

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 25

Werbung

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: 05.02.2025

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

den Garten des Hotels zurückbegab, der inzwischen in eine glanzvolle, farbenfrohe Beleuchtung gesteckt worden war und bei sämtlichen Festgästen das Eindrücke eines Zaubermärchens aus „Tausend und einer Nacht“ auslöste. Eine Reihe geschickter Künstler bestritt in der Folge ein ganz hervorragendes Unterhaltungsprogramm vom Charakter eines Nachtkabarets, dargeboten von den Kräften des Palais Mascotte. Und ein Ball bei rassisger Musik, der sich in den prachtvoll erleuchteten Hallen und Gartenräumen bis in die Tageshelle ausdehnte, bildete sodann den harmonischen Abschluss des eindrucksvollen Familienfestes, das wohl bei allen Teilnehmern in unauslöschlicher Erinnerung haften dürfte.

* * *

Für einen Teil der Festgäste, darunter auch den Berichterstatter, bedeutete die Jubiläumsfeier im Baur au Lac, die alle Teilnehmer im Hochgefühl wahr innerer Befriedigung verliessen, den Endtermin der schönen Zürcher Tagung. Auf dem Programm figurierte allerdings noch der „Thé dansant“ im Dolder Grand Hotel, der, wie man uns sagte, ebenfalls einen glänzenden Verlauf nahm. — So bleibt uns denn nur noch übrig, dem Zürcher Hotelier-Verein und seinem umsichtigen Vorstand für die musterhafte Organisation und Durchführung der Versammlung, mit all den geselligen Anlässen und Erfrischungen während der Geschäftsitzungen, hier den herzlichsten Dank auszudrücken, speziell auch den Zürcher Hotels für ihre wirklich splendide Gastfreundschaft. Der gleiche warme Dank richtet sich vor allem an Herrn Kracht vom Hotel Baur au Lac, der mit seinem „Buffet dinatoire“ die herrlichsten Gerichte in geschmackvoll-raffiniertem Aufmachung aufmarschieren liess und dank der überragenden Leistungsfähigkeit seiner Küchenbrigade den Respekt aller Festteilnehmer erntete. Nicht vergessen seien sodann Herr Furrer vom Kursaal für die Bereitstellung des Versammlungssaales, sowie Herr Direktor Krähnbühl vom Dolder Grand Hotel für das gediegene Arrangement des „Thé dansant“ — und schliesslich: die Herren Steiger

vom Hotel Neptun und H. Besimo, Sekretär des Z. H. V., denen die Organisation der Versammlung und geselligen Veranstaltungen oblag.

Ein weiteres Wort des Dankes gebührt im fernern auch der Worb & Scheitlin A.-G., Leinenweberei in Burgdorf, der Coniferie Rohr in Schaffhausen, der Kunsthandlung Geiser-Bruhlin A.-G. in Zürich und der Alpenkäse-Fabrik Gerber & Cie., A.-G. in Thun, welche Firmen den Teilnehmern an der Jubiläumsfeier im Baur au Lac Proben ihrer Produkte und Erzeugnisse in Form allerliebster Geschenksortiments verehrten.

Die glanzvollen Tage in Zürich werden wir allezeit in dankbarem Andenken behalten. Sie stunden in jeder Hinsicht, bezüglich der festlichen Anlässe sowohl wie des geschäftlichen Teils auf der Höhe der Zeit und markieren wiederum eine erfreuliche Etappe in der Aufwärtsentwicklung der schweizerischen Hotellerie und ihrer zentralen Berufsorganisation, Etappe, von der ein neuer Ansporn ausgegangen ist im Sinne kollegialer Weiterarbeit zum Wohle unseres gesamten Gastgewerbes. . . . ti.

