

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **42 (1933)**

Heft 43

PDF erstellt am: **22.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

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

### **Haftungsausschluss**

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

## REVUE SUISSE DES HOTELS

**Nº 43**  
BASEL, 26. Oktober 1933

**Nº 43**  
BALE, 26 octobre 1933

**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. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

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



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

Erscheint jeden Donnerstag mit illustrierter Monatsbeilage: „Hotel-Technik“

Zwölfdreizehnter Jahrgang Quarante-deuxième année

Paraît tous les jeudis avec Supplément illustré mensuel: «La Technique Hôtelière»

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON No. 27.934

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

Compte de chèques postaux No. V 85

### Massen-Luftverkehr England-Schweiz

Das Saisonergebnis der englischen Linie London-Basel-Zürich.

Dr. W. D. — Vor 10 Jahren, Anfangs August 1923, landete erstmalig ein Grossflugzeug der „Handley-Page Transport Ltd.“, von London-Paris kommend, auf dem Flugplatz Basel-Sternfeld. Bis Jahressende wurde damals versucht, auf der Strecke London-Basel einen dreimal wöchentlichen Dienst durchzuführen, wobei jedoch in den Herbst- und Wintermonaten die Betriebsregelmässigkeit viel zu wünschen übrig liess. Im folgenden Jahre wurde der Dienst von der Einheitsgesellschaft „Imperial Airways Ltd.“, der neuen britischen Monopolsellschaft, übernommen und 1925 ging man zum werktäglichen Verkehr über. Ein Novum dieser beim reisenden Publikum Englands und der Schweiz sehr geschätzten Linie bedeutete der im Juli 1932 erfolgte Einsatz der viermotorigen Riesenflugzeuge der sog. Heracles-Klasse.

Nach der übereinstimmenden Ansicht massgebender Fachleute sind die beiden wichtigsten Ereignisse des europäischen Luftverkehrs der letzten Jahre einerseits die Inbetriebnahme der Expressflugzeuge mit fast 300 km Geschwindigkeit durch die „Swissair“ und andererseits die planmässige Verwendung von Riesenflugzeugen mit jedem denkbaren Komfort für 38 Passagiere. Beiden Versuchen ist ein voller Erfolg beschieden gewesen, denn sowohl die gewaltige Zeitersparnis des Expressdienstes, als der kaum zu übertreffende Reisekomfort der englischen Flugzeuge führten zu einer unerwartet starken Frequenzerhöhung.

In der Saison 1932 gelangten während der drei Sommermonate auf der Linie London-Paris-Basel-Zürich die englischen Riesenflugzeuge bereits dreimal wöchentlich zum Einsatz. Zudem wurde zwischen der Imperial Airways und einer bekannten englischen Reiseunternehmung ein Abkommen getroffen, nach welchem trotz der Kursdifferenz zu einem sehr vorteilhaften Pauschalpreis ein 14tägiger Kuraufenthalt in der Zentralschweiz, einschliesslich der Flugreise London-Basel-London geboten werden konnte. — Von Basel nach Luzern erfolgte die Beförderung der Reisenden durch den

Gotthardzug. Wie sich jeder Besucher des Basler Flugplatzes an den betreffenden Tagen selbst überzeugen konnte, führte dieses Abkommen zu einem wahrhaften Massenverkehr.

Aus einer von der Schweizerischen Luftverkehrs-Union und den Flugplatzdirektionen durchgeführten Statistik ist zu entnehmen, dass während der fünfmonatlichen Betriebszeit von 1933 nicht weniger als 3046 Passagiere diese Linie benützt haben. Von London flogen allein 910 Personen nach Basel, von Basel nach London 701. Geringer war die Zahl der Passagiere zwischen Paris und Basel und umgekehrt, nämlich total 282, da die Flugzeuge meist mit Durchgangspassagieren schon besetzt waren. Von London nach Zürich flogen 258 Passagiere, in der Gegenrichtung 228. Der Verkehr Zürich-Paris und umgekehrt umfasste 261 Personen. Dazu kommen noch 387 Passagiere im Lokalverkehr Basel-Zürich und vice-versa, ferner 19 Transitpassagiere von Mailand, Rom, Wien etc. über Zürich-Basel nach Paris und London. Diesen mehr als 3000 Passagieren gegenüber nehmen sich die 1923 beförderten 200 Passagiere recht bescheiden aus. Nach 10 Betriebsjahren lässt sich somit eine 15fache Steigerung der Frequenz feststellen.

Die obigen Zahlen umfassen noch nicht den Gesamtverkehr zwischen der Schweiz, Paris und London, da die „Swissair“ gemeinsam mit der „Air France“ auf der gleichen Strecke parallel noch einen zweiten Kurs führen, dessen diesjährige Frequenz sich ebenfalls in ansteigender Kurve bewegt.

So stehen wir heute am Anfang einer neuen und bedeutungsvollen Entwicklungsphase im englisch-schweizerischen Reiseverkehr, da schon für nächstes Jahr — wenigstens für die Sommerperiode Mai-September — die tägliche Führung des „fliegenden Pullmannwagens“ geplant ist. Dann dürfte auch die Idee einer führenden Persönlichkeit des Enginer Hotelgewerbes, die Reisenden vom Bahnhof Dübendorf aus mit einem Pullmannwagen Richtung Chur-Engadin weiter zu leiten (womit erstmalig eine Tagesverbindung London-St. Moritz geschaffen wäre), zur Diskussion gestellt werden.

### Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse für das Hotelgewerbe PAHO

(Mitgeteilt vom Präsidium der Kasse)

In seiner Sitzung vom 17. Oktober 1933 in Bern nahm der Vorstand der Arbeitslosen-Versicherungskasse für das Hotelgewerbe zunächst den Bericht der Geschäftsstelle über den Mitglieder- und Kassastand entgegen. Die Zahl der Arbeitgeber-Mitglieder ist auf 406 gestiegen, diejenige der Arbeitnehmer-Mitglieder auf 3024. Der Einnahmenüberschuss per 15. Oktober a. c. beträgt bei einem Total an Einnahmen von Fr. 162,000 und Fr. 93,000 Ausgaben annähernd Fr. 69,000.—. Der Gründungsfonds, der bekanntlich gespiesen wurde durch den S. H. V. (Fr. 60,000.—) und die U. H. (Fr. 10,000.—) ist also noch beinahe intakt. Die mutmassliche Rechnung per 1. April 1934, also nach überstandenen Wintermonaten der Arbeitslosigkeit und damit der Belastung der Kassa, ergibt ein Aktivum von Fr. 48,000.—.

Von den Versicherten sind bis heute 384 (14%) unterstützt worden; davon haben 100 das Maximum an Taggeldern bezogen. Die Unterstützungsfälle verteilen sich auf nachfolgende Berufsgruppen: Köche 196, Portiers

93, Kellner 56, Bureau 19, Hilfspersonal 20. Die Anerkennung der Kasse ist von der grossen Mehrzahl der Kantone erfolgt. Die Organisation der Arbeitslosen-Versicherungskasse ist s. Zt. in sehr verdankenswerter Weise von Schweizer Hotelier-Veren übernommen worden. Der S. H. V. stellte sein Hotelbureau, vor allem dessen Hauptkraft, Herrn Wernli, der Kasse zur Verfügung. Die Übernahme der Kassenverwaltung hatte nur provisorischen Charakter. Die auf Ende des Jahres erfolgte Kündigung des Gestionsverhältnisses führte zum Beschluss, die Kassa ab 1. Januar 1934 vollständig mit eigenem Personal zu verwalten, mit Sitz in Basel und unter der Leitung des Herrn O. Müller, der sich als bisheriger Stellvertreter des Herrn Wernli rasch in die Verwaltung der Kassa eingearbeitet hat. (Die künftige Kassenadresse wird den Interessenten rechtzeitig zur Kenntnis gebracht werden).

Die Vertreter des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit, der Vorsitzende und die Vertreter der Arbeitnehmer gelangten in einlässlicher Debatte zu einer optimisti-

### Hilfsaktion und Arbeitslosen-Versicherungskasse

Unsere Vereinsmitglieder, welche die Hilfsaktion anzurufen gedenken, werden hiemit erneut darauf aufmerksam gemacht, dass der Anmeldetermin zum Beitritt in die paritätische Arbeitslosenversicherungskasse für das Hotelgewerbe „PAHO“ am 31. Oktober nächsthin abläuft.

