

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 7

Artikel: Das Savoy Hotel Univers in Basel an die Reparationsbank vermietet!
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-540863>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ähnlich ergeht es den Reisenden, die von andern ausländischen Linien auf schweizerische Bahnen übergehen. Viele von ihnen, namentlich wenn sie zum ersten Male in die Schweiz kommen, haben gar keine Ahnung davon, dass hier auf allen Hauptstrecken und auch auf einer Reihe von Privatbahnen der elektrische Betrieb in nahezu vollkommener Weise bereits durchgeführt ist. Manche „entdecken“ es erst, wenn sie die gewaltigen, fremdartig erscheinenden elektrischen Ungetüme sehen, die nunmehr für ihre Weiterbeförderung sorgen werden. Andere wiederum „spüren“ es gar erst während der Fahrt, wenn die üblichen und oft auch recht üblen Begleiterscheinungen der mit Dampf betriebenen Lokomotive: Rauch, Russ und Kohlendunst, auf einmal ausbleiben. Sie sind dann aufs allergeringste „überrascht“, und man kann mit heimlichem Schmunzeln beobachten, wie sie auf den Zwischenstationen jede Gelegenheit benutzen, der riesigen Zugmaschine einen Besuch zu machen und dieses technische Wunder so eingehend wie nur möglich zu studieren. Das Bedienungspersonal dieses rollenden Kraftwerkes muss dann manche naive, aber interessierte Frage über sich ergehen lassen.

Es ist gewiss erfreulich, dass die schöne Schweiz ihren erstmaligen Besuchern auch auf fahrtechnischem Gebiete solche angenehme Überraschungen bereitet. Aber die Frage ist berechtigt: wäre es nicht klüger, auf das Überraschungsmoment zu verzichten und bei der Auslandswerbung, sei es mittelst Prospekt, Broschüre, Brief oder Zirkular, die von Kur- und Badeorten, Fremdenverkehrszentren oder auch Hotels, Sanatorien und Pensionen hinausgeht, recht nachdrücklich auf die grosse Annehmlichkeit des Reisens im elektrischen Zuge hinzuweisen? Man soll sein Licht nicht unter den Scheffel stellen. Bei der von Jahr zu Jahr schwieriger werdenden Fremdenverkehrswerbung müssen alle Trümpfe mit möglichst kräftigem Knöchelschlag auf den Tisch geworfen werden, um die Wirkung von Trumpfbauer und Nell zu erhöhen.

Man vergesse nicht, dass dieses Atout nur einen begrenzten Zeitwert hat. Es verliert seinen Wert in dem Augenblicke, da die Nachbarländer der Schweiz die Elektrifizierung ihrer Eisenbahnen durchgeführt haben werden. Darüber können noch einige Jahre vergehen, es kann aber auch rascher zur Wirklichkeit werden. Darum nütze man die Zeit und erinnere in den Werbeschriften aller Art recht nachdrücklich an die Annehmlichkeit des Reisens in der Schweiz, weil die drei „R“ der Dampflokomotive fehlen. Es erscheint uns sicher, dass dadurch gar mancher bisher noch Schwankende für unser Land gewonnen werden kann.

Kursaalspiele Ragaz

Dem Kursaal Ragaz ist letztes Jahr vom st. gallischen Regierungsrat auf Grund der bundesrätlichen Verordnung über den Spielbetrieb in den Kursälen die Bewilligung zur Ausübung des Boulespiels erteilt worden. Darin erblickte das Kantonale Komitee gegen

die Spielbanken eine willkürliche Auslegung von Artikel 169 des st. gallischen Polizeistrafgesetzes vom Jahre 1808, wonach im Kanton St. Gallen alle verderblichen und unmässigen Spiele sowie die sogenannten Bankspiele verboten sind, und reichte daher beim Bundesgericht staatsrechtliche Beschwerde ein mit dem Antrag, es sei der erwähnte Beschluss wegen Verletzung von Artikel 4 der Bundesverfassung und des Grundsatzes der Gewaltentrennung für nichtig zu erklären.

Das Bundesgericht hat nun laut Agenturmeldung kürzlich den Rekurs als unbegründet abgewiesen, so dass die erteilte Spielbewilligung in Kraft bleibt.

Altersgrenzen

(Korr.)

J. L. Vor einiger Zeit las ich in unserer Hotel-Revue ein Inserat, laut welchem für ein Hotel ersten Ranges der Schweiz ein „Chef de Réception“ gesucht wurde. Neben den andern üblichen Bedingungen hiess es: Alter nicht unter 30 Jahren. Diese Bedingung stimmte mich nachdenklich. Nicht weil hier ein Einzelfall in die Erscheinung trat, sondern des geraden Gegenteils wegen. Ist es doch sattsam bekannt, dass in den meisten Fällen bei Besetzung eines ersten Postens im Hotel, sei es als Chef de Réception oder Oberkellner, eine Altersstufe verlangt wird, die eher über als unter dem dreissigsten Lebensjahr liegt.

