung bezahlt. Für Brat- und Backöfen sind überdies bewegliche Handlampen vorzusehen. Die neuen Weichgummimodelle entsprechen sowohl allen Anforderungen der Zweckmässigkeit, als auch den Sicherheitsvorschriften.

Manchen Wirt hat erst der durch verdorbene Vorräte erlittene Schaden zu besserer Beleuchtung der Vorratskammer veranlasst. Für Räume normaler Höhe können auch hier Opal-Überfangglaskugeln Verwendung finden, während für niedrige Vorratskammern auf die flachen, runden oder ovalen Opalgläser mit Schutzgittern hingewiesen sei. Viele unnötige Gänge und ärgerliche Verwechslungen werden erspart, wenn nur der Schalter gedreht zu werden braucht, damit dann jedes Regal und jede Hürde einwandfrei beleuchtet ist.

Zu den Vorratsräumen gehört schliesslich auch der Keller. Er birgt ein so kostbares Gut, dass jeder Gastwirt das grösste Interesse an guter Aufbewahrung hat. In der Regel haben heute die Keller helle Wände und Decken, und daher darf allgemein die Opalglasleuchte als zweckmässigster Beleuchtungskörper empfohlen werden. Wenn sie in genügender Zahl und in richtiger Art verteilt sind, erreicht man eine gleichmässige Beleuchtung. In Geschäften, wo man die Weinbehandlung selber besorgt, leistet eine bewegliche Handlampe aus Weichgummi, die der Küfer beim Reinigen in die grossen Lagerfässer hineinsteckt, die besten Dienste. Für kleinere Fässer ist eine besondere Fass-Ausleuchtampe unentbehrlich. Die Handlampe ist auch zum Ausleuchten der einzelnen Fächer der Flaschenlager von grossem

Bild 16. Gute Beleuchtung einer grossen Hotelküche. Jeder einzelne Arbeitsplatz hat sein Sonderlicht, sodass störende Schatten vermieden werden.

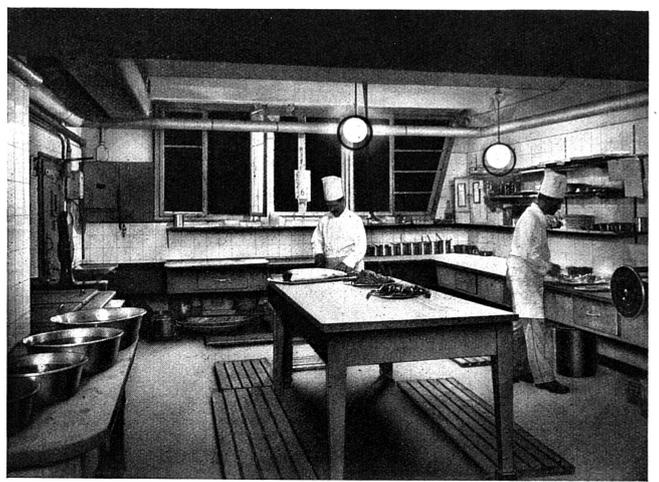


Bild 17. Partie aus einer Hotelküche mit blendungsfreier guter Beleuchtung durch Kugelpendel an den wichtigen Arbeitsplätzen.

Nutzen. Für den Bierkeller gelten die gleichen Grundsätze, wobei auf die gute Beleuchtung der Bierdruckapparate und der Temperaturanzeiger besonders geachtet werden muss.

Waschküche und Lingerie sind in der Regel helle Räume, die durch lichtstreuende Leuchten erhellt werden. Statt wie bisher, je nach Grösse des Raumes, einen oder mehrere solche Beleuchtungskörper gleichmässig verteilt an der Decke anzubringen, wird man sie direkt über den eigentlichen Arbeitsplätzen montieren, um so in allererster Linie diesen Stellen die stärkste Beleuchtung zu sichern. In der Waschküche gilt dies für die Waschröge, die Waschmaschine und die Zentrifuge, und in der Lingerie für die Bügelmaschine, wo die Grosswäsche gebügelt wird. Da hier auch feine Leibwäsche der Gäste gebügelt wird, die nur mit dem Eisen behandelt werden kann, ist eine besondere Aufhellung dieser Arbeitsplätze erforderlich. Dafür eignen sich tiefstrahlende Reflektoren, in die eine Tageslicht-Lampe eingeschraubt wird. Ihre bläuliche, dem Tageslicht angepasste Lichtfarbe lässt die feinsten Farbnuancen viel deutlicher hervortreten, als das gewöhnliche Glühlampenlicht, wodurch die Gefahr des Ansengens wesentlich verringert wird. In der Lingerie werden vielfach auch Ausbesserungsarbeiten verrichtet, für die eine gute Beleuchtung Erfordernis ist. Ein Wandarm oder eine Tischlampe mit allseitig verstellbarem Reflektor leistet dafür beste Dienste, während an der Nähmaschine mit Vorteil ein Beleuchtungskörper zum Anschrauben Verwendung findet.

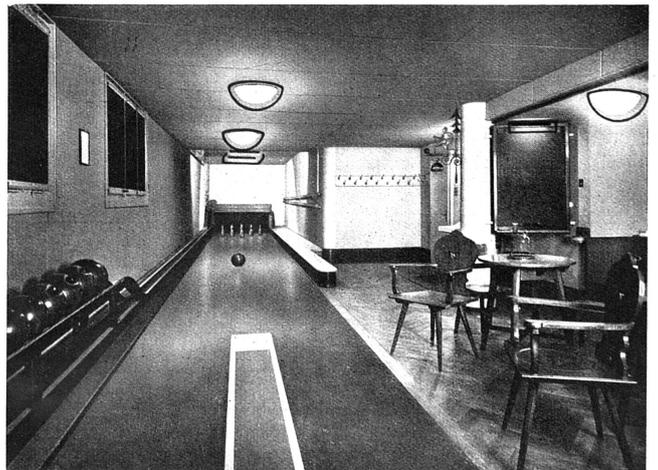
10. DIE KEGELBAHN.

Der Kegelsport erfreut sich allerorts grosser Beliebtheit, und für den Wirt bildet er, teils durch das Mietgeld, teils durch den im allgemeinen reichlichen Konsum durch die Kegelsellschaften, meistens eine gute Einnahmequelle. Auf die immer vollkommeneren Ausgestaltung der Kegelbahn wird grösste Sorgfalt verwendet, wobei natürlich auch auf eine sachgemässe und allen Anforderungen genügende Beleuchtung ein besonderes Augenmerk gerichtet werden soll. In erster Linie ist darauf zu sehen, dass keine blendenden Lichtstrahlen das Auge des Keglens treffen. Eine einwandfreie Lösung stellen rinnenförmige Reflektoren dar, die in Abständen von höchstens vier Metern über der Mitte der Bahn montiert sind. Auch flache Opal-Glasleuchten von genügender Oberfläche sichern eine gute Gleichmässigkeit. Die Kegel selbst wird man stets mit einer starken, in einen tiefstrahlenden Reflektor eingeschraubten Lampe beleuchten.

Eine einwandfreie Sonderbeleuchtung an der Zähltafel und am Spiegel der Toilette werden die Kegel dankbar vermerken und in den „massgebenden Kreisen“ nicht zum Nachteil des Wirtes bekanntgeben.

Selbstverständlich wird kein Gastwirt hingehen und sofort alles herausreissen lassen, was den vorstehend angegebenen Richtlinien nicht entspricht. Diese Betrachtungen sollen vielmehr den Zweck haben, dass jedesmal, wenn eine Aenderung oder Neuinstallation nötig ist, die Beleuchtungs-Anlage einwandfrei zur Ausführung gelangt. Die Befolgung dieses Rates allein würde genügen, um in kurzer Zeit die noch zahlreich vorhandenen unzureichenden Beleuchtungs-Anlagen in Hotels und Restaurants verschwinden zu lassen.

Bild 18. Kegelbahn mit einwandfreier Beleuchtung, kombiniert aus Opal-Glasleuchten und rinnenförmigen Reflektoren. Sonderlicht an der Zähltafel und am Spiegel der Waschtilette (nicht sichtbar).



Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

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

Bureau central de la S. S. H.

Au Service de publicité des C. F. F.

Sous la présidence de M. le directeur général Paschoud a eu lieu le 31 octobre à Berne la réunion semestrielle de la Commission consultative du Service de publicité des C. F. F. Une trentaine de membres étaient présents, dont une déléguée de la Société suisse des hôteliers.

Le rapport de l'agence des C. F. F. à Paris signale que le produit de la vente des billets de chemin de fer s'est assez fortement augmenté. Depuis 1932, le volume des affaires se développe constamment dans cette agence.

A Londres également, le chiffre d'affaires de l'été 1934 dépasse celui de l'été 1933, ce qui doit être attribué surtout au succès du « William Tell Express ». Cependant on a relevé à l'assemblée l'absence de l'ancienne clientèle anglaise de qualité, résultat de la chute de la livre. Les membres de la Commission consultative ont été unanimes à estimer que l'action entreprise en vue de l'acceptation de la livre à un cours fixe pendant l'hiver 1934/35 serait d'une grande importance pour le trafic touristique anglo-suisse pendant cette saison.

Des membres de la Commission ont souligné la nécessité de créer des agences de tourisme suisse en Hollande et dans les Pays rhénans (Cologne). Un projet dans ce sens a été établi pour la Hollande, conformément à l'accord passé avec l'Office du tourisme et la Société suisse des hôteliers. On a constaté les effets de la forte concurrence faite par l'Allemagne, avec ses gros rabais sur les taxes ferroviaires et ses marks enregistrés, en ce qui concerne notre clientèle hollandaise et britannique. Auparavant, les représentations d'Oberammergau amenaient beaucoup de visiteurs en Suisse; tel n'a pas été le cas cette année.

Pour la Belgique, on envisage une participation assez large, dans un but de propagande touristique, à l'Exposition internationale de Bruxelles en 1935.

Le rapport de l'agence des C. F. F. à Berlin signale aussi une augmentation du chiffre d'affaires, soit pour les billets de chemin de fer, soit pour les chèques de voyage, les lettres de crédit et les bons d'hôtel. On a constaté que le trafic touristique d'Allemagne en Suisse s'opère de plus en plus par l'intermédiaire de l'agence des C. F. F. à Berlin et des bureaux M. E. R. La sévérité constamment accentuée des prescriptions sur les devises oblige pour ainsi dire les voyageurs à passer par ces deux organes. L'Allemagne développe une intense propagande pour attirer les étrangers chez elle et accumule les difficultés pour ses ressortissants qui veulent se rendre en Suisse, alors que la Suisse laisse ses nationaux complètement libres de se rendre en Allemagne. Par exemple, un seul dimanche de l'époque des vendanges, 11.000 Bâlois se sont rendus dans le Pays de Bade. En présence de cet état de choses, l'idée a été émise de modifier notre attitude dans le domaine du trafic touristique germano-suisse.

Les agences nouvelles de Rome et de Milan ont été très actives et un accord a été conclu avec l'Italie dans le courant de l'été, aux termes duquel ce pays établit des passeports de touristes, valables un mois, au prix réduit de 20 lires. Cependant des difficultés diverses ont été suscitées pour gêner le trafic touristique d'Italie en Suisse.

La presse italienne surtout a manifesté beaucoup de mauvaise volonté en refusant des articles élogieux pour la Suisse et en publiant par contre tous les articles de critique qui lui étaient passés. De ce côté également, il y aurait de sérieux motifs de modifier notre attitude.

Le rapport de Vienne ne laisse pas entrevoir un avenir encourageant. Le trafic touristique austro-suisse a accusé un nouveau recul en été 1934, bien qu'en vertu d'un accord conclu au début d'août l'agence de Vienne soit autorisée à délivrer des chèques postaux de voyage jusqu'au montant de 800 schillings par personne et par an. Le gouvernement interdit à ses fonctionnaires et employés de passer leurs vacances à l'étranger, ce qui du reste se pratique aussi plus ou moins ouvertement en Allemagne. Au surplus, les prix excessivement bas des hôtels autrichiens ont créé une concurrence très forte, ces prix étant concurrencés eux-mêmes par les tarifs encore plus bas de la Hongrie et de la Yougoslavie.

Le rapport de New-York est un peu plus optimiste. On estime que dès qu'une amélioration se manifesterait dans la crise agricole et le chômage aux Etats-Unis, la confiance renaîtra partout et avec elle le mouvement touristique. Les Chemins de fer fédéraux ont ouvert un bureau de propagande à l'Exposition de Chicago. Le village suisse de cette exposition a attiré beaucoup de visiteurs, mais il a souffert de la concurrence d'autres villages du même genre.

Les voyages à forfait de l'été 1934 ont fait l'objet d'une longue discussion. On a constaté qu'en Suisse même le résultat n'a pas répondu à l'attente. Le public suisse préférerait s'arranger directement avec les hôtels, au lieu de commander ses bons aux guichets des gares. A l'étranger, l'effet publicitaire des voyages à forfait a été indéniable. Mais les représentants de l'hôtellerie ont souligné les résultats déplorables de ces voyages dans le domaine des prix d'hôtel, en ce sens qu'ils ont déclenché une forte pression sur les tarifs. Cependant la Commission a été d'avis de ne pas abandonner les voyages à forfait pour l'été prochain, mais de mieux tenir compte des prix de l'hôtellerie, donc d'organiser l'entreprise sur une base nouvelle, parce que notre propagande a grand besoin de pouvoir s'appuyer sur les prix forfaitaires.

Pour la prochaine saison d'hiver, la Direction générale et le Service de publicité ont attiré l'attention sur le rabais de 30% accordé par les chemins de fer aux voyageurs venant de l'étranger et sur les billets de fin de semaine. Les représentants de l'hôtellerie ont souligné la nécessité d'une baisse générale des tarifs ferroviaires. La bonne clientèle suisse voyageant pendant la semaine et les étrangers qui font en Suisse de longs séjours ne profitent nullement des rabais actuels. La Direction générale a déclaré une baisse générale des tarifs impossible dans les circonstances présentes, en raison de la situation financière des C.F.F.

On s'est plaint enfin du retard apporté par de nombreuses stations d'étrangers à l'envoi de leurs prospectus aux agences de distribution, de sorte que, précisément au moment où celles-ci devraient le posséder, ce matériel de propagande fait totalement défaut pour les stations négligentes.

Il a été question également des trains spéciaux des C.F.F. et des trains d'échange avec l'étranger. Les représentants de l'hôtellerie ont demandé que l'on tienne compte en première ligne, à l'occasion des trains spéciaux, des hôtels membres de la S.S.H. à la station terminus. Il est extraordinaire de voir les organes des chemins de fer favoriser très souvent des hôtels non organisés, alors que ces derniers ne versent pas un centime pour la propagande touristique, laquelle profite assurément aux chemins de fer. Le Service de publicité a donné certaines assurances en ce qui concerne l'organisation future des ces trains spéciaux.

Une mauvaise politique

C'est celle de trop nombreux hôteliers qui font de la publicité avec les prix de pension les plus bas pour s'attirer des clients et qui, une fois ces clients chez eux, cherchent à récupérer l'insuffisance du prix de pension par la cherté de tous les extras.

S'ils prénaient la peine de lire les journaux, ils verraient comment leur manière d'agir y est qualifiée. Nombre d'organes de la presse ne se gênent même plus de publier les noms des hôtels où des lecteurs ont cru avoir payé des prix exagérés pour de petits repas, des cafés, des thés ou des boissons, sans oublier les eaux minérales. Evidemment, dans bien des cas, si l'on procédait à une enquête sérieuse et si l'on allait au fond des choses, ces prétendus coups de fusil prendraient une tout autre apparence. Cependant un proverbe dit qu'il n'y a pas de fumée sans feu et les prix exorbitants demandés de clients de passage font à l'hôtel un tort dont il ne se rend pas assez compte.

Car chaque voyageur de passage, qui se déplace beaucoup, cause forcément avec beaucoup de monde. Et en voyage on parle volontiers des hôtels où l'on a été bien reçu, mais plus volontiers encore des hôtels qui ont donné lieu à des critiques. Si un voyageur mécontent, par exemple, déconseille un hôtel à une vingtaine de personnes, ces vingt personnes le déconseilleront à leur tour à plusieurs centaines d'autres. A quoi sert dans ces conditions la publicité dans les journaux si on s'expose à une publicité parlée absolument contraire?

Un extra qui prête à de nombreuses et très vives critiques, c'est le vin. La plupart des hôtels estiment au-dessous de leur dignité de vendre du vin autrement qu'en bouteilles. Cela est compréhensible pour les établissements des classes supérieures, tenus à un certain décorum. Mais pourquoi les hôtels moyens, les établissements pour passants notamment, ne serviraient-ils pas aussi du vin ouvert à des prix abordables pour leur genre de clientèle? La situation économique actuelle ne permet plus guère qu'à de rares privilégiés de boire constamment du vin en bouteilles. Il faut savoir s'adapter aux conditions et aux nécessités du moment.

Sous ce rapport, il y a bien un reproche à faire à certains négociants en vins. L'Express de Neuchâtel citait dernièrement le cas de l'un d'entre eux qui vendait le vin de Neuchâtel en Suisse allemande à un prix bien supérieur à celui facturé aux hôteliers romands. Ce marchand vendait à Coire du vin de Neuchâtel à 2 fr. 70 la bouteille, alors qu'il livrait le même vin en Suisse romande à 1 fr. 70. Il expliquait la différence de prix par les frais de transport. Or le transport Neuchâtel-Coire revient à peu près à sept centimes la bouteille, ce qui ne justifie assurément pas une augmentation d'un franc. De son côté, l'hôtelier n'exagère-t-il pas en vendant 4 fr. 50, 5 fr. et davantage la bouteille payée 2 fr. 70?

Les hôteliers de la Suisse allemande ne devraient pas se laisser traiter de la sorte. Les bons et consciencieux négociants ne manquent pas, heureusement, et il est facile de prendre des informations pour les connaître. Que les vins romands se vendent quelques centimes de plus en Suisse allemande, cela est naturel; mais la différence est vraiment exagérée à l'heure actuelle et il ne faut pas trop s'étonner des plaintes qui trouvent des échos jusque dans la presse.

A cette époque où tout le monde calcule sur les centimes comme autrefois sur les francs, la question des prix des extras revêt une importance que l'on ne saurait assez relever. Nous le répétons, c'est une mauvaise politique de chercher à regagner sur les extras ce que l'on a cédé sur les prix de pension. Encourager la clientèle à la consommation des extras, multiplier ainsi les bénéfices raisonnables serait une politique beaucoup plus intelligente, beaucoup plus conforme aux sains principes du commerce.

Et cette politique adaptée aux temps présents donnerait lieu à une grosse réclamation parlée de la clientèle satisfaite, une réclamation dont la valeur se manifesterait à brève échéance. Mg.

Assemblées et conférences des derniers jours

Livre sterling et sports d'hiver.

Depuis des semaines ont lieu constamment des pourparlers et des conférences de la Société suisse des hôteliers, de la Fédération suisse du tourisme et de l'Office suisse du tourisme avec les autorités au sujet d'une fixation du change de la livre sterling pendant la prochaine saison des sports d'hiver. Une assemblée de représentants de toutes nos stations de sports d'hiver, réunies samedi 3 novembre à Zurich, s'est également occupée du problème et a examiné tous les détails d'exécution pratique éventuelle du projet. A l'heure où nous écrivons ces lignes, les pourparlers n'ont pas encore abouti et nous ne pouvons malheureusement pas en communiquer des aujourd'hui le résultat définitif.

Ecoles suisses de ski.

L'Interassociation de ski, qui surveille l'application dans toute la Suisse de la technique unifiée du ski, a tenu le 4 novembre à Zurich une importante réunion, afin d'étudier et de fixer le programme d'hiver, ainsi que l'organisation des cours pour l'obtention du brevet d'instructeur. La Fédération des écoles suisses de ski, présidée par M. Hans Bon à St-Moritz, nouvellement créée, a été reçue dans l'Interassociation, ce qui complète et renforce heureusement la concentration de tout ce qui concerne le ski en Suisse. On peut espérer dès maintenant que les écoles de ski encore à l'écart se rallieront au mouvement général. L'Interassociation a maintenant un droit d'inspection sur les écoles de ski et va élaborer un règlement à cet effet. Le Club alpin suisse sera représenté désormais dans le comité de l'Interassociation et marquera ainsi un intérêt encore plus vif pour l'organisation unifiée.

Benzone et routes.

Le lundi 5 novembre a eu lieu à Olten une grande assemblée d'intéressés au projet de majoration du droit d'entrée sur la benzine, en vue de couvrir les dépenses du programme de création d'occasions de travail. Au cours des délibérations, on a fait ressortir expressément qu'une augmentation du droit de douane sur la benzine porterait un très grave préjudice au tourisme et à son développement en Suisse. Nous constatons avec satisfaction que de larges milieux s'occupent maintenant de cette affaire et repoussent l'intention de couvrir les dépenses de lutte contre le chômage au détriment des usagers de benzine, d'autant plus qu'une minime partie seulement du produit de la majoration douanière serait consacrée à la modernisation des routes alpêtres.

Encore le fromage à l'hôtel

Il ne se passera bientôt plus de semaine sans que nous trouvions dans certains journaux, presque toujours les mêmes, des récriminations contre les hôtels qui ne servent pas de fromage. Souvent ces hôtels se trouvent être des restaurants; mais le bienveillant journal a imprimé « hôtel » et c'est l'hôtellerie qui en supportera les conséquences. Les revues agricoles sont copieusement éloquentes à ce sujet!

Une certaine dame H. N. écrivait le 31 octobre dans la Tribune de Genève un article qu'elle a certainement cru très spirituel, à l'adresse des « hôtels » qui s'entêtent à ne pas servir du fromage. Elle citait d'abord le trait bien connu de Brillat-Savarin: « Un repas sans fromage est comme une belle à qui il manque un oeil. » Puis venait le texte de l'affiche de la Commission du fromage: « Mangeons du fromage! Deux kilos de plus par tête et par an et tout ira bien! » Elle est amusante, cette affiche. Combien de fois deux kilos de plus de fromage devraient avaler les amateurs de cette nourriture pour consommer la portion de tous ceux qui n'en veulent pas: les bébés, les estomacs délicats, les pauvres toujours plus nombreux et beaucoup de paysans? Mais la dame journaliste trouve ce texte tout à fait logique et elle ne comprend pas pourquoi il faut toujours réclamer à grands cris du fromage, que l'on soit dans une modeste hostellerie ou dans un palace?

Et l'aimable dame journaliste cite cinq exemples, qu'elle déclare rigoureusement exacts. Emprisons-nous de la croûte sur parole.

Le 20 mai dernier avait lieu à Montreux un banquet des sociétés romandes de théâtre d'amateurs. Pas de fromage! Les quelques vingt garçons en habit qui servaient et le maître d'hôtel qui commandait ont regardé la dame au fromage comme si elle avait demandé la lune et n'ont rien apporté du tout.

Le 1er juillet 1934, à l'occasion des Fêtes du Rhône à Lausanne, pas de fromage dans un repas servi au Comptoir suisse. Après réclamation de la collaboratrice de la Tribune de Genève, arrivée d'un morceau d'excellent gruyère qui fit les délices de la dame journaliste et de ses voisins les plus proches.

Le 15 septembre 1934, encore au Comptoir, Journée romande, plus de mille convives, menu

copieux, vins généreux et abondants, mais toujours pas de fromage. Notre journaliste en obtient cependant deux tranches transparentes qu'elle déguste en cachette.

Le 22 et 23 septembre, à la Fête des costumes suisses, elle doit encore réclamer son fromage aux deux repas servis dans un hôtel à « ceux de Genève ».

Le 27 octobre, au bazar de St-Joseph à Genève, à la salle communale des Eaux-Vives, menu délicat, mais pas de fromage. Réclamation habituelle et découverte d'un petit-gruyère en boîte au comptoir d'alimentation.

Et la dame au fromage de déclarer: « Je proteste avec véhémence! Après un frugal repas comme après un festin de Lucullus, il me faut un morceau de fromage. Je proteste aussi au nom de tous les producteurs et des négociants qui ont tant de mal à tourner. C'est un scandale de devoir toujours « rouspéter » pour obtenir l'aliment national par excellence, alors qu'il figure en bonne place sur les menus en France, en Belgique, en Angleterre, en Allemagne, en Hollande, etc. Allons, Messieurs les hôteliers et restaurateurs, un bon mouvement. Servez en abondance du fromage suisse et sans aucun doute vous contenteriez tous vos clients, les plus simples comme les plus huppés. Merci d'avance! »

Nous constatons d'abord que l'hôtellerie est intéressée dans deux seulement des cinq exemples ci-dessus. Et dans ces deux cas comme dans les autres, il s'agit évidemment de repas dont le menu et son prix avaient été fixés d'avance par les organisateurs. Si Mme H.N. s'imagine que l'hôtelier peut y aller de sa poche en ajoutant du fromage non commandé et non payé pour tous les convives d'un banquet, elle prouve simplement qu'elle ne comprend rien du tout aux affaires. Nous lui conseillons de s'adresser dorénavant aux organisateurs des manifestations où on l'invite et de leur déclarer d'avance qu'elle ne s'y rendra pas s'il n'y a pas de fromage!

Nous ne connaissons pas un seul hôtelier qui reçoive gratuitement du fromage, à titre de moyen de réclame. Et les producteurs comme les commerçants en fromages, qui font pitié à Mme H. N., ils sont aujourd'hui, grâce à l'appui de la Confédération, en bien meilleure posture financière que les hôteliers. M.g.

Chronique viticole

Grâce à la bonne qualité du raisin récolté cette année en Suisse romande, nos vins indigènes de 1934 comptent certainement parmi ceux des « bonnes années ». Nombre de crus seront vraiment remarquables. L'écoulement sera facilité par les prix très raisonnables d'abord, puis par cette qualité même, qui fera constituer des stocks pour la bouteille, et enfin par le rendement beaucoup moins satisfaisant des vignobles de la Suisse allemande. La grande difficulté était celle de l'encuvage de la forte récolte; elle a été surmontée et maintenant nos moûts se vinifient en attendant les acheteurs.

Alors qu'en Suisse romande on a été généralement « trompé en bien » en ce qui concerne

la quantité, le phénomène contraire s'est produit en Suisse allemande, où les quantités récoltées sont restées de 20 à 30% inférieures aux prévisions. Le déchet est plus fort encore dans les vignobles où l'on n'a pas vendangé avec tout le soin voulu, c'est-à-dire où l'on a laissé à la grappe les raisins pourris. Il est fort possible que ce défaut de soin donnera des vins piqués. C'est là un gros souci pour les producteurs, qui cependant ne pourront s'en prendre qu'à eux-mêmes et aussi pour les négociants. Même les raisins sains ont provoqué des déceptions sous le rapport de la qualité. Toutefois ces impressions plutôt pessimistes, recueillies dans la presse commerciale intéressée, ne préparent-elles pas la légitimation par avance des opérations de coupage avec des vins étrangers bon marché? De tels mélanges ne devraient pas se produire quand on a à disposition dans le pays même de fortes quantités de vin en parfait état et à des prix permettant de réaliser d'honnêtes bénéfices. Ces coupages sont les pires ennemis de la viticulture indigène et du vin en général. Le consommateur, en effet, préférera toujours en Suisse allemande une bonne bière à un vin dont le goût compliqué révèle les origines variées et douteuses.

Sur les vins romands, voici quelques renseignements postérieurs aux vendanges.

L'Association viticole d'Aigle, qui groupe 153 propriétaires de 45 hectares de vignes, a récolté cet automne dans son pressoir 435.533 kg. de vendange qui ont donné 350.000 litres de moût. La quantité de vendange amenée au pressoir avait été de 51.263 kg. en 1933, de 126.382 kg. en 1932 et de 267.447 kg. en 1931. Les nouvelles installations de l'association ont fait en huit jours un travail qui aurait exigé trois semaines auparavant.

Le pressoir de l'Association viticole d'Olon a reçu 185.000 kg. de vendange qui ont produit à peu près 150.000 litres de moût. A Yverne, on a pressuré 200.000 kg. de vendange et obtenu 172.000 litres de moût.

Dans la région de Villeneuve, la sonde a tenu dignement la moyenne de 85 à 87 degrés, prouvant scientifiquement que le « 34 » sera un excellent vin. On a travaillé dans les pressoirs et autour des pressoirs la nuit comme le jour. L'Association viticole de Villeneuve a reçu de ses membres près de 100.000 kg. de vendange qui ont donné 90.000 litres de moût.

A Epesses, on a expédié des moûts en Suisse allemande à raison de 1 fr. 03 le litre pris sous le pressoir. Le prix de base était d'un franc. A Riex, on vendait entre 92 et 97 centimes, à Cully entre 85 et 93 centimes, à Saint-Saphorin autour d'un franc, à Chardonne de 80 à 85 centimes. Après l'encuvage, le marché s'est tenu à Lavaux plutôt dans l'expectative. C'est lors des premières dégustations que s'opérera la stabilisation des prix. Pour les Dézaley, les mises traditionnelles de décembre seront déterminantes en ce qui concerne les prix; on ne peut formuler encore que des hypothèses.

Les dernières vendanges sont les plus belles que l'on ait vues en pays neuchâtelois depuis un siècle. Partout la récolte a été singulièrement abondante et de première qualité. Tel vignoble où l'on pensait faire 280 à 300 gerles de cent litres, soit le triple de l'année passée, a donné 475 gerles de vendange franche et saine. L'en-

semble de la récolte neuchâteloise est évalué à 80.000 gerles environ, alors qu'il avait été de 21.000 gerles en 1933, de 15.000 en 1932 et de 40.000 en 1931.

Grâce à l'intervention de la Fédération viticole et des autorités, grâce aussi à l'appui de la Confédération, les prix se sont maintenus à la vendange entre 40 et 50 francs la gerle. C'est peu pour une qualité semblable, mais on s'est rattrapé sur la quantité.

Tous les pressoirs, même d'anciens modèles, ont été remis en activité. On a ravivé des caves inutilisées depuis longtemps et l'on a fini par trouver la futaie nécessaire. Maintenant la belle récolte neuchâteloise est à l'abri.

Jusqu'à la prochaine récolte, les consommateurs n'auront que l'embaras du choix parmi nos bons vins romands. La récolte de 1934 se passe des « améliorations » des intermédiaires entre la production et la consommation. Que nos sociétés de viticulture romandes s'arrangent pour inviter des sociétés de cafetiers de la Suisse allemande, afin de faire déguster à leurs membres du « 1934 » tel qu'il est et tel qu'il doit être!...

Informations économiques

Betterave à sucre. — Une assemblée populaire tenue à Aigle le 28 octobre et comprenant plus de 300 agriculteurs des cantons de Vaud et du Valais a discuté l'opportunité de la création d'une nouvelle fabrique de sucre pour favoriser la culture de la betterave. Un rapport a été présenté par M. Schwarz, directeur de la Fédération laitière du Léman. L'assemblée a décidé de demander aux autorités cantonales et fédérales d'examiner avec bienveillance, dans le plus bref délai possible, tout projet qui pourrait leur être présenté à ce sujet. La situation de l'agriculture émirant constamment ensuite de la surproduction, il y a lieu de mettre tout en oeuvre afin de favoriser la culture de produits pour lesquels la Suisse est encore tributaire de l'étranger. La culture de la betterave à sucre doit être maintenue et même intensifiée, au lieu d'être contingente comme elle l'a été cette année. — Tout cela est très beau dans un sens, mais nous aimerions savoir combien ce fameux sucre helvétique coûtera à la Confédération et aux consommateurs, quand on aura fermé la frontière au sucre étranger?

Trafic et Tourisme

L'horaire aérien d'hiver pour 1934/35 comporte des départs quotidiens pour la Suisse sur les lignes Londres-Paris-Genève (Air France), Barcelone-Marseille-Genève-Stuttgart (Lufthansa), Berlin-Leipzig-Stuttgart-Zürich (Lufthansa) et Vienne-Munich-Zürich (Lufthansa). A l'exception de la ligne Vienne-Zürich, pour laquelle la reprise du service d'hiver aura lieu ultérieurement, l'horaire aérien d'hiver est entré en vigueur le 1er novembre et restera appliqué jusqu'au 31 mars 1935.

Le tourisme suisse en août. — D'après la statistique fédérale, les 7627 établissements ayant fourni des données pour le mois d'août, avec 188.600 lits, ont enregistré 571.525 arrivées et 2.666.050 nuitées, chiffres en augmentation de 76.752 arrivées et de 506.174 nuitées sur ceux du mois de juillet. On a compté 1.381.108 nuitées de Suisses et 1.224.942 nuitées d'étrangers. En juillet, les étrangers avaient eu 798.498 nuitées. L'occupation moyenne a été de 44,6%, contre 34,8 en juillet. Cette moyenne a été dépassée en Valais (54%), dans les Alpes vaudoises (53), dans l'Oberland bernois (51), sur le Léman (50), dans la Suisse centrale (46) et dans les Grisons (43), ainsi que dans les villes principales. Les meilleurs résultats des centres touristiques ou climatiques non urbains ont été ceux de Weggis, Zermatt, Pontresina, Wengen et Mirren, Leysin et Engelberg.

Agences de voyages et de publicité

Universal Travel Service à Chicago. — Cette entreprise américaine, inconnue de nous jusqu'à présent, mais de caractère assez actif, a envoyé à une grande partie des hôtels de la Suisse une circulaire annonçant qu'elle organise un service spécial de propagande pour certains hôtels de notre pays. Les participants auront à payer 196 francs suisses pour couvrir les dépenses d'édition d'un opuscule de propagande qui doit être tiré à 20.000 exemplaires. La circulaire précitée contient en outre quelques critiques à l'adresse de notre Guide suisse des hôtels, auquel elle reproche d'être peu attrayant, de ne pas assez marquer la différence entre les diverses catégories d'hôtels et de n'avoir aucune valeur publicitaire. Nous estimons inutile de nous disputer avec la firme américaine sur la valeur publicitaire de notre Guide, répandu dans tout le monde à plusieurs centaines de milliers d'exemplaires en sept langues. Mais il nous semble opportun de faire remarquer à nos confrères que les offres de l'Universal Travel Service de Chicago ne présentent que des garanties insuffisantes pour un véritable succès de réclame. La clause suivant laquelle on veut faire une réclame spéciale seulement pour certaines maisons déterminées mérite aussi d'être examinée de près.

Délicieux ce Cointreau Liqueur et . . . quelle finesse

Agent Général pour la Suisse: Charles Brudon Genève

SANDEMAN PORT AND SHERRY

Agence Générale pour la Suisse: Berger & Co., Langnau (Berne)

Rolladen Kipptore

Rolladenfabrik A. Griesser & Aadorf

FILIALEN:
LAUSANNE: 14 Militärrstr. 108
ZÜRICH: 37, 39B
BASEL: Gundeldingstr. 202
Tel. 29.849

Dienst an Ihrem Gast heisst:

KRAFTS KNACKEBROT

zum Frühstück, zum Tee, zur kalten Platte servieren.
Krafts Knackebrot - Palm Kraft, Rudolf Kerle, St. Gallen.

Wir suchen eine absolut perfekte Köchin

welche auch die Holzkohle- und Blättküche verstehen mit anderen Worten mit Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an Frauenschatzamt Zürich, Hotelabteilung, Steinmüllengasse 1.

Kauft bei den Inserenten der Hotel-Revue

Ich suche für meinen privaten und gewerblichen HAUSBESITZ mit guten Zeugnissen und Autofahrerbewilligung, Stelle als **Portier**

in die franz. Schweiz, wo er Gelegenheit hätte, sich in der Sprache auszubilden. Gef. Offert. bitte an: Heint. Getrain, Kichenackel, Gasthof und Restaurant St. Gallenhof, Kreuzlingen.

Grand Hotel Berner Oberland sucht ganz tüchtigen

Oberkellerer

für Winteraison. Nur englischer, perfekt englisch sprechender und guter Organisator kommt in Frage. Alter nicht über 45 Jahre.

Ansichtl. Offerten unter Chiffre G. H. 2902 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Grands Vins de Neuchâtel

Weiss: **Clos de la Reine Berthe Chambleau** (Auslese)

Rot: **Vigne du Diable** (der beste schweizerische Rotwein)

Mousseux gazéifié: **Topaze rosé, Extra Dry**
Darling weiss, Extra Dry

Vin blanc pétillant suisse: **Château-Brillant** in Original u. Literflaschen

Grossproduzent in den besten Lagen:

Compagnie Viticole de Cortailod S.A.

Cortailod (Neuchâtel)

VERKAUF: in jeder guten Weinhandlung zu vorteilhaften Preisen erhältlich

z. B. garantiert reine, erstklassige Seifen:

Stückseifen, weisse, gelbe, grüne, melierte

Flocken mit Borax, geben rasch gute Lauge

Kochseifenmischung, spez. für Waschmaschinen

ENKA: Laugezusatz

Schmierseifen, gelbe und weisse, 38%ig rein

Spezialseifen, Seifenschuppen, Fettlaugenmilch

Handseifen; Toiletteseifen flüssig u. in Stücken zu billigsten Preisen, ab 50 kg franco Bahnstation

Einkaufs-Centrale für schweizerische Wäscherei-Betriebe

Dreikönigsstraße 10

Altes für die Wäsche

ESWA

ZÜRICH

Lugano

Wunderbar ruhiger, ruhiger Lage am See, ist nettes

Kaffee-Stüblli

mit Terrasse und einige Fremdenzimmer zu vermieten. Fürliche Leute prima gesucht. Offerten unter Chiffre L. D. 2872 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Von grossem Hotel im Engadin ein

Kassier u. Maincourantier

Nur ganz tüchtige, bestempfohlene Bewerber kommen in Frage. Gef. Offerten unter Chiffre H. 1. 2900 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Flaschenreinigungs-

Apparat für Wasserdruck unsere verstärkte Ausführung mit Bronzeführung mit Bronzeführung. — Verlangen Sie Prospekt 10.

Vögeli & Cie A.G. Zürich 8

Hotels Kurhäuser Pensionen Restaurants

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

Verlangen Sie Gratis-Auswahlliste. — Gute Objekte werden stets zu günstigen Bedingungen aufgenommen. Seriose und diskrete Behandlung. Vieljährige Erfahrung.

Liegenschaftsbureau **A. Naeck-Kössler, Luzern** Pilatusstrasse 3a

Zu mieten gesucht kl. Hotel, Kurhaus oder Pension

Offerten unter Chiffre N. H. 2749 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Heirat

Schweizerin, gr. soe. Bildung, Anfang 30, mit etwas Vermögen, krosser Anwartschaft und einem guten, schuldentfreien Restaurant in Hafnahauptstadt Süd. Am liebsten, wünscht ihren jetzigen Ehemann in der Schweiz zu heiraten, um sich mit einem tüchtigen

Fachmann zu verheiraten. Ausführliche Offerten, mischelt mit Bild, erbeten unter Chiffre N. R. 2887 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Non peccat, je suis si content!

Ton papa vient de contracter une assurance nous mettant tous hors de souci.

C'est à LA SUISSE, qui a fait ses preuves depuis 76 ans, qu'il est adressé.

LA SUISSE

société d'assurances sur la vie et contre les accidents, Lausanne, est toujours prête à donner tous renseignements utiles.

Fondée en 1858. Actif supérieur à 145 millions.

Personne du métier demandé à reprendre

Hôtel

de 40 à 60 chambres

à Lausanne ou Genève. Faible offre à l'indicateur S. A., Gd-Pont 2, Lausanne.

Fachmann sucht

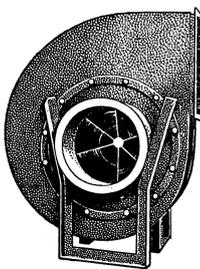
Fremden- oder Familienpension

zu übernehmen, evtl. Restaurant oder Café. Offerten mit Bild, Ansichtl. unter Chiffre A. Z. 2901 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch, 22 Jahre alt, sucht Stelle als **Chef de partie** oder **I. Commis de cuisine** in Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt sofort. Gütige Zeugnisse u. Referenzen stehen zu Diensten. Offert. unter Chiffre A. Z. 2901 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Vertrauensposten als Obersaalochter

bin 27 Jahre alt, bestens bewandert im Restaurations- wie Tisch-Ofiziers- u. in Binn- u. Haupt-sprachen perfekt. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre L. R. 2903 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Ventilatoren

Luftheizapparate
 Staubluft-Filter
 Anlagen für
 Allgemeine Ventilation
 Luftkonditionierung
 Luftheizung und Trocknung
 Späne- und Staubabsaugung
 Farbdruckabsaugung
 fabrizieren und installieren

Wanner & Co. A.-G. Horgen



Zeit über
 hundert Jahren
 immer
Cailler

FEINSTE
 SCHOKOLADEN
 CHOCOLATE
 CREMANT
 Cailler



MODELL Nr. 293

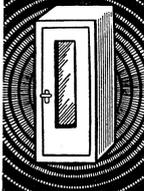
Der unübertrefflich bequeme Sessel aus massiv gebogenem Holz, mit Rohrsitz und -Rücken

Er steht u.a. an folgenden Orten:
 Rest. z. weissen Stab, Basel
 Restaurant St. Peter, Zürich
 Sport-Hotel Altein, Arosa

Horgen-Glarus Stühle sind beste Schweizerarbeit

A.G. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS
in Horgen

Gegründet 1882 - Telefon Nr. 924 603



ANTIPHON A.G. ZÜRICH.

Fabrikation schalldichter Türen und freistehender oder eingebauter **Telephonkabinen**

Bureau: Minervastrasse 95 Pat. Tobler
 Telefon 27.407 Fabrik 929.314

Präparat
SCHNECKEN
 versendet von
 100 Stück an
 Fr. 9.-

W. ZIMMERMANN
 HARDTURMSTR. 284 ZÜRICH 5
 TEL. 37.868



BESTECKE TAFELGERÄTE

die bevorzugte, schwerversilberte Qualitätsmarke

SÄCHSISCHE METALLWARENFABRIK AKTIEN-GESELLSCHAFT
AUGUST WELLNER SÖHNE
 ZWEIFNIEDERLASSUNG ZÜRICH

Maggi's Fleischbrühsuppe mit Gemüseinlagen

dient zur raschen Herstellung von fixfertiger, fettreicher Fleischbrühsuppe. Nur mit kochendem Wasser übergießen, leicht umrühren, und eine reinschmeckende, klare Suppe mit feingeschnittenen Gemüsen ist genussbereit.

Maggi's Fleischbrühsuppe ist hervorragend gut und sehr ausgiebig. Wer sie probiert hat, bestellt sie immer wieder nach.

HOTELIERS!

Berücksichtigt in erster Linie die Inserenten Eures Fach-Organ!

Erstklassiges
BÜNDNERFLEISCH,
 Rohess-Schinken, Luftgetr., ohne Bein, Rohess-Schinken, Coburgerart,
H. SALSICE, SALAMETTI, SALAMI, MORTADELLA uso BOLOGNA

liefert Ihnen prompt und zu stark reduzierten Preisen die altbekannte

Versand-Metzgerei Gebr. Kunz, Chur
 Telefon 4.67.

Eine Annonce in der „Hotel-Revue“ ist eine vorzügl. Geschäfts-Empfehlung!

CEYLON TEE

in Original-Kisten von 10, 20 und 46 kg zu billigsten Preisen

Mustersendungen von 5 Kilo an.
ARNOLD G. BEUTTER
 Das Haus für feinen Tee
 Münsingen-Bern.

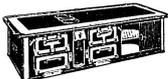
Amor

Amor
 ALBERT
 Bern.

sind gut

AMOR
 Schokolade-Confiserie- und Biscuits-Fabriken A.G., Bern

Wählen Sie den Zentralheizungs-Herd „**STRAUB**“

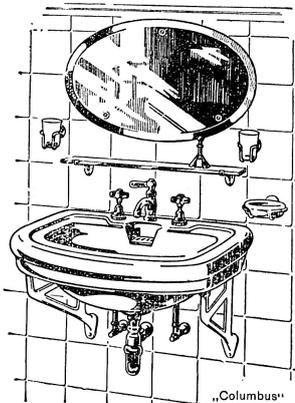


Ed. Straub, Sulgen
 Zentralheizungs- und Kocherfabrik
 Telefon 3 In Referenzen

Ihr Hotel ist stets besetzt

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fließendem temperiertem Wasser haben

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



„Columbus“

Votre hôtel sera toujours au complet

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

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

Täglich frische Mahlung
 erhöhte Qualität



Cafémühle No. 0
 mit eingebautem Elektromotor
 Fr. 165.—
 1/8 PS. Leistung ca. 200 Gramm pro Minute

FEN A. G. - BASEL 4

Champagne
MAULER

Aufzüge



Schweizerische
Wagons- & Aufzügefabrik A. G.
 Schlieren-Zürich
 Telefon 917411

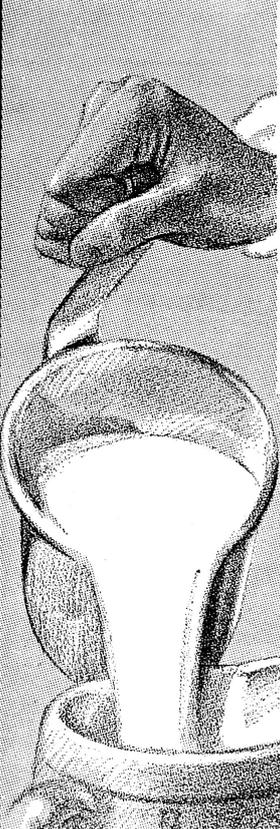
was bekommen Sie für....

einen Franken?

Fast langt's zum billigsten Platz im Kino.
 4 kleine Bier, ja, aber dann das Trinkgeld nicht vergessen.
 Und erst ein Mineralwasser . . . ?
Bedenken Sie! Für einen Franken bekommen Sie 3 Liter herrliche, nahrhafte Milch.

Sie sehen, Milch ist im Verhältnis zu andern Sachen billig. - Vielleicht zu billig, um richtig geschätzt zu werden.

Also, morgen mehr bestellen!



Schweiz. Milchkommission



Jäggi + Wüthrich