Betriebsinhaber, welche auf die Wohltaten des Bundesbeschlusses vom 30. September 1932 über das Pfandnachsverfahren für die Hotelindustrie Anspruch erheben, haben sich darüber auszuweisen, dass sie spätestens am 31. Oktober 1933 der Kasse beigetreten sind. Anmeldeformulare sind zu beziehen von der Kassenverwaltung, Gartenstrasse 46 in Basel, und der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft, Zürich, Postfach Fraumünster.

### Inhalts-Übersicht

Hilfsaktion und Arbeitslosen-Versicherung — Eidge, Fremdenverkehrs-Statistik — Massen-Luftverkehr England-Schweiz — Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse PAHO — Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle S. H. V. — Beschäftigungsgrad in der Hotellerie — Kleine Meldungen und Notizen.

schon Auffassung von der Lebensfähigkeit der Kasse. Die vom Bundesamt präsentierten Zahlen über die Entwicklung der Arbeitslosen-Versicherungskassen seit 1924 gaben trostreichen Aufschluss über dieses Erziehungswerk tatkräftiger Vorsorge und Solidarität für die Tage der Not. Einem Schreiben des Bundesamtes an die Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft konnte entnommen werden, dass die Einführung der Arbeitslosenversicherung auch bei den Angehörigen anderer Erwerbsgebiete im Anfang auf erheblichen Widerstand gestossen ist.

Im Hinblick auf diese Erfahrungen mit andern Kassen sieht das Bundesamt die aufsteigende Entwicklung der PAHO mit Bestimmtheit nahen. Der Wert einer paritätischen Kasse mit ihrer Freizügigkeit ist für das Gastgewerbe ausgesprochen gross.

Die aus der Mitte der Arbeitnehmerschaft des Gastgewerbes laut gewordene Kritik der zu niedern Kassaleistungen veranlassten den Vorstand zum Beschluss, anstelle einer Klasse deren drei zu schaffen mit folgenden Prämien- und Taggeldansätzen:

Prämien pro Monat Taggelder

	Arbeitgeber	Arbeitnehmer	Alleinstehende	Unterstützungspflichtige
1. Kl. wie bisher	1.—	1.—	2.50	4.—
2. Kl. neu	1.—	2.50	4.—	6.—
3. Kl. neu				

Die Ansätze können erst nach der Festsetzung der Höchstansätze für die Taggelder, die in den nächsten Wochen vom Bundesamt aus erfolgen wird, berechnet werden. Daren Bekanntmachung wird an dieser Stelle baldmöglichst erfolgen.

Inzwischen ergeht die Aufforderung an die Arbeitgeber und Arbeitnehmer des Gastgewerbes, die der Kassa noch nicht angeschlossen sind, das Versäumte nachzuholen und die Mitgliedschaft, die in späterer Zeit sicherlich einmal als Selbstverständlichkeit betrachtet werden wird, zur Tatsache werden zu lassen. Die Krise, die leider als Dauererscheinung mit bald abnehmender, bald wieder zunehmender Schärfe aufgefasst werden muss, bedingt die Dauerexistenz

### Eidgenössische Fremdenverkehrsstatistik

In seiner Sitzung vom 17. Oktober 1933 hat der Bundesrat die Vollziehungsverordnung zum Bundesbeschluss vom 12. April 1932 betreffend Einrichtung einer eidgenössischen Fremdenverkehrsstatistik behandelt und genehmigt.

Nach den Bestimmungen der Verordnung führt das eidgenössische Statistische Amt eine regelmäßige Statistik der in den Beherbergungsstätten abgetragenen Gäste. Es kann die Durchführung der Erhebungen und die Zusammenstellung kantonalen und kommunalen Amtsstellen oder am Fremdenverkehr interessierten Organisationen übertragen. Als Beherbergungsstätten gelten Betriebe, die gewerbmässig Personen zur Übernachtung aufnehmen, wie Hotels, Gasthöfe, Fremdenpensionen und Kuranstalten. Die Erhebungen können auf andere Anstalten: Ferienwohnungen, Erziehungsinstitute, Pensionate, Heime, Herbergen, Nachtsylas usw. ausgedehnt werden. Die Meldungen erfolgen so, dass die Zahl der zum Zwecke der Übernachtung angekommenen Gäste, die Zahl der Logiernächte und die Zahl der besetzten Betten angemeldet werden. Wer gewerbmässig Gäste beherbergt ist verpflichtet, die vorgeschriebenen Angaben zusammenzustellen, monatlich abzuschliessen und dem eidgenössischen Statistischen Amt oder der von diesem als zuständig bezeichneten Erhebungsstelle bis zum fünften Tage des folgenden Monats einzusenden.

Die Vollziehungsverordnung tritt auf den 1. November in Kraft.

Wir kommen auf diese wichtige Angelegenheit in der nächsten Nummer noch eingehend zurück, möchten aber unsere Vereinsmitglieder schon heute bitten, den Erhebungen ihre aufmerksamste Beachtung zu schenken und deren Durchführung nach besten Kräften zu unterstützen.

### Beschäftigungsgrad in der Hotellerie

Monat September 1933

Durch die Erhebungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über den Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe wurden im Monat September 1170 Betriebe mit rund 80,500 Gastbetten erfasst. Davon waren Mitte September 868 Betriebe mit 52,500 Gastbetten und Ende September 797 Betriebe mit 45,000 Gastbetten geöffnet. Die Durchschnittsbesetzung belief sich in Prozenten:

Jahr	Mitte September	Ende September
1933	35.5	30.1
1932	33.1	28.8
1931	49.9	32.0
1930	49.5	37.5
1929	49.7	39.5

Mitte September lag demnach die Durchschnittsbesetzung um 8% und Ende September um 5% über der Besetzung an den gleichen Stichtagen des Vorjahres. Dabei ist aber zu berücksichtigen, dass im Jahre 1932 die Hotelfrequenz hinter derjenigen des Jahres 1931 und insbesondere hinter der Frequenz der Jahre 1930 und 1929 stark zurückblieb. Im Vergleich zum September 1931 ist die Besuchsziffer im Berichtsmonat um 13% (Monatsmitte) bzw. um 6% (Monatsende) gesunken, gegenüber dem September 1930 um 23%, bzw. 20%, und im Vergleich zu 1929 an beiden Stichtagen um 24%. Die Grossstädte erlitten in ihrer Gesamtheit zu Mitte des Berichtsmontats eine merkliche Erhöhung (11%) ihrer Vorjahresfrequenz, während sie auf Ende des Monats wieder auf das Niveau des Vorjahres zurückfiel. Die Besuchsteigerung gegenüber dem Vorjahr betrifft zu Monatsmitte vor allem die tiefer gelegenen Plätze (8%), während die eigentlichen Höhenstationen durchschnittlich leicht unter den Vorjahresstand sanken. — Die Zunahme erstreckt sich sowohl auf Inlands- wie auf Auslandsgäste, betrifft jedoch zu Monatsmitte die letzteren in stärkerem Ausmasse, zu Monatsende dagegen vorwiegend die Inlandsgäste. Im Total der erfassten Betriebe entfielen Mitte September 56.6% (September 1932: 54.0%) und Ende September 54.9% (Vorjahr: 50.4%) auf Auslandsgäste. Auf 100 verfügbare Gastbetten entfielen Mitte September 26.8 (Vorjahr 26.5, 1931: 29.5) beschäftigte Personen und Ende September 26.3 (Vorjahr 26.7, 1931: 28.7). Die Zahl der auf 100 besetzte Gastbetten entfallenden beschäftigten Personen betrug Mitte September 75.4 (Vorjahr 80.2, 1931: 72.2) und Ende September 87.6 (Vorjahr 92.7, 1931: 89.6).