Ich habe mich immer gefragt, und frage mich auch in diesem speziellen Fall: Von welchem Gedankengang geht der betr. Patron oder Direktor aus, von welchem Gesichtspunkt aus betrachtet er die Forderung, die er postuliert. Hat er vielleicht einmal eine schlechte Erfahrung gemacht mit einem jüngeren Mann? Oder gar mehrere Male? In dem Fall ist seine Einstellung begreiflich, aber nur bis zu einem gewissen Grade. Denn man sollte nie verallgemeinern; was ihm gestern an dem jungen Mann missfallen hat, kann er möglicherweise morgen an einem älteren rügen, sinitmalen Charakter und Fähigkeiten eines Menschen nicht an eine kurze Spanne Zeit gebunden sind.

Wir wissen, dass der junge Hotelbessene mit 16, spätestens mit 18 Jahren seine Karriere beginnt, resp. beginnen kann. Die Fälle, wo einer schon mit 14 Jahren die Schule verlässt, um als „Piccolo“ von ganz unten anzufangen, werden heute immer seltener und mögen deshalb hier ganz ausser acht gelassen werden. Nehmen wir an, der Jüngling sei 16, resp. 18 Jahre alt. Im letzteren Fall hat er vielleicht eine abgeschlossene Realschulbildung inkl. Handelsabteilung hinter sich, im ersteren Fall etwa Sekundarschulbildung, die es ihm gleichfalls ermöglicht, mit Erfolg einen Handelsschulkurs zu absolvieren. Mit diesen Kenntnissen ausgerüstet, beginnt er dann sein Volontariat, resp. seine Lehrzeit im Hotel. Er nimmt es ganz gründlich und fängt mit einer zweijährigen Kochlehre an, um dann in den Saal und ins Bureau überzugehen, was weitere zwei Jahre erfordert. Ich kenne aber eine ganze Reihe junger Leute, natürlich nur ganz aufgeweckte,

denen zu letzterem auch ein Jahr genügt, wie es auch viele gibt, die sich das Praktikum in der Küche schenken und sich mit theoretischen Studien begnügen. In diesem letzteren Fall kann einer schon mit 18, resp. 20 Jahren in der Lage sein, einen Sekretär-Posten auszufüllen, von wo aus er nicht allzu lange danach zum Aide de Réception übergehen kann.

Item, wie der einzelne Werdegang auch sei, die Frage lautet hier: Braucht ein normaler Mensch unter ebensolchen Vorbedingungen 10 bis 12 Jahre, um die Stelle eines Chef de Réception bekleiden zu können? ...

„Glaubt nicht, dass die Klugheit sich webt von der Reihe von Jahren, Es gibt viele, die vieles erlebt, Aber wenig erfahren.“

So lautet ein Dichterwort, das auch in diesem Fall Anwendung finden kann. Die Kardinalfrage bei der Besetzung solcher Stellen sollte sein: Wie sind die Referenzen des jungen Mannes, was für Stellen hat er bekleidet, und hat er genügend Auslandspraxis? Sprachkenntnisse verstehen sich eo ipso. Hat ein junger Mann das Glück, infolge seiner Tüchtigkeit und seines ehrlichen Vorwärtstrebens schon mit 24 oder 25 Jahren so weit vorgeschritten zu sein, um allen Anforderungen zu genügen, so wäre es alles andere wie angebracht, wollte man ihn noch jahrelang hinhalten, bis ihm die Gelegenheit geboten wird, seine Kenntnisse zu entfalten. Wir haben Beispiele genug in den Annalen der Hotellerie und ihrer Führer, um zu wissen, dass es auf das Alter allein nicht ankommt, ohne auf anderweitige, anormale Fälle hinzuweisen, wie etwa auf den berühmten Mathematiker Euler oder auf den Philosophen Nietzsche, die mit 22 resp. 24 Jahren schon Hochschulprofessoren waren.

Doch wenden wir jetzt das Blatt einmal um und sehen uns die Kehrseite an. Wer engagiert heute einen Mann in den oben erwähnten Stellungen, der über 45 Jahre alt ist? Ich kenne wenige Fälle; viele Prinzipale machen bereits bei 40 Jahren halt.

Selbst Direktoren haben, wenn sie gegen die Fünfzig kommen, verteuft wenig Chance mehr. Somit sind, genau betrachtet, dem Hotelfachmann nur 10 bis 15 Jahre gegeben, um eine existenzfähige Stellung zu bekleiden, wenn er nicht das Glück hat, lange Jahre im gleichen Haus bleiben, ev. avancieren zu können.

Tritt aber einmal ein Wechsel an ihn heran, was ja nicht immer von ihm allein ausgehen muss, so wird die Sache bedenklich, sobald er das Schwabenalter hinter sich hat.

Und doch gibt es Männer, die bis hoch in die Sechzig und drüber hinaus geistig sowohl wie körperlich ihre Frische und Leistungsfähigkeit bewahrt haben, und zwar gibt es deren mehr wie man gemeinhin annimmt. Wir sehen Direktoren von grossen Handels- und Industrie-Unternehmungen in den vorgerücktesten Altersjahren, wir sehen selbst Greise in aufreibender Tätigkeit an der Spitze von Ministerien und Regierungen, und die Anforderungen, die dort an den Mann gestellt werden, sind gewiss keine geringeren wie bei der Führung eines Hotels.

Hier noch nicht alt genug, dort nicht mehr jung genug, „Erkläre mir, Graf Oerindur, doch diesen Zwiespalt der Natur“. Es soll mit diesen Ausführungen durchaus nicht gesagt sein, dass sie nur auf die Hotellerie Anwendung fänden. Auch von Seiten der Kaufmannschaft liest man des öftern derartige Klagen, besonders bezüglich der Altersgrenze nach oben. Aber trotzdem, oder vielleicht gerade deswegen, sollten wir der hier aufgerollten Frage einmal die nötige Aufmerksamkeit schenken.

Examen in englischer Sprache

Wie wir einem soeben erhaltenen Prospekt entnehmen, veranstaltet die Britische Handelskammer in der Schweiz in Zukunft regelmässige Prüfungen in der englischen Sprache, um dadurch ihrerseits zu vermehrtem Studium dieser Sprache in unserem Lande beizutragen. Die Examen sind in erster Linie für Leute mit kaufmännischem Bildungsgang bestimmt, stehen aber auch andern Berufskreisen, z. B. Hotelangestellten, Verkehrsfunktionären usw. offen. Die Examina erstrecken sich auf mündliche und schriftliche Prüfungen (Übersetzungen, Aufsätze, Diktat). Vorgesehen sind zunächst solche Examen in Zürich, Basel, Bern, Luzern, Lausanne, Genf, Neuenburg, Olten, St. Gallen und Lugano. Bei genügenden Anmeldungen auch an andern Orten.

Der nächste Prüfungstermin ist auf den 11. März angesetzt, der Anmeldungstermin hierfür auf den 7. März 1930. Der Anmeldung ist der Betrag von Fr. 10.— beizufügen.

Weitere Informationen sowie Anmeldeformulare sind bei der Britischen Handelskammer für die Schweiz, Hauptsitz Basel, oder Place St. François 3, Lausanne, erhältlich.

Das Savoy Hotel Univers in Basel an die Reparationsbank vermietet!

Fast wie ein Blitz aus heiterem Himmel wirkte beim erstaunten Basler Publikum die am letzten Sonntag-Abend fast wie eine Sensationsnachricht gewertete Meldung von der Verwendung des SAVOY HOTEL UNIVERS für die Reparationsbank. In Hotelkreisen wird die Nachricht zweifellos dasselbe Aufsehen erregen.

So sehr der Stadt Basel dazu gratuliert werden kann, aus den Schwierigkeiten, die sich bei der provisorischen Unterbringung der Bank ergaben, einen so glücklichen Ausweg gefunden zu haben, so ist es andererseits doch bedauerlich, dass dieses vorzüglich eingerichtete und gut geleitete Haus I. Ranges, das unter der Direktion des Hrn. Weissenberger einen ungeahnten Aufschwung nahm, nun für längere Zeit seine Tore schliessen soll.

Das Savoy Hotel Univers, in dessen grossen Saal letzten Oktober die Delegiertenversammlung unseres Vereins stattgefunden hat, und das bei allen Teilnehmern einen vortrefflichen Eindruck hinterliess, ist in den letzten Jahren einer durchgreifenden Modernisierung unterzogen worden. Das Haus besitzt 110 Fremdenbetten, alle Zimmer sind mit fliessendem Wasser und eigenem Telefonanschluss ausgestattet. Ausser dem grossen Saal sind verschiedene kleinere Säle und Sitzungszimmer vorhanden, die der Reparationsbank natürlich sehr zu statten kommen. Es ist unter der Direktion des Hrn. Weissenberger gelungen, dem Haus, das früher sehr zu kämpfen hatte, in den letzten Jahren einen

— „Es geht, wenn nur nicht neben uns ein junges Ehepaar wohnen würde, das sich den ganzen Tag streitet.“ — „Ja, das ist unangenehm, sowas mit anzuhören.“ — „Fürchterlich! Und das Schlimmste ist, dass sie französisch sprechen, so dass man kein Wort verstehen kann.“ (Kasper.) — Das neue Dienstmädchen. „Ich soll Fische und Öl kaufen, 2 Franken habe ich mitbekommen, ich werde einfach eine Büchse Ölsardinen bringen, da haben sie beides, und ich kann mir die Differenz einstecken.“ (Pages Gaies.) — Rheuma. „Mein Rheumatismus will durchaus nicht besser werden!“ — „Vielleicht versuchen Sie es einmal mit Bädern.“ — „Alles vergeblich! Im vorigen Jahr hab' ich mich eingenommen, aber das hat auch nichts genützt.“ (Pèle-Mèle.)

Die Antwort. In einem Vortrage führte der Redner aus: „Er ging geradeaus durchs Leben. Er sah dabei weder nach rechts noch nach links, nur vorwärts, dem Ziele zu, war sein ganzes Streben. Weder Freund noch Feind konnten ihn aufhalten. Nichts vermochte seinen Blick von dem Ziele abzulenken. Diejenigen, die ihm in den Weg kamen, taten das zu ihrem eigenen Nachteil. Wie würden Sie, meine verehrten Anwesenden, einen solchen Mann nennen?“ — Antwort aus dem Hintergrunde: „Ein Lastautochauffeur!“

FEUILLETON

Plus und minus Alkohol

Ein Erlebnis zweier Amerikareisen

Von W. Berger

Etwa 10 Jahre vor dem Kriege wanderte ich durch die Strassen Bostons. Als ich mich einer damals recht unansehnlichen Anlage in einem Arbeiterviertel näherte, bemerkte ich in der Ferne eine kleine Menschenansammlung. Ich begab mich zu ihr und da sah ich, wie auf einer grossen leeren Tonne ein Mann stand, der in beredten Worten gegen den Alkoholgenuß wetteiferte und fluchte. Auf der Tonne lagerte eine Menge kleiner Sodawasserflaschen. Ein mächtiges Schild trug die Inschrift: „Der Alkohol ist ein Teufel!“

Der Mann auf der Tonne hatte sich schon ganz heiser geschrien, er pries zum Schluss dann sein Sodawasser an und verkaufte die kleine Flasche zu 15 cent und die grosse zu

25 cent. Er machte ein gutes Geschäft, denn es streckten sich ihm viele Hände entgegen. Ich fragte einen Käufer, warum er denn von dem Wasser kaufen würde, das er doch anderswo ebenso gut und billig erhalten könnte. Der Mann schielte mich von der Seite an und sagte: „Der verdammte Kerl soll mich nicht für einen Säufler halten.“

Es war ein recht kalter Tag und als ich abends in der City eine Bar aufsuchte und mir einen handfesten Grog servieren liess, entdeckte ich, dass neben mir der Sodawasserverkäufer hockte, der gerade im Begriff war einen Riesenschnapshen herunterzukippen. Ich sprach ihn an und meinte:

„Ich muss mich sehr wundern, dass Sie allen Menschen den Alkoholgenuß verbieten, selbst aber scheinbar nicht wenig von dem Teufelszeug vertilgen.“

Der Händler goss den Inhalt seines Glases in die Kehle.

„Keinen Grund zur Beunruhigung, mein Herr. Was denken Sie, wenn ich bei der Hundekälte nicht ordentlich einen Pfeifen würde, ich könnte mich mit meinem Sodawassergeschäft begraben lassen.“

Im Jahre 1925 fuhr ich mit einem deutschen Dampfer nach New-York. Noch auf hoher See

erschieden Trockenleger und versiegelten alle Räume, in denen sich alkoholverdächtige Getränke befanden.

Ich hatte einen Freund an Bord, der irgend einen Posten auf dem schwimmenden Palaste bekleidete. Dieser klagte, dass es ihm nicht gestattet und es ihm unmöglich wäre, in New-York an Land zu gehen, trotzdem er zwei Söhne in der City habe, die beide „grossers“ wären.

Als ich aber 8 Tage später diesen Bordfreund in New-York mit einer sehr schönen Frau im Restaurant des Biltmore-Hotels wieder traf und ihm auch meine Verwunderung darüber ausdrückte, dass er doch an Land gekommen, trotz der scheinbaren Unmöglichkeit, da lachte er und sagte:

„Ja, mit einigen Flaschen Wein, die ich mir beiseite gestellt hatte, habe ich mir eine Bresche geschossen. Man muss auch die andere, gute Seite des Alkohols berücksichtigen.“

Lustige Ecke

Humor des Auslandes. Der Nachteil. „Nun, wie gefällt es dir in eurer neuen Wohnung?“

grossen Impuls zu geben. Die Frequenz hatte sich um über 70% gehoben und war seit letztem Jahr ausgezeichnet. Das Haus war bei seiner grossen Schweizer- und Internationalen Kundschaft ausserordentlich beliebt, und der Umstand, dass in zunehmendem Masse auch die Basler Gesellschaftskreise ihre grossen und kleineren Anlässe im Savoy Hotel Univers abzuhalten pflegten, zeugt für die Beliebtheit des Hauses auch bei dem baselstädtischen Publikum, und für die Sympathien, deren sich dessen Direktion überall erfreute. Das Etablissement schliesst am 1. März für voraussichtlich 2 Jahre seine Pforten als Hotelbetrieb, worauf am 1. April die Internat. Zahlungsbank dort ihre Tätigkeit eröffnet.

Einige Winke betr. die Aufbewahrung der Butter

Das Verfahren der Butteraufbewahrung ist nicht ganz dasselbe wie bei Fleisch, Eiern und Fischen.

Die Kälte erhöht die Widerstandskraft gegen die chemischen Vorgänge, welche das Ranzigwerden zur Folge haben, und entwickelt sie zu ihrem Maximum. Die Kälte gestattet, wenn bestimmte Voraussetzungen Beachtung finden, die Butter mehrere Wochen, ja unter besonders günstigen Verhältnissen sogar monatelang, vor dem Verderben zu bewahren.

Das in der Butter enthaltene Wasser enthält stets verschiedene Substanzen, Zucker, Kresin, die selbst sehr gärungsfähig, die Vervielfältigung anderer Keime sehr begünstigen.

Wird der Butter das Wasser möglichst entzogen, so kann sie bei -6 Grad C mehrere Monate vollkommen frisch erhalten werden. Freilich hat sie dann doch nicht denselben Wert wie wirklich frische Butter und dürfte eigentlich nicht unter derselben Bezeichnung in den Handel kommen.

Die Hauptrolle bei der Veränderung der Butter im Laufe der Zeit spielen die Mikroben, die ihre Zersetzung herbeiführen. Es muss also betont werden, dass die Butter nur unter dem Einfluss verschiedener Mikroorganismen ranzig wird. Alle in der Butter befindlichen Mikroben können aber nur im Kontakte mit der Luft leben und damit ist erklärt, dass die Zersetzung der Butter von aussen nach innen vor sich geht. Daher ist es ratsam, die Butter möglichst hermetisch von der Luft abzuschliessen und ihr ein möglichst kleines Volumen zu geben. Ferner muss der Kampf gegen die Mikroben sogleich nach dem Entstehen der Butter, am besten sobald sie der Maschine entnommen wird, beginnen. Die Landbutter wird im allgemeinen schneller als andere ranzig, weil zu ihrer Herstellung mehr oder weniger alter Rahm und Milch verwendet wird, die zuviel Säuren und Kasein in sehr hohen Proportionen enthalten. Die sogenannte Zentrifugenbutter dagegen wird mit Milch mit normalem Säuregehalt hergestellt und gibt, dank ihrer guten Durcharbeitung beim Waschen sehr viel Kasein ab und enthält wenig Wasser.

Aber selbst schlecht bearbeitete Zentrifugenbutter hält sich immer noch besser als Landbutter, selbst wenn sie in zu warmen Räume verarbeitet wurde. Am besten halten sich die pasteurisierten Buttersorten.

Trockene Kälte ist für die Entwicklung der Mikroben ungünstig. Die Butter muss in vollkommener Dunkelheit aufbewahrt werden. Die schützende Hülle besteht am besten aus Pergamentpapier, Blechbüchse oder Holzkiste.

Wie schon erwähnt, ist die Kälte bezüglich der Butteraufbewahrung sehr wichtig, doch muss auch in dieser Beziehung mit einer gewissen Vorsicht vorgegangen werden. Eine Kälte von -4 Grad bis -6 Grad Celsius z. B. macht den Mikroben das Gedeihen in der Butter schwer, verzögert also ihre Entwicklung und Einwirkung auf die Butter.

Im allgemeinen muss gesagt werden, dass, wenn man eine Kühlung der Butter gleich nach Austritt aus den Maschinen, auf einige Grade unter Null, bei einem kurzen Übergange auf ca. 2 bis 4 Grad Celsius voraussetzt und noch für Dunkelheit und trockene Luft bei guter Verpackung sorgt, ihre Konservierung mit Sicherheit für einige Zeit verbürgt werden kann; doch muss bedacht werden, dass die schädlichen Keimwirkungen in der Butter durch die erwähnten Vorichtsmassregeln nur verlangsamt und behindert werden, nicht aber vollständig ausgeschlossen werden können, also bei wieder eintretenden günstigeren Bedingungen für die Keime weiter lebensfähig bleiben.

Der Kontakt einer feuchten Umhüllung (Papier oder gar Stoff) ist äusserst schädlich, wenigstens wenn die Butter nicht einer stärkeren Kälte ausgesetzt wird. Die Feuchtigkeitsportion darf 75-80% betragen.

Die Formung von zu grossen Butterstücken ist auch zu vermeiden, um das völlige Gefrieren und die gute Unterbringung im Gefrierräume zu gestalten.

Verschiedene Versuche haben bewiesen, dass die tadellose Aufbewahrung der Butter (ungesalzen) eine dauernde Temperatur bei -5 bis -6 Grad Celsius verlangt.

Nun wirkt aber zu grosse Kälte ungünstig auf die Masse ein; sie kann ausserdem nur schwer erzielt werden und es ist recht schwierig, eine hohe Kälte dauernd im Gefrierräume ohne Schwankungen zu erhalten.

In Frankreich wie auch in England scheint ein Kältegrad zwischen -4 bis -6 Grad Celsius derjenige zu sein, der am meisten verwendet wird und die besten Resultate ergibt.

Handelt es sich dagegen um eine Aufbewahrung von kürzerer Dauer, so erweist sich eine Temperatur von +2 bis +4 Grad Celsius als genügend, um die Gärungsprozesse aufzuhalten. Die erwähnte Temperatur wird allgemein verwendet, wenn die Butter 2 bis 10 Tage frisch erhalten werden soll.

Die Aufbewahrung der Butter mit Hilfe der Kälte erweist sich hauptsächlich bei guter Zentrifugenbutter als sehr wertvoll, während die durch die Kälte erzielten Resultate bei Landbutter nur sehr geringe und in sehr vielen Fällen überhaupt nicht vorhanden sind.

Gute Zentrifugenbutter kann bei -6 Grad Celsius zwei bis drei Monate aufbewahrt werden, bei 0 Grad Celsius einen Monat bis 6 Wochen. Ist die Butter in Büchsen hermetisch von der

Luft abgeschlossen, kann sie, wenn sie tadellos bearbeitet wurde, länger als drei Monate in vollkommenem Zustande erhalten werden.

(„Schweizer-Bauer“.)

Sektionen

Hotelier-Verein Lugano und Umgebung.

(M.) In ihrer Generalversammlung vom 31. Januar genehmigte die Sektion Lugano die Jahresrechnung 1929. Der am 20. November gewählte neue Vorstand übernahm mit dieser Sitzung statutenmässig die Vereinsgeschäfte. Dem von der Präsidentschaft zurücktretenden Herrn Innocente Cereda vom Hotel Walter wurde die sorgfältige und äusserst mühsame Arbeit zum Wohle des Vereins bestens verdankt. Der neue Vorstand setzt sich wie folgt zusammen:

HH. Walter Fassbind, Hotel Continental-Beaugard, Präsident;
Innocente Cereda, Hotel Walter, Vize-Präsident;
Otto Ritschard, Hotel Ritschard und Villa Savoy, Sekretär;
Hans Gerber, Hotel Gerber, Vize-Sekretär;
Hermann Wyss, Hotel Carlton Villa Moritz, Kassier;
A. R. Zähringer, Park-Hotel, Mitglied;
Guido Clericetti, Hotel Majestic, Mitglied;
Giovanni Müller, Hotel Müller, Rechnungsrevisor;
M. Maspoli, Hotel Féderal, Rechnungsrevisor.

Sport und Veranstaltungen

VII. Kamellenfest in Locarno.

Wie uns mitgeteilt wird, beschloss kürzlich die Bürgerversammlung von Locarno, das traditionelle Kamellenfest, welches im Jahre 1929 wegen des Eidgenössischen Schützenfestes in Bellinzona ausgefallen ist, dieses Jahr wiederum abzuhalten, und zwar am 26. und 27. April. Der Anlass wird mit einem Festpiel und einem grossen Blumenkorso verbunden.

Kleine Chronik

Affoltern a. A. In No. 6 vom 6. Februar brachten wir hier nach einer direkten Zuschrift die Meldung, die Besitzung Kurhaus und Sanatorium Sonnenbühl in Affoltern a. Albis sei von Herrn Chr. Jung-Müller, früherer Besitzer des Hotel Alpenblick in Weggis, erworben worden. Dabei ist unserem Vertrauensmann insofern ein Irrtum unterlaufen, als Herr Jung-Müller die Besitzung nicht erwarb, sondern die wirtschaftliche Leitung (neben 2 Ärzten) des Etablissements übernommen hat.

Auslands-Chronik

Schweizer Hotelier in Jerusalem.

(Korr.) Seit Jahren macht sich unter den Touristenkreisen das Bedürfnis nach einem erstklassigen Hotel in Palästina geltend, speziell unter den verwöhnten Gästen aus Amerika. So entschloss sich denn die ägyptische Hotelgesellschaft (Inhaber der grossen Hotels in Ägypten), an deren Spitze Herr Charles Baehler steht, in Jerusalem ein grosses, erstklassiges, mit allem Komfort der Neuzeit ausgestattetes Luxus-Hotel zu bauen, das bereits der Vollendung entgegengeht und unter dem Namen „König David“ auf nächste Saison eröffnet werden soll.

Als Direktor dieses Unternehmens wurde Herr Joseph A. Seiler aus Brig (Wallis) gewählt, der Sohn des verdienstvollen Oberwalliser Volksmannes, Nationalrat Dr. Alexander Seiler sel. Herr Joseph A. Seiler war verschiedene Jahre in Amerika tätig, dann im Hotel Baur au Lac, Zürich, später im Hotel Beau Rivage, Genf, und zuletzt seit drei Jahren als Direktor des Grand Hotel Assouan, wo er als tüchtiger Fachmann sehr geschätzt ist.

Wir gratulieren Herrn Seiler zu der ehrenvollen Wahl und wünschen ihm vollen Erfolg im heiligen Lande.

V. K.

Bäderwesen

Lehrstühle für Balneologie in Italien.

Wie die „Tribuna“ mitteilt, hat der italienische Unterrichtsminister das von mehreren Seiten eingereichte Gesuch um Errichtung von Lehrstühlen für Bäderheilkunde an den Universitäten des Landes abgelehnt, weil es „inopportun sei, jetzt die Lehrstühle an den Hochschulen zu vermehren“. Die Antwort ist zweifellos von finanziellen Erwägungen bedingt. Ein medizinischer Mitarbeiter des italienischen Blattes verweist darauf, dass die Blüte des deutschen Bäderwesens damit zusammenhänge, dass Deutschland als erstes Land den Wert solcher akademischer Lehrstühle begriffen habe. Da auch Frankreich in der gleichen Richtung aufgetrete, könne Italien nicht mehr länger zurückbleiben.

K. K.

Echte Korinthen haben eine intensive blau-schwarze Farbe; die Beeren sind klein, ihre Oberhaut zart, sie sind vollständig kernlos.
GRIECHISCHES KORINTHENSYNDIKATIN, GENF

Zu verkaufen Chrysler

Mod. 80, Torpedo, 6-7plätzig, m. Lederpolsterung und gut verschiebbaren Seitenteilen. Farbe dunkelrot, fabriknue, ungefahren, weit unter Katalogpreis. Kleinerer geschlossener Wagen in gutem Zustande wird in Zahlung genommen. Anfragen gef. unter Chiffre T 577 Z an Publicitas, Zürich.



kaufen Sie im Tapetenlager

Armbruster Laufen (Jura)
Billige Bordenpreise
Verlangen Sie Musterbücher



„Mocca“-Kaffee-Mühlen
Mühlen für Café turc
Mühlen 1. Riemenantrieb
Kaffeeröstmaschinen
Aufschnittschneidemaschinen
für Hand- oder Motorantrieb
Fischschneidemaschinen
liefert als Spezialität
Otto Benz, Zürich 7
Casinostrasse 41
Solothurn
Kaufvermittlungsbüro Zürich 1927

Tea-Room

Pâtisserie - Chocolats

Importante et ancienne affaire à remettre à Genève. Situation unique. Ecrire **Régis Müller & Co.**, rue Mont-Blanc 20, Genève.

Das Chalet Russe

alkoholisches Restaurant in Versoix, am Ufer des See's, 8 km von Genf, ist zu verkaufen. Ausgezeichnete Gelegenheit für guten Chef. Offerten an Girella, Place du Cirque 3, Genf.

OTIS.

Personen-, Gepäck- und Speisen-Aufzüge. Best organisierter Revisionsdienst. Umänderungen, Modernisierung bestehender Anlagen. Ingenieurbesuch kostenlos

OTIS - Aufzugswerke:

ZÜRICH, Birmensdorferstrasse 273
Telephon Selsau 21.66

Zweigniederlassung:

LAUSANNE, Galeries du Commerce
Telephon 29.321



Wir übernehmen die Vertilgung von:

**HAUSEN
RATTEN
KÄFER
WANZEN
AMEISEN ETC.**

Neueste geruchlose Verfahren, Vertilgung unverzüglich. Offerte

DESINFECTA A.G.
Allgemeine Ungeziefervernichtung
ZÜRICH TEL. SEL. 2330

Erstklass-Hotel Graubündens mit 200 Betten sucht für die kommende Sommersaison:

Chef de réception-Kassier

durchaus seriös, sprach- u. korrespondenzfähig, gut präsentierend und am Verkehr mit feiner Klientele gewöhnt. Eintritt ca. Anfang Juni; bei Zufriedenheit Engagement für die Wintersaison in Aussicht.

Sekretärin-Buchhalterin

perfekte Stenotypistin bilanzisch. Buchhalterin, muss die englische u. franz. Sprache in Wort und Schrift beherrschen. Jahresstelle mit Dienstentritt auf ca. Anfang April. Offerten unter Chiffre G R 2208 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Für Hoteliers!

Hotel A.-G. sucht einen Direktor

der geeignet ist, ein Hotel mit 180 Betten an aufstrebendem Fremdenplatz der Zentral-schweiz, Sommer- u. Winterbetrieb, selbständig zu leiten. Sprachkenntnisse werden vorausgesetzt. Eintritt kommende Sommersaison. Kapitalbeteiligung Fr. 30-60.000.- möglich und erwünscht. Für tüchtige Fachleute Lebensstellung. Anfragen sind zu richten an Verwaltungsbureau Lüthi, Löwenstrasse 5, Zürich 1.

Der Hotellieferant ist in Gefahr

von andern Firmen überholt zu werden

wenn er nicht inseriert!



Fritrepapiere
Spitzenpapiere
Eispapiere
Papierservietten
Serviettentaschen

Pergament imit., Butter-
brotpapiere, Einwickel-
papiere, Bindfaden
empfehlen

Fritz Danuser & Co.
Zürich 6
Neue Beckenhofstr. 47

Hotel

infolge Krankheit

zu verkaufen

18 Betten, Jahresbetrieb. Für tüchtige Leute gutes Geschäft. Grosser Vereinsaal etc. Anfragen unter Chiffre L E 2239 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Erfolg!



Tröbel
ZÜRICH 7

Gartenanlagen

Entwurf, Ausführung

Ier Employé - Directeur

On demande pour important hôtel de la Suisse française, l'employé parlant 3 langues, pour s'occuper de la direction d'un hôtel marchand bien. On engagerait de préférence Monsieur marié, pas au-dessus de 45 ans, dont la femme au courant de l'hôtellerie aurait à s'occuper de la surveillance générale de la maison. Seules seront prises en considération les offres de personnes sérieuses connaissant toutes les branches (spécialement restaurant et réception) et pouvant fournir premières références.

Pourcentage sur le chiffre d'affaires et bons appointements. Place stable et à l'année. Ecrire sous chiffre O. A. 2205 à l'Hôtel Revue, Bâle 2.

Älterer, erfahrener

Küchenchef

mit besten Zeugnissen und Referenzen

sucht per sofort Stelle

Offerten unter Chiffre W. H. 214 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelliers

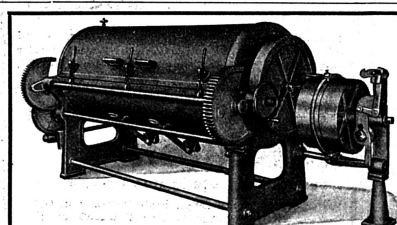
berücksichtigt in erster Linie die Inserenten unseres Fachorgans.



NEUEIT ARAM

der beste Schleifapparat

für gew. und nicht oxydierbare Messer. ARAM erzeugt eine vorzügliche, scharfe ohne Abnutzung der Klinge. Ausserst praktisch für Hotels, Pensionen und Restaurants. Erhältlich in allen besseren Küchenwarengeschäften. Alleiniger Fabrikant:
Fab. Ariès, Départ. Aram - Genève



WASCHMASCHINEN in modernster Ausführung mit halbautomatischer Trommelentleerung

ZENTRIFUGEN TROCKNEAPPARATE GLATTEMASCHINEN

J. DÜNNER A.-G.

WASCHEREIMASCHINEN - FABRIK

AARAU

GOLDENE MEDAILLE: SCHWEIZ. LANDESAUSSTELLUNG BERN 1914