Ein Artikel im „Journal de Genève“, der uns freut

Ein Mitarbeiter des in der Überschrift genannten grossen Genfer Blattes nimmt in kritischer Weise Stellung zu der von der Generaldirektion der S. B. B. auf die bekannten Postulate des Schweizer Hotelier-Vereins betreffend Taxabbau erteilten Antwort, indem er das Vorgehen des S. H. V. als im Interesse der Volkswirtschaft liegend bezeichnet und dessen Begehren mit allem Nachdruck unterstützt. Zugleich wird in dem Artikel der Hoffnung Ausdruck gegeben, unser Verein werde sich durch die ablehnende Antwort der Generaldirektion nicht davon abschrecken lassen, die in Sachen als richtig erkannten Ziele weiter zu verfolgen, — wozu wir dem betreffenden Einsender die Versicherung geben können, dass der S. H. V. auch in diesem Punkte durchhalten wird.

„Frankfurter Würstchen“

Im Jahresbericht des Verband Schweizer Metzgermeister pro 1929 begegnen wir folgendem Entfretlet:

„In Deutschland hat je ein Gericht erster und zweiter Instanz entschieden, dass der Name „Frankfurter Würstchen“ Herkunfts- und nicht Gattungsbezeichnung sei. Der Beschluss soll noch das deutsche Reichsgericht beschäftigen. Der Entscheid mag ausfallen, wie er will, wir halten daran fest, dass in der Schweiz das „Frankfurterli“ mit Frankfurt a./M. als Herkunftsart nichts zu tun hat. Frankfurterli sind bei uns seit Jahrzehnten hergestellt worden, und niemandem wäre es je eingefallen, dagegen Einspruch zu erheben. Wenn der Prozess auch in der Schweiz aufgerollt werden sollte, so findet man uns dafür gewappnet.“

Für die Konsumentenkreise ist es recht interessant, von dieser Einstellung zu hören. Danach könnten also „Frankfurterli“ überall fabriziert werden? — Was sagt man aber anderseits dazu, wenn in Ostpreussen hergestellter Käse in Deutschland als „Schweizerkäse“, in Amerika angefertigte Schokolade dort als „Schweizerschokolade“ verkauft wird? Vorkäuflich sind wir Schweizer bei solchen Vorfällen gleich mit Reklamationen zur Hand. Aber für uns selbst . . . ? Ja, halt Bauer, das ist ganz was anderes!

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

Der uns soeben zugehende Geschäftsbericht 1929/30 dieser Organisation enthält recht interessante Ausführungen über die Gestaltung der letztjährigen Saison. Danach wies die Vorsaison im allgemeinen kein günstigeres Bild auf als im Vorjahr. Vereinzelt und besonders bei grossen Hotels war sogar ein wesentlicher Frequenzrückgang zu verzeichnen. Auch die Hochsaison blieb hinter derjenigen des Jahres 1928 zurück. Insbesondere wurde der gewohnte Stossverkehr von Mitte Juli bis Mitte August vermisst. Für vorwiegend auf Schweizergäste eingestellte Betriebe hat sich das Eidgen. Schützenfest in Bellinzona nachteilig ausgewirkt. Desgleichen hat sich für die speziell mit deutscher Klientele rechnenden Saisonhotels die rückläufige Geschäftslage im Reich draussen in entsprechenden Einnahmeausfällen recht fühlbar gemacht. Eine erfreuliche Verbesserung des Saisonverlaufes brachte dann die auf Ende August einsetzende Schönwetterperiode, doch haben speziell die Bergkurorte von der guten Nachsaison wenig Vorteil gehabt, da die Besserung des Witterungscharakters für sie zu spät eintrat. — Insgesamt verzeichnet die Besuchsstatistik für die Monate Mai bis September 236,398 abgestiegene Gäste mit 1,132,234 Logiernächten. Das ergibt bei

Zürcher Hotelier-Verein.

Bei Anlass unserer Jubiläums-Feier sind uns schriftlich und telegraphisch zahlreich Gratulationen zugegangen, die wir auf diesem Wege bestens verdanken.

Der Vorstand.

der Gästezahl einen Rückgang von 15,000 oder 4,5%, bei den Logiernächten einen Ausfall von 75,000 oder 5%. — Bessere Resultate ergab dagegen die Wintersaison 1929/30, die mit 23,250 Arrivées und 328,191 Logiernächten ihre Vorgängerin um einige Prozent übertraf.