# Marktmeldungen d. Wirtschaftl. Beratungsstelle S. H. V.

Die Ergebnisse der Oktobererhebung sind nicht ganz befriedigend. Einerseits haben viele Korrespondenten überhaupt nicht und andere nur unvollständig geantwortet; andererseits scheinen uns viele der angegebenen Preispositionen zufällig zu sein. Aus diesen

Gründen unterlassen wir es vorläufig, irgend welche Schlüsse zu ziehen und werden dann an Hand der kommenden Resultate des Monats November versuchen, einen verbindlichen Überblick zu gewinnen. Das Zahlenbild ist im einzelnen wie folgt:

## I. Zu den Fleischpreisen:

	Preise vom 15. Oktober 1933 X. Erhebung im Jahr 1933									
	Luern Umgebung Fr.	Bern Umgebung Fr.	Basel Umgebung Fr.	Zürich Umgebung Fr.	St. Gallen Umgebung Fr.	Graubünden Umgebung Fr.	Lugano Umgebung Fr.	Wallis Montreux Fr.	Lausanne Genf Fr.	
<b>Rind:</b>										
Nierstück Ia . . . . .	3.60	2.80/3.10	3.60	3.30/3.40	3.40	2.80	3.20/3.40	3.40/3.80	3.60/3.80	
Nierstück IIa . . . . .		2.80/3.10		2.80			2.60/2.80	3.10/3.20	3.20	
Roastbeef Ia m. Knochen . . . . .	3.60	2.80/3.10		2.80			2.80/3.20	3.40/4.50	3.60	
Filet Ia . . . . .	7.10	6.20/6.50	5.80	8.10	7.20	7.10	6.10/7.10	6.10/7.50	6.50	
Huft Ia mit Knochen . . . . .		2.60/2.80		2.60	3.20		3.10/3.20	3.20/3.30	3.50	
Stotzen Ia . . . . .		1.60/2.60		2.60	2.80		2.60/2.80	2.30/2.50	2.40/3.20	
Siedfleisch Ia . . . . .	2.60	2.40/2.60	2.40	2.50/2.70	2.60/2.80	2.80	3.10	2.40/2.60	1.50/2.20	
Siedfleisch IIa . . . . .	2.10	1.50		2.40	2.40	2.10	2.20/2.80	1.80/2.20	1.60	
Zungen ges. o. Schlund . . . . .	4.50	4.10/4.30	3.40	4.50/5.10	4.75	4.10	4.10	3.80/4.50	3.40/4.10	
<b>Kalb:</b>										
Ganze Kälber m. Charge . . . . .		2.60/2.80	4.10		3.40/3.60		3.10	3.10/3.80	2.60	
Ganze Kälber ohne Charge . . . . .							3.20/3.40	3.20/3.40		
Carré Ia ohne Charge . . . . .		3.10/3.60		3.50/3.60	3.60	3.60	3.20/3.80	4.10/4.30	3.10/3.80	
Stotzen Ia ohne Charge . . . . .	3.60	3.10/3.60	4.25	3.60	3.60		3.10/3.80	4.10/4.30	3.10/3.80	
Kalbskotelette Ia . . . . .	3.80	4.10		3.50/3.60			3.20/3.80	4.20/4.30	4.50	
Kalbsbrust Ia . . . . .		2.40/2.60	3.30	2.60	3.60		2.50/3.50	2.40/2.60	1.20/2.80	
Carré u. Stotzen IIa . . . . .		3.10			3.10		2.80/3.20	3.50	3.10	
<b>Schwein:</b>										
Carré Ia . . . . .		3.10/3.20	3.70	3.10/3.40	3.40/3.60	3.50	3.10/3.40	2.40/3.60	2.80/3.40	
Magerspeck Ia ger. . . . .	3.20	2.80/3.10	2.90	2.80/3.80	3.20		2.60/3.70	2.45/3.60	2.40/3.40	
Schinken gek. ohne Bein . . . . .	5.50	4.50/4.70	3.80	4.80	5.80/6.10		4.50	5.10	4.80	
<b>Schaf:</b>										
Carré Ia . . . . .	4.10	3.20/3.50		4.10/3.60	3.60	3.80	3.50/3.80	3.80/4.30	3.50/4.10	
Gigot Ia . . . . .		3.20/3.50		3.20/3.80	3.60		3.50/3.80	3.80/4.30	3.50/4.10	
Brust Ia . . . . .		2.80		2.40	2.80		2.20/3.10	1.50/2.10	3.80	
Ganze Schafe . . . . .		2.80/3.10			3.20		2.80/3.10	3.10/3.50		
Ganzes Lamm . . . . .	4.60	3.60	3.30	3.40			3.00/3.80	4.10		
Pré-salé . . . . .		3.90	4.30	4.20			4.20/4.30	3.30		

## II. Zu den Gemüsepreisen:

	Preise vom 15. Oktober 1933 X. Erhebung im Jahr 1933									
	Luern Umgebung Fr.	Bern Umgebung Fr.	Basel Umgebung Fr.	Zürich Umgebung Fr.	St. Gallen Umgebung Fr.	Graubünden Umgebung Fr.	Lugano Umgebung Fr.	Wallis Montreux Fr.	Lausanne Genf Fr.	
Weisskabis . . . p. kg	0.25	0.20/0.35	0.20	0.25/0.30	0.40	0.15	0.30/0.50	0.20	0.25	
Rotkabis . . . p. kg		0.20/0.35	0.25	0.25/0.30	0.40/0.60	0.20	0.30/0.50	0.25/0.30	0.30	
Kohl (Wirz, Wirsing) . . . p. kg	0.40	0.25/0.60	0.20	0.25/0.30	0.30/0.50		0.35/0.50	0.25		
Blumenkohl, inl. p. St.	0.90/1.20	1.10/1.20	0.40	0.60/0.80	0.60/1.20	0.80	0.60/1.10	0.50/1.40	0.40/1.10	
Blumenkohl, ausl. p. St.		8.10/9.10	0.70				0.60/0.90	1.10/1.20	1.10	
Kohlrabi . . . p. kg		0.30		0.20/0.40	0.35		0.80	0.40	0.20/0.30	
Zuckererbsen . . p. kg		0.70								
Kiefel (Kefen) . . p. kg		0.60			0.70					
Stangenbohnen . . p. kg	1.10	0.50/0.80		0.50/0.90	0.65/0.80	0.70	0.50/0.60	0.30/0.60	0.35/0.40	
Buschbohnen . . p. kg		0.70	0.60	0.60	0.70		0.80/1.10	0.50/1.20	0.90	
Krautstengel . . p. kg		0.40			0.50		0.35	1.20	1.10	
Krautstengel . . p. Bd.		0.18/0.20		0.40/1.10	0.30/0.35			0.10/0.15	0.60	
Mangoldkraut . . p. kg		0.40	0.30	0.30	0.35/0.70		0.40	0.40	0.15	
Tomaten, inl. . . p. kg	0.50	0.35/0.40	0.30	0.30/0.50	0.25/0.60	0.50	0.35/0.50	0.30/0.50	0.35/0.45	
Tomaten, ausl. . p. kg		0.40/0.50	0.40		0.30/0.80		0.40/0.60	0.60	0.35/0.45	
Freiland-Gurken p. St.		0.20/0.50	0.40		0.30	0.35	0.15/0.30	0.15/0.60	1.10/1.30	
Treibhaus-Gurken p. St.		6.50	1.10	0.50	0.40			0.30/1.10		
Melonen . . . . p. St.				1.10/1.70	1.10		0.80/1.20	3.00	2.10	
Kopfsalat . . . p. St.	0.20/0.30	0.25/0.15	0.10	0.15	0.10/0.30	0.15	0.20/0.40	0.15/0.20	0.10/0.20	
Schnittsalat . . p. kg		1.40/2.10			0.90		0.80	2.50		
Zwiebeln, offene p. kg	0.25	0.10/0.80	0.18	0.20	0.25/0.70	0.40	0.25/0.35	0.25/0.35	0.28/0.44	
Lauch, offene . . p. kg	0.60	0.10	0.50	0.90/1.10	0.80		0.40/0.60	0.80/1.50	1.50/2.10	
Kartotten, rot . . p. kg	0.35	0.30/0.35	0.20	0.22/0.45	0.25/0.30	0.30	0.25/0.35	0.20/0.35	0.20	
Büschel . . . . p. kg		0.18			0.20		0.15			
Speisekartoffeln p. kg	0.12	0.10/0.12	0.12	0.12	0.10/0.18	0.12	0.12/0.13	0.10/0.12	0.11	
Petersilie . . . p. Bd.		0.10/0.05		0.50/1.10	0.20		0.10/0.20	0.10	0.05/0.10	
Schnittlauch . . p. Bd.	0.05		0.40	0.90/1.10	0.15		0.10/0.15	0.10	0.05	
Tafeläpfel . . . p. kg	0.90	0.50/0.70	0.60	0.40/0.70	0.40/0.80	0.35	0.50/0.70	0.40/0.80	0.65/0.80	
Tafelbirnen . . p. kg		0.80/1.10	0.60	0.60/0.70	0.60/1.00	0.60	0.70/0.90	0.50/1.10	0.60/1.20	
Pfirsiche . . . . p. kg	1.30	1.10/1.20	0.70	0.80/1.10	1.10	1.10	0.80/1.10	1.10/1.20	0.90/1.50	
Pflaumen . . . . p. kg		0.45		0.35			0.40/0.70	0.40/0.70		
Truhen, ital. . . p. kg		0.60/1.60	0.65	0.50/0.60	0.70/0.75	1.10	0.75/0.90	0.80/1.20	0.85/1.10	
Truhen, andere . p. kg		0.90/1.10	0.60	1.30	0.70/1.10		0.60/0.70	1.10/1.60	0.75/1.60	
Eier, frische, inl. p. St.	0.15	0.13/0.15	0.16	0.17	0.13/0.16	0.10	0.15/0.16	0.15/0.25	1.70/2.20	
Eier, frische, ausl. p. St.	0.12	0.10/0.11	0.12	0.12	0.10/0.11	0.11	0.11/0.15	0.11/0.15	1.15	

## III. Zu den Geflügelpreisen:

	Preise vom 15. Oktober 1933 X. Erhebung im Jahr 1933									
	Luern Umgebung Fr.	Bern Umgebung Fr.	Basel Umgebung Fr.	Zürich Umgebung Fr.	St. Gallen Umgebung Fr.	Graubünden Umgebung Fr.	Lugano Umgebung Fr.	Wallis Montreux Fr.	Lausanne Genf Fr.	
per Kilo										
Feinste Guggeli, frische		3.50	2.10	3.40/3.60	3.60		3.50	3.50/4.10	3.50/3.70	
Bratpoulets		3.10/3.70	3.20	3.20	3.80		3.20/3.40	3.50/3.80	3.80/3.90	
Poussins du pays, weiss u. zart . . . . .	4.10	3.50/4.10		3.30	3.60		3.60	4.10/4.20	3.40/4.10	
Feinste Brüssel, Poularden	4.50	4.10/3.30	4.40	4.40/4.50	4.50/4.60		4.20/4.40	4.60	4.20	
Ital. d. j. Poulets de grains		3.70		3.40/3.50	3.20/3.40		3.40/3.60	3.60/4.10	4.60	
Bresse-Poulets frische . . . . .	4.80	4.70/4.80	4.80	4.70/4.80	4.80		4.60/5.10	4.50/5.10	4.30/4.60	
Suppenhühner . . . . .	2.80	2.60/2.70	3.10	2.70	3.10		2.80/3.10	3.10/3.50	3.20	
Belg. grains . . . . .		3.90		3.40	3.50			3.90		
Olsons nouveaux . . . . .		1.30/3.30		3.10/3.10	2.90		3.10/3.20	2.60/3.10	3.20	
Bratenten . . . . .	3.20	2.90/3.20	3.20	3.10	4.50		3.10/3.60	3.50	3.60	
Canetons nantais . . . . .	5.10						4.20/4.40	4.20	4.50	
Canetons extra . . . . .		3.20/3.30	2.90		3.20		3.20	3.80	3.10/3.80	
Truthähne . . . . .	4.10	3.60		2.80/3.50	3.90		3.20/3.60	3.50/4.10	3.70/3.80	
Bressetauben extra p. St.	1.90	1.80/2.10		1.60/2.10	2.20		2.10	1.70/2.10	1.80/2.10	
Holländische Poularden . . . . .	4.20	4.10/4.20	4.10	3.80	3.80		4.20	4.20/4.40	4.10	
Steyrische Poularden . . . . .		3.60	3.60	3.70/4.10			3.80/4.50	3.80/4.50	3.70	
Steyrische Poulets . . . . .	4.20	3.20/4.10		3.70/4.10			3.50/3.60	3.50/3.90		
Perlhühner . . . . .	5.10		4.30	3.70/4.10	4.50		3.50/4.40	4.10/4.50	4.10	
<b>Regenbogenforellen:</b>										
Portionen lebendfrisch:										
ca. 120-180 Gramm	7.25	6.80/7.20		6.50/6.75	8.10		5.50/6.50	6.50/6.80	6.50	
ca. 180-250 Gramm		7.20			8.10		6.10/6.80	6.50	5.10	
Regenbogenforellen tot	7.10	5.10			6.10		5.10/5.50	4.50/5.50	4.50/5.10	
<b>Bachforellen:</b>										
Portionen lebendfrisch:										
ca. 180-250 Gramm	7.25	7.10	6.50	6.50/6.75			6.10/6.80	7.10/7.50	6.50/7.10	
Bachforellen tot . . . . .		4.50/5.50			4.10		5.10/5.60	6.10	4.50/5.10	
Blaufleichen . . . . .	2.80	2.20/4.20	2.50		2.10		2.50/3.10	2.40/3.20	2.30/3.25	
Kleine Blaufleichen . . . . .		2.10/2.30		2.40			2.50/3.20	2.40/3.10	2.40	
Seeforellen . . . . .	6.10	5.10/5.50	5.10	5.50	4.50		4.50/4.80	6.10	6.10/6.50	

## Für Wild und Wildgeflügel gelten heute ca. folgende Preise:

	p. Kilo
Rehe, frisch geschossen, ganz . . . . .	Fr. 2.40
Rehrücken ohne Fell . . . . .	4.80
Rehschlegel ohne Fell . . . . .	3.50
Hasen, frisch geschossene . . . . .	2.40
Rehpfeffer, gebeizt, prima . . . . .	2.20
Rehpfeffer, gebeizt, extra . . . . .	2.30
Hasenpfeffer, gebeizt, prima . . . . .	2.80
Hasenpfeffer, gebeizt, extra . . . . .	3.10
Rebhühner, frisch geschossene, grosse Stücke . . . . .	1.80
Junge diesjährige Fasanen . . . . .	3.60
Schnepfen . . . . .	3.40
Wachteln, gut gemästet . . . . .	1.60

Diese Comestiblespreise variieren nach oben und teilweise auch nach unten in den einzelnen Gegenden — und je nach Einfluss des direkten Verkaufs von Jäger zu Konsument — nicht unwesentlich.

## Die voraussichtliche Marktentwicklung ist wie folgt zu umschreiben:

Rindfleisch und Kuhfleisch werden auch in der nächsten Zeit im Preise ziemlich unverändert bleiben. Durch den Export und besonders durch den Verkauf von vielleicht 1000 überschüssigen Kühen zu

konservemässiger Verwertung ist der Markt etwas entlastet worden und dies hat weitestens eine gewisse Preisfestigung zur Folge. Beim Kalbfleisch sollte normalerweise der Höhepunkt überschritten sein: wenn das bisherige Angebot an Schlachtware anhält, so ist ein leichter Preisrückgang, falls sich das Angebot unerwartet stärker steigern sollte, ein entsprechend grösserer Abschlag zu erwarten. Die Schweinepreise haben sich trotz einer zu Anfang des Monats gezeigten Lockerung neuerdings gefestigt und werden sich jedenfalls weiterhin gut halten können. Einzig die Preise für Schafffleisch zeigen auf Grund des Marktes eine bestimmte Tendenz nach weiterer Senkung.

## Kleine Chronik

**Zürich.** Wie uns geschrieben wird, hat die Familie Kracht die Direktion des Hotels Baur au Lac Herrn Ernst Schaefer übertragen, z. Zt. Direktor im Excelsior Hotel Ernst in Köln. Dem genannte ist gebürtiger Schweizer und bereits 20 Jahre in der Hotellerie tätig. Nachdem Herr Schaefer alle Zweige des Hotelwesens durchlaufen hatte, bekleidete er im In- und Ausland führende Stellungen.

## Verkehr

### Neue Fahrpläne

**Kursbuch National.** Die soeben erschienene 183. Ausgabe des „National“ bringt eine bemerkenswerte Neuerung: Im Hauptteil Schweizerische Bahnen sind alle Schnellzüge rot wiedergegeben. Man muss sagen: die Übersichtlichkeit der langen Zahlenkolonnen hat damit ausserordentlich gewonnen. Der „National“, der durch seine Zuverlässigkeit und Vollständigkeit (auch was den Auslandsteil anbetrifft) schon immer bekannt war, dürfte dank dieser Verbesserung noch um vieles beliebter werden. Auch die Anschluss-Schnellzüge sind rot, die Streckenkarten (In- und Ausland) sogar dreifarbig; Seen blau, Hauptlinien rot, übrige Linien und Bezeichnungen schwarz. Der Einband ist solider geworden, zudem ab-

waschbar! Dank dem besonderen Druckverfahren erscheint die Lesbarkeit auch bei Licht bedeutend erleichtert. Alles in allem Verbesserungen, die den „National“ wirklich als praktischen Reisebegleiter erscheinen lassen.

### Fremdenfrequenz

**Lausanne.** Laut den Erhebungen des Hoteliers-Vereins in Lausanne sind im dritten Quartal 1933 (Monate Juli/September) in den Lausanner Hotels 142,692 Logiernächte gezählt worden. Dieses Ergebnis bleibt mit 911 Logiernächten hinter der gleichen Periode im Vorjahre zurück; gegenüber dem 3. Quartal 1931 ergibt sich ein Ausfall von 52,000, gegenüber 1930 sogar ein Ausfall von rund 83,000 Übernachtungen. Im Vergleich zum Vorjahre war in den Monaten August und September 1933 eine kleine Verkehrssteigerung zu konstatieren, die aber den Ausfall des Monats Juli nicht ganz auszugleichen vermochte.

**Zürich.** Laut Mitteilung des Stat. Amtes war im Monat September der Fremdenbesuch der Stadt Zürich merklich besser als im gleichen Monat 1932, obschon die Besuchszahlen der früheren Jahre noch nicht erreicht wurden. Die Zahl der Ankünfte betrug 32 620 gegenüber 28 220 vor Jahresfrist und 34 470 im September 1931. Aus dem Inland trafen 15 970 (Vorjahr 13 900) Gäste ein, aus Deutschland 7 970 (6360) und aus Frankreich 2 190 (1890). Die Zahl der Logiernächte stieg von im Vorjahre 80 500 auf jetzt 89 500, die Bettenbelegungszeit im Durchschnitt sämtlicher Hotels, Gasthöfe und Pensionen von 62,2 auf 66,2 Prozent.

**Bern.** In den Hotels und Fremdenpensionen der Stadt Bern sind im Monat September 18 283

Gäste abgestiegen, die insgesamt 37 133 Logiernächte zu verzeichnen hatten. Im gleichen Monat des Vorjahres wurden 16 373 Gäste mit 34 493 Logiernächten registriert. Bei den Gästen ergibt sich demnach eine Zunahme von 1910 Personen oder 11,7%, bei den Logiernächten eine Steigerung um 2640 oder 7,7%. Mehr als die Hälfte der Gäste, genau 11 817 (1932: 10 373) waren Schweizer; von den Ausländern steht mit 1921 (1581) Personen Frankreich an der Spitze, gefolgt von Deutschland mit 1844 (1883) und Italien mit 537 (541) Gästen. Alle andern Nationen waren mit weniger als 400 Personen vertreten. — Die durchschnittliche Bettenbesetzung belief sich auf 56,7 Prozent gegenüber 51,1% im September 1932 und 69,9% im September 1931. Die Frequenzsteigerung gegenüber dem Vorjahre ist vor allem auf die Besuchszunahme während der „Listra“, der Berner Lichtwoche, zurückzuführen.

## Schweizer Woche und Hotellerie

(Mitget.)

Die soeben erscheinende Nummer der „Schweizer Illustrierten Zeitung“ bringt aus Anlass der Schweizer Woche eine ausführliche Betrachtung über die wirtschaftliche Bedeutung der Schweizer Hotellerie. Auf Grund von Zahlen und anschaulichen Photos führt sie ihrem grossen Leserkreis vor Augen, wie eminent wichtig ein gesundes Hotelgewerbe für unser Land ist. Mancher unbefangene Leser wird überrascht sein, wenn er vernimmt, dass unsere Hotellerie in einem der letzten Jahre über 404 Millionen Franken ausgegeben hat, dass sie 52,5 Millionen für Löhne, 50 Millionen für Fleisch, über 35 Millionen für

Gebäudeunterhalt, Reparaturen, Reinigung etc. gezahlt hat.

Jeder der seinen Auslandspass in der Tasche hat, sollte sich von Zeit zu Zeit diese Zahlen in Erinnerung rufen — so schliesst der redaktionelle Mitarbeiter der „Schweizer Illustrierten“ seine wohlgesetzten Ausführungen. Wir wollen gerne mit ihm hoffen, dass seinen Worten und den anschaulichen Photos das Gelingen möchte, was die Schweiz. Hotellerie schon lange immer und immer wieder zu erreichen sucht: dass auch die breite Masse einsehen lernt, welche grosse Dienste sie der schweizerischen Volkswirtschaft zu leisten vermag, wenn sie ihre Ferien im eigenen Lande zubringt.

Wir zweifeln nicht daran, dass sich viele Schweizer Verkehrsleute, auch Hoteliers, für diese wohlgehengene Nummer der „Schweizer Illustrierten“ interessieren werden, die auch sonst in Wort und Bild manchen trefflichen Beitrag zur Schweizer Woche bringt. (Vide Anzeigenteil.)

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

**CHAMPAGNE  
STRUB**

# Die Hotellerie,

## ein Grossabnehmer der schweizerischen Wirtschaft

Die Jahresausgaben der schweizerischen Hotellerie, nach den einzelnen Zweigen dargestellt:

- Zucker: 1,5 Millionen Franken
- Brot: 9 Millionen Franken
- Eier: 8 Millionen
- Milch, Rahm und Butter: 22 Millionen
- Käse: 2,6 Millionen
- Frisches Gemüse: 15 Millionen
- Frische Früchte: 9 Millionen
- Gemüse- und Früchtekonserven: 10 Millionen
- Fleisch: 50 Millionen
- Leinwand: 2 Millionen
- Löhne: 52,5 Millionen
- Musik: 7,5 Millionen
- Gebäudeunterhalt: 35 Millionen
- Propaganda: 10 Millionen
- Elektrizität: 11,5 Millionen

404 Millionen Franken betragen die Bruttoausgaben der gesamten schweizerischen Hotellerie in einem der letzten Jahre...

Nackte Zahlen sind es nur, aber sie reden laut von der gewaltigen Bedeutung, die der schweizerischen Hotellerie als Abnehmerin schweizerischer Produkte zukommt. Zahlen, die uns klar werden lassen, wie sehr das Gedeihen unzähliger Gewerbe, Industrien und Handwerke von dem Gedeihen der Hotellerie abhängig ist, wie stark die Verbundenheit dieser Wirtschaftszweige mit den übrigen Wirtschaftsgruppen ist. Sie zeigen uns erneut, wie nötig es ist, dass das schweizerische Hotelgewerbe in diesen Zeiten durchhalte und weiterhin als einer der Hauptfaktoren der Wirtschaft unseres Landes gelte.

Man darf diese Zahlen im Zeichen der Schweizer Woche breitesten Kreisen füglich wieder einmal in Erinnerung rufen. Und man wird es begrüssen, dass die

# Schweizer Illustrierte Zeitung

in ihrer Schweizer Woche-Nummer die Zusammenstellung dieser Daten bildlich so eindringlich darstellt.

## GESUCHT England

IN SPORTHOTEL (30 BETTEN)  
**Alleinsaaltochter  
Zimmermädchen  
Portier**

alle drei englisch sprechend. — Offerten unter Chiffre R. D. 2502 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Wir**  
desinfizieren und  
vertilen  
alles, überall, jederzeit  
**DESINFECTA A-G**  
Zürich, Löwenstrasse 22  
Telephon 32.350

Kommen Sie nach Herne Bay um englisch zu lernen. Am Strande, keine Schule, Fam.-Anschluss, Bequemes Haus, £ 8 pro Monat. „Westbury“, 14, St. Georges Terrace, Herne Bay.

Durchaus tüchtiger Wirr, Alter 37, ledig, sprachlich kundig, zugleich langjähr. Küchenchef u. Barman, der infolge Bürgerschaft unglücklich geworden ist, sucht Stelle als

**Küchenchef oder Geschäftsführer**  
Offerten unter Chiffre S.W. 2496 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Koch**  
26jährig, sucht Stelle in grösseres Haus, wobei seine Braut als **Serviertochter**  
od. **Buffetochter** arbeiten könnte. Offerten unter Chiffre W. K. 2477 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kautionsfähiger, gebildeter, 30-jähriger Schweizer,

**Oberkellner-  
Chef de Réception**  
noch in Stellung, wünscht sich zu verändern. In- und Ausland sowie Übersetzer. Perfekte Sprachkenntnisse. Präsentable scheinung. Saison- od. Jahresstelle. In- oder Ausland. Gef. Offerten unter Chiffre O. N. 2481 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, englisch sprechende **Serviertochter**  
zur selbständigen Führung eines kl. Tea-Rooms an Sportplatz gesucht, mit Interesse-Einlage. Off. unter Chiffre M. A. 2513 an die Hotel-Revue, Basel 2

Tüchtige **Restaurations-tochter**  
deutsch und französisch sprechend, wünscht Engagement für sofort oder Winterurlaub, Bündenland bevorzugt. Off. unter Chiffre H. K. 2515 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

## England

Gelegenheit englisch zu lernen in Herne Bay am Meer. Angenehmes Heim, Gute Küche, Familien-Anschluss. — £ 9 pro Monat.

Mrs. Jones, 1, St. Davids, Richmond St., Herne Bay.

20-jährige Waadtländerin, aus der Schweizerischen Wirt.-Fachschule von Zürich tretend, sucht Stelle als

**Saaltochter**  
in Hotel der deutschen Schweiz, vorzugsweise in den Bergen. Man wende sich an L. Rosset, Moudon (Waadt).

**2 Junge, selbständige  
MALER**  
sämtliche Facharbeiten ausführend, suchen Stelle in Hotel. Offerten unter Chiffre P 8748 W Publicitas Winterthur.

**ORIGINAL-WELLNER**  
Hotel-Bestecke u. Tafelgeräte  
Silber und schwersilber.  
die bevorzugte Qualitätsmarke   
Sächsische Metallwarenfabrik August Wellner Söhne A.G.  
Zweigniederlassung Zürich

**England Pacht**  
Lernen Sie Englisch in Margate am Meer. Bequemes Haus, Gute Küche, Familienanschluss. — £ 8 pro Monat. Martin, Claremont, 38 Gordon Road, Margate.

**Junge Tochter**  
m. Sprachkenntnissen, im Hotelfach bewandert, sucht Stelle in Pension od. kleineres Hotel für

**Bureau  
Empfang  
cv. Service**  
Offerten bitte unter Chiffre H. N. 2487 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Direktion**  
eines Hotels oder sonstigen Vertrauensposten. Offerten unter Chiffre F. E. 2500 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

**England**  
Gelegenheit Englisch zu lernen in Herne Bay am Meer. — Komfortables Heim, Gute Küche. — £ 9 pro Monat.

Mrs. Shields, Roys ton, Clarence Road Herne Bay.

**Gouvernante**  
französisch, trouverait situation dans commerces indépendant et de bon rendement. Petit capital nécessaire. Ecrire poste restante C. M. B. 12, Lausanne.

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

**Emma Eberhard**  
Bahnhofstrasse 100, Zürich  
Telephon Klotten 937.207  
Revisionen - Experten

**Brasserie - Restaurant**  
dans grande ville de la Suisse française  
**cherche**  
**chef de cuisine - Allein Koch**  
Seulement personne connaissant à fond les mets de brasserie et sachant faire des Spécialités, entre en ligne de compte. Veuillez faire offre à case postale Genève Rivé 463.

evtl. Kauf einer kleineren Pension mit oder ohne Restaurant, sucht geschäftstüchtiges Fräulein, Tessin od. Süden bevorzugt. Chiffre L. R. 2510 Hotel-Revue, Basel 2.

Ich suche für meinen KOCH **Saisonstelle als  
Commis od. Aide**  
Wirklich tüchtiger, sehr arbeitsamer, junger Mann, den ich mit Vergnügen empfehlen kann. Avalon-Hotel, Lugano, J. M. Spielhofer.

Durchaus solider, arbeitsamer **PORTIER**  
sucht Stelle für allein oder für Etagen; würde evtl. auch Casseroller-Heizerstelle versehen. Zeugnisse u. Dienstausf. Offert. unter OF 2233 Z an Orrell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof, erbeten.

**Jeune homme**  
sérieux, cherche place de liftier, téléph. chasseur. Parle l'allemand, le français et l'anglais. Bons certificats. Libre de suite. Adr. André Mosser, Stalden, 130, Fribourg.

**NUR**  
die einzig guten **Französischstunden**  
durch briefl. Fernunterricht (nachweislich die besten) der Zentralschule A.-G., Genf 68. Gratisversuch: 30 Rp. in Marken.

**Heizer**  
zur Zeit als Heizer-Mechaniker und Maschinenwärter in erstkl. Hotel tätig, sucht Jahres- od. Winterstelle.

Offerten unter Chiffre A. N. 2514 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**2 tüchtige Töchter**  
Deutsch u. Französisch sprechend, suchen Stelle in gleiches Haus, die eine als Saaltochter die andere als Lingere oder Zimmermädchen

Eintritt nach Uebereink. Offert. unter Chiffre A. F. 2511 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Gute Wäsche**  
nur, ist wirklich billig. Unter der Restauration- und Hotelwäsche nimmt die **SCHWOB-  
Qualitätswäsche**  
eine ganz besondere Stellung ein. Sie vereinigt in sich Schönheit, Solidität und Preiswürdigkeit.  
Jetzt sind die Preise sehr günstig. Verlangen Sie daher in Ihrem eigenen Interesse sofort — auch wenn Sie erst später Bedarf haben — unverbindliche u. bemusterte Offerte.

 **SCHWOB & CO,  
LEINENWEBEREI,  
BERN**  
NUR HIRSCHENGRABEN 7

**Teilhaber(in)**  
aktiv, mit Einlage von 25 Mille für Hotel-Pension 1 Rgs. mit 80 Betten am Genfersee **GESUCHT**. Strängste Diskretion. Keine Agenten. Gefl. Angeb. mit näheren Angaben unter Chiffre M. 50303 C. an Annonces-Suisses S. A., Lausanne.

**Der gute Ruf**  
das Renommee Ihres Hauses hängt zum grossen Teil von der Küche ab. Sie werden deshalb beim Einkauf der Lebensmittel Gewicht darauf legen, dass Sie nur Qualitätsware bestellen. Jahrelange Branchen-Kennntnis und mein reichhaltiges Lager garantieren Ihnen vorteilhafte Belieferung in

**KAFFEE UND TEE  
KONSERVEN ALLER ART  
GETROCKNETE FRÜCHTE  
SPEISEFETTE UND -OEL  
REIS, TEIGWAREN ETC.**

**HANS GIGER**  
  
Lebensmittel en gros **BERN** Kaffee-Gross-  
Rösterei  
Gutenbergstr. 3

Revue-Inserate haben Erfolg!



## Hygienische Gesichtspunkte zur Heizung

Herr Prof. Dr. med. W. v. Gonzenbach, Direktor des Hygiene-Institutes der E. T. H., der als Hygieniker europäischen Ruf geniesst, veröffentlicht in der „Techn. Rundschau“ einen längeren Aufsatz, dem wir u. a. die nachstehenden interessanten und prinzipiellen Ausführungen entnehmen:

Der Mensch strahlt Wärme aus, ist aber auch, wie jedes Lebewesen, wärmebedürftig. Unter gewissen Bedingungen empfindet der Mensch die Sonnenwärme als sehr angenehm. Ja, es scheint, als ob diese auf den menschlichen Körper gestrahlte Sonnenwärme jene Wärmemenge reichlich kompensiert, die der Mensch selbst durch Strahlung in die Raum- oder Aussenluft abgibt. Nur so ist es erklärlich, dass bei Temperaturen unter Null ein Patient mit entblösstem Körper eine Sonnenkur durchführen kann, ohne das geringste Unbehagen zu empfinden; ja, dass er sich sogar sehr wohl befindet. Dieses Moment der Wärmeaufnahme durch Strahlung ist bis heute wohl viel zu wenig von den Heizungstechnikern berücksichtigt worden. Es hat seine Wichtigkeit bei der Bemessung grosser Fensterflächen in nach Süden gelegenen Zimmern und in der Schaffung von grossen Heizoberflächen bei der künstlichen Raumerwärmung.

Bei der Raumheizung kommt es nicht nur auf die Wärmemenge, sondern auch sehr auf die richtige Verteilung der Wärme an. In sehr hohen Räumen ergibt sich oft eine recht unwirtschaftliche Heizung, weil sich unter der Decke hocherwärmte Luft ansammelt, auf Kosten der zweckmässigen Heizung der sich in der Nähe des Bodens befindenden Luftschichten. Hier beginnt

seit einigen Jahren die Fussbodenheizung ihren erfolgreichen Siegeszug. Sie arbeitet bekanntlich mit niedrigen Temperaturen, dagegen mit einer grossen Ausstrahlungsfläche, indem eben der ganze Fussboden zur Wärmeabgabe herangezogen wird. Die Oberflächentemperatur kann sich deshalb in mässigen Grenzen halten und es ergibt sich eine ausserordentlich gleichmässige Verteilung der Wärme im Raum. In sehr hohen Räumen, in Konzert- und in Theatersälen empfiehlt sich die Anwendung einer Luftheizung, bei welcher ein vorgewärmter Luftstrom zwangsweise zuerst den Weg nach dem Fussboden nehmen muss. Wir möchten hier einflechten, dass man heute sowohl die elektrische Fussbodenheizung kennt, wie die mit warmem Wasser durchgeführte.

Die Heizung der Zukunft dürfte sich wieder mehr auf das Prinzip der Strahlung einstellen und damit zu den ursprünglichen aber sehr hygienischen Methoden zurückkehren, wenn auch in anderer Form. Lager- und Kaminfeuer wirken durch Strahlung. Die angenehme milde Wärme des Kachelofens beruht ebenfalls auf der Strahlung. Dann aber kamen die konzentrierten Wärmequellen auf, die Öfen mit kleiner Fläche, aber grosser Hitze, die Kohlenluft im Eisenofen. Die hohe Oberflächentemperatur solcher Öfen bewirkte eine zu intensive Strahlung und musste abgeschirmt werden. Gleiches ist zu sagen von der Dampfheizung. Man verzichtete dann immer mehr auf die Strahlungswirkung und beschränkte sich primär darauf, im Raum eine bestimmte Temperatur herzustellen und aufrecht zu

halten. Aber das Behaglichkeitsgefühl in einem Raum hängt nicht nur von der Lufttemperatur ab, sondern in viel höherem Masse von der Temperatur der den Raum begrenzenden Wände, der Decke und des Bodens. Wir fühlen uns in einem geheizten Raum erst wohl, wenn nicht nur die Luft, sondern auch Wände, Böden und Decke die nötige Temperatur angenommen haben; wenn also nicht nur Temperaturausgleich zwischen Luft und Körper herrscht, sondern auch Strahlungsausgleich zwischen dem Körper und den Wänden. In diesem Gedanken-gang ist es ganz logisch, Wände, Decke und Boden direkt als Wärmespeicher auszubilden d. h. die Wärmeerzeugung nicht einem kleinen Heizkörper von kleiner Oberfläche und hoher Temperatur zu überlassen. Eine Strahlungsheizung von der Decke her erscheint am zweckmässigsten und nähert sich auch am meisten der natürlichen Wärmequelle, der Sonne. Es ist sehr interessant, dass sich die Insassen von deckengeheizten Räumen sehr befriedigt über diese Methode aussprechen und dass sie in solchen Räumen bei 14—15 Grad mindestens das gleiche Gefühl der Wärme und Behaglichkeit haben, wie die Insassen von durch Kohlenofen oder Zentralheizungsradiatoren auf 20 Grad geheizten Räumen. Dabei brauchen die geheizten Deckenflächen nur auf 40 Grad erwärmt zu sein, woraus sich eine Ersparnis an Feuerungsmaterial ergibt.

Insofern ich die Sache als Hygieniker beurteilen kann, wird die Heizungsform der Zukunft eine kombinierte Fuss- und Deckenheizung sein. Soweit man die heutige Heizungsform beibehält, wird man danach trachten müssen, den Radiatoren eine grössere Oberfläche zu geben und sie stets mit voller Strahlungswirkung auszunützen, d. h. von Verkleidungen abzusehen. Punkto

Luftbefeuchtung sei kurz bemerkt, dass die Verhältnisse noch nicht restlos geklärt sind, dass man jedoch von der künstlichen Luftbefeuchtung auf alle Fälle die Möglichkeit der Verdunstung grosser Wassermengen verlangen muss, sei es durch Tonzylinder, sei es durch grössere Flächen von mit dem untern Ende ins Wasser tauchendem Saugkarton. Man muss die relative Feuchtigkeit um 10—15% erhöhen können.

So weit Herr Prof. v. Gonzenbach. Wir freuen uns, dass einmal ein anerkannter Hygieniker zu den neuen Heizungs- und zum Heizungsproblem überhaupt Stellung nimmt. Was speziell Boden- und Deckenheizung betrifft (ohne Wandheizung), so haben wir sie in der „H. T.“ wiederholt beschrieben. Unsere diesbezüglichen, rein auf das Technische eingestellten Ausführungen erhalten nun eine wertvolle Ergänzung. Sie zeigt in erster Linie, wie wichtig das Zusammenarbeiten von Heizungstechnikern und Hygienikern, bzw. Biologen ist.

—er.

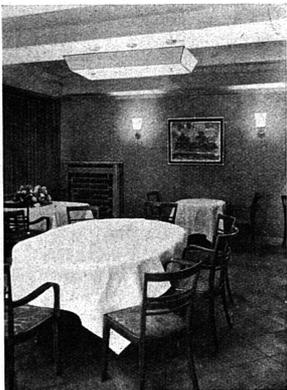
## Moderne Hotelbeleuchtungen

Die Schweiz. Zentrale für Lichtwirtschaft in Zürich hat neuerdings zur Propagierung guter Beleuchtungsbeispiele einige photographische Aufnahmen moderner Beleuchtung von Hotelräumen machen lassen. Die Klichés sind uns entgegenkommenderweise zur Verfügung gestellt worden. Die einzelnen Bilder finden sich in unserem Text zerstreut. Sie zeigen, dass zeitzeitliche Beleuchtung bestimmt keine teurere Sache ist, als traditionelle und dass man es für ein und dasselbe Geld entweder so oder so machen kann.

## Der unsichtbare Waschtisch

Wo die Raumverhältnisse nicht günstig sind, wird man diesen merkwürdigen Waschtisch — eine Sensation der letzten Wiener-Messe — wohl mit Vorteil verwenden können. Ein allgemeiner Einführungsgegenstand ist es nicht. In der Form ist das Objekt ein gediegener runder Tisch mit Tragsäule und gereicht auch dem eleganten Raum zur Zierde. Ein Griff und die Tischplatte lässt sich hochklappen. Zugleich ist der Waschtisch fertig. Denn die Unterseite der Tischplatte trägt einen Spiegel sowie die erforderlichen Halter für Gläser, Kämme, Zahnbürsten usw. Alles ist derart angeordnet, dass bei jeder möglichen Stellung der Tischplatte nichts hinunterfallen kann. Durch das Hochklappen der Platte wird der Tischunterteil freigelegt, der als kreisrunde Waschtisch ausgebildet ist (rostfreies Metall).

In technischer Hinsicht sind drei Varianten möglich. Man kann auf den Anschluss an das fließende Wasser und auf die Abwasserkanalisation verzichten. Dann ist die Waschtischschüssel mit einem kurzen, schräg abwärts geführten Auslassrohr zu versehen, unter welches bei Benutzung ein Toiletteneimer zu stellen wäre. Bei Anschluss an die Abwasserkanalisation lässt sich das Innere der Tragsäule unauffällig als Ableitung benutzen. Die dritte Variante besteht im Anschluss an das fließende Wasser.



Kleines Speisezimmer  
neuzzeitlich beleuchtet. Mittelstarke Allgemeinbeleuchtung und betonte gute Platzbeleuchtung einiger Tische durch Wandarme und Stiellampen



Hotelhalle (Hotel Schweizerhof, Zürich)  
Die Beleuchtung ist hier teilweise und recht geschickt mit der Orientierung verbunden. Man beachte die Leuchtschriften „Telephon, Portier, Kasse, Bureau“. Eine gute Allgemeinbeleuchtung durch Wandarme und Deckenlampen fehlt auch nicht

## Aus einem Weinhausem

Von E. Bütikofer-Klein

Unser Zeitalter ist durch rücksichtsloses Vortwärtsschreiten charakterisiert. Zwar hat der Kulturfortschritt zu allen Zeiten bestanden. Aber früher hatte man Zeit zu Rückblicken. Man mied das Alte nicht, sobald das Neue begrüsst werden konnte. Man wusste, dass die überholten Dinge lange ihre Schuldigkeit getan hatten. Alle Dinge, auch die ausgedienten, hatten eine Seele. Ihr gegenüber kannte man die Pietät. Die heutige Zeit kennt kaum noch Pietät gegenüber Personen, geschweige denn gegenüber Gegenständen. Sie ist prosaisch, rechnet mit Zahlen und liefert den heute noch verhässelten Gegenstand morgen der Vernichtung aus, wenn der Morgen ein Hilfsmittel von grösserer Stundeleistung zeitigt. Man hat für die Pietät nicht Zeit. Auch nicht Raum. Denn Pietät erfordert Raum! Trifft man eine Ausnahme, so wird es zum Erlebnis.

Bei Anlass des im September in Wien tagenden Internationalen Fachpresskongresses war in das Programm ein solches Erlebnis eingeflochten. Der Besuch der Weinkellereien der Firma Schneider A.-G., heute im Besitz von Herrn Schlumberger, und ein Gang durch das private Weinhausem der Firma. Was in der Vöslauer Gegend grün und golden leuchtet, wird hier für den Genuss im Glase nach allen Regeln des Faches vor- und zubereitet. An modernen Einrichtungen fehlt es nicht in diesen Weinkellereien,

die sich anderthalb Kilometer weit in die Erde hinein erstrecken. Die anwesenden Spanier hatten zwar für dieses Mass kein bewunderndes Verständnis, weil sich in Jerez solcher Keller sogar sechs Kilometer weit hinziehen. Und die Franzosen flüsterten mir ins Ohr: „A Epernay il y a des caves de 15 kilomètres!“ Nun, aus Rekordgründen waren wir nicht hingegangen, obschon man nebenbei gerne diese Einzelheiten erfährt. Aber in diesem Keller haben neben hochmodernen Betonfässern, elektrischen Pumpen und raffinierten Flaschenwaschmaschinen auch pietätvolle Erinnerungen Platz gefunden. Man hat die alten kunstvollen Fässer belassen. Und es scheint, als ob sie heute noch ihren Zweck erfüllen. Im sogenannten „Apostelkeller“ stehen nicht nur die zwölf Apostelfässer (jedes mit einem kunstvoll geschnittenen Apostel), sondern auch das Hochzeitsfass mit der Darstellung der Hochzeit zu Kana. Dieses Fass wurde s. Zt. bei Anlass der silbernen Hochzeit des Gründers der Firma erstellt, im Jahre 1866. Dessen Tochter vermählte sich mit Herrn O. Schlumberger, dessen Vater schon damals Weinkellereien in Vöslau betrieb. So kam die Interessengemeinschaft zustande. Ein anderes Fass trägt den holzschnittenen Franz Joseph und wurde erstellt zur Erinnerung an das glücklich abgewehrte Attentat gegen den Monarchen im Jahre 1853. Ein weiteres Fass trägt gar unsern Wilhelm Tell. Es wurde auf ein deutsches Bundeschiessen hin erstellt (1868), für welches die Firma 76951 Flaschen lieferte. Vorhanden ist auch ein

alter Weinkrug aus Steingut, der die enorme Menge von 300 Litern fasst.

Das an die Kellereien anschliessende, aber „über Tag“ liegende Weinhausem umfasst sogar zwei übereinanderliegende Säle. Es gibt hier eine Unzahl Zeitdokumente, die selbstverständlich ein rascher Durchgang nicht richtig würdigen kann. Da hat es alte, sich auf den Weinbau und den Weinhandel beziehende Gesetze, alte, enorm grosse Geschäftsbücher, mit urdeutschen Buchstaben in der bläss-schwarzen Schrift der Vierzigerjahre beschrieben. Da hat es Dankschreiben berühmter Kunden, u. a. Professor Billoth. Es hat alte Winzergeräte. Dann Zeitbilder, Weinesen, Kellerszenen, Kelterarbeiten, Binderarbeit usw. Wir treffen alte Rembesser, alte Lesegeräte, alte Kellerleuchten. Die meisten dieser alten Utensilien stellen gleichzeitig künstlerische Ausführungen dar. Wir sehen eine treffliche Holzschneitzerei aus dem 17. Jahrhundert, die biblischen Boten Kaleb und Josua mit der Traube darstellend. Viel Beachtung fand ein aus den Schziglerjahren stammendes Fahrrad, ein „Knochenstüttler“, wie diese Vehikel damals zu Recht vom Volksmund bezeichnet wurden. Von Federung natürlich keine Spur. Die hölzernen Räder tragen eiserne Reifen. Die Pedale greifen direkt in die Achse des Vorderrades. Das Ganze wiegt gegen 50 kg. Und doch war der Besitzer einst froh über dieses Fahrrad, mit dem er die engere und weitere Umgebung von Wien bereiste. Nahe beim Fahrrad sahen wir übrigens noch die Zusammenstellung einer Reiseroute. Auszeichnungen, Me-

dailles und Diplome liegen in Vitrinen. Von besonderem Wert für den Besitzer ist eine Lithographie, die Feier der ersten Kostprobe von Vöslauer-Schaumwein im Jahre 1846 darstellend. Von dieser Lithographie sollen nur noch zwei Exemplare bekannt sein. Herr Schlumberger war der erste, der sich in Österreich der Herstellung von Champagner widmete und im genannten Jahr die ersten Erfolge hatte. Die damals benützten Apparate sind auch noch vorhanden, befinden sich jedoch im Klosterneuburger Weinhausem. Der heutige Inhaber der Firma, der Enkel jenes Schlumbergers, warf übrigens eine recht interessante Frage auf, nämlich den Irrtum der Luxusbesteuerung des Champagners. Dieser Wein ist ein Edelprodukt. Jede einzelne Flasche muss mehr als 200 Mal in die Hand genommen werden, vom Beginn der Produktion bis zum Konsum. Ein Produkt, in dem so viel Handarbeit steckt, sollte nicht mit einer Sondersteuer belastet werden, sondern verdiente eher jede mögliche, den Konsumkreis erweiternde fiskalische Erleichterung.

Als wir dahinwanderten, durch die Keller, durch das Museum, da war es uns, als schritten die einstigen Gründer des Etablissements neben uns her. Denn ihr Geist, ihre Tätigkeit und ihr Denken ist hier noch lebendig. Pietätvoