

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **48 (1939)**

Heft 32

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

N^o 32

BASEL, 10. August 1939

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

N^o 32

BASEL, 10 août 1939

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

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

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Achtundvierzigster Jahrgang
Quarante-huitième année

Paraît tous les jeudis

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

ABONNEMENTS: SCHWEIZ: 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. 112, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
No. 27934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A. G., Basel

Compte de chèques
postaux No. V85

Vom Tage

Man verspricht sich in schweizerischen Verkehrskreisen mancherlei bedeutsame Vorteile von der kommenden Zentrale für Verkehrsförderung. Sie soll nicht nur die seit langem angestrebte Vereinfachung und Vereinheitlichung der gesamtschweizerischen Verkehrswerbung bringen, sondern auch den Agenturen im Auslande zu einer Festigung ihrer Stellung und damit einer vermehrten Einflussnahme auf das dortige Reisegeschäft verhelfen. Aus diesem Grunde erhalten unsere Agenturen einen offiziellen Charakter, um ihre Aufgabe leichter erfüllen zu können und überall als die massgebenden Vertretungen unseres Landes und vorab der touristischen Schweiz anerkannt zu werden. Diesen Rückhalt haben die Agenturen um so nötiger, als die übrigen um den internationalen Reiseverkehr verbenden Staaten ihren Auslandsagenturen diesen offiziellen Charakter schon seit einiger Zeit verliehen haben und ihre Propaganda ausschliesslich durch diese zentralen Auslandsposten besorgen lassen.

Wir haben daher alles Interesse, den Einfluss unserer Agenturen in fremden Ländern ebenfalls zu stärken und damit ihren Werbemassnahmen vermehrtes Gewicht zu geben. Diese Zentralisierung ist auch deshalb gerechtfertigt, als die Auslandsbureaux der neuen Zentrale über ein fachkundiges und seit Jahren im Dienste der SBB und der SVZ geschultes Personal verfügen werden, welches die Bedürfnisse und Möglichkeiten der schweizerischen Verkehrswerbung aus langer Erfahrung bestens kennt. Kaum aber steht die ersehnte Zentralisation der Kräfte vor ihrer Verwirklichung, so droht sie durch merkwürdig kurzzeitige Eigenbrötleien schon wieder in Frage gestellt zu werden. Wie uns nämlich aus Holland berichtet wird, wirbt sich ein dort durch die Aufhebung der ehemaligen tschechischen Reiseagentur brotlos gewordener Reisefachmann bei lokalen Verkehrsorganisationen der Schweiz um deren Sondervertretung in Holland und verspricht bei „mässigen Ansprüchen“ bedeutende Sondererfolge. Die Mehrzahl der von besagtem Herrn angefragten Verkehrs-bureaux haben ihm unter Hinweis auf die Wahrung unserer Interessen durch die Schweizer Agentur in Amsterdam eine Absage zuteil werden lassen und ihm damit die einzig richtige Antwort erteilt. Vereinzelt Lokalorganisationen scheinen aber einem Fremden mehr zuzutrauen, als den eigenen Fachleuten oder dann über überflüssige Mittel zu verfügen, weshalb sie mit diesem Ausländer Verhandlungen wegen ihrer „Spezialvertretung“ in Holland aufnehmen. Schon früher haben sich holländische Reisebureaux über die merkwürdige Praxis solcher Einzelaktionen beklagt. Dazu kamen berechnete Beschwerden, weil die dortigen Reisebureaux in ungehörlicher Masse durch solche Spezialvertreter belästigt werden, was die guten Beziehungen mit unserer offiziellen Vertretung höchstens gefährdet. Sonderemissäre dieser Art werden ihren eigensinnigen Auftraggebern bestimmt keine zusätzlichen Besucher einbringen. Sie schaden nur den gesamtschweizerischen Bemühungen um die Förderung des Reiseverkehrs aus Holland. Durch sie gerät die offizielle Agentur höchstens noch in ein schiefes Licht. Holländischerseits müsste der Eindruck aufkommen, als litte die Schweiz unter einer erneuten bedenklichen Zersplitterung ihres Fremdenverkehrswesens. Wenn Länder wie Deutschland, Frankreich und Italien sich mit einer einzigen Vertretung im Auslande begnügen, so haben wir mit unseren be-

scheidenen finanziellen Mitteln umso weniger Grund, die Auslandswerbung zu verzetteln. Solche Extratouren kann sich der schweizerische Fremdenverkehr nicht mehr leisten, wenn er im ständig schärfer werdenden internationalen Wettbewerb um die Gunst des Gastes seinen alten Ruf bewahren soll. Es ist daher notwendig, vor dieser kurz-sichtigen und engstirnigen Kirchturmpolitik einmal mit aller Deutlichkeit zu warnen.

* * *

Eine kürzliche Zählung in Grindelwald ergab, dass nicht weniger als die Hälfte der Gäste privat in Chalets, Ferienwohnungen und Einzelzimmern untergebracht ist. Diese Zahlen dürften einmal mehr mit aller Eindringlichkeit zeigen, zu welchem Problem die Privatzimmervermietung an Fremdenorten für die Hotellerie geworden ist. Der SHV war gewiss gut beraten, als er eine Sonderkommission bestellte, die sich näher mit dieser Angelegenheit befassen wird. Das deutsche Beherbergungsgewerbe hat die Regelung der Unterbringung von zahlenden Feriengästen bei Privaten als eine vordringliche Aufgabe bezeichnet und man geht dort systematisch daran, eine Ordnung einzuführen, welche den berechtigten Interessen der Hotellere Rechnung trägt. Der erste Schritt in dieser Richtung ist die Ausdehnung der Meldepflicht. Anlässlich der Beratungen an unserer Delegiertenversammlung in Zürich wurde ebenfalls erklärt, dass die ganze Materie erst dann für eine behördliche Intervention reif sei, wenn amtliches Zahlenmaterial vorliege, das genaue Auskunft über Umfang, Bedeutung und Struktur der Privatzimmervermietung gebe. Eine erste Voraussetzung für die Erweiterung der Fremdenverkehrsstatistik ist die Erstreckung der Anmeldepflicht und Lieferung der statistischen Angaben auch durch die Zimmervermieter. Es ist in der Tat nicht einzu-sehen, warum eben diese Gruppe von Privatlogisgebern, welche die Beherbergung fremder Gäste mehr oder weniger berufsmässig betreiben, von den einschlägigen Vorschriften ausgenommen bleiben sollten. Zudem scheint es auch aus sicherheits- und fremdenpolizeilichen Gründen sehr wünschenswert, wenn gerade auch in den heutigen Zeiten die Gäste in den Privatunterkünften etwas näher unter die Lupe genommen werden.

In Deutschland gehen, wie gesagt, immer mehr Regierungsbezirke dazu über, auch von den Privatzimmerbeherbergern ein in Buchform geführtes Fremdenverzeichnis zu verlangen und sie ganz allgemein der Reichsmeldeordnung zu unterstellen. Ein entscheidender Schritt zur Abklärung des ganzen Fragenkomplexes ist aber im Reiche durch die Fachgruppe Beherbergungsgewerbe im Einverständnis mit dem Reichswirtschaftsministerium durch die Herausgabe von Richtlinien in bezug auf die Ausquartierung von Gästen getan worden. Demnach wird den Hotelbetrieben dringend nahegelegt, Gäste, die im eigenen Haus wegen Belegung sämtlicher Betten nicht mehr untergebracht werden können, an die anderen ortsansässigen Hotels und Gasthöfe zu verweisen und für deren Unterbringung in den gewerblichen Betrieben bemüht zu sein. Erst wenn sämtliche Hotels belegt sind, sollen die noch nicht untergebrachten Gäste bei Privaten einquartiert werden. Abmachungen zwischen Hoteliers und Privat-zimmervermietern, durch welche sich die ersteren während eines gewissen Zeitraumes bei Privaten Zimmer sichern, werden als

unzulässige Überschreitung der Gast-wirtschaftskonzession angesehen. Man sollte auch bei uns soweit kommen, dass es unter den Hotelbesitzern als eine berufsmässige Pflicht angesehen wird, im seltenen Falle der Überfüllung des eigenen Betriebes zuerst an die eigenen Berufs-kollegen zu denken und ihnen die Gäste zuzuweisen, welche man selbst nicht mehr unterbringen kann. Erst wenn die Kapazität der Hotels am Platze voll ausgenutzt ist, soll man die Privatzimmer beanspruchen. Eine andere Einstellung kann es für den standesbewussten Hotelier nicht geben. Die ungerechtfertigte Bevorzugung der Privat-zimmer hiesse den Ast absägen, auf dem man selbst sitzt. Die in Deutschland aufgestellten Richtlinien zeigen nicht nur, dass man dort gewillt ist, Ordnung zu schaffen, sondern die Mittel der Selbsthilfe und der staatlichen Unterstützung anwendet, die auch bei uns als die geeignetsten erachtet werden... mit dem Unterschiede, dass wir das Stadium der Beratungen noch nicht verlassen haben.

* * *

Von einem aufrecht gesinnten Werkmeister erhalten wir die letzte Nummer seiner Verbandszeitung, der Schweizerischen Werkmeisterzeitung mit einem Kommentar, der für deren Redaktion nicht gerade sehr schmeichelhaft ist. Unser Gewährsmann hat auch allen Grund, seinem Ärger Luft zu verschaffen. Der Leitartikel gilt dem 1. August unter dem Motto „Gütig und stark“. Darin wird unter allerhand guten Gedanken auch die gutgemeinte Idee mit patriotischem Pathos entwickelt, dass man gegenseitig Opfer bringen, Rücksichtnahme und Verständnis walten lassen soll. Gerührt von so viel Gemeinschaftssinn blättern man dann weiter und findet, wohl als Sonderbeitrag zum vaterländischen Tag, einen Bericht eines Zunftgenossen über seine Ferienreise nach Tunis und Tripolis! Wie die Faust aufs Auge passen im Zeichen des 1. August die beiden Textbeiträge zusammen. Wir würden uns weiter zu dieser Textgestaltung der Fachzeitung gar nicht äussern, weil wir anderen Redaktionskollegen nicht am Zeug herumflicken wollen. Tiefer hängen muss man aber den Schlusspassus dieses auslandsreisefreudigen Werkmeisters, der angesichts der nahenden Schweizer-grenze sehnsüchtig noch einmal der gesonnenen Herrlichkeiten gedenkt und sich an den Gedanken über die wunderbare Ferienreise „etwas aufwärmt“, da ihn „jenseits des Gotthards Nebel, Regen, Kälte und Pflüderwetter erwarten“, als ob — vom diesjährigen misslichen Sommer abgesehen — unser Land und die Heimat des Schreiblings nie von einem Sonnenstrahl erwärmt würde und man Wärme und blauen Himmel nur in Afrika zu geniessen vermöchte. Noch schöner aber ist der am Ende seiner Reise gefasste Entschluss, mit frischem Mut an die Arbeit zu gehen und „wenn die Stunde des Zahltages schlägt, vom Taschengeld ein klein wenig in die Reisekasse zu legen. Wenn der nötige Chlüdder beisammen ist, so gibts wieder eine wunderbare Ferienreise nach dem unvergesslichen Afrika!“ Also geschrieben im Jahre des Heils 1939 und erschienen am Tage der Vaterlandsfeier.

Man muss sich angesichts einer derartigen Verantwortungslosigkeit seinem Lande gegenüber an den Kopf greifen und sich fragen, ob der Mann entweder all die Zeit die Ereignisse in der Welt und den wirtschaftlichen Gang der Dinge im eigenen Lande verschlafen hat, oder ob er in der heissen Sonne Afrikas zufolge eines Sonnenstiches um sein weltbüchliches Denken ge-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Fremdenverkehr und Fremden-polizei — Auslandschronik — Saisonnotizen.
Seite 3: Kleine Chronik — Marktmeldungen — Wirtschaftsnotizen. Seite 4: Presse-Spiegel — Totentafel. Tiedruckbeilage: Des Weines Keller — Die elektr. Grossküchen an der LA — Die Glocke im Volks-haus Bern.

kommen ist. Auslandsreisen in allen Ehren! Sie bilden bekanntlich und erweitern den Horizont (siehe das Exempel unseres Werkmeisters!), aber so viel dürfte man doch von einem verantwortungsbewussten Schweizerbürger erwarten, dass er nicht einfach unbekümmert um die volkswirtschaftlichen Notwendigkeiten im eigenen Lande stir und stier an nichts anderes denkt, als mit dem in der Schweiz wohlverdienten Geld Jahr für Jahr in fremde Länder zu pilgern. Angesichts der Reiseeinschränkungen, die manche Staaten ihren Landsleuten auferlegen, der Notlage im eigenen Hotelgewerbe und dem Gebot in dieser ersten Stunde etwas mehr eidgenössischen Gemeinsinn zu entwickeln (vide Leitartikel Werkmeisterzeitung!), sollten Reise- und Ferienpläne doch unter einem etwas volksverbundeneren Gesichtspunkt erwogen und entschieden werden. Solange das Ausland uns Gegenrecht hält, solange Fremdenverkehr und Export ihre Aufgabe unbehindert durch Devisen-vorschriften und einen Wust wirtschaftlicher oder politischer Hindernisse zu erfüllen vermögen, soll auch der Schweizer frisch froh in die Welt hinausreisen. Heute muss sich ein jeder zuerst Rechenschaft darüber ablegen, ob er seinem Lande und dessen Wirtschaft Nutzen oder Schaden zufügt, bevor er den eigenen Grenzen mit seinem ersparten Reise-batzen den Rücken kehrt. Und tut er dies erst noch in der Art des vorverwahrnten Reise-schilderers, so hat er wirklich keinen Grund, sich seiner Rücksichtslosigkeit noch in aller Öffentlichkeit zu rühmen.

Das einzig Erfreuliche an dieser Lob-hudelei auf Afrika ist die Reaktion, die sie offenbar bei anderen Lesern ausgelöst hat. Sie beweist uns, dass die Werkmeister, die ja vielfach selbst wirtschaftlich mit der Exportindustrie aufs engste verknüpft sind, im ganzen genommen im Denken und Handeln mit unserem Boden und unserer Volkswirtschaft besser verbunden sind, als dieser Pseudo-Feuilletonist.

Aus dem Bundesgericht

Gebührenreit der SACEM

Bei musikalischen Veranstaltungen in Form von Konzerten oder Ballen hat der Hotelier als Veranstalter darauf zu achten, dass er sich nicht in Widerspruch zum Urheberrecht setzt. Das Urheberrecht ist das ausschliessliche Recht des Schriftstellers oder Künstlers, seine Werke zu vervielfältigen resp. darzustellen. Literarische sowie künstlerische und daher auch musikalische Werke stehen unter dem Schutze der Bundesgesetzgebung. Massgebend ist das Bundesgesetz betreffend das Urheberrecht an Werken der Literatur und Kunst.

Zum Zwecke des wirksamen internationalen Urheberrechtsschutzes haben sich eine Anzahl von Kulturländern, zu denen neben der Schweiz die Mehrzahl der europäischen und auch mehrere ausser-europäische Länder gehören, zu einem Verband zusammengeschlossen, der sogenannten Berner Übereinkunft zum Schutze von Werken der Literatur und Kunst vom 9. September 1886. Zur gründlichen Wahrung ihrer Interessen haben sich die Schriftsteller, Künstler, Komponisten und Musikverleger zu gut und straff organisierten Vereinigungen zusammengeschlossen. Ein Verein dieser Art ist die Société des Auteurs, Compositeurs et Editeurs de Musique, auch SACEM genannt. Durch ihn allein werden in der Schweiz die Rechte der Musikautoren gewahrt, so dass der SACEM dadurch Monopolstellung zukommt.

Übersteigerte Forderungen der Komponisten und ihre gute Organisation liessen es als geboten erscheinen, dass sich die Hoteliers als Musik-

Esperantisten auch voll anerkannt. Der Kongress galt allgemein als der bestorganisierte seit vielen Jahren und der Präsident der internationalen Esperanto-Liga, General Bastien aus Paris, beglückwünschte das Organisationskomitee in der Schlussitzung zu seiner erfolgreichen Veranstaltung.

Als Kongressgebäude diente das Kasino in Bern, das sich mit seinem grossen Saal und den vielerlei andern Räumlichkeiten sehr bewährt hat. Was fernher sehr geschätzt wurde, waren die kurzen Distanzen, die zwischen dem Kongressort, den Hotels und dem Bahnhof lagen. Dass auch die Stadt Bern mit ihren malerischen Brunnen und heimeligen Lauben von den Esperantisten ins Herz geschlossen wurde, braucht nicht besonders betont zu werden.

Neben den Arbeiten des Kongresses, die hier weniger interessierten, kamen folgende Veranstaltungen zur Durchführung: Am ersten Abend „Bärner Chilbi“ im Kursaal mit Beteiligung verschiedener Jodelklubs, Trachtengruppen und FahnenSchwinger; ein richtiges Volksfest, das den Ausländern sehr zusagte. Am 31. Juli Besuch des Münsterfestspiels „Ewiger Reigen“, dessen Text die Kongressisten in ihrem Kongressbuch in Esperantoübersetzung hatten, am 1. August Teilnahme in Gruppen an den Bundesfeierlichkeiten, am 3. August „Internationaler Ball“, bei der die Trachten, die die Esperantistinnen aus allen Ländern mitgebracht hatten, zusammen mit den Schweizer Trachten ein buntes Bild boten.

Natürlich wurden auch sehr viele Ausflüge veranstaltet: 30 Esperantisten fuhren nach der Berner Corniche, 100 nach dem Blausee, 50 auf den Niesen, 40 nach dem Schwarze, 60 auf den Col de Pillon, 40 auf den Chasseral, 80 über Furka-Grimsel. Der grösste Ausflug mit 250 Teilnehmern führte auf das Jungfrauojoch. Nach dem Kongress wurde vom Organisationskomitee eine Reise durch die ganze Schweiz veranstaltet, für die sich 50 Teilnehmer gemeldet haben. Im Ganzen wurden durch den Kongress hundert für 15000 Franken Ausflüge gebucht. Damit sind aber die Einnahmen der Verkehrsanstalten noch nicht erschöpft, da verschiedene ausländische Esperanto-Reisegruppen auf eigene Faust Nachkongressreisen veranstalteten und ausserdem noch die Einnahmen der SBB für die Reise von der Grenze bis Bern einzuberechnen wären.

Die Einnahmen, die die Hotels aus dem Kongress gewannen, sind noch nicht berechnet, aber jeder kann selbst einschätzen, dass die Unterbringung einer solchen Zahl von Gästen die Berner Hotellerie belebte. Dass auch die Geschäftswelt nicht zu kurz kam, versteht sich von selbst.

Aber neben diesem aktuellen Gewinn steht noch der Gewinn, den der Kongress allgemein genommen für den Fremdenverkehr bedeutet. Der hohe Standard unseres Hotelwesens wurde von weitgeresteten Leuten, die die Esperanto-Weltkongresse jedes Jahr besuchen, besonders gewürdigt, die Leistungsfähigkeit der Verkehrsmittel, speziell der Jungfrauabahn bewundert und die Schweizer Landschaft, die sich beim schönsten Wetter zeigte, verfehlte ihre Wirkung auch nicht. Jeder einzelne Teilnehmer des Esperanto-Kongresses fuhr als Apostel des Schweizer Tourismus in sein Heimatland zurück. A. B.

Der Bündner Fremdenverkehr

Spiegelt in seinen Zahlen immer deutlicher das Versagen der jetzigen Saison wieder. In der Zeit vom 11. bis 20. Juli wurden 139,557 Logiernächte, also 11,000 weniger erreicht, als im Vorjahre. Vom 21. bis Ende Juli waren es 211,980 Übernachtungen, was gegenüber 1938 einen Ausfall von 28,000 Logiernächten ergibt. Der Rückgang tritt fast in den nämlichen Proportionen sowohl bei Ausländern als Schweizern in Erscheinung. Seit 1. April registriert die Bündner Statistik 875,298 Logiernächte gegenüber 914,500 im letzten Jahre. Während zu Beginn des Sommers noch ein Plus an Übernachtungen im Vergleich zum Vorjahre bestand, ist dieses nun leider nicht nur ausgeglichen worden, sondern bereits in ein beträchtliches Minus übergegangen.

Kleine Chronik

Das Urteil des Hotelfachmannes über die LA.

Wie kürzlich berichtet, stattete auch Herr Fritz Gabler von Heidelberg, der Präsident der AIH und der Leiter der Fachgruppe Beherbergungsgewerbe in der deutschen Wirtschaftsgruppe Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe der Landesausstellung einen Besuch ab. Seine Eindrücke über unsere Landesschau fasst Herr Gabler in den „Deutschen Hotel-Nachrichten“ wie folgt zusammen:

„Einer freundlichen Einladung von Schweizer Seite folgend, stattete ich der Landesausstellung in Zürich einen Besuch ab. Meine hochgespannten Erwartungen wurden nicht enttäuscht — diese Ausstellung hat europäisches Format und bedeutet nach jeder Hinsicht einen grossen Erfolg für die Veranstalter.“

Was mich am stärksten beeindruckte, war die hier gefundene Form der „kollektiven Leistungsschau“. Dadurch wurde unter Rückstellung der Einzelinteressen und starken Zurückdrängung der Namensnennung der Einzelaussteller ein eindrucksvoller Querschnitt der Arbeit des ganzen Volkes geschaffen. — Und dann interessierte mich am stärksten die Abteilung der Landesschau „Die Schweiz als Reiseland“. Gaststätten und Verkehrsmittel kommen in eigenen Pavillons — durch einen Hotelbau als Musterbetrieb, der von der schweizerischen Hotelorganisation erstellt und betrieben wurde, augenfällig zur Geltung und legen Zeugnis ab von der Bedeutung des Fremdenverkehrs im Wirtschaftsleben der Schweiz. Was in dem anschliessenden Pann-Verkehr und Transport gezeigt wird, ergänzt den Eindruck von der hochstehenden Reisekultur dieses klassischen Fremdenverkehrslandes. Trotz der Krise eine starke Lebensbejahung, das ist der erfreuliche Eindruck, mit dem man die Landesschau verlässt.

Der gastliche Empfang, der mir seitens der Schweizer Kollegen gegeben wurde, war von herzlichster Art, die Leistung von Küche und Keller unübertrefflich.

So bleibt die Erinnerung, dass die „Gastlichkeit“ der Schweiz auch menschlich empfinden und dem Besucher vermittelt wird.“

Zur Bundesfeiersammlung

Das Schweizerische Bundesfeierkomitee schreibt: „Der vergangene 1. August ist im wahrsten Sinne des Wortes zum Mittertag geworden. Die Abzeichen haben, soweit sich bis jetzt überblicken lässt, überall sehr guten Absatz gefunden, so dass ihre Zahl, obschon sie die Auflage alle früheren Jahre ganz wesentlich überstieg, nicht reichte. Das ist ein erfreuliches Zeichen dafür, wie sehr das Volk Anteil am Schicksal der Mittertag nimmt. Sie alle werden mit dem Bundesfeierkomitee den vielen Spendern von nah und fern herzlich Dank wissen.“

Wirtschaftsnotizen

Liquidation der Guyerzeller-Bank

Der Bericht über das 28. Geschäftsjahr enthält gleichzeitig den Antrag auf Liquidation dieser Bank, die seinerzeit in der Finanzierung von Bergbahnen dem schweizerischen Verkehrswesen grosse Dienste geleistet hat. Das Unternehmen sieht sich zufolge einer weiteren verschärften Entwertung seiner Aktiven, wovon eine erhebliche Quote auf Anlagen in Deutschland und ein Viertel der bilanzmässig ausgewiesenen Aktiven auf den Anteil am Syndikat von Aktien der Wengernalp- und der Jungfrauabahn entfällt, zu diesem Schritt veranlasst. Die politischen Spannungen mit ihren wirtschaftlichen Auswirkungen seit Anfang 1938 brachten für diese Anlagen weitere erhebliche Entwertungen. Vom Rückgang der Kurse der Bergbahnaktien wird die Bank besonders empfindlich getroffen, weil ihre Beteiligung am Syndikat den übrigen Anteilen im Range nachgeht. Angesichts dieser Entwertung, welche durch die bedauerlich schlechten Aussichten der diesjährigen Frühlings- und Sommersaison im Fremdenverkehr noch verschärft wurde, glaubte der Verwaltungsrat, nicht mehr länger die Verantwortung für die Aufrechterhaltung des Bankbetriebes tragen zu können, der mit solch grossen, einseitigen und in der heutigen Zeit durch keinerlei Massnahmen wertzuschaffenden Bilanzrisiken vorbelastet war. Es ist wirklich sehr zu bedauern, dass die Ungunst der Zeit die Bank zu ihrer Auflösung und Liquidation zwingt, da sie infolge des von ihr besonders gepflegten Geschäftsbereiches im Rahmen der schweizerischen Kreditinstitute einen ganz speziellen Platz einnahm und viel zur Erziehung unserer Bergwelt durch Bahnen beigetragen hat.

Zu einer Nachlassstundung

Herr Fred Dolder, Hotelier zum St. Peter in Zürich, ist ein Hausdassica- und Allerwelts-hotelfachmann. Er wusste die Werbetrommel gründlich zu rühren. Auch stellte er sein Licht keineswegs unter den Scheffel. Eine Mitgliedschaft beim SHV kam für ihn gar nicht in Frage, das Minimal-Preis-Regulativ lag unter seiner Würde. Seine Sonderleistung auf die Landesausstellung hin war als eine würdige Fortsetzung früherer Extradarbie-tungen, der Hotel St. Peter

Marktmeldungen

der wirtschaftlichen Beratungsstelle S.H.V.

I. Gemüsemarkt: Spinat per kg 50—60 Rp.; Weisskabis per kg 20—25 Rp.; Kohl per kg 25—30 Rp.; Kohlrabi per 3 Stück 15—20 Rp.; Blumenkohl, gross, per Stück 80—90 Rp.; Blumenkohl, mittel, per Stück 50—60 Rp.; Blumenkohl, klein, per Stück 30—40 Rp.; Kopfsalat per Stück (zirka 200 g) 10—15 Rp.; Karotten, rote, per kg 25—30 Rp.; Zwiebeln per kg 25—30 Rp.; Kartoffeln, neue, per kg 15—20 Rp.; Kiefernbohnen per kg 70—80 Rp.; Auserkornbohnen per kg 50—60 Rp.; Bohnen per kg 60—70 Rp.; Tomaten per kg 50—60 Rp.; Gurken per Stück 30—40 Rp.

II. Früchtemarkt: Zwetschgen per kg 60—70 Rp.; Pflaumen per kg 40—50 Rp.; Aprikosen per kg 60—70 Rp.; Pfirsich per kg 50—60 Rp.; Kirschen per kg 80—90 Rp.; Gartenhimbeeren per kg 140—150 Rp.; Erdbeeren per kg 80—90 Rp.; Heidelbeeren per kg 60—70 Rp.; Johannisbeeren per kg 40—50 Rp.; Trauben per kg 90—100 Rp.; Frühäpfel per kg 40—50 Rp.; Frühbirnen per kg 50—60 Rp.; Zitronen per Stück 6—8 Rp.; Bananen per kg 100—120 Rp.

III. Eiermarkt: Trücker per Stück 14—15 Rp.; gewöhnliche Eier per Stück 13—14 Rp.; ausländische Eier per Stück 11 Rp.; alles Grösse 53—60 Gramm, leichtere Ware billiger.

Kosten der Lebenshaltung

Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit berechnete Landesindex der Kosten der Lebenshaltung, hat sich im Juli nur unbedeutend verändert. Die Indexziffer beträgt Ende des Berichtsmontats 137,5 (Juni 1934 = 100) gegenüber 137,4 im Vormonat und 136,8 im Juli des Vorjahres. Seit September 1936, dem Zeitpunkt der Frankenaufwertung, ergibt sich eine Erhöhung um 5,4 Prozent. Die Indexziffer der Nahrungskosten hat infolge des saisonmässigen Überganges zu neuen inländischen Kartoffeln schwach angezogen; sie beläuft sich auf 131,7 gegenüber 131,5 im Vormonat. Die Gruppenziffer für Brenn- und Leuchtstoffe beträgt 114,5 gegenüber 114,6 im Vormonat.

Stadtzimmer-Service mit Gratisheimbeförderung der Gäste zwischen 22 und 02 Uhr in ihre vom St. Peter reservierten Privatwohnungen. Solche und ähnliche Preis- und Propagandamassnahmen waren ja beim Herrn des St. Peter an der Tagesordnung. Nun lesen wir u. a. folgendes in der Schweizerischen Spezereihändler-Zeitung:

„Trotz diesem „besten Geschäft“ sickerte mit der Zeit über das Hotel „St. Peter“ und seinen Wirt Verschiedenes durch. Immerhin ist es geradezu grotesk, am Samstag in allen Zürcher Zeitungen lesen zu müssen, dass das Bezirksgericht Zürich, 3. Abteilung, durch Beschluss vom 25. Juli 1936 dem Fred Dolder, Hotel „St. Peter“, Zürich 1, zum Zwecke des Abschlusses eines gerichtlichen Nachlassvertrages eine Nachlassstundung von zwei Monaten bewilligt und einen Rechtsanwalt als Sachwalter bestellt hat. Dolder machte bekanntlich auch für den Zimmerdienst

HUGO SCHÖNFELD

ZÜRICH 6

Telephon 80317 — Lindenbachstrasse 22 — Postcheck 24482

General-Vertretung der
Hollandia Plate N. V., Hilversum (Holland)
Fabrik schwerversilberter Tafelgeräte und Bestecke

ZÜRICH, den 1. August 1939

An meine werte Kundschaft!

Hierdurch gestatte ich mir, Ihnen die höflich. Mitteilung zu machen, dass ich nach 28jähriger Tätigkeit die Vertretung der Firma B. Bohrmann Nachf., Frankfurt a. M. niedergelegt habe und diese Firma in der Schweiz keinerlei Vertretungen mehr unterhält.

Ich habe mit dem heutigen Tage den Verkauf der holländischen Fabrik

Hollandia Plate N.V.

Hilversum, übernommen.

Es wird für Sie wichtig sein, von mir zu vernehmen, dass Sie sämtliche bisher von mir bezogenen Modelle in Tafelgeräten und Bestecken

in bester Ausführung zu äusserst kulantem Preisen und Zahlungsbedingungen weiterhin erhalten können.

Es würde mich freuen, wenn Sie sich bei eintretendem Bedarf an mich wenden würden und Sie dürfen überzeugt sein, dass es mein Bestreben sein wird, Sie wie bisher auf das Beste zu bedienen.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Hugo Schönfeld.

Neue Geschäftsadresse ab 1. Okt. 1939: Möhrlistrasse 92

Zu pachten gesucht mit Vorkaufrecht

mittleres Hotel oder Hotel meuble

Hotel meuble bevorzugt. Evtl. auch Direktion, Waadtländ. Genf oder Tessin. Offerten guäufig unter Chiffre T. H. 2387 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, strebsamer Mann mit Handelsdiplom u. abgeschlossener Lehrzeit, deutsch, französisch, englisch und italienisch in Wort und Schrift, sucht per sofort oder später Stelle als

Hotelsekretär

Geringe Lohnansprüche. Offert. unter Chiffre A. R. 2037 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Für das Hotel spezialisiert

Ich komme

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

Emma Eberhard
Bahnhofstrasse 100, Zürich
Telephon Klotten 937.207
Revisionen - Expertisen

Tessler, 28jährig, mit Kenntnis der Nationalsprachen u. Handelsstudien, sucht Stelle als Angestellter in

Büro od. Hotel
(evtl. als Chauffeur). Offerten unter Chiffre 8574, Schweizer Annoncen A.-G., Lugano.

Englisch

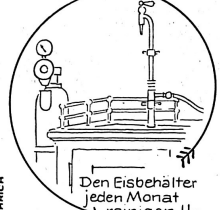
Lehrer nimmt Pensionäre auf, zwecks Erlernung der Sprache. (Familienleben). Mass. Preis. Ref. Hans Strebel, 14 Bruchter, Luzern. Prof. S. Holland, 50, South Road, Herne Bay, Kent, England.

Eine Annonce

in der Hotel-Revue ist eine wertvolle Geschäftsempfehlung!

Bier-Zeitung

No 5



Den Eisebehälter jeden Monat reinigen !!



Vom Buffet und Bierkeller.

In den Buffets und Eiskasten sollen mindestens viermal im Jahr Hauptreinigungen vorgenommen werden, hauptsächlich im Eisebehälter, in welchem sich durch das Eis am meisten Schlamm ansammelt.

Der Rost im Eisebehälter soll jeweils im Herbst herausgenommen und getrocknet werden.

Auch der Bierkeller soll jährlich viermal gründlich gereinigt und, wenn nötig, geweißt werden.

Dichten die Türen Ihres Buffets gut ab?

Wenn nicht, dann berichten Sie der Brauerei; denn Sie haben ein Interesse daran, dass die durch das Eis gespendete Kühle möglichst ausgenützt werde.

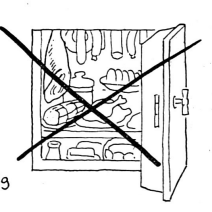
„Wo man Bier frisch trinken kann, ist der Wirt ein braver Mann!“

(Aus dem Sprüche-Wettbewerb.)

Je gepflegter der Bierauschank, desto höher der Umsatz und desto grösser Ihr Verdienst!



Bierkeller regelmässig lüften und reinigen !!!



Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

während der Landesausstellung eine spezielle Propaganda, Privatzimmer inkl. Zuführung durch Taxi usw. Während eines Kantonalaltages sollen die letzten Personen morgens um 3 Uhr versorgt werden sein, da nur ein Taxi für drei Personen zur Verfügung gestanden habe.

Es gilt hier, was auch noch für andere Leute zu gelten hat: Man soll nicht mehr versprechen, als man halten kann."

Dieser Folgerung ist wohl nichts mehr beizufügen, sondern nur zu hoffen, dass Herr Dolder im Interesse seiner Gläubiger auch die Konsequenzen daraus ziehe.

Handänderung.

Das Hotel Gotthard in Weggis wurde an der Steigerung vom 20. Juli um die Schatzungssumme von Fr. 150000 der Grundstück A.G. Willisau zugeschlagen. Ein dazu gehörendes Stück Bauland am See erwarb H. Huber, Hotel Paradises, für Fr. 31200.—

Westschweizerische Hotelabschlüsse.

Die Betriebsrechnung 1938 des Grand Hôtel de Vevey schliesst mit einem Betriebsverlust von 11498 Fr. ab. Die Passivzinsen sind mit 6525 Fr. verbucht. Zur teilweisen buchmässigen Tilgung des Passivsaldo der Gewinn- und Verlustrechnung ist ein Betrag von 410176 Fr. der Sanierungsreserve entnommen worden, womit der Verlustsaldo bis auf 11721 Fr., welche auf neue Rechnung vorgetragen werden, getilgt ist. — Das Hôtel d'Angleterre, Vevey, schliesst sein Betriebsjahr 1938 mit einem Betriebsverlust von 9745 Fr. ab. Zum buchmässigen Ausgleich des bei Aufwendungen von 4725 Fr. für den Zinsendienst 14391 Fr. ausmachenden Passivsaldo der Gewinn- und Verlustrechnung wird ein entsprechender Betrag der Sanierungsreserve entnommen. — Das Hôtel Mirabeau, Lausanne, weist bei einem Betriebsgewinn von 50360 Fr. und Aufwendungen von 36816 Fr. für den Zinsendienst einen Aktivsaldo der Ertragsrechnung von 14002 Fr. aus, der die Beibehaltung der letzten Jahr wieder mit 3% aufgenommenen Dividendenzahlung an das Aktienkapital von 30000 Fr. gestattet. — Obschon der Betriebsgewinn des Hotel Royal, Lausanne, im Jahre 1938 nur leicht auf 64123 (66090) Fr. gesunken ist und ein nur wenig verändertes Aktivsaldo von 56216 (57361) Fr. zur Verfügung steht, beantragt der Verwaltungsrat von der Ausschüttung einer Dividende (i. V. 3% auf dem Prioritätsaktienpaket) abzusehen. 33500 Fr. sollen auf dem Hotelgebäude und dem Mobiliar, die nachher zusammen mit 2,2 Mill. Fr. bilanzieren, abgeschrieben werden. Die finanzielle Lage der Gesellschaft ist gesund. Den 152000 (144000) Fr. Betriebswerten stehen nur 47900 (50500) Fr. Verbindlichkeiten gegenüber. Aktienkapital 2,06 Mill. Fr.

Totentafel

Alfred Hvalsoe †

Wie den Todesanzeigen der letzten Nummer zu entnehmen war, verstarb Ende Juli Herr Alfred Hvalsoe im 71. Altersjahre. Vor wenigen

Wochen konnte er noch im Kreise seiner Familie den 70. Geburtstag feiern und niemand dachte damals an das nahe Ende. Eine schwere Lungenentzündung hatte aber die Gesundheit des Verstorbenen bereits vor zwei Jahren stark erschüttert, sodass er den Beschwerden des Alters vermehrt ausgesetzt war. Alfred Hvalsoe kam vor rund 45 Jahren aus Dänemark in die Schweiz und gründete 1899 in Davos einen mustergültigen Sanatoriumsbetrieb, den er selbst während 35 Jahren leitete. Vor 6 Jahren wurde dann das Unternehmen gemeinsam mit dem Sohne in ein Sporthotel umgewandelt, das sich als Derby-Hotel bei den Gästen grosser Beliebtheit erfreut. Der Heimgegangene ist seit langen Jahren Mitglied des SHV, und hat fast ohne Unterbruch an allen Delegiertenversammlungen teilgenommen. Im engeren Davoser Berufsvereine wirkte er als Vorstandsmitglied des dortigen Hoteliervereins, sowie des Kur- und Verkehrsvereins. Mit ihm ist ein Hotelier von altem Schrot und Korn dahingegangen, der in Betrieb und Familie eine empfindliche Lücke hinterlässt.

Presse-Spiegel

Presse-Spiegel.

Im Zeichen der Heimatverbundenheit stehen erfreulicherweise eine Reihe von Saison- oder Reisebeilagen der Tagespresse. So stand eine Sonderbeilage des Tages-Anzeiger Zürich unter dem Motto „Ferien in der Heimat“ mit trefflichen Aufsätzen über „Reisen in der Schweiz“, „Vom Wandern und Verweilen“ u. a. m. Die Solothurner Zeitung betitelt ihre Juli-Beilage „Ferien in der Schweiz“ und bringt darin zahlreiche Abhandlungen über den Reiseverkehr aus dem Ausland, Besinnliche Zahlen über den schweizerischen Fremdenverkehr, Ferien und Erholung usw.

Das offizielle Organ des Verbandes reisender Kaufleute „Merkur“ befasst sich ebenfalls mit der Ferienfrage und fordert zum Verbringen der diesjährigen Ferien in der Schweiz auf. Die Schlussfolgerungen aus den Darlegungen, die hoffentlich überall beherzigt werden, lauten folgendermassen: „Wenn der Schweizer sich seiner Solidaritätspflicht gegenüber dem schwer um seine Existenz ringenden Wirtschaftsweig der Fremdenindustrie bewusst wird, wenn er namentlich daran denkt, dass er damit nicht nur der Hotellerie, sondern auch Tausenden und Abertausenden anderer wirtschaftlich tätiger Menschen durch die Erfüllung der Parole „Ferien in der Schweiz“ zum notwendigen Auskommen verhilft, dann darf man trotz aller gefährdenden Perspektive, trotz dräuender Kriegsgefahr, doch mit etwelchen Hoffnungen auch in die schweizerischen Fremdenindustrie in die Zukunft sehen. Und wer möchte im Jahre der Schweizerischen Landesausstellung diese Hoffnungen enttäuschen?“

Der Schweizer verbringt seine Ferien in der Schweiz.

Die Schweizerische Gewerbezeitung richtet in diesem Sinne an die schweizerischen Gewerbetreibenden einen Appell mit dem sehr

richtigen Hinweis, dass auf diese Weise nicht nur die eidgenössische Solidarität mit der Hotellerie praktisch bekundet werde, sondern auch den eigenen Kollegen aus dem Gewerbebestand an Fremdenplätzen geholfen werde, denen jede Belegung des Fremdenverkehrs ebenfalls zugute komme.

Bücherfisch

Führer durch die Burgen und Schlösser der Schweiz. Von Marianne Gagnebin-Maurer. 90 Seiten Text mit 15 Abbildungen, in farbigem Tiefdruckumschlag, Routenverzeichnis und Orientierungskarte. Fr. 3.20. Buchverlag Verbandsdruckerei A.-G. Bern.

Dieser handliche Burgenführer enthält das Wissenswerte über die schweizerischen Burgen in knapper, einprägsamer Form. Kurze geschichtliche Hinweise wecken die Erinnerung an manch reizvolle Legende, die sich mit diesem oder jenem Schloss verbindet. Mit 15 ganzseitigen Bildern illustriert, enthält dieser Burgenführer ferner ein ausführliches Routenverzeichnis mit Tourenvorschlägen nach dem Plan von Nationalrat Dollfus sowie eine Orientierungskarte der SBB., in welcher die Burgen eingezeichnet sind.

Geschäftliche Mitteilungen

Schweizer und Schweizerwein.

Im Ausland rühmt man den Schweizer wegen seiner Redlichkeit, Tüchtigkeit und seinem Organisationstalent. Dagegen sagt man auch: „Er trinkt wie ein Schweizer“. Ist dieses Sprichwort berechtigt?

Laut den Einfuhrstatistiken wurden im Jahre 1938: 100 Millionen Liter Fremdwein eingeführt; dazu kommt der letztjährige, inländische Ernteertrag von 25 Millionen Liter. — 125 Millionen Liter. — Auf den Kopf der Bevölkerung umgerechnet, ergibt es einen Verbrauch von 30 Liter.

Während der gleichen Zeitspanne verbraucht Frankreich 80 Millionen Hektoliter, was bei seinem Bevölkerungsstand rund 200 Liter pro Kopf und Jahr ausmacht; der Schweizer trinkt also siebenmal weniger als der Franzose.

Unsere Weinbaufläche beträgt rund 25000 Hektar. Im Jahre 1938 ergab der durchschnittliche Ertrag 1000 Liter per Hektar. Diese äusserst kleine Ernte, verursacht durch die grossen Frühjahrsfröste, stellt bloss 6 Liter pro Kopf der Bevölkerung dar, oder den fünften Teil des ganzen letztjährigen Weinkonsums. Die Annahme, dass dieser kleine Ertrag unserer Inländernte der Nachfrage nicht genügen werde, hat sich als falsch erwiesen, was für den schweizerischen Weinbau sehr bedauernd ist.

Die Wirte und Restaurateure verkaufen nur noch wenig Weissweine, ein Grossteil der Lebensmittelgeschäfte führen unsere Inlandweine gar nicht mehr und viele Private haben die Tradition verloren, unsere Schweizerweine an ihren verdienten Ehrenplatz zu stellen. Überall muss mit Absatzschwierigkeiten gekämpft werden, und die Inlandweissweine bleiben oft in den Kellern der Weinbauenden und Weinhandlenden liegen.

Aus welchem Grunde zieht der Schweizer die roten ausländischen Weine vor? Diese sind all- gemein billiger und von regelmässiger Qualität. Dagegen unterliegen unsere Schweizerweine, korrekt vinifiziert gemäss den strengen Vorschriften der Lebensmittelinstandesordnung, den Einflüssen der Natur. Sind sie weich und angenehm in einem sonnigen, warmen Jahre, so steigt ihr Säuregehalt in kälteren, regenreichen Jahren. Die Absatzschwierigkeiten sind einzig und allein auf einen Mangel an Verbrauch zurückzuführen. Man kann nicht genug wiederholen, dass unsere Schweizer Weissweine, aus welchem Weinbaugebiet sie auch stammen mögen, köstlich sind. Wir haben eine grosse Auswahl, so dass der Geschmack jedes Konsumenten befriedigt werden kann; alle Varietäten sind vorhanden, vom leichten Weisswein, durststillend und appetitanregend, bis zum süssen Dessertwein von der Südalpenregion des Wallis.

Unsere Schweizer Weissweine verdienen seitens des Weinkonsumenten unbedingt mehr Beachtung. Alle in den Handel kommenden Weine sind von guter Qualität. Jeder Wirt, jedes Lebensmittelgeschäft und jeder Privatmann sollte es sich zur Pflicht machen, ihnen den ersten Platz einzuräumen. Jeder Schweizer sollte unsere Weissweinsorten mit allen ihren Vorzügen und Qualitäten kennen. Auch unsere Ärzte könnten oft ihren durch Krankheit geschwächten Patienten einen mässigen Weissweingenuss vorschreiben, der oft Wunder bewirken würde.

Vom Musterhotel an der LA

Als Ergänzung zu unserem Tiefdruckbericht „Ein Techniker durchwandert das Musterhotel“ sei noch auf die Abteilung „Volkswirtschaft und Verkehr“ hingewiesen, die sich an die Eingangs- halle vom Hotel anschliesst und eine Fachbibliothek, sowie Tabellen und sonst viel Wissenswerte über Fremdenverkehr und Gastgewerbe enthält. Die geschmackvolle Möblierung ferner die Wand- bespannung und die Vorhänge dieses apart und vornehm wirkenden Raumes lieferte die Firma vornehmliche Möbel, Fritz Kundert, Zürich 1.

Auskunftsdienst

über Reisebureaux und Inzeratenaquisition

„Anoncea“, G. Vredenburg, Amsterdam

Aus Mitgliederkreisen wird uns berichtet, dass ein Herr G. Vredenburg aus Amsterdam gegenwärtig Graubünden bereise zum Zwecke der Aufnahme von Inserationsaufträgen bei Hotels für Kurortsprospekte in holländischer Sprache. Solche Kurortsprospekte privater Firmen sind natürlich vollständig überflüssig, da überall die Verkehrsvereine offizielle Prospekte herausgeben. Auch wäre Herr Vredenburg gar nicht in der Lage, für die zweckmässige Verbreitung irgendwelcher Garantien zu bieten. Wir bitten deshalb die Herren Hoteliers dringend, auf das Angebot nicht einzutreten.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen (abw.) — Dr. A. Büchi

FISCHE, WILD GEFLÜGEL

Gewürze und Saucen
Fisch- und Fleischkonserven
Frucht- und Gemüsekonserven
Gänseleberprodukte

CHRISTEN
E. CHRISTEN & Co. A.G., BASEL
TELEPHON 31807

Chef de réception Stütze des Patron

29-jährig, guter Korrespondent, 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift, mit guten Umgangsformen, sucht

Stelle in erstkl. Hotel f. Winter

Evtl. auch mit fachkundiger Frau als Etagen-, Lingerie- oder Generalgouvernante u. Stütze der Hausfrau.

Offerten unter Chiffre M. A. 2051 an die Hotel-Revue, Basel 2.

DIREKTOR

mit geschäftstüchtiger Frau sowie langjähriger Praxis im In- und Ausland

sucht Stelle

auf kommende Wintersaison. - Offerten unter Chiffre B. D. 2057 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Agence générale: JEAN HAECCKY IMPORTATION S.A., BASEL

Best ausgewiesener, sprachkundiger Hoteldirektor

mit grossem Kundenkreis,

sucht

zusammen mit seiner ebenfalls geschäftstüchtigen Frau,

Engagement in

Wintersporthotel,

eventuell auch in 2-Saison- oder Jahresbetrieb.

Offerten unt. Chiffre H. F. 2043 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Die wundervoll gelegenen Töchterpensionate

„DES ALPES“

in Vevey-La Tour und La Romande in Vevey (staatl. anerkannt), bewährte Sprachschulen, schreiben neue Diplommkurse (Sprachen, Handel, Haushalt, je nach Wunsch) ab Sept./Okt. aus. Rege Winteraktivität zu vorteilhaften Bedingungen. Alles Wünschenwerte einmündl. und sicher. Prospekte, Referenzen. - P. S. Auf 15. Okt. wieder zwei Plätze für Halbpensionärinnen frei.

Pension in Zürich

mit letztem Comfort,

abzugeben auf 1. September

Mobliert oder unmobliert mit 24 Zimmern. Off. unt. Chiff. F. H. 2049 an die Hotel-Revue Basel 2.

ENGLAND

Engl. Lehrer mit Universitätsbildung, spezialisiert für Sprachunterricht, nimmt in seine Familie Herren & Fräulein, welche eine engl. Sprache zu erlernen wünschen. Kom. Haus in der Nähe des Strandes gelegen. Alle Sportarten. Zivile Preise. James Davis (M. R. S. T.), Woodford House, Canterbury Road, Borne Bay, Kent (England)

Schweizerhotel an der Landi

Wir machen unsere Mitglieder und andere Interessenten höflichst darauf aufmerksam, dass wir

ab 16. August 1939 mit dem Vorverkauf

der gesamten Einrichtung u. des Inventars u. auch gewisser Teile des Innenausbaues unseres Restaurationsbetriebes, der Hotelhalle, der Seeterrasse, der Bar, der Bureaux, von Küche u. Keller etc. beginnen.

Die Verkaufslisten können ab oben erwähntem Datum

in Zürich täglich ausser Sonntags von 17—19 Uhr im Entrée des Schweizerhotels an der LA und auf Voranmeldung — Tel. 14119 — während der übrigen Zeit auf dem Bureau unserer Genossenschaft, Neumühlequai 46/1, eingesehen werden;

In Luzern erteilt das Architekturbureau O. Dreyer, Moosmattstr. 10, auf Voranmeldung hin — Tel. 21771 — ebenfalls jede Auskunft. Schriftliche Anfragen sind zu richten an das Sekretariat der Genossenschaft Hotel, Neumühlequai 46/1, Zürich, von wo aus alles weitere erledigt wird. Wir hoffen, dass recht viele Interessenten von dieser günstigen Möglichkeit Gebrauch machen.

Genossenschaft Hotel

Der Ausschuss des Verwaltungsrates.

NB. Für den Ankauf von Antiquitäten aus der alten Weinstube wolle man sich bitte direkt mit Herrn Dr. Bernoulli, oder seiner Stellvertretung im Schweizerhotel, für die Hotelzimmer im ersten und zweiten Stock, mit den Ausstellungsfirmin in Verbindung setzen.

Zu verkaufen

an Kurort der Ostschweiz, bestbekanntes

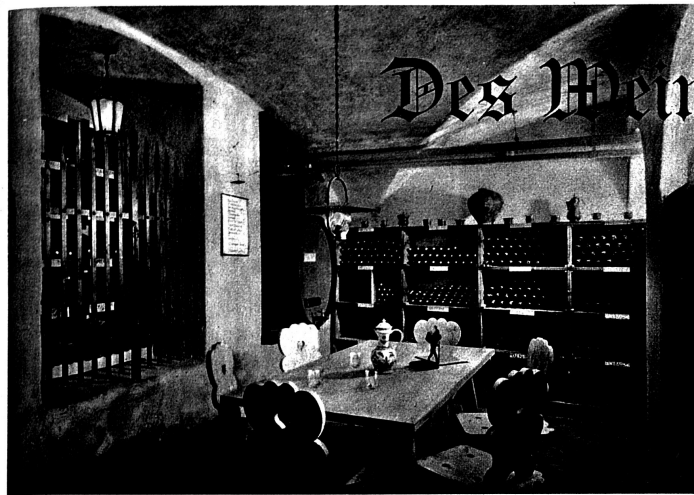
HOTEL

mit etwas Umschwung. Prachtvolle Lage. 50 Betten. Terrassen, Garten, Restaurant. Für arbeits- freudige Fachleute gute Existenz. Anzahlung ca. 25—40.000 Franken. Sehr günstiger Kaufpreis. Offerten gef. unter Chiffre E. K. 2054 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Suche auf kommende Wintersaison Stelle als

Alleinkoch

eventuell mit Aide, in gutes, mittleres Hotel, wo auf soignée Küche Wert gelegt wird. Bin 27 Jahre alt und versuche solchen Posten im Sommer im elterlichen Betriebe. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre H. N. 2041 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Des Weines Keller

Seit Jahrtausenden gibt es Wein und ebenso lange gibt es Weinkeller. Wir modernen Menschen bilden uns ja riesig viel ein auf die Errungenschaften unserer Zeit, wir werden aber bloss vor Neid, wenn wir anhand der Kulturgeschichte der Menschheit feststellen müssen, dass wir in vielen Dingen innerhalb von 1000 Jahren überhaupt kaum Fortschritte zu verzeichnen haben. Auf „Weinbau“ und „Weinkeller“ angewendet, sieht die Bilanz gar nicht zu unseren Gunsten aus. Es wird in den meisten Weinkellern der römischen Kaiserzeit ordentlicher ausgesehen haben als in zahlreichen Weinkellern unserer Zeit. Über dieses Thema könnte ein Lebensmittelinspektor sehr interessant referieren.

Im IV. Buch Mose werden schon Felsenkeller erwähnt und bis auf den heutigen Tag erfreuen sich gerade Felsenkeller, wie alle naturgekühlten Keller, der grössten Beliebtheit. Bei den Römern lagen die Keller nicht ganz so tief wie bei uns, doch wurden sie schon nach der Schattenseite hin angelegt. Es gab riesige Keller, denn der Wein war billig und damals nicht die schlechteste Kapitalanlage. Gute Weine mussten viele Jahre lagern. Mit dem Alter wurden sie besser und teurer. Schon Cicero lobt einen vierzigjährigen Falerner. Von demselben Wein wird uns glaubwürdig versichert, dass er so stark war, dass man ihn anzünden konnte. Der berühmte Feinschmecker und Prasser Lucullus soll nach seiner Heimkehr aus Asien 10000 Fass Wein an das Volk verschenkt haben.

Die Grundprinzipien, welche die Alten für den Bau eines Kellers anwendeten, gelten heute noch uneingeschränkt. In römischen Keller musste peinlichste Sauberkeit herrschen. Keine leicht faulenden Waren durften im Keller oder in dessen Nähe aufbewahrt werden. Die Lagerung des Weines geschah entweder in Tonfässern, auch „pithos“ (Greh.) oder „dolum“ (Lat.) genannt. Bessere Marken, die sogenannten „Auslesen“, jedoch wurden in Amphoren gelagert. Eine Amphore enthielt zirka 26 Liter. Die Dolien hatten schon eine ganz respektable Grösse. Wenn man nun bedenkt, dass uns schon Plinius 150 Weinmarken angeben kann, so wird man verstehen, dass im Keller des Weinhandlers alle Hände voll zu tun waren. Jedes Fass, jede Amphore war sauberlich angeschrieben. Als Jahrgangsbezeichnung wählte man den Namen des jeweiligen Konsuls. Ausser diesem „Jahrgang“ stand noch der Name verzeichnet, sehr oft aber auch noch weitere Bemerkungen, beispielsweise ob der Wein naturrein sei, ob er trinkreif sei, wann er auf das Lagerfass resp. die Amphore abgezogen wurde usw. Alles in allem kann man sagen, dass die römischen glänzenden Weinbauern, hervorragende Kellermeister und zeitweise noch bessere Zecher waren.

Für den Wirt und Hotelier bedeutet der Weinkeller vieles, wenn nicht alles. Je mehr der Verdienst an der Pension zusammenschumpft, je grösser die allgemeinen Unkosten werden, umso mehr Beachtung müssen wir dem Teil des Betriebes schenken, der sicher eine Rendite abwirft.

Sehr oft hört man sagen, dass unsere Gäste früher nicht so verwöhnt gewesen seien wie heute. Das stimmt wohl, aber unsere Väter waren auch nicht so verwöhnt wie wir. Wie wenige von den Wirten und Hoteliers kaufen heute noch ihren Wein beim Winzer? Wie wenige kaufen überhaupt noch Fasswein? Heute ist man schon derart „rationell“ eingestellt, dass man sogar die Zweier auf Flaschen abgefüllt beim Weinändler kauft.

Es ist hieran natürlich nicht nur die Bequemlichkeit der Wirte und Hoteliers schuld, sondern der grosse Rückgang im Verkauf. Nun ist es ja heute schon zur stehenden Redensart geworden, dass wir in einer „Krise“ leben. Manchem dämmert auch schon, dass diese Krise noch gut zwei-zig Jahre dauern kann, ja sie kann sogar zu einem Dauerzustand werden. Wer sich heute schon danach richtet, der wird vielleicht noch manchen Franken retten können. Jeden Rappen, den wir am Einkauf sparen können, darf als Verdienst angesehen werden. Wenn es uns nicht gelingen will, den Umsatz zu steigern, so müssen wir vor allem versuchen, günstiger einzukaufen. Es genügt nun nicht, rein mechanisch den Einkaufspreis eines Weines mit einem Aufschlag von 80-100%, zu belegen, sondern es heisst kaufmännisch denken und handeln. Kaufmännischer Wirt sein heisst, sehr gute Ware zu einem günstigen Preis einzukaufen, sie zum üblichen Markt-

preis an den Gast weiterverkaufen und dann vom Gast hören, dass sowohl Qualität wie auch Preis vollauf befriedigt haben. Beläuft sich der prozentuale Bruttoverdienst auf 50%, so ist man „Wirt“, beläuft er sich auf 60%, so ist man ein „kluger Wirt“, beläuft er sich auf 100%, so ist man ein „guter Kaufmann“ und auch ein „guter Wirt“.

Der Weinkeller im Hotel

Der Weinkeller soll der Stolz des Patrons sein. Er soll seinen Keller so oft wie möglich kontrollieren. Jeder Fasswein, auch jeder Flaschenwein bedarf einer ständigen zielbewussten Kontrolle. Die Kontrolle des Fassweines ist nicht erst jetzt zu nehmen, denn durch Unachtsamkeit können viele hundert von Franken verloren gehen. Ein Flaschenwein kann auch ein ganz ungezogenes Kind sein. Nachdem er jahrelang gelegen hat, nie zu einer Reklamation Veranlassung gab, kann es ihm plötzlich einfallen, schal oder trüb zu werden oder sonst Seitensprünge zu machen. Es heisst bekanntlich „der Wein wächst im Keller“, und alles, was noch im Wachstum ist, muss unter Beobachtung gehalten werden.

Wie soll ein Weinkeller sein?

Ein guter Weinkeller soll unterirdisch sein, wenn möglich unter einem Hause, nach Osten oder Norden gelegen. Die Sonne soll keinen Zutritt haben, dafür aber umso mehr Luft. Eine gewisse Feuchtigkeit muss immer vorhanden sein, jedoch darf der Keller nicht vor Feuchtigkeit trüben. Vor grossen Erschütterungen muss ein Keller bewahrt sein, er soll also nicht auf eine Hauptstrasse mit eventuellem Tram-, resp. Lastautoverkehr gehen. Peinlichste Sauberkeit muss herrschen, es muss im Weinkeller aussen wie in einer Wohnstube. Der Boden des Kellers soll in seiner örtlichen Verhältnisse anpassen. In der Tiefe unseres Landes, wo ein relativer Feuchtigkeitsreichtum vorherrscht, soll er zementiert, in der mittleren Höhenlage mit Platten belegt sein, deren Ritzen die Grundfeuchtigkeit durchlassen. In den hochalpinen Lagen, bei ausgesprochen trockenen Luftverhältnissen, ist entweder blosser Grund oder dann gewöhnliche Kleinfestflaster vorzuziehen (ohne Zement). Hat man in den Höhen Bedenken gegen diesen Bodenbelag und verwendet doch Zement, so muss der Keller künstlich befeuchtet werden. Dies geschieht am zweckdienlichsten dadurch, dass man den ganzen Kellerboden öfters mit Wasser abspritzt. Der Keller mit Zementboden hat den Vorteil, immer schön sauber, derjenige mit gewöhnlichem Grundboden stets kühl zu sein.

Die Wände eines Weinkellers werden am besten gekalkt. Es wirkt dies sauber, ist billig und auch gleichzeitig ein Schutz gegen Schimmelbildung.

Je tiefer ein Keller unter der Erde liegt, umso konstanter bleibt seine Temperatur. Es kann nichts dem Wein so sehr schaden wie grosse Temperaturschwankungen. In einem Keller, der im Sommer beispielsweise 15 Grad Celsius Wärme hat und im Winter 2 Grad, kann nie ein Wein gedeihen. Ein zu kalter Keller kann das Trübwerden des Weines hervorrufen, ein zu warmer Keller begünstigt die Entwicklung etwaiger Bakterien und ruft ausserdem bei Fassweinen einen grösseren Schwund hervor. Die richtige Temperatur dürfte zwischen 8 Grad und 13 Grad Celsius liegen. Ein Weisswein, der in einem Keller bis zu 10 Grad Celsius lagert, kann gewöhnlich ohne künstliche Kühlung serviert werden, ein Rotwein, der in einem Keller von 13 bis 15 Grad lagert, kann ohne Temperierung aufgetragen werden. Steht der Wein einige Minuten im Glas in einem gut temperierten Wohnraum, so ist er trinkreif. Es sollte kein Weisswein und kein Champagner mit einer Temperatur von weniger als 8 Grad und kein Burgunder oder Bordeaux mit mehr als 15 Grad getrunken werden. Natürlich haben wir den Wünschen des Konsumenten Rechnung zu tragen, aber auch Konsumenten sind belehrbar. Hat ein Keller zwischen Winter und Sommer nur Temperaturunterschiede von 2-3 Grad, so darf er als ein sehr guter Keller angesprochen werden. Hat man nur die Wahl zwischen einem zu warmen oder einem zu kalten Keller, so entscheidet man sich für den wärmeren. Jeder Wein entwickelt sich in einem wärmeren

Keller besser als in einem kalten. Diese Weisheit war den Römern allerdings auch schon geläufig, denn sie stellten ihr guten Wein in das sogenannte Fumarium, also die Räucherammer. Durch den Wärmeinfluss wurde der Wein schneller „älter“, d. h. er bekam die Eigenschaften, die ein Wein sonst nur nach jahrelangem Lagern bekommt.

Die Feuchtigkeit im Keller ist insofern wichtig, als der Schwund in einem sehr trockenen Keller gross ist. Man soll in einem sehr trockenen Keller entweder keine Fassweine lagern, oder dann dafür sorgen, dass die nötige Feuchtigkeit vorhanden ist. In einem zu trockenen Keller schwindet der Wein, die Kohlensäure verflüchtigt sich, die Fassdauben trocknen aus, dadurch wird das Fass leck und wenn nicht gerade Wein verloren geht, so doch vom Aroma. Sobald das Fass Luftzutritt hat, bildet sich eine Decke auf dem Wein und der ganze Fassinhalt kann der Verderbnis anheimfallen. Zu grosse Feuchtigkeit fördert das Wachstum der Bakterien, ruiniert mit der Zeit sämtliche Holzteile, Eisenteile und auch das Mauerwerk.

Die Sonne soll keinen Zutritt in den Keller haben, weil sie Temperaturschwankungen hervorruft und ausserdem der Flaschenwein in seiner Entwicklung aufgehalten werden kann. Frische Luft ist unumgänglich notwendig, denn sie verhindert den leider so häufigen, muffigen Geruch. Dieser kann von angefaulten Fässern, Holzteilen, faulen Strohhalmen, Ansammlung von Wasser und Schmutz unter den Gestellen, kurzum von der allgemeinen Unordnung im Keller herühren.

Das Lagern der Weine im Keller

Man muss es sich zur Pflicht machen, dafür zu sorgen, dass jeder Wein, gleich ob im Fass oder in Flaschen gelagert, sofort beim Eintreffen im Keller auf den richtigen Platz kommt. Jeder Transport schadet dem Wein, selbst das Umlagern von einem Fach in ein anderes beeinträchtigt die Entwicklung. Dies lehrt uns, vor allem dafür besorgt zu sein, dass der Platz für den neuankommenden Wein vorhanden ist. Fässer werden auf Holzblöcke oder Zementsockel gelagert. Diese Blöcke oder Sockel sollen so hoch sein, dass das Fass zirka 40-50 Zentimeter über dem Boden liegt. Man erleichtert sich so ein späteres Abziehen. Es ist für die Kontrolle von Vorteil, wenn auch hinter den Fässern genügend Raum vorhanden ist. Ein leckes Fass wird leicht festgestellt, wenn man es ganz umgehen kann.

Nachdem das Fass unter Beobachtung der grössten Sorgfalt aufgebockt worden ist, wird sofort der Fasshahn eingeschlagen. Dies um den Wein später nicht noch einmal zu erschüttern. Der Fasshahn soll stets peinlich auf Sauberkeit kontrolliert werden. Sofern er verschimmelt ist, kann er beim Abziehen des Weines den ganzen Fassinhalt infizieren. Am besten wässert man den Fasshahn eine Zeitlang vor dem Anstich und reinigt ihn gründlich mit einer speziell hierfür erhältlichen Bürste. Jedes Fass soll am Tage der Ankunft beschriftet werden. Der Weinname genügt in den meisten Fällen, wo notwendig ergänze man mit Angabe des Jahrganges, dem Einfuhrdatum in den Keller und den Literinhalt. Naht die Zeit des Weinabzugs auf Flaschen, so Sorge man dafür, dass man genügend

gleichen Bedingungen gelagert werden wie gefüllte. Sie müssen unbedingt auf trockenem Boden und in nicht zu feuchtem Keller liegen.

Das Flaschenlager

Unzweifelhaft ist für uns der Flaschenkeller am interessantesten. Kaum ein Restaurant, kein Hotel ist denkbar ohne eine ordentliche Auswahl gutgereifter Flaschenweine. Genau wie der Wein im Fass sofort an den richtigen Platz kommt, so werden auch die Flaschen am Tage ihrer Ankunft in die richtigen Fächer gelegt. Diese Fächer, die aus Mauerwerk, Eisen oder Holz hergestellt werden können, sollen sich in möglichst symmetrischer Anordnung den Wänden entlang ziehen. Dort, wo grosse Vorräte gelagert werden müssen, können auch die Mittelgänge mit Gestellen ausgefüllt werden, doch beachte man, dass zwischen den einzelnen Gestellen wenigstens ein Meter Zwischenraum bleibt.

Gestelle aus Mauerwerk haben den Nachteil, dass sie viel Platz wegnehmen. Gestelle aus Eisen sind äusserst praktisch und unbegrenzt haltbar, wirken aber eher lieblos und verursachen mehr Bruch. Meiner persönlichen Ansicht nach gehören in einen Schweizer Keller Holzregale. Diese Regale haben den Vorzug warm zu wirken, sind bei guter Behandlung fast unbegrenzt haltbar, siehen sehr wenig Bruch (Bruch kann im Flaschenkeller durch Anschlagen einer Flasche an das Gestell häufig entstehen). Ausserdem haben Holzgestelle noch den Vorteil, dass man Beschriftungen sehr leicht anbringen kann.

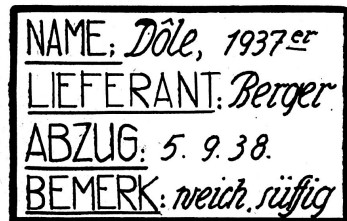
Bei der Lagerung der Flaschen trennt man natürlich Weiss- und Rotweine voneinander, d. h. man unterscheidet zwischen Weinen, die sehr kühl lagern müssen und anderen. Da jeder Keller anders liegt und anders angeordnet ist, sind genaue Richtlinien schwer zu geben. Einige kurze Ratschläge mögen zum weiteren Studium anregen:

1. Französische Rotweine dürfen nie im Durchzug und müssen vollständig erschütterungsfrei liegen. Schon das dauernde Zuschlagen einer schweren Türe schadet diesen Weinen sehr.
2. Andere Rotweine, also Schweizer, Italiener, eventuell Deutsche, legt man am besten in eine geschützte, mittelmässige Lage. Auch diese Weine sollen keinem Durchzug ausgesetzt sein.
3. Weissweine sind an der kühlest Stelle des Kellers zusammen mit dem Champagner zu lagern. Ist ein Teil des Kellers feuchter wie der andere, so lagere man dort den Champagner und den Weisswein. Ist ein konstanter, milder Durchzug unvermeidbar, so schadet er am wenigsten Spirituosen, d. h. Whisky, Gin, Rum, Kirsch usw. Der Luftzug soll aber möglichst keinen Wein, Süsswein, Cognac, Armagnac und Edelkür treffen.
4. Sämtliche Flaschen müssen exakt in den Fächern liegen, und zwar mit der Etikette nach oben.
5. Jedes Fach muss sauber beschriftet sein, um ein schnelles Auffinden der verschiedenen Marken zu gewährleisten.
6. Sämtliche Regale sollen die gleiche Höhe haben, sämtliche Fächer möglichst die gleiche Grösse. Es entsteht dadurch sofort der Eindruck eines gepflegten Kellers.

Man berücksichtige ferner, dass ein Keller auch das Interesse der Gäste zu wecken vermag. Er soll daher immer in einem Zustande sein, der eine jederzeitige Besichtigung zulässt. Selbstverständlich müssen Kellerarbeiten verrichtet werden, aber es darf nie mehr Unordnung, resp. Durcheinander herrschen, als unbedingt nötig. Es ist leicht möglich, mehrere Fässer Wein abzuziehen, ohne dass dadurch die Ordnung im Keller gestört wird. Der Arbeitsvorgang soll wie folgt verlaufen: Rechts vom Fass leere Flaschen, gefüllte Flaschen links hinstellen. Dahinter steht die Verkorkmaschine, dahinter der Tisch zum etikettieren. Mit dem Flaschenkorb sofort die fertigen Flaschen zu den Regalen bringen. Die ganze Arbeit kann von einem Mann geleistet werden, sind es mehrere, so geht es umso schneller. Hier möchte ich noch einleuchten, dass jede Flasche, in die man Wein abziehen will, pulvertrocken sein muss.

Der neuzeitliche Keller

Da ich vor einiger Zeit in der Lage war, einen Musterkeller einzurichten, sei kurz darüber berichtet. Der Keller bestand aus alten Holzregalen, die Luft war muffig trotz peinlichster Sauberkeit, guter Lüftung und ziemlicher Trockenheit. Da der Keller aus zwei ineinandergehenden Räumen bestand, wurde erst einmal einer dieser Räume, und zwar der hintere, vollständig ausgeräumt und die alten, morschen Gestelle abgetragen. Eine Unzahl verfallender Strohhalme, die man sonst nie entdeckt hätte, kam zum Vorschein. Der leere Keller wurde tüchtig gekalkt. Nachdem er ganz trocken war, wurde mit dem Aufbau der neuen Gestelle begonnen, die der Schreiner nach meinen eigenen Angaben herstellte. Der Einbau war Sache weniger Stunden. Der Maler musste das ganze Holzwerk mit einer leichten Beize zum konservieren überstreichen. Ein sich in diesem Raum befindlicher, alter Mauerwerkssockel wurde frisch verputzt und egalisiert. Eine Reihe schmucker Fässer wurde darauf gestellt, die dem ganzen Keller ein stilles Gepräge geben. Nun wurden die Regale mit Flaschen gefüllt und die Prozedur wiederholte sich im vorderen Raum des Kellers. Der Boden war teilweise zementiert. Damit sich unter den Gestellen keine Fäulnis bilden kann, wurde die ganze Kellerfläche zementiert. Die verschiedenen Gestelle wurden alle in gleicher Höhe und gleichem Durchmesser hergerichtet. Da dieser Raum nochmals in zwei kleinere Räume, von denen jeder eine verschiedene Temperatur



saubere Flaschen bereit hat. Der Abzug soll so schnell wie möglich stattfinden, sich also nicht über mehrere Tage hinziehen. Das Spundloch des leeren Fasses wird sofort verkorkt und das Fass baldmöglichst dem Weinlieferanten zugestellt. Die Weinlieferanten klagen sehr darüber, dass man zu wenig Sorgfalt auf ihre Fässer verwendet. Bleibt so ein Fass unverspundet stehen, so bildet sich Schimmel im Innern und es erfordert grosse Mühe, diesen wieder wegzubekommen. Oft werden solche Fässer wertlos. Kann man die leeren Fässer nicht sogleich zurückspeichern, so soll man sie gut ausspülen, trocknen lassen und dann leicht einschweifen. Es genügt natürlich auch, wenn man die Fässer mit Wasser gefüllt stehen lässt, bis sie der Lieferant zurücknehmen kann. Leere Fässer sollen unter den

aufweist, unterteilt ist, war es ziemlich einfach, den passenden Raum für die verschiedenen Weine zu finden. Der zweite Teil des vorderen Raumes war nur mässig kühl, eher temperiert. Hier wurden sämtliche französischen Weine untergebracht. Im ersten Teil dieses Kellers entsteht durch das Öffnen der Türe ein zeitweiser Durchzug. In die Linie des möglichen Durchzuges kamen nun die weissen Schweizerweine zu liegen. Links von der Türe, schon eher geschützt, die italienischen Weine. Rechts von der Türe, ebenfalls geschützt, die Schweizer Rotweine und der Rest der Weissweine. Im hinteren Keller, der bedeutend kühler ist, wurden die Rhein- und Moselweine, der Champagner, die Südweine und sämtliche Spirituosen gelagert. In der Abteilung der französischen Weine hatte der Keller drei grosse Nischen, die anscheinend zu nichts zu gebrauchen waren. In einer schlaflosen Nacht fand ich die richtige Lösung für diese drei Nischen, sowie eine Idee, um den ganzen Keller attraktiver zu gestalten. Ich liess ein grosses Fass in der Mitte durchsägen. Jede Fasshälfte wurde rechts und links in eine der Nischen aufgebockt, resp. befestigt. Das Ganze wurde so gut verkleidet, dass es den Anschein von zwei ganzen Fässern macht. Die Holzverkleidung der Nischen reicht vom Boden bis zur Decke. In diese Holzverkleidung wurden Türen eingebaut, die es erlauben, ein kleines Fass hindurchzuschieben. Dieses Fässchen liegt nun oben auf einem Gestell, ein Schlauch verbindet das Fässchen mit dem Hahn des grossen Fasses und so verzapfen wir Wein vom Fass. Die mittlere Nische beherbergt ein Gestell, das die feinsten Marken des Hauses aufnehmen sollte, also die sogenannte „Schatzkammer“. Um dem Kenner noch mehr Respekt vor diesen Tropfen einzufüssen, wurde ein schmiedeisernes Gitter, sowie eine stilgerechte Laterne angebracht. Nun sah der Keller schon anders aus. In der Mitte blieb noch zuviel Platz. Ein Schreiner verfertigte daher einen massiven Tisch mit einigen ebensolchen Stabellen. Ferner wurden Leuchtweiser, wie sie an den Autostrassenkreuzungen postiert sind, angebracht. Beim Eintritt in den Keller stösst man auf Wegweiser mit den Namen „France“, „Italie“, „Schweiz“, „Rheinland“, „Champagne“, und „Iberia“. Letzteres für die Südweine.

Nachdem der „Verkehr“ so geregelt war, ging es an die Beschriftung. Um nicht allzu grosse Schilder anbringen zu müssen, beschränkte man

Der Kellerumsatz hat sich bedeutend, und zwar um rund 75%, erhöht. Seltsamerweise ist nicht die Quantität besonders gestiegen, sondern lediglich die Qualität der verkauften Weine. Da Qualität gleichbedeutend mit „Preis“ ist und der Preis entsprechend kalkuliert wird, haben wir mit weniger Arbeitsaufwand mehr verdient. Nun sei hier noch eingeflochten, dass auch der Service mit zum grösseren Verkauf beiträgt. Wir haben für jeden Wein das richtige Glas, ein Umstand, dem tatsächlich viel zu wenig Beachtung geschenkt wird. Welchen Wein der Gast auch immer trinkt, man soll dafür das richtige und zweckentsprechende Glas bereit haben. Die Investitionen im Keller und im Glasservice machen genau 10 Prozent meines Kellerumsatzes aus. Es kann sich jeder selbst ausrechnen, dass sich die Anlage rentiert hat.

Sachgemässer Wein-Service

Sehr wichtig ist es, jeden Wein sachgemäss zu servieren. Man kann nicht genug auf diesen Umstand achtgeben. Die alten Rotweine werden meistens viel zu respektlos behandelt. Der Leser beachte in Zukunft einmal die folgenden Punkte:



Oberes Bild: Teilansicht des Kellers mit den beleuchteten „Wegweisern“, welche über die verschiedenen Provenienzen der Gewächse orientieren. Im Vordergrund rechts ein Teil der Gestelle mit den Schweizer Weinen.

Mittleres Bild: Die Batterie der Fässchen mit Spirituosen.

Unteres Bild: Eine Degustationsecke. Im Hintergrund die Spirituosen in Flaschen, links diejenigen in Fässern. Die an der Decke sichtbaren Leitungen sind stark isoliert, um die gewünschte Kellertemperatur in keiner Weise zu beeinflussen.

Auf dem Titelbilde (Seite 1) ist im Vordergrund die „Schatzkammer“ mit den besonders edlen Tropfen sichtbar, zu beiden Seiten davon ist das „Inventarium“ verzeichnet. Alle Talglichter ergähen hier die Ausstattung.



sich auf die einfache Namensnennung. Die einheitlich beschrifteten Schilder wurden genau in der Mitte eines jeden Faches angebracht und zwar mit kleinen Nägeln, die sich leicht wieder herausziehen lassen. Selbstverständlich bekamen die Edelgewächse der Schatzkammer eine spezielle Beschriftung, auf der auch noch der Jahrgang angegeben ist. Ein „Schatzkammer-Inventarium“, das in zwei grossen Plakatbogen links und rechts von der Schatzkammer hängt, orientiert über deren Inhalt. Nun sah der Keller wirklich einladend aus. Um ihm den allerletzten Schliff zu geben, wurden auf die Gestelle alte Vasen, handgetriebenes Kupfergeschirr und dergleichen aufgestellt. Es wurde so nicht nur die typische Keller-Atmosphäre gewahrt, sondern das Ganze passte sich der Landesgegend an, was dem Ortsfremden immer gefällt. Als nun der Keller pickleinsauber dastand und ihn der erste Gast betrat, erlebte ich eine meiner schönsten beruflichen Stunden. Die Bewunderung und das Staunen wollten kein Ende nehmen und ich wurde ordentlich stolz auf meinen Keller. Natürlich war es von nun an unser Bestreben, jedem Gast „unseren Keller“ zu zeigen. Der Gast, der einmal im Keller war, suchte sich gerade dort seinen Wein aus. Der Überblick über unsere Auswahl ist im Keller ein viel vollständigerer, als dies auf der Weinkarte möglich ist. Der Gast sieht im Keller Namen, die er auf der Karte glatt übersehen hätte. Unsere deutschen Gäste zeigten eine Vorliebe für die feinsten Burgunder, die Engländer suchten sich die gepflegten Rheinweine aus und die Schweizer staunten, als sie feststellten, dass das Wallis Weine hervorbringt, die es mit jedem ausländischen Wein aufnehmen können. Wir gingen noch einen Schritt weiter. Verlangt heute ein Gast in der Bar die Weinkarte, so offeriert man ihm gerade den Kellerschlüssel. Aber auch jeder Gast ist sofort bereit, sich seinen Wein im Keller selbst auszusuchen. Er kann ganz allein in den Keller, was ihm als Vertrauensbeweis sehr imponiert, und wenn er herauskommt, hat er todsicher eine Flasche in der Hand, die wir ihm wegen der Höhe des Preises nicht gut hätten empfehlen können. Ein Grossteil der bei uns verkauften Magnums wurden auf diese Weise verkauft, die wenigen Doppelmagnums ebenfalls.

1. Keine Flasche darf derart getragen oder geöffnet werden, dass der Wein erschüttert wird. Hebelkorkzieher, richtig angewendet, eignen

sich am besten zum Öffnen. Entkorkungsmaschinen sollten vermieden werden.

2. Jede Flasche ist an der Öffnung gründlich zu säubern. Hierzu gehört auch das exakte Abschneiden der Kapsel. Die Kapsel darf nicht abgerissen werden.
3. Beim Einschenken muss die Etikette nach oben sehen, denn so liegt der Wein auch im Keller. Umgekehrtes Eingiessen würde das Depot in Bewegung setzen. Der Wein kann dadurch trübe und bitter werden.
4. Alte Rotweine, insbesondere aber französische, müssen äusserst vorsichtig eingegossen werden. Man nimmt das Glas in die Hand und lässt den Wein langsam aber gleichmässig einfließen. Dasselbe tut man auch mit Champagner.
5. Weissweine soll man nicht „vom Himmel hoch“ eingiessen, sondern die Flasche soll nur 5–10 Zentimeter über dem Glas sein. Spritzige Weine verlieren durch zu hohes Einschenken an Kohlensäure und auch an Bukett. Die wunderbaren Geschmacksstoffe des Weines gehören in das Glas und nicht in die Luft.

6. Man serviere unter keinen Umständen ein Wein in der falschen Temperatur. Es empfiehlt sich, folgende Temperaturen einzuhalten:

Mosel, Rhein, schwere Walliser, 10 Grad (Cels.).
Weisse Bordeaux und Burgunder 9–10 Grad,
Gewöhnliche Schweizer Weissweine, italienische Weissweine 8 Grad,
Schweizer Rotweine, Veltliner, andere italienische Weine, 12 Grad,
Alte Burgunder und Bordeaux (rot), 15 Grad
Maximum 16 Grad,
Schaumweine, Asti, 6 Grad,
Feine Champagner 8 Grad.

Wenn immer möglich sollten diese Temperaturen nicht unterschritten werden.

Wie gross soll der Weinvorrat sein?

Entgegen der oft geäusserten Ansicht, dass ein Hotel einen möglichst kleinen Vorrat an Weinen und möglichst wenige Sorten halten soll, stehe ich auf dem Standpunkt, dass die Auswahl an guten Weinen gar nicht gross genug sein kann. An wirklich guten Weinen wird nie Geld verloren. Es ist ausgeschlossen, dass man gute Weine im Keller hat, ohne einen wirklichen Stock. Jeder Flaschenwein muss erst einmal eine Zeitlang in unserem Keller liegen, ehe er verkaufsfähig ist. Junge Schweizerweine sollten mindestens drei Monate ruhig liegen, schwere Schweizerweine ein Jahr, ebenso alle Veltliner, Burgunder, Bordeaux, ja selbst der Champagner. Wer es sich erlauben kann, einen guten Flaschenwein ein Jahr im eigenen Keller liegen zu lassen, ehe er verkauft wird, der wird Freude an diesem Wein erleben.

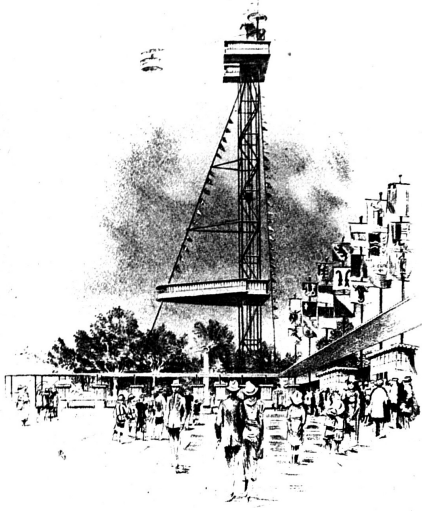
Wenn die Auswahl gross ist, wird der Gast versucht, mehrere Weine zu probieren. Er trinkt mehr, wenn er immer wieder abwechseln kann, als wenn er immer die selbe Sorte schlürfen muss. Bei genügender Auswahl wird schlussendlich auch jeder das Passende finden, denn es gibt eben doch Weintrinker, die sehr schwer zu befriedigen sind.

Der gepflegte Keller hilft verdienen. Er ist es also wert, dass man in ihm einen gewissen Betrag anlegt. Die Kontrolle des Kellers soll wie schon erwähnt, regelmässig geschehen. Man kontrolliert nicht nur Ein- und Ausgang an Weinen, sondern auch die Beschaffenheit der Kellerräumlichkeiten und vor allem die Entwicklung der Weine. Bei Fasswein hat man zu beachten, dass die Fässer immer spundvoll sind. Bei angebrochenen Fässern leisten die speziellen Luftfilter gute Dienste. Flaschenweine, die man selbst abfüllt, werden auf ihre Klarheit kontrolliert. Mit der Entwicklung jedes einzelnen Weines hängt die Preisgestaltung zusammen. Sobald sich bei einem Wein ein Verlust an Bukett, Rasse oder Süffigkeit einstellt, muss er schnellstens verkauft werden, selbst dann, wenn man den marktgemässigen Gewinn nicht erzielen kann. Am teuersten kommt uns der Wein zu stehen, wenn er zu Essig wird. Kein Wein wird zu Essig, wenn eine richtige Kellerkontrolle besteht und wenn der Keller sauber ist.

Harry Schraemli

Grüne Büllacher Flaschen in allen Formen und für jeden Zweck erhalten Sie vorteilhaft bei der

Glashütte Büllach



bewegten, glitzernden Wasserfläche stehen in eindrucksvollem Kontrast zu der abstrakten Strenge der elektrischen Anlagen, vor allem des schlank aufstrebenden Fernsichtturms und des Unterwerks mit seinen Freileitungen. Wenn am Abend hell Licht aus den mächtigen Fensterwänden der Hallen der Abteilung Elektrizität in den Garten und auf den See und den rauschenden Wasserfall hinausstrahlt, dann erlebt das Auge etwas von jener Magie der Technik, die das Bild unseres Lebens verwandelt und zu höchster Konzentration steigert.

Auch ein Rundgang durch die mit eindringlicher Planmässigkeit aufgebaute Abteilung Elektrizität ist reich an Eindrücken und Anregungen. Von dem riesigen Wasserbaummodell in der ersten Halle, das uns die Gewinnung des elektrischen Stromes aus der Wasserkraft in naturgetreuer Weise vorführt, werden wir auf alle einzelnen Etappen der Elektrizitätsgewinnung und -verteilung hingelenkt. Wenn dann vollends die Gruppe „Anwendung“ alle praktischen Hilfsmittel der Veranschaulichung zu Hilfe nimmt, um uns die mannigfaltigen Anwendungen der Elektrizität im täglichen Leben vorzuführen, kommt man von den vielen Apparaten, Versuchsinstrumenten, Modellen, graphischen Darstellungen und praktischen Demonstrationen kaum mehr los. Auch oberflächliche Ausstellungsbummler werden gewiss einen Augenblick bei der grossen Demonstrationsküche Halt machen. Sie scheint gerade im Betrieb zu sein, denn da stehen ein paar Frauen, die sich alle möglichen Einzelheiten eingehend erläutern lassen. In der Tat sind ständig ein weissgewandeter Küchenschef und eine Kochlehrerin zur allgemeinen Aufklärung der Besucher über die elektrische Küche anwesend. Auch finden während der ganzen Ausstellungsdauer jeweils an mehreren Wochentagen Kochdemonstrationen von Hausfrauen aus verschiedenen Landesteilen in dieser übersichtlich angeordneten Schauküche statt.

Diese Küche ist ausgerüstet mit Haushaltsgeräten von Maxim, Le Réve (Genf), Kummeler & Mütter, einem Henschelherd der Therna und einem Patisserie-Backofen von Locher (Zürich). Eine Kippkesselbatterie von Maxim, ein Hotelgrill von L. Beer (Zürich) und ein Spiesgrill-Salamander von A. Beer (Zürich), eine Kippkessel-Bratpfanne-Kombination von Salvis (Luzern) sowie eine Kaffeemaschine von Promethus, sind Vertreter aus dem Gebiet der gewerblichen Küche. Die reichhaltige Schau wird noch ergänzt durch einen Kühlschrank, einzeln und mit Küchenbuffet kombiniert, von der Therna, ein Fisch- und ein Spülisch-Modell des Absorptions-Kühlschranks von Eisinger (Basel), und eine Geschirrspülmaschine von Meyer (Solothurn). Von mannigfaltiger Art sind die Kochgeschirre, die in der Demonstrationsküche verwendet und

auch in der Sondergruppe des Elektroherdes gezeigt werden. Kuhn (Riken) und Gröniger (Basel) zeigen ein passendes Aluminium-Kochgeschirr, während das Guss-Kochgeschirr aus den Stahlwerken Fischer (Schaffhausen) und den Eisenwerken von Roll (Gerlafingen) stammt. Ausserdem zeigt die Porzellanfabrik Langenthal Spezialgeschirr für den Elektroherd.

So sind wir schon in den Hallen der Abteilung „Elektrizität“ mitten in die Praxis der elektrischen Grossküche hineingekommen. Doch den besonderen Stolz der Elektrizitätsfachleute macht nicht nur diese grossangelegte Abteilung aus, sondern vor allem die Durchdringung der ganzen Landesausstellung mit Anwendungsarten der Elektrizität. Man würde nicht so leicht fertigwollte man all die Maschinen, Apparate und Vorrichtungen in der grossen Landesschau aufzählen, die durch elektrische Strom betrieben werden. Was uns hier am meisten interessiert, die Kücheneinrichtung für Hotels und Restaurants, ist in den verschiedensten Teilen der Landesausstellung glänzend vertreten. Der sehr grosse Fortschritt in der Elektrifizierung der Küche, auch der Grossküche, wird am besten veranschaulicht durch die Tatsache, dass zum erstenmal bei einer so grossen, nationalen Veranstaltung die stark überwiegende Mehrzahl der Restaurantsküchen elektrisch betrieben werden.

Mehr als eine dieser stattlichen Küchenanlagen öffnet sich mit breiten Glasfenstern gegen die Strasse, wo unabhängig der grosse Menschenstrom zirkuliert, und diese Schaufenster werden oft förmlich belagert von Zuschauern, die mit Vergnügen und mit sichtlichem Interesse die mannigfachen Handierungen in einer modern eingerichteten elektrischen Küche verfolgen. Man denke nur an den Hallengang vor der Musterbäckerei und der Mustermetzgerei, in welchem andauernd ein unglaubliches Gedränge herrscht. Wenn die vom vielen Schauen hungrig gewordenen Ausstellungsbummler sich ihren warmen Käskuchen oder ihre Bratwurst erkämpfen haben, stehen sie behaglich schmausend vor den grossen Fensterscheiben und schauen aufmerksam zu, wie noch weitere Hunderte von Käskuchen und Bratwürsten in den elektrischen Küchen hergestellt werden. Das nennt man praktische Volksbelehrung durch Anschauungsunterricht! Die Mustermetzgerei hat ihre voll elektrische Ausrüstung erhalten durch die Firma Locher, die Musterbäckerei durch Locher & Aeschbacher.

Mehr als ein Dutzend Restaurationsbetriebe an der Landesausstellung sind mit voll elektrischen Küchen ausgerüstet. Das vornehme Hotelrestaurant, das ein Sinnbild der gegiegnen Gastlichkeit der schweizerischen Hotellerie darstellt, erhielt seine Kücheneinrichtung durch die Therna in Schwanden. Die gleiche Firma lieferte auch die elektrischen Küchen für die behagliche Mostwirtschaft „Zum rote Öpfel“ im Park des Zürichhorns, für die originelle Fischstube, die wie ein Pfahlbau in den See hinausragt, für die wärschafte Bündner Jagdstube, in der ein lustiger Wandriffs darstellt, wie die Urväter das erjagte Bärenfleisch zubereiteten, und für den stolzen „Pavillon Neuchâtel“, der zu Ehren der guten Neuenburger Weine erbaut wurde. Aber auch das luftige Turmrestaurant hoch über dem Haupteingang Engle und das

vielbesuchte, originell dekorierte Bierhaus am See erhielten ihre voll elektrischen Küchen durch die Firma Therna.

Von den volkstümlichen Gaststätten im Park des Zürichhorns sind weiter hervorzuheben: die prächtig gelegene Küchlwirtschaft mit ihren aussichtsreichen Terrassen am See (Maxim, Aarau) und die „Pinte Valaisanne“, die sehr hübsch mit einem wettergebräunten Walliser Speicher aus dem Jahre 1790 verbunden wurde (Maxim, Beer, Brandl & Fierz). Das attraktive Vergnügungspalais, das immer viel schaulustiges, tanzfreies und unterhaltungsbedürftiges Publikum anlockt, erhielt seine elektrische Kücheneinrichtung durch Kummeler & Mütter. Die Küche des Maggi-Betriebes wurde vom Elektrizitätswerk des Kantons Zürich eingerichtet. Sogar draussen im See, auf dem lustig dekorierten Kaffeeschiff, das gemütlich auf den Wellen schaukelt, findet man eine elektrische Kücheneinrichtung. In dem behaglichen Landgasthof von Schwanden, der einen geselligen Mittelpunkt des „Dörfli“ beim Zürichhorn bildet, weiss man ebenfalls mit der Zeit zu gehen. In diesem ländlichen Gasthof wird nur elektrisch gekocht. Die Einrichtung der Küchenanlage, die einem grossen Betrieb zu geniügen hat, lieferten das Elektrizitätswerk des Kantons Zürich, sowie die Firmen Salvis, Kummeler & Mütter, Feok, Stöckli & Erb, A. Beer und Torsim.

Das ist aber noch nicht alles. An der Landesausstellung gibt es etwa ein halbes Dutzend Betriebe, deren Küchen teilweise elektrifiziert sind. Da ist einmal das künstlerisch reizvoll dekorierte Grotto Ticinese (Beer), dann die im Baustil des Welschlandes gehaltene „Cave Vaudoise“ (Maxim) und auf dem linken Ufer das wohllich eingerichtete Alkoholfreie Restaurant (Locher). Die Backöfen der Ausstellungskonditorei stammen von der Firma Aeschbacher. Das neu eingerichtete Restaurationsgebäude „Belvoir“, das von der Wirtfachschnle betrieben wird, besitzt elektrische Einrichtungen von Therna und Locher. Schon diese dürftige Aufzählung, die der Leser durch eigene Anschauung beleben möge, lässt erkennen, welche bedeutsame Aufgabe der elektrischen Hotels- und Restaurationsküche an der Landesausstellung zugewiesen wurde. In diesem Zusammenhang dürfen wir auch das neue Zürcher Kongressgebäude erwähnen, das unter dem Impuls der Landesausstellung entstanden ist und nun dauernd zu den Gross-Restaurationsbetrieben der Stadt Zürich zählen wird. Geraduz grandios ist hier die Grosskücheneinrichtung, die einen vielgestaltigen Bezirk für sich bildet und eine Unmenge von Projekt- und Grundriss-Studien erforderte. Es ist dies die grösste elektrische Küche in der Schweiz. Sie hat einen Anschlusswert von 620 kW plus 80 kW im Office, also insgesamt 700 kW. — Für die Anlage und Ausrüstung elektrischer Grossküchen bietet die Landesausstellung in ihren vielen Einzelbetrieben eine Fülle praktischer Anschauung, sodass alle Interessenten hier ein unerschöpfliches Studienfeld bereit finden. Gerade in der praktischen Anschauung und Demonstration technischer und organisatorischer Musteranlagen beruht ja ein Hauptvorzug der grossen Landesschau, von der auf allen Lebens- und Schaffensgebieten bedeutsame Anregungen ausgehen. E. A. B.

Die elektrischen

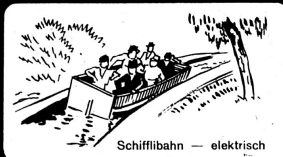
Großküchen

an der LA

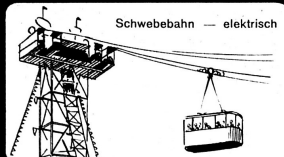
Unser Land darf stolz darauf sein, in der elektrischen Kraft einen einheimischen Rohstoff zu besitzen, der von unbegrenzter Leistungsfähigkeit ist und eine unüberehbare Fülle von Anwendungsarten zulässt. Die Abteilung Elektrizität ist an sich schon eine der bedeutendsten Sehenswürdigkeiten der grossen Landesschau. Von imposanter Wirkung ist der weiträumige Gartenhof dieser Abteilung, in dem ein mächtiger Wasserfall, als Sinnbild der energispendenden Wasserkraft, in einen richtigen See hinunterstürzt. Die hoch aufragenden Pappeln und die leuchtenden Blumenbeete am Rande der stark

L.A. 1939

auf „elektrisch“ eingestellt.



Schiffbahn — elektrisch



Schwebbahn — elektrisch



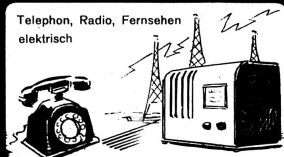
Ausstellungsbahn — elektrisch



Gelläute der LA — elektrisch



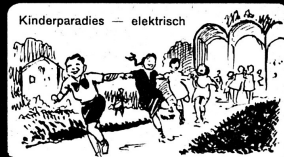
Filmvorführungen — elektrisch



Telephon, Radio, Fernsehen elektrisch



Veska-Spital — elektrisch



Kinderparadies — elektrisch



13 Gaststätten vollständig, 2 teilweise — elektrisch



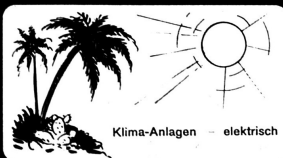
Moderne Haushalalküchen — elektrisch



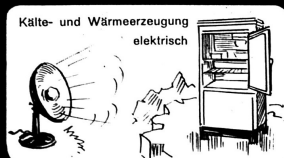
Die neuesten Erzeugnisse der Apparate-Industrie — elektrisch



Schwerindustrie, Guß und Metallbearbeitung — elektrisch



Klima-Anlagen — elektrisch



Kälte- und Wärmeerzeugung elektrisch



Gewerbliche Betriebe, elektrisch



Beleuchtung — elektrisch

ELEKTRIZITÄT

macht das Heben bequem!

Die elektrische Großküche

im Hotel-Restaurant Volkshaus Bern

Im April des vergangenen Jahres wurde im Volkshaus Bern anstelle eines älteren Backofens mit Kohlenfeuerung ein moderner elektrischer Patisserieofen eingerichtet. Als sich noch im gleichen Jahre auch das Bedürfnis für den Ersatz des veralteten Kohlenherdes und der noch mit Dampf betriebenen Kockessel einstellte, stand ebenfalls die Einrichtung einer elektrischen Grossküchenanlage im Vordergrund.

Da seitens des Elektrizitätswerkes günstige Tarifbedingungen für Wärmestrom gewährt werden konnten, entschloss sich der Verwaltungsrat der Volkshaus A.-G. zur Einrichtung einer vollelektrischen Küche. Die von der Therna A.-G., Schwanden, gelieferte Anlage umfasst folgende Apparate:

1 Restaurationsherd	82 kW
1 Kippkessel 250 Liter	29 "
1 " 160 "	18 "
1 " 80 "	11 "
1 " 65 "	9 "
1 " 40 "	5 "
1 Bratpfanne	13 "
1 " " " " " "	6 "
1 Friturepfanne	5 "
1 Patisserieofen	14 "
1 Grill	10 "
1 Bain-Marie	5 "
Total	207 kW

Die Anordnung der einzelnen Apparate ist aus den Abbildungen ersichtlich.

Der 4 m lange Grossküchenherd besitzt 11 beheizte, mehrfach regulierbare Kochplatten von 18—40 cm Grösse, ferner 1 Wärmeplatte, 1 Bain-Marie und 1 Glührost, dessen Glühstäbe in ca. 90 Sekunden nach erfolgter Einschaltung auf Rotglut gebracht werden können. Solche

Glühroste leisten speziell bei der Zubereitung von à la minute-Gerichten ausgezeichnete Dienste. Im Sockel des Herdes sind 3 durchgehende Brat- und Backöfen eingebaut. Die Kippkessel sind mit Strahlungsheizkörpern, mit denen eine im ganzen Kessel gut ausgeglichene Temperatur er-



Bild oben:
Kochherd, Kippkessel, Friturepfanne, Bain-Marie, Grill.

zielt wird, versehen. Zum Kippen der 3 grösseren Kessel dienen Handräder mit Schneckengetriebe, die beiden kleineren Kippköpfe sind mit einfachen Handkippvorrichtungen versehen. Die zwei Bratpfannen mit einer Bratfläche von 100 x 56 cm bzw. 56 x 40 cm dienen als Universalapparate zur Zubereitung von Braten, Gulasch, Fischen, Rosti, Mehl- und Eierspeisen aller Art.

Die neue elektrische Küche ist seit Oktober 1938 in Betrieb, und die damit gemachten Erfahrungen sind in allen Teilen recht zufriedenstellend. Ihre Leistungsfähigkeit hat sie am Neujahrstage bewiesen, indem an diesem Tage inkl. Verpflegung des Personals 1300 Essen serviert werden mussten, diese Spitzenleistung konnte mit der neuen Anlage reibungslos bewältigt werden.

Es lässt sich bereits heute schon feststellen, dass die neue elektrische Grossküchenanlage wirtschaftlicher arbeitet als die frühere Kochanlage. Das Personal hat sich rasch auf die neue Betriebsart umgestellt und möchte nicht mehr zur früheren Küche zurückkehren.

Bild links:
Kochherd, Kippkessel- und Bratpfannengruppe.



Fot. Wolpensinger

Dieses Bild zeigt die Stahrohrbestuhlung auf der Hotel-Terrasse der Landesausstellung.

Ist es zu verwundern, dass fast sämtliche Restaurants und Cafés der Landesausstellung bei der Auswahl ihres Mobiliars an Stahrohr gedacht haben? Für die Aussteller, Architekten und Restaurateure scheint die Lösung dieser Frage eine Selbstverständlichkeit gewesen zu sein!

Seit Jahren arbeiten wir Hand in Hand an der Entwicklung und Verbesserung des Metallmöbels.

Verkauf nur durch Wiederverkäufer

Biola

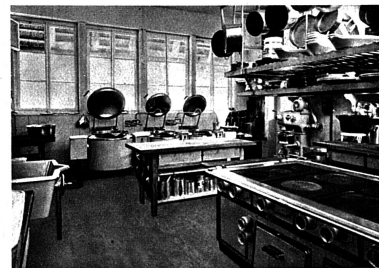
Bigler, Spichiger & Co. A.G.
Biglen (Bern)

embru

Embru Werke A.G. Rüti
(Zürich)

ES
SISACH

Basler Eisenmöbelfabrik
Th. Breunlin & Co.



Elektrische Therna-Küche in der Fischerstube der LA

Wo finden Sie uns an der Landesausstellung

In der Küche des **Bierrestaurants**
des **Musterhotels**
der **Fischerstube**
der **Jägerstube**
der **Freiburgerstube**
des **Pavillon Neuchâtelais**
des **Turmrestaurants**
der **Mostwirtschaft**
des **Rest. Belvoirpark**
des **Tonhalle- u. Kongressgebäudes**
des **Landgasthofes**
des **Veska-Spitals**

Wenn Sie bei der Besichtigung der einen oder andern Küche nähere Auskunft wünschen, dann erkundigen Sie sich bitte nach unserem ständigen LA-Vertreter im Elektr.-Pavillon, Sektion „Anwendungen“.

Therna

A.-G. SCHWANDEN (GL.)

Für jede Küche die zweckmässigen Apparate!

Une saison désespérante

Nous avons déjà parlé de sombres perspectives pour cette saison d'été et nous avons montré, il y a quelque temps, qu'elle dépendrait probablement beaucoup de la tournure que prendraient les événements politiques européens. En se basant sur les expériences faites l'année dernière, on pouvait craindre à juste titre que le tourisme international ne soit gravement influencé par la situation générale, pour autant qu'il ne se produise aucune détente notable dans l'atmosphère internationale si lourdement chargée. Malheureusement, cette amélioration ne s'est pas fait sentir, au contraire, un grave problème est venu s'ajouter à ceux qui déjà troublaient la paix du monde: c'est celui de Danzig qui actuellement agite l'Europe et fait douter des possibilités de paix sur notre continent. C'est pour cela que plusieurs étrangers qui ne croyaient pas à la guerre et qui, malgré tout, avaient projeté un voyage en Suisse ont dû y renoncer d'un jour à l'autre. De nombreuses personnes sont retenues dans leur pays par leurs obligations militaires ou par du service civil qui devient toujours plus absorbant. Plusieurs personnes aussi n'ont pas reçu l'autorisation de quitter leur pays. Les dépenses excessives faites par divers Etats pour leurs armements ont une influence directe sur la fiscalité du pays. Le pressoir fiscal fonctionnant avec toujours plus de force et les particuliers sont appelés à faire des sacrifices toujours plus considérables. Cela empêche toute épargne, et il est évident aussi que les budgets de vacances s'en ressentent sérieusement. Quelques personnes renvoient leurs vacances à des temps meilleurs.

C'est sous ces douloureux auspices que la saison a commencé. Son début a été marqué par une série de contre-ordres, décommandant des chambres retenues précédemment. Ces tristes nouvelles sont venues surtout d'Angleterre. Il est curieux de constater que le pays qui, l'année dernière encore, nous fournissait le plus gros contingent de clients est aujourd'hui celui qui est le plus influencé par la psychose de guerre. La plupart des arrangements pour familles, arrangements qui avaient été discutés et arrêtés souvent longtemps à l'avance, ont été dénoncés. Le fait que les Anglais ne veulent pas trop s'éloigner de leur pays a pour conséquence que la plupart des gens qui vont en vacances ne vont pas plus loin qu'en France et même là ils choisissent les endroits ayant de bonnes communications avec l'Angleterre. Les touristes américains, depuis un certain nombre d'années, diminuaient beaucoup en Europe; cette année ils sont quasi inexistantes. En outre, cette maladie européenne, la nervosité, semble s'être répandue aussi chez nos amis hollandais, car jusqu'à présent leur fréquentation est plus faible que de coutume.

En résumé, l'apport de l'étranger dans notre tourisme reste inférieur aux prévisions qui pourtant n'étaient certes pas optimistes. De nombreux établissements affirment même que c'est le début de saison le plus déplorable qu'ils aient eu depuis les années de guerre. «C'est une véritable saison de temps de guerre», entent-on dire de tous côtés.

Et les hôtes suisses? Ils forment le seul contingent sûr pour nos hôtels, quoique leur fréquentation soit inférieure à celle de l'année passée à cause de l'Exposition nationale. Celle-ci agit comme un aimant et elle attire irrésistiblement le touriste du côté de Zurich. Entreprises de transport, stations dont le trafic dépend un peu de courses d'écoles, de voyages de société et de voyages en groupes, attendent en vain cet été leurs fidèles clients; tous vont en pèlerinage à l'Exposition nationale. Et les assemblées et congrès? On peut compter sur les doigts de la main ceux qui ont lieu ailleurs qu'à Zurich. On espérait que les facilités de voyages accordées à l'occasion de l'Exposition, en particulier le fameux abonnement à 45 francs, amèneraient un surcroît de touristes dans tous les pays, mais hélas! jusqu'à maintenant on n'a pas

encore pu constater cet heureux résultat. Comme nous l'avons déjà annoncé, un mouvement s'est dessiné pour retenir nos compatriotes et les encourager de passer leurs vacances en Suisse. On sait que l'administration de la ville de Zurich a commencé en lançant un appel à ses employés et fonctionnaires et, à ce qu'on nous a dit, non seulement de grandes entreprises privées, mais encore des administrations publiques, communales, cantonales et fédérales ont suivi cet exemple qui mérite d'être mentionné. Tous ces efforts sont essentiellement louables, mais ils devraient être faits assez tôt et pour cette année, l'effet de cette campagne ne se fait pas sentir beaucoup, car elle a été commencée trop tard. C'est pour cela qu'elle a un peu perdu de sa force. En effet, nombreux étaient ceux qui avaient déjà fait des projets, qui avaient retenu leurs billets, etc. Il n'a pas été possible de commencer cette propagande plus tôt, car d'abord la saison ne s'annonçait pas aussi sombre qu'elle ne l'est maintenant et l'on comptait avec un trafic plus intense de touristes venant de pays à change libre. Nous voulions espérer que la situation serait moins déplorable qu'on ne le pressentait. D'autre part, certains cercles hôteliers trouvaient qu'il ne fallait pas voir les choses trop en noir au point de vue du développement de notre tourisme.

Seulement, ce n'est pas en embellissant les choses que l'on aidera quelqu'un. Nos membres, avec leurs maisons à moitié vides, ne prendront pas facilement des vessies pour des lanternes et auront peine à croire à une situation florissante, aussi croyons nous inutile de jeter de la poudre aux yeux aux autorités et au public, car ce n'est pas cela qui augmentera la capacité de crédit de nos hôtels ou qui augmentera la valeur de leurs installations. Il faut que la population et les instances cantonales et communales sachent une fois pour toute combien la situation de l'hôtellerie en Suisse est déplorable. Et il est possible que cela convainque, encore davantage et pour plusieurs raisons, nos compatriotes à passer leurs vacances dans nos stations; cela secouera peut-être nos autorités de leur torpeur et elles comprendront enfin que seule une prompte et importante action de secours peut donner une nouvelle impulsion à l'industrie hôtelière dont l'importance est si considérable pour notre économie intérieure et comme solde actif dans la balance de nos paiements.

M. von Almen et M. le Dr Gafner, président de la Fédération suisse du tourisme, ont soumis depuis longtemps au Conseil national un programme immédiat pour le développement de notre tourisme national. Ce ne sont pas non plus les requêtes ou les revendications de notre société qui font défaut, pourtant cela n'a abouti à aucune mesure pratique. Quelques points proposés par nos deux parlementaires ont tout au plus été «mis à l'étude».

Même certaines demandes dont la réalisation pourrait se faire à peu de frais et sans grandes modifications administratives doivent attendre une éternité avant qu'on veuille leur chercher une solution. Nous pensons simplement ici à cette indispensable statistique de notre «tourisme extérieur», statistique dont les résultats sont d'une importance capitale pour le Gouvernement lors de la négociation de traités de commerce avec d'autres Etats. Le chef du Département de l'économie publique a déclaré, au cours de la dernière session, que la Division du commerce avait été chargée de s'occuper de mettre cette statistique sur pied, c'est donc que les travaux préparatoires ne sont pas encore terminés.

C'est là que la chatte a mal au pied, à force de vouloir des études et des travaux préparatoires, à force de vouloir des commissions et des sous-commissions, on n'arrive jamais à prendre une décision à temps. Ce qu'il y a de regrettable, c'est que le rythme est tout à fait différent quand il s'agit de prendre des mesures de secours en faveur d'autres branches de notre économie. Lors-

que l'année passée les vigneronnes eurent une maigre récolte, par suite des méfaits du gel, c'est la même année encore que les subventions fédérales leur furent adjugées. Lorsque le doryphore devint un danger sérieux, on pensa tout de suite à disposer des subventions de la Confédération pour le combattre. A peine la fièvre aphteuse avait-elle pris un peu d'importance que l'on augmentait la taxe vétérinaire à la frontière pour alimenter le fonds des épizooties. L'on pourrait encore citer de nombreux exemples semblables. Nous ne protestons certes pas contre ces interventions rapides, au contraire, mais nous les signalons uniquement pour montrer que dans des cas qui ne concernent pas seulement l'agriculture, on pourrait au moins procéder aussi rapidement.

En reconnaissant qu'il faut envisager une vaste action de secours envers l'hôtellerie et que l'on doit ranimer le tourisme dans notre pays, le message du Conseil fédéral nous fait faire un grand pas en avant, mais ce n'est pas encore ce projet, tant qu'il reste à l'état de projet, qui nous aidera.

Comme l'a dit M. Gafner dans son exposé pour défendre et justifier son programme immédiat. Il s'agit d'abord de mettre à disposition les moyens existants, afin de donner la chance de les utiliser dans des buts utiles. Il ne suffit pas, en effet, d'employer les fonds de la Confédération pour tenir pendant la crise, mais on doit trouver des méthodes et des moyens de ranimer le tourisme de façon durable. Les possibilités ne manquent pas; ne serait-ce que par le désendettement de l'hôtellerie qui devient toujours plus nécessaire, ou encore par une meilleure répartition de crédits de construction et de rénovation d'immeubles. Il y a de nombreuses voies qui mènent à ce but, mais il faut les parcourir.

Sommeliers étrangers en Suisse

Il y a quelque temps, un correspondant de la «Berner Tagwacht» s'étonnait d'avoir vu dans un hôtel, au bord du lac des Quatre-Cantons, le personnel de salle composé de 6 sommeliers suisses et 5 sommeliers étrangers dont 3 Italiens. Ce correspondant trouvait qu'il était particulièrement regrettable que des étrangers viennent occuper de bonnes places en Suisse, aux dépens de nos compatriotes qui, eux, n'ont pas la possibilité de trouver du travail à l'étranger.

Cette affirmation, qui témoigne d'une ignorance complète de la question, a pourtant été reproduite dans un certain nombre de quotidiens, moins pour éclaircir la situation au point de vue hôtellerie, que pour lancer quelques coups d'épingle au Département politique fédéral.

En tant qu'organe professionnel, nous devons aussi donner notre opinion à ce sujet et nous pouvons le faire sur la base des expériences faites par notre bureau de placement.

Il est en effet essentiellement regrettable que le personnel hôtelier ne puisse plus, comme par le passé, trouver du travail à l'étranger et ainsi perfectionner ses connaissances linguistiques et professionnelles.

C'est pour cela que la SSH s'est efforcée, en accord avec les administrations fédérales compétentes, soit avec l'Office fédéral des arts et métiers de l'industrie et du travail et avec la police fédérale des étrangers, de placer dans d'autres pays au moins une partie des apprentis qui voudraient se perfectionner. Ainsi, notre bureau à lui seul, pour les six premiers mois de cette année, a placé plus de 200 jeunes gens à l'étranger. Avec plusieurs Etats, nous procédons par voie d'échange, et pour chaque Suisse qui veut travailler à l'étranger, il nous faut obtenir une place en Suisse pour un étranger du pays correspondant.

On ne peut donc prétendre que les étrangers usurpent les places de nos compatriotes puisque, réciproquement, pour chacun d'eux, un Suisse travaille à l'étranger. Quant à nos relations avec l'Italie, elles sont très avantageuses au point de vue du placement du personnel hôtelier, car un nombre considérable de Suisses arrivent à se placer en Italie sans avoir pour cela besoin de permis de travail spéciaux.

En outre, il faut encore préciser que nous manquons de commis de rang en Suisse. Notre bureau de placement n'a pas eu une seule inscription de commis de rang cherchant une place, par contre, il a reçu de nombreuses offres de place dans ce domaine. Il en est de même pour le personnel d'office. Actuellement, il n'y a pas de Suisses qui cherchent des places dans cette catégorie professionnelle. Dans de nombreuses entreprises, par contre, on demande des filles de cuisine et des filles d'office et il faut être heureux si des Italiennes ou des employées d'autre nationalité obtiennent des permis de travail de la part de nos autorités pour exercer cette activité. Comme on le sait d'ailleurs, d'autres Etats manquent aussi de personnel et nous aurons de la peine, malgré la participation étrangère, à pourvoir toutes les places.

Ainsi, il arrive parfois que l'on prenne sa plume et que l'on fasse d'abord publiquement passer sa colère sur les autorités, mais, une fois au courant de la question du marché du travail, on évite peut-être de critiquer la présence de main-d'œuvre étrangère dans notre pays.

Prescriptions relatives à l'encaissement des chèques postaux de voyage

1) *Abstraction faite des exceptions mentionnées sous chiffres 2 à 4 ci-après, les hôtels et pensions peuvent accepter en paiement les chèques postaux suisses de voyage authentiques et régulièrement remplis et les présenter ensuite à l'encaissement auprès de tout office de poste suisse. Comme signes distinctifs, les chèques de l'espèce sont pourvus, entre autres, de filigranes et portent l'empreinte d'un timbre sec. Postes suisses — Schweiz, Post — Poste suisse» à l'angle inférieur droit. Il y a notamment lieu de faire attention que la signature de contrôle et la signature-quitance soient apposées respectivement dans les parties supérieure et inférieure du chèque et qu'elles concordent. En outre, on s'assure, sur la base de l'indication de la date d'émission et de la remarque imprimée au bas du chèque, que le délai de validité n'est pas expiré. En négligeant d'observer ces prescriptions, celui qui accepte de tels chèques ne s'occupe pas seulement d'un surcroît de travail, mais s'attire des désagréments et s'expose même à des pertes, notamment si le porteur des chèques est déjà parti.*

2) *En vertu d'arrangements internationaux, les chèques postaux de voyage qui portent l'indication imprimée d'un établissement de vente en Allemagne, en Hongrie ou dans le protectorat de Bohême et de Moravie ne peuvent être payés ni acceptés en paiement par des tiers (hôtels, etc.). Cette restriction s'étend aussi aux chèques postaux de voyage émis par les offices suisses de tourisme à Berlin, Vienne et Prague.*

3) *Les chèques postaux suisses de voyage émis en Allemagne sont échangés en Suisse contre des bons en espèces et des bons-nature par les établissements d'échange désignés ci-après. Etant donné que les voyageurs reçoivent, lors de l'achat de chèques, un avis sur lequel ces établissements sont mentionnés, ils ont ainsi la possibilité de se procurer, dès leur arrivée, les bons dont ils auront besoin pendant leur séjour en Suisse. On fera bien d'ailleurs de s'informer à l'arrivée des voyageurs à l'hôtel ou à la pension s'ils ont échangé les titres de crédit achetés en Allemagne. Le cas échéant, on leur donnera à entendre qu'il est dans leur intérêt de pourvoir à cet échange en temps utile. Si le voyageur est empêché de se présenter lui-même à l'office d'échange, il peut exceptionnellement envoyer ses chèques avec son passeport, sous pli recommandé et affranchi, à l'un de ces offices qui fera le nécessaire.*

Touchant l'emploi des bons acceptés en paiement par les hôtels et pensions, il y a lieu d'observer les instructions spéciales publiées par la Fédération suisse du tourisme.

4) *Les chèques postaux suisses de voyage émis en Hongrie et dans le protectorat de Bohême et de Moravie peuvent être payés par tout office de poste, mais pas par des tiers (hôtels, etc.). Les offices de poste ne les acceptent donc que s'ils sont présentés par le tireur en personne et prennent note du paiement dans son passeport. Les paiements sont échelonnés de la manière suivante:*

- pour les chèques postaux de voyage émis en Hongrie, premier paiement: au plus tôt le jour de l'entrée en Suisse 50 fr.; paiements subséquents: le 7e jour au plus tôt après le paiement précédent, chaque fois au maximum 150 fr.
- pour les chèques postaux de voyage émis dans le protectorat de Bohême et de Moravie, 50 fr. de trois en trois jours.

Les montants dont le voyageur n'a pas disposé à l'échange peuvent être encaissés en tout temps auprès des offices de poste dans le délai de validité des chèques.

Si un voyageur de Hongrie ou du protectorat de Bohême et de Moravie peut justifier qu'il emploie dans un espace de temps déterminé plus d'argent qu'il n'aurait droit d'en toucher en règle stricte, l'exécuté nécessaire peut lui être payé par les offices de poste contre remise d'une attestation, accompagnée d'un double ou d'un relevé de la note, émanant de l'hôtel ou de la pension où il est descendu. Au surplus, ces attestations doivent contenir les indications suivantes:

- nom de l'hôte et numéro de son passeport, montant nécessaire,
- déclaration que la somme désirée sera affectée exclusivement au paiement de frais de séjour,
- date et signature authentique de l'hôtelier ou du tenancier de la pension.

Ces arrangements, résultat de négociations laborieuses, pourraient être compromis si l'on négligeait d'observer les prescriptions réglant le paiement des chèques en question.

Aussi, l'Administration des PTT exprime de façon pressante le désir que les hôtels et pensions respectent strictement ces prescriptions; c'est pour eux le seul moyen d'éviter des désagréments et de se prémunir contre des pertes.

Divers

Un concert radiophonique « pour nos hôtes »

C'est, vendredi 11 août, de 21.00—22.00 heures, que Beromünster retransmettra un concert destiné à « nos hôtes ». L'orchestre radio-suisse exécutera le programme suivant:

- 1° Haydn Wood (England): Life and Love, Overture
2. Luigi Cortesi (Italien): Serenata.
3. S. W. Müller (Deutschland): Heitere Musik.
4. Marcel Poot (Belgien): Overture joyeuse.
5. Julius Koentgen (Niederland): Oud Neederlandsche Dansen.

Nous recommandons à nos membres d'attirer l'attention de leurs hôtes sur ce programme spécial.

Exposition du Prado.

L'attrait de l'exposition des chefs-d'œuvre du musée du Prado à Genève augmente de jour en jour. Les visiteurs de Suisse et de l'étranger deviennent toujours plus nombreux. Il est vrai qu'une publicité a été exécutée par les soins de l'Association des Intérêts de Genève et qu'elle a porté ses fruits au delà de toute attente. Le courrier que ce bureau reçoit tous les jours fait prévoir une affluence extraordinaire dès la seconde moitié de juillet et pendant le mois d'août.

Il sera intéressant d'apprendre que les compagnies de chemins de fer, de navigation aérienne, les agences de voyages, d'excursions en autocars, etc., s'intéressent très vivement à l'exposition de Genève, facilitent grandement l'accès de notre ville.

C'est ainsi qu'un certain nombre de gares suisses organisent chaque semaine des voyages collectifs à prix réduit à destination de Genève.

A l'étranger, en France, en Hollande, en Belgique surtout, des agences de voyages ont modifié leurs itinéraires et comprennent l'Exposition du Prado dans leurs voyages. La Société nationale des Chemins de fer français envisage l'organisation prochaine d'un train spécial de Paris, tandis que la Compagnie Air-France engage sa clientèle à prendre la ligne directe Paris-Genève, dont le trajet dure moins de deux heures.

L'énoncé des faits ci-dessus est une preuve éclatante de la valeur d'une telle manifestation au point de vue propagande et trafic touristique.

En cas de pluie, une journée à l'hôtel pour 1 franc.

En Angleterre, dans le Surrey, un hôtelier a estimé qu'il n'était pas juste que les touristes et les personnes en villégiature soient obligés de payer leurs vacances en cas de pluie.

Aussi, dorénavant, moyennant une prime d'assurance de 1 sh. par jour, les clients n'auront pas à payer leur pension, les jours où il tombera 6 mm de pluie.

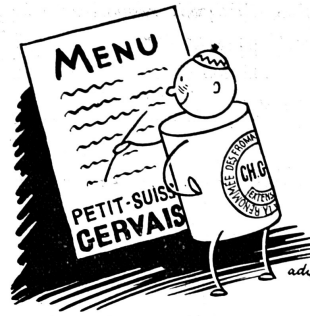
Un deuil dans l'hôtellerie belge.

L'hôtellerie belge est en deuil. M. Léon Jussy, président de l'Union syndicale des hôteliers et restaurateurs de Bruxelles est mort. Il était membre du comité de la Fédération nationale de l'hôtellerie belge, dont il avait été pendant longtemps le président. Il présida aussi pendant plusieurs années les commissions de l'Ecole professionnelle d'Industrie hôtelière de Bruxelles et la Commission de l'apprentissage dans l'Industrie hôtelière. Il s'est dévoué entièrement à la cause de l'hôtellerie belge qui perd en lui une de ses plus marquantes personnalités.

Avertissement

« Annonce », G. Vredenburg, Amsterdam

Des membres nous annoncent qu'un certain Monsieur G. Vredenburg, d'Amsterdam, parcourt actuellement les Grisons pour prendre des commandes d'insertions auprès des hôteliers pour des prospectus de stations en langue hollandaise. De tels prospectus émanant d'entreprises privées sont naturellement tout à fait superflus, puisque partout les Sociétés de développement éditent des prospectus officiels. En outre, M. Vredenburg n'est pas du tout en mesure de donner des garanties quant à la diffusion de ces prospectus. C'est pourquoi nous recommandons à vivement aux hôteliers de ne pas accepter les offres de M. Vredenburg.



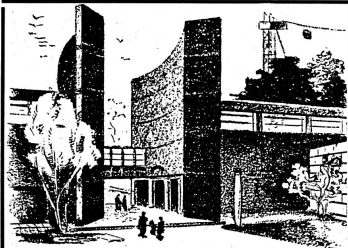
Inscrivez à votre menu

LE PETIT-SUISSE GERVAIS

La marque préférée des connaisseurs!

Grand Marnier Liqueur Mondiale

Agence générale: JEAN HAECKY IMPORTATION S.A., BASEL



Eine frische, kräftige und gehaltvolle Bouillon weckt die Lebensgeister u. erzeugt neue Arbeitslust u. -energien. Als Zwischenimbiss eine feine

TEXON-Fleischbrühe oder Hühner-Fleischbrühe

mit den feinen Grünzeugen und den vielen Fettsäuren, das werden Ihre Gäste schätzen! Muster und Preise stehen gerne und unverbindlich zur Verfügung.

Haco-Gesellschaft A.-G., Gümligen-Bern

Vorteilhaft für jeden Betrieb sind unsere

PRIMA SEIFEN

Spezialseifen, Wasch-, Flecken-, Desinfektions- und Putzmittel, in garantiert prima Qualität. Man verlange Offerten

Keller & Cie., Chem. Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Erste Auszeichnungen und Referenzen

Tadellose Eisenholzkegel mit und ohne Griff, nageb. Kegel mit und ohne Patent-Gummiringe, Gummikugeln evtl. mit Griff. Bitte Preisliste verlangen! Ed. Liebherr, Ermatingen, Tel. 52.96

Gesucht auf kommenden Herbst

LEITER

für ein stark frequentiert., vollstündliches Restaurant.

Nur bestqualifizierte Bewerber wollen sich mit Lebenslauf unter Beilage von Zeugnisbeschriften und Photo melden unter Chiffre D. H. 2030 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Studenten der englischen Sprache sind gebeten vorzumerken

The Thomas School of English

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

COMESTIBLES UND WEINE

RENAUD BASEL ALLES FÜR KÜCHE UND KELLER

PREISLISTEN ZU DIENSTEN

Der ROCO-Vogel bringt NACHRICHTEN aus Rorschach

Wenn uns immer und immer wieder durch unaufgeforderte Zeugnisse bestätigt wird, wie herrlich Roco-Ravioli schmecken und dass es keine besseren gibt — dann muss er wirklich stimmen.

conservenfabrik Rorschach

Englische Schule Oertlimatt-Krattigen

1. Englische Schreib- und Sprachschule für Hotelfach, Handel und Verkehr, offen für jedermann. Dauer 10 Wochen, 25. September bis 2. Dezember 1939. Volkstümliche und rasche Lehrmethode in über 300 Unterrichtsstunden durch Mr. P. G. Asbury, B. A., M. R. S. T., engl. dipl. Sprachlehrer. Pauschalpreis für Schule u. volle Pension Fr. 530.— Prospekte und Referenzen. Fam. Zahler.

LONDON

Englische Sprache und Handels-Korrespondenz erlernen Sie in kurzer Zeit durch Einzel-Unterricht. 6½ Std. per Tag. Eigen. Prof. im Hause. Mod. Zimmer. Prima Verpflegung. Fam.-Leben. Alles inbegriffen £ 8.10.— bis £ 9.— p. Mon. Villa Dudley, 63, Wickham Rd., London SE 4.

Gewinn statt Verlust DIREKTION

in der Praxis habe ich bewiesen, dass es auch unter schwierigen Verhältnissen möglich ist, ein befriedigendes Ergebnis zu erzielen. Da ich nur im Sommer beschäftigt bin, suche ich eines Winter- oder Zweisaison-Betriebes. Angebote unter Chiffre D. B. 2040 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteller sucht geeignete Saison- oder Jahresstelle für Oberkellner und Stütze des Direktors

Beste Empfehlungen und Zeugnisse. — Gefl. Anfragen unter Chiffre S. T. 2035 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gröss. Hotel in Oberital. sucht tücht. Kraft zur Unterstützung und Vertretung der Hausfrau

Einwandfreie Kenntnisse der deutschen u. ital. Sprache nötig. Franz. u. Engl. erwünscht. Jahresstelle. Ehepaar nicht ausgeschlossen. Ital. Staatsbürgerrech. Bedingung. Off. unt. Chiffre E. F. 2038 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Per sofort gesucht Chef-Köchin

für Hotel 40 Betten. — Offerten mit Ansprüchen, Zeugnis kopien und Photo sind zu richten unter Chiffre O. M. 2042 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für unseren Chef de cuisine

passend. Winterengagement Off. an Fam. Mützenberg, Schlosshotel Schonegg, Spiez.

Für Ihre holländischen Gäste einen holländischen Kaffee

Holland-Mischung I (Frühstück) Fr. 3.— per Kilo
Holland-Mischung II (Café noir) Fr. 3.50 per Kilo
über 5 Kilo: franco Talbahnstation oder Post; unter 5 Kilo: ½ Fracht od. ½ Porto zu Ihren Lasten.

Wir liefern Ihnen diesen Kaffee auf Wunsch regelmässig auf bestimmte, im voraus vereinbarte Termine, in stets frischgerösteter Qualität, in jedem beliebigen Quantum, gemahlen od. geröstet.

Machen Sie bitte einen Versuch!
Gratismuster stehen zur Verfügung!

SCHWEIZER & CIE., THUN
Kaffee-Grossrösterei - Gegründet 1840 - Telephon 20.31

Konkursamtliche Liegenschaftssteigerung

In der konkursamtlichen Liquidation des Nachlasses der Frau Wwe. L. Bühler-Egli sel. Arosa gelang Dienstag, dem 22. August 1939, nachm. 2.30 Uhr im Kursaal Arosa (Sitzungszimmer), zur Versteigerung:

Hotel Merkur, Arosa
an der Poststrasse, 40 Betten, Restaurationsraum, Speisesaal, Tanzbar, Assek. Nr. 111, Assek. schätzung Fr. 420.700.—, 748 m Boden inkl. überbauter Fläche, amtl. geschätzt mit Fr. 603,903.—. Zugehör: das gesamte Hotelmobiliar bzw. die Betriebs-Einrichtung.

Konkursamtliche Schätzung Fr. 450,000.—.

Die Steigerungsbedingungen liegen ab 11. August 1939 zur Einsicht auf.

Es wird ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht, dass nur eine Steigerung stattfindet und dass der Zuschlag ohne Rücksicht auf den Schätzwert erfolgt. Nähere Auskunft erteilt:

Konkursamt Schanägg, Arosa.

Auf 1. Oktober 1939 zu verpachten: bestbekanntes, in jeder Hinsicht neuzeitlich eingerichtetes

Restaurant

an erster Lage einer grösseren Stadt der Ostschweiz. Nur tüchtiger Fachmann mit ebenso tüchtiger Frau und etwas Eigenkapital wollen sich unter Angabe von Referenzen melden unter Chiffre F. S. 2028 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht, mittelgrosses

2-Saison-Hotel

evtl. nur Sommerhotel. Massivbau. Fliess. Wasser. Zentralheizung. Tadelloses Küchen- und Rest-inventar. Berner Oberland bevorzugt. Nur vollständige Offerten mit Angabe der Betriebszahl, Verkehrswert, 1. Hypothek etc. erbeten unter Chiffre R. E. 2031 an die Hotel-Revue, Basel 2.

DIRECTION

hôtelier-Restaurateur

Directeur d'un Pavillon Romand à l'Exposition Nationale, avec brigade de cuisine obtenant un grand succès,

cherche direction

Hôtel ou Restaurant pour l'hiver prochain. Adresser offres sous chiffre H. R. 2038 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Ein Sanatorium in Davos sucht für 1. Sept.

I. Saalfocher Köchin

neben den Küchenchef

Offerten unter Chiffre S. D. 2045 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ist Ihr Hotel neuzeitlich?

Zum Anlass der LANDESAUSSTELLUNG offerieren wir folgende, im Preis stark reduzierte und heimelige Qualitäts-Zimmer- und Doppelschlafzimmer:

Einer-Schlafzimmer

1. in modern, frisch. Farben nur Fr. 280.—
2. in nordischer Birke od. echtem goldfarbenem Gabunholz nur Fr. 390.—
3. in demso beliebt. Heimastil nur Fr. 395.—

Verlang. Sie heute noch Prospekte u. Abbildungen!

Doppel-Schlafzimmer

1. in modern, frisch. Farben nur Fr. 490.—
2. in nordischer Birke od. echtem goldfarbenem Gabunholz nur Fr. 590.— bis Fr. 680.—
3. in demso beliebt. Heimastil nur Fr. 690.—

Profitieren Sie! Verlangen Sie heute noch unverbindlich Prospekt und Abbildungen. Schneiden Sie dieses Inserat aus und stecken Sie es bitte ein. Sehen Sie sich dann diese gediegenen Interieurs bei nächster Gelegenheit an. Trotz dieses vorteilhaften Preises normale Garantie! Lieferung franco per Camion oder an Talbahnstation! Hoteliers! Pensionsinhaber! Das ist die beste Gelegenheit zur Ergänzung und Modernisierung Ihrer Mobiliars. Ihre Kundschaft liebt frische, einladende Schlafräume. Wir helfen Ihnen damit! Greifen Sie jetzt zu. — Es lohnt sich!

Möbel-Werkstoff A.G.

BASEL — ZÜRICH — BERN
Das führende Vertrauenshaus der Schweiz — Gegr. 1882

AVIS IMPORTANT

Un HOTEL de réputation mondiale

sur la plus belle plage de la Méditerranée, est à céder. Les propriétaires âgés sont obligés de cesser tout activité. Chiffre d'affaires: 300.000 frs. Pension de 50 à 140 frs. fr. Ecrire sous chiffre P. E. 2047 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Wetbekanntes HOTEL

an schönster Strandgegend des mittelländ. Meeres geleg., zu verkaufen

Die Eigentümer sind zufolge des hohen Alters gezwungen, jede weitere Tätigkeit zu unterlassen. Umsatz 800.000.— frz. Fr. Pensionspreis von 90 bis 140 frz. Fr. Gefl. Off. unter Chiffre P. E. 2047 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Office des Poursuites de Sierre

Vente d'immeubles en seconde enchère

Le vendredi 8 septembre 1939, à 15 heures, à l'Hôtel de la Poste à Sierre, l'Office des Poursuites de Sierre procédera à la vente juridique en seconde enchère

Sport-Hôtel Bella-Lui à Montana

propriété de Bella-Lui S.A. à Montana, soit hôtel de construction récente (1930) avec confort moderne, 70 lits, Lift, nombreuses chambres de bain, chauffage central et eau courante partout, radio et téléphone dans les chambres, etc. La plupart des chambres avec balcon-terrace. Locaux publics spacieux, grand solarium. La maison est entièrement meublée et bien exposée, située au milieu des sapins au dessus du lac.

Superficie totale 3000 m².
Coût de la construction, installations et mobilier fr. 1.200.000.—
Assurance-incendie fr. 1.015.000.— (mobilier compris).
Estimation officielle et de l'Office avec mobilier fr. 528.944.—
Facilités de paiement.

Office des Poursuites de Sierre, Le Préposé: F. de Preux.

La Sauce Worcester

Lea Perrins

— la marque à laquelle on reconnaît les restaurants de 1er ordre.

Erstklassige

Speiseöle u. Speisefette

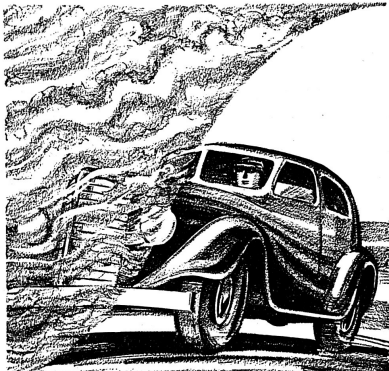
liefern zu vorteilhaften Bedingungen die Mitglieder des

Zentralverbandes der schweizerischen Fettindustrie:

„Astra“ Fett- und Ölwerke AG., Steffisburg von Auw & Cie., Morges
 Conservenfabrik Rorschach AG., Rorschach
 Flad & Burkhardt AG., Zürich-Derlikon
 Gattiker & Cie. AG., Rapperswil (St. G.)
 Kappeler & Cie., Zürich-Derlikon
 Hans Kaspar AG., Zürich

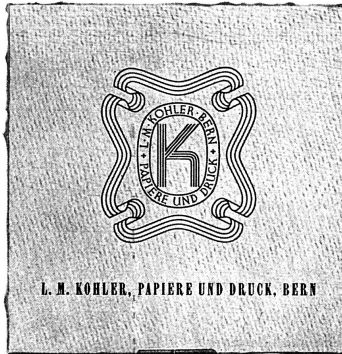
J. Kläsi, Rapperswil (St. G.)
 E. Manger & Cie., Basel
 Öl- und Fettwerke „Sais“, Zürich
 Randon-Friedrich S. A., Chêne-Bourg-Genève
 Rusterholz, Vevey
 Schweizer Milchgesellschaft AG., Hochdorf
 Abteilung Margarine und Speisefette
 Schweizerperle AG. Illnau, Zürich

Speisefettwerke Vita AG., Zürich
 Suter, Moser & Cie. AG., St. Gallen
 Stucker & Zesiger, Bern
 Stüssy & Cie. AG., Zürich
 M. Vogel & Cie. AG., Zürich-Derlikon
 Walz & Eschle AG., Basel
 C. Weber-Sager, Rorschach



Chlorcalciumlösung zur Staubbekämpfung

liefert zu vorteilhaften Bedingungen die Gesellschaft für Chemische Industrie in Basel



L. M. KOHLER, PAPIERE UND DRUCK, BERN



Die älteste u. leistungsfähigste Bezugsquelle für

Portionen - Forellen

beliefern Sie rasch, zuverlässig und vorteilhaft. — Alle gewünschten Portionsgrößen, wirklich exakt sortiert, lebend oder frischabgeschlagen, pflanzenfertig gereinigt, für „Blau“ Service. — Bestellen Sie Forellen für Feinschmecker bei der



FORELLENZUCHT MURI A.G. TELEPHON 96 (AARGAU)



Für die Schweiz: PRODUITS BELLARDI S.A. BERNE
 S.A. DOMCO BELLARDI e CIA TORINO

Inserate lesen erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Steigerungs-Anzeige

A.-G. J. Töndury & Co., Engadinerbank in Liq., Samaden

Die Liquidation rubr. Bank bringt Mittwoch, den 30. August 1939, von 2 Uhr nachmittags an, im Bankgebäude in Samaden, folgende Liegenschaften an öffentliche Steigerung:

1. Wohn- und Geschäftshaus (Bankgebäude) in Samaden nebst Ökonomiegebäude mit grossem Umschwung und Wiese. Die Liegenschaft eignet sich besonders gut als Erholungs- oder Kinderheim.
2. Hotel Central in St. Moritz (70 Fremdenbetten) nebst Mobiliar und Betriebsinventar. Zimmer teilweise mit fliessendem Wasser. Zentralheizung.
3. Hotel-Pension Maria in Sils-Maria (30 Fremdenbetten) nebst Garage, Mobiliar und Betriebsinventar. Modern eingerichtetes Haus mit fliessendem Wasser, Zentralheizung und schönes Restaurant.

Angebote werden ohne Rücksicht auf Schatzungswerte und hypothekarischer Belastung entgegengenommen.

Die Steigerungsbedingungen liegen bis zum Steigerungstage auf den Bureaux der Engadinerbank in Samaden und den Bureaux der Liquidatorin in Zürich Interessenten zur Einsicht auf.

Kaufinteressenten können jederzeit die einzelnen zur Versteigerung gelangenden Objekte besichtigen. Vorherige telephonische Anmeldung bei der Engadinerbank, Tel. 5201, Samaden.

Bis zum Steigerungstage nimmt die Liquidatorin auch schriftliche Angebote entgegen.

A.-G. J. Töndury & Co., Engadinerbank in Liq.

Die Liquidatorin:
 Schweizerische Revisionsgesellschaft A.-G.
 Bahnhofstrasse 44, Zürich.



Horgen-Glarus-Stühle sind beste Schweizer Qualitäts-Arbeit.

HORGEN-GLARUS

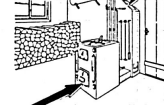


Bücher-Abschlüsse

besorgt in allen Landesgegenden das

Buchhaltungsbureau **HOTELIA** Gstaad

Das hat noch gefehlt die restlose Ausnützung der 2-300^{er} Rauchgase im Kamin



aber nur mit dem Patent-Holzfeuerungskessel **W. Christen**, Heiztechnik, Wolfenschlössen (Nidw.)

Französisch Englisch od. Italienisch garant. in 2 Monaten in der **ECOLE TAME, NEUCHÂTEL 33 ODER LUZERN 33**

Dolmetscher-, Korrespondenten-, Sekretär-, Steno-Dactylo- und Handels-Diplome in 4 u. 6 Mon. Staatsstell. in 3 Mon. Refor. Prop.

Berufswechsel?

Herrn aus der Hotelbranche haben Riesenerfolg als **VERTRETER** mit meiner Dosenverschliessmaschine! Absolut seriöse, initiativ. Kräfte wenden sich unter Chiffre A 3225 G an die Publicitas A.-G., St. Gallen.

Fische Geflügel
Conserven - Gele

Stoessel - Comestibles
BURGDORF Telefon 94

CHEF DE CUISINE and MAITRE D'HOTEL

of Swiss nationality, required by the Government of Iraq for the Shatt-al-Arab Hotel Basrah Three years contract in the first instance with one year probation. Fixed salaries, Iraq Dinars 30 a month for the Chef and Iraq Dinars 25 a month for the Maitre d'Hotel. (1D equals to 1 F). Full board and accommodation, free 2nd class passage and leave on full salary after contract has expired.

CHEF: 28 to 35 years old, energetic, economical and having had extensive experience in 1st class Hotels, good knowledge of pastry and desserts indispensable, 1st class organizer who is able to train brigade and to keep good discipline. French and English required.

MAITRE D'HOTEL: 27 to 33 years old, good organizer and having had wide experience in 1st class Hotels, able to train and supervise brigade and speaking English and French fluently.

The selected candidates would be required to sail for Iraq middle of September. Apply at once by Air Mail, stating age and full particulars of qualification, and whether married or single, to the Manager Mr. J. D. Hofmann, Shatt-al-Arab Hotel, Basrah.

Landgasthof mit Speise-Restaurant

Saal, Terrasse u. Fremdenzimmer an Bahnhofplatz in der Ostschweiz, umständerhalber sofort

zu verkaufen

Für jüngere, tüchtige Fachleute schönes Geschäft. Günstige Steuerverhältnisse. Offerten unt. Chiffre H. A. 2928 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ältershalber zu verkaufen HOTEL mit 50 Betten

aussichtsreiche Verkehrslage, Seeufer, Zentralschweiz, mit Ganzjahr-Restaurant. — Preis Fr. 210,000.— Anzahlung Fr. 40,000.— Für tüchtigen, kapitalkräftigen Küchenchef-Restaurateur mit fachtüchtiger Frau sichere Existenz. Nur Selbstrestauranten wollen sich melden unter Chiffre F. R. 2351 an die Hotel-Revue, Basel 2.

St. Galler Confitüren

hohe Qualität — niedrige Preise!



- Zwetschgen —.82
- Quitten —.90
- Brombeer —.97
- Johannisbeer 1.06
- Erdbeer 1.10
- Aprikosen 1.15
- Kirschen, schwarze 1.28
- Apfelgelee —.64
- Himbeergelee 1.26

per kg, Eimer à 12½ kg

CONSERVENFABRIK ST. GALLEN A.-G.

Telephon 38121



Wäscherei-Pavillon

(beim Veska-Spital, Gruppe 39: Vorbeugen und Heilen)

Dauer-Demonstrationen

Henkel & Cie. A.G., Basel

Waschmittel für Gross-

und Kleinverbraucher

Ad. Schulthess & Co.

Wäschereimaschinenfabrik

Zürich

Glanz-Eternit A-G-Niederurnen Tel. 41'671

Hinter Lavabo: GLANZ Eternit: zweckmässig u. schön