Der Bericht äussert sich sodann zu den Fragen der Preispolitik und Preiskontrolle, über die Beziehungen zur Oberländischen Hilfskasse, zum S. H. V. etc. und orientiert über die Stellungnahme der „Genossenschaft“ zu einer Reihe weiterer aktueller Probleme wie Hotelbaugesetz, wöchentliche Ruhezeit usw. Der Genossenschaft sind nunmehr 95 Prozent aller Gastbetten im Berner Oberland angeschlossen.

Versammlungs- und Sitzungs-Anzeiger

Oberländische Hilfskasse. Die XII. Ordentliche Generalversammlung dieser Institution wird soden durch Zirkular an die Genossenschaftler auf den 21. Juni 1930, vormittags 11 Uhr, ins Hotel du Lac nach Interlaken einberufen. Auf der Tagesordnung figurieren: Protokoll der letzten Versammlung, Entgegennahme des Jahresberichtes, Genehmigung der Jahresrechnung und Entlastung der leitenden Organe, sowie Diverses und Unvorhergesehenes.

Sektionen

Hotelier-Verein Beatenberg. An der Generalversammlung vom 5. Juni wurde der Vorstand wie folgt neubestellt: Präsident Herr O. V. von Siebenthal, Grand Hotel & Kurhaus; Vizepräsident Herr Chr. Gafner, Hotel Oberland; Sekretär Herr A. Wullmann, Hotel Beatus.

Saison-Eröffnungen

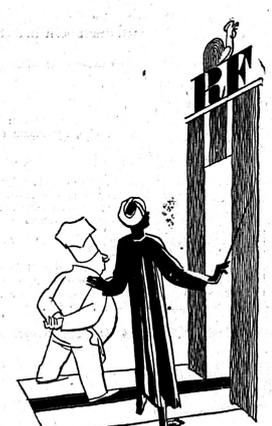
Griesalp (Kiental): Grand Hotel & Kurhaus, 15. Juni.

BASEL VICTORIA NATIONAL
RENOVIERT

Zum Besuche
unsere Kellereianlagen sind Sie jederzeit freundlichst eingeladen
SCHWEIZER, A.-G. für
Swiga WEINE & SPIRITUOSEN **Basel**

Wenn Sie
Hotel-Mobiliar oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen od. zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

Tafelkunssthonig
„Wolrowe exquisit“
für den sorgfältigen Frühstückstisch. Verlangen Sie ihn bei Ihrem Grossisten od. direkt beim Fabrikanten
C. Münzmeier, Wolrowewerke, Pfäfers
(Kl. Schwyz) Tel. 13 Verlangen Sie bemust. Offerte!



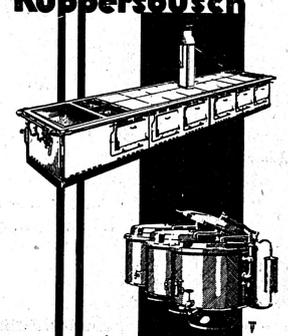
Bewundern Sie auf der ZIKA den gediegenen Spannteppich und die geschmackvollen Vorhänge im **französischen Restaurant** Sie wurden geliefert von der Firma

Tepichhaus
Schuster
Schuster & Co, Zürich, Bahnhofstrasse 18
St. Gallen, Multergasse 14



LACROIX SPEZIALITÄTEN:
getrüffelte GÄNSELEBER-PASTETEN in Krusten, Madeira Gelee, Terrinen und Blocks
Tafelfertige echte SCHILDKRÖTENSUPPE und andere exotische Suppen
Zu beziehen durch die schweizer. Hotelbelieferungsfirmen GÄNSELEBERPASTETEN- UND KONSERVENFABRIK **Eugen Lacroix & Co., A.-G., Frankfurt/M.**

Hotellers!
Kennnen Sie die staubsaugende **BODENPUTZ-MASCHINE „UNIVERSAL“**
Ein bedeutender Hoteller schreibt darüber: „Seit einem Jahr benutze ich Ihre Späne- und Blochmaschine und habe diese in meinen grossen und oft schmutzigen Lokalen erprobt und möchte sie nur allen Kollegen wärmstens empfehlen. Sie erspart Arbeit, Sorge und Material.“
Verlangen Sie Referenzliste und kostenlose, unverbindliche Vorführung durch: **SUTER-STRICKLER SÖHNE, MASCHINENFABRIK, Horgen**



Küppersbusch
Groß-Kochanlagen
für Gas, Kohle, Elektrizität, Öl und Dampf sind **führend** in Qualität, Leistung und Wirtschaftlichkeit
F. Küppersbusch & Söhne A.G., Gelsenkirchen
Weitläufigstes und führendes Werk Europas für Koch- und Heizapparate aller Art
Ingenieurbureau für die Schweiz:
Albert Surber, Ing., Zürich - Wollishofen
Seestrasse 291 Telephone Uto 43,68

ARAM **SCHÄRFT**
tadellos alle
Messer, Taschen- und
Radiermesser, Schustermesser etc.
Fab. ART 5, Gmf. Zu haben in den Hauptgeschäften **FRÖB**

Ihr Kohlenherd
umgestellt auf Gasbetrieb!
Öelvergaser (Patente angemeldet) absolut gefahrlos, geräuschlos, rauchlos, Gaszerzeuger u. Brenner kombiniert im Herd, regulierbar wie am Gasherd, geschlossene, glühende Herdplatte.
Erfinder (Schweizer) sucht finanz. Mitarbeiter. Anfragen unter Chiffre B J 2053 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Schweizerhof, Zürich

B Das am Bahnhof Zürich gelegene und seit letzten Oktober geschlossene Hotel „National“ wurde nach vorzüglich durchgeführter Renovation am 1. Juni neuerdings dem Betrieb übergeben. Mit dem Umbau war ein Namenswechsel verbunden. „Schweizerhof“ lautet nun die offizielle Bezeichnung, während die Ausdrücke „National“ und „Terminus“ noch sekundär in entsprechender kleinerer Schrift geführt werden.

Ausserlich erhält der nach den Plänen von Architekt Honegger und unter der Bauführung von Arch. Frischknecht vollzogene Umbau seine besondere Betonung durch die im Parterre untergebrachten Verkaufsläden, die in der Rendite des Betriebes eine grosse Rolle spielen dürften. In diesem Standpunkt aus sind ebenfalls die im Erdgeschoss beidseitig in den Wänden ausgesparten Ausstellungsboxen zu bewerten, die sehr rasch vermietet werden konnten. Diese Boxen erhöhen aber ausserdem die ästhetische Wirkung des Einganges. Die Verwertung der Parterrefronten zu Verkaufsmagazinen war insofern für die technische Seite des Hotelbetriebes von Wichtigkeit, als den Ladengeschäften entsprechende Lagerplätze zur Verfügung gestellt werden mussten, die aus leichtverständlichen Gründen nur senkrecht darunter, d. h. im Kellergeschoss, reserviert werden konnten. Dadurch wurde die Hotelküche in den ersten Stock verweisen. Nachts hebt sich die Eingangstüre des Hotels vortrefflich von der Fassade ab, indem die Seiten durch Lichtsäulen gebildet werden, die in der Höhe des ersten Stockwerkes durch einen langen, röhrenartigen Beleuchtungskörper eine gute lichttechnische Verbindung erfahren, so dass von einem leuchtenden Tor gesprochen werden kann.

Bemerkenswert sind nachstehende typische Anordnungen: Die Korridore jedes Stockwerkes sind in anderer Farbe gestrichen. Abgesehen von der Wirkung der Abwechslung erleichtert dieser Umstand dem Gast das Suchen seines Zimmers. Im ersten Stockwerk beginnt die Zimmer-Numerierung mit 101, im zweiten mit 201, im dritten mit 301 usw. Ferner ist die Anordnung derart getroffen, dass alle Zimmer mit gleichen Endstellen in der gleichen vertikalen Linie liegen. Unterhalb des Zimmers 406 befindet sich also No. 306, unter diesem 206 usw. Die Orientierung ist derart für das Personal wie die Gäste überaus leicht. Die Lichtzufuhr steht in Verbindung mit den in sämtlichen Etagenoffices angebrachten Summersignalen und mit sogenannten Etagenzeigern. Letztere bestehen aus 5 nebeneinander angebrachten und in jedem Stockwerk gut sichtbar an der Korridordecke montierten Lampen. Sie tragen die leuchtenden Bezeichnungen der Etagen. Das Personal sieht also sofort, in welchem Stockwerk seine Dienste befristet werden. Die unterste Lampengruppe befindet sich im Bureau des Direktors, zur Kontrolle. Mit dieser untersten Gruppe ist — ebenfalls zu Kontrollzwecken — eine Klingel verbunden. Von der Erstellung einer Weckeranlage hat man vorläufig abgesehen, von dem Gedanken ausgehend, dass die Klingeln der in jedem Zimmer vorhandenen Telefone den Zweck auch erfüllen. Vom Bureau, bezw. von der Haustelefonzentrale wird eben am frühen Morgen zur

gewünschten Zeit dem Gast so lange angeklingelt, bis er den Hörer abhebt. Immerhin ist in jedem Zimmer ein besonderer Steckkontakt vorhanden, um nachträglich doch noch Wecker anschliessen zu können. Mit der Lichtzufuhr sind ferner die Portieranruf nach Torschluss und die Rückmeldung verbunden. Betätigt der Gast den Knopf der Nachtglocke und ertönt im Portierzimmer die Nachtglocke, so drückt der Portier auf einen Knopf, der unten bei der Türe die Inschrift „Ich komme“ zum Aufleuchten bringt.

In allen Korridoren sind kleine Wandlampen mit Wachskerzen als Notbeleuchtung installiert. Jedes Etagenoffice enthält zudem die erforderliche Anzahl von Kerzenstöcken zur Notbeleuchtung der Gastzimmer. Jedes Gastzimmer hat allgemeine Beleuchtung, Waschtisch und Nachtschlampe. Einer ganzen Reihe von Gastzimmern konnten eigene Badanlagen zugeteilt werden. Der Raum wurde an einigen Stellen dadurch gewonnen, dass ein früheres Gastzimmer in eine vordere und eine hintere Hälfte unterteilt wurde. Die vordere Hälfte wurde ausgebildet als Badzimmer für das rechtseitig anschliessende Gastzimmer und die hintere dient dem linksseitigen Gastzimmer als Bad oder umgekehrt.

Das oberste Stockwerk enthält neben einigen Gastzimmern die Direktorswohnung, die Räume für die Dienstboten sowie Linierie, eine Waschküche für die Küchenwäsche mit elektrisch angetriebener Waschmaschine und Zentrifuge, zugleich auch das Bügelzimmer mit 2 elektrischen Bügelmaschinen.

Neben dem Personen- ist auch ein Gepäck- und ein Speiseaufzug vorhanden. Letzterer passiert direkt die einzelnen Etagenoffices und wird von ihnen aus gesteuert. Der Schacht des Personenaufzuges hat Glasverschalung. Die 20 elektrischen Uhren sind an das städtische Lichtnetz angeschlossen. Die Gesellschaftsräume und Speisezimmer sind im ersten Stock untergebracht. Man gewinnt eine Etage durch das Unterteilen des früheren maurischen Saals, Salon (Hall) und Schreibzimmer sind vom Treppenhaus aus direkt zugänglich, weil alle Zwischenwände fehlen. Man vermieht dadurch nicht nur einen künstlich zu beleuchtenden Korridor, sondern gewinnt auch Raum.

Die Küche hat mit Pressgas betriebenen Grossherd, die neuesten Arbeitsmaschinen und individuelle Beleuchtung der einzelnen Arbeitsstellen. Unmittelbar an die Küche schliesst sich ein Kühlschrank für den Tagesbedarf an, in mehrere unabhängige Abteilungen unterteilt, mit eigener Kälteerzeugungsanlage. Ferner sind von der Küche aus 2 Essräume für das Personal zugänglich. Das Parterre enthält als einzigen Gesellschaftsraum eine Austerbar, die auch Nichtgästen des Hotels zugänglich ist. Bemerkenswert ist die in warmem Rot gehaltene Wandbemalung dieser Bar. An die Empfangshalle, in der das Nussbaumholz dominiert, schliesst sich das Bureau des Direktors an mit Safes für die Gäste. Die Farbenharmonie der Empfangshalle wird etwas gestört durch das eigenössische Grün des staatlichen Briefkastens.

Im Kellergeschoss treffen wir auf eine gemeinsame Kälteerzeugungsanlage für eine ganze Reihe von Kühlstränken. Das Ökonomat hat eigenen Lieferantenzugang (Schalter). Die Ökonomat-Gouvernante verfügt über ein eigenes kleines Bureau.

Der Heizraum hat sowohl einen Kessel für Ölföhrung wie einen solchen für Kohlenbeschickung. Es wird hier nicht nur Warmwasser für die allgemeine Heizung erzeugt, sondern auch solches für den Bedarf der 2 Badzimmer. Das Warmwasser wird in 2 Behältern von je 400 Liter, beide mit vorzüglicher Wärmeisolation versehen, aufbewahrt und durch Pumpen in Zirkulation gesetzt. Die Pumpen verleihen dem Wasser eine grössere Durchflussgeschwindigkeit, so dass ein verhältnismässig geringes Temperaturgefälle in der Heizanlage entsteht und somit zum Aufheizen des zurückkehrenden Wassers nur ein kleiner Wärmeverlust erforderlich ist. Der Normalbetrieb erfolgt mittelst Ölföhrung. Der Kohlenkessel ist als Reserve gedacht.

Die Belüftung erfolgt durch ein System von Abzugventilatoren, wobei die Gesellschaftsräume vollständig unabhängig von der Küche, den Badzimmern und den W. C. sind. Hingewiesen sei schliesslich noch auf die vorzügliche Schallsolierung der Küchen- und Waschküchenmaschinen. Unter letzteren ist beispielsweise ein Gastzimmer installiert, dessen Ruhe durch die Arbeit in keiner Weise gestört wird.

Der Umbau des Hotels „Schweizerhof“ war sehr tiefgreifend, so dass von den letzten Errungenschaften der Technik recht weitgehend Gebrauch gemacht werden konnte. Hier ist der Grund zu suchen, weshalb wir glaubten, die Einrichtungen dieses Hotels etwas eingehender beschreiben zu sollen.

Die Technik an der ZIKA

Von E. Büttikofer, Ing., Zürich

Die Ausstellung ist naturgemäss fast restlos auf die Hotellerie eingestellt. Das allgemeine Bild weicht insofern stark von dem der Schweizer Mustermesse in Basel ab, als der Gasherd in den Ständen und den Küchen ungeniem stark hervortritt und der Besucher den Eindruck erhält, der elektrische Grossküchenherd sei lediglich ein Dekorationsstück einiger Stände. Zweifelsohne haben die deutsche und die schweizerische Gasindustrie auf die „Zika“ hin eng zusammengearbeitet, während sich die einheimischen Elektrizitätswerke einer entschieden deplazierten Zurückhaltung befliessen haben. Im grossen Ausstellungsrestaurant überwiegt der Gasherd bei weitem. Das französische Restaurant, bezw. dessen Küche, funktioniert ausschliesslich elektrisch, hat aber keine Fensterfronten, durch welche das Publikum den Betrieb beobachten könnte. Die Deutschen arbeiten ausschliesslich mit Gas. Im chinesischen, dem Wiener- und dem italienischen Restaurant werden die Herde mit Gas betrieben, während die Grills und die Warmwasserversorgung elektrisch sind. Vollerleichter sind wiederum Metzgerei und Bäckerei. Man mag sich zur Frage, ob Gas- oder elektrischer Herd, stellen, wie man

will: bedauerlich ist und bleibt es, dass im ausgesprochenen Lande der weissen Kohle der bereits in 300 Grossküchen vertretene elektrische Herd auf der „Zika“ nur ein Schattendasein führt.

1. Die Elektrizität.

Sie kann in ihrer Vielseitigkeit im Rahmen dieses Aufsatzes unmöglich die richtige Würdigung finden. Dieser käme zudem grösstenteils nur problematische Bedeutung zu, da ja viele Apparate und motorische Antriebe längst der Hotellerie bekannt sind. Es kann auch nicht die Aufgabe sein, die etwa 20 verschiedenen Geschirrwaschmaschinen zu beschreiben. Wir würden damit gewiss niemand, auch nicht den Konstruktionsfirmen, einen Dienst erweisen. Bei der Betonung der Qualitätswerte — die immer mehr zu einer internationalen Parole der Konstrukteure wird — und einer praktischen Ebenbürtigkeit der meisten Firmen weiss fast jede irgend einen besonderen Vorteil zu zeigen, so dass wohl auf alle Fälle die Wahl schwer fallen dürfte. Gleiche Erwägungen gelten für die vielen Waschmaschinen und für die nicht weniger zahlreichen Systeme von elektrisch betriebenen Kühlanlagen. Wenn nachstehend vorwiegend die typischen Neuheiten näher erwähnt werden, so sollen damit die bereits bekannten Apparate und Einrichtungen in keiner Weise zurückgesetzt werden und es mag noch betont sein, dass über die Grenzlinien zwischen Bekanntem und Neuem nirgends eindeutige Bestimmungen festgelegt sind. Damit sei gesagt, dass wir uns bei allfälligen Unterlassungen gerne belehren lassen und Nachträge bringen.

a) Apparate für Küche und Buffet.

Wir sahen im Stand der „Therma“ einen Zuckerkocher, der speziell bei der Herstellung von Konditorewaren Verwendung findet und mit Temperaturen von 900—950°C arbeitet. Im gleichen Stand sahen wir eine Gossbratpfanne mit Handratantrieb, so dass jede beliebige Neigung möglich und in der Vertikallage sogar der Heizkörper nach Abschrauben des Bodenbleches leicht zugänglich ist. Die höchste Temperatur wird bereits 40 Minuten nach dem Einschalten erzielt. Bratprozesse benötigen zur Durchführung nicht mehr als 7 Minuten. Der in Verbindung mit einem elektrischen Bratofen funktionierende Bratpfeiss ist in 2 verschiedenen Ausführungen vertreten: die Vasa A. G. Zürich verwendet gemeinsamen elektromotorischen Antrieb für mehrere Spiesse, die einzeln leicht entnommen werden können, und die „Therma“ erzielt die Lösung durch ein Uhrwerk mit 40 Minuten Gangdauer und automatischem Klingelsignal vor Gangablauf. Bachmann & Kleiner ver-

Ihre Gäste urteilen über Ihr Mahl nach der Fülle der Nachtische. Schmeicheln Sie ihren Geschmack ohne grosse Aufwände. Greifen Sie zu den Korinthen.
GRIECHISCHES KORINTHEN-SYNDIKATIN, GEN F

EIER

Suche Hotels und Pensionen als Abnehmer von erstklassigen stets frischen und preiswerten Eiern. Verlangen Sie bitte die Preisliste bei Ernst Fontana, Giffers (Kl. Frib.).

ZIKA Die Bestuhlung

des Wiener Restaurants und Fischstube ist äusserst preiswert zu verkaufen.

Anfragen gefl. an A. Glauser, Weissenburg, Tel. 9. P. 19997.

FIAT

7plätziges Landulet, 6 Cyl., Modell 1924, in tadellosem Zustande, bestens geeignet als Hotel- u. Mietwagen z. Preise von Fr. 3800.— zu verkaufen. Fiat Automobile Handels A.G. für die Schweiz, Zürich, Utoquai 47.

Chef de Réception Stütze des Patrons

Schweizer, mit Auslandspraxis, im Fach durchaus bewandert, 3 Sprachen in Wort und Schrift perfekt, sucht auf Anfang Oktober Jahresstelle. Prima Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre RD 2940 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger Journalführer-Aide-Réception

Eintritt baldmöglichst. Anmeldungen unter Einsendung von Photographie und Zeugniscopien, unter Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an Hotel Waldstätterhof, Brunnen.

Erklärung.

Um irrthümlichen Auffassungen vorzubeugen, die durch das Inserat einer Telephonfirma in Nr. 23 der Hotel-Revue erweckt werden könnten, geben wir hiermit bekannt, dass die Telephon-Zentralen und übrigen Telephonapparate der Hotels Schweizerhof-National Zürich, Stadthof-Post Zürich und Grand Hotel Palace Montreux ausschliesslich von der Telephonverwaltung geliefert worden sind.

Pro Telephon Rapperswil (St. Gallen)

Ich garantiere Ihnen

für einwandfreie Qualität meiner Artikel; fachmännisch und servicefähig bediene ich Sie.

Jacques B. H. J. Coutellerie
Zürich

Gesucht in erstklassiges Stadthotel in dauernde Jahresstelle einen tüchtigen Chef de Réception-Kassier

Reflektanten, im Fach durchaus bewandert, sowie sprachgewand in Wort und Schrift, sind gebeten Offerten mit 3 Zeugniscopien und Gehaltsanspruch unter Chiffre RR 2085 an die Hotel-Revue, Basel 2 einzusenden.

Gesucht für sofort eine tüchtige, sprachkund Obersaalbotter

event. Anfängerin, selbständig und Englisch erwünscht. Off. mit Referenzen u. Photographie an Schlosshotel Mariahalden, Weesen.



EGLISANA
EGLISAUER TAFELWASSER
MIT FRUCHTSIRUP
DAS GESUNDE GETRÄNK!

Gesucht ein tüchtiger Küchenchef

auf 1. Sept. 1930, für Betrieb mit ca. 800 Mittagessen. Ev. könnte die Frau als Buffetdame berücksichtigt werden. Off. unter Beilage von Zeugnisabschriften von Bewerbern, die grossen Betrieben schon vorgestanden sind, an den Vorstand der Speisehalle B. B. C., Baden.

Verchromung

in dauerhaftem Hochglanz von allen Metallgegenständen

Rostfrei machen

von gebrauchten Stahlmessern garantiert scharf geschliffen, spiegelglanz poliert nach anerkannt bewährtem Spezialverfahren

Metall-Verchromung

Aktiengesellschaft
Oerlikon
Telefon: Limmat 84—35

WEINE

Weinspezialitäten sind im Keller der Walliser Staatsweine: «Malvoisie, Pinot blanc, Johannisberg, Allgoté, Rhin, Chenin Blanc, 36 plants.» Ein Versuch kann nur Reklame machen. Nähere Auskunft erteilt das kantonale Weinbureau beim Depart. des Innern in Sitten.

Gesucht

Grösseres Berghotel sucht zum sofortigen Eintritt für die Sommersaison tüchtige, sprachkundige

Sekretärin-Journalführerin

deutsch, französisch, englisch sprechend, mit dem amerikanischen Kolonnensystem vertraut. Offerten von Anfang an werden nicht berücksichtigt. Ferner deutsch und französisch sprechende

Telephonistin

mit Eintritt am 1. Juli. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photographie u. unter Angabe des Alters und der Gehaltsansprüche unter Chiffre HO 2078 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ZIKA

Der Teppichbelag

im chinesischen Restaurant

die Teppiche, Wandmalereien und Vorhänge im italienischen Restaurant

und die blau uni Teppiche im Kochkunst-Pavillon

sind verkäuflich

W. Geelhaar, Teppiche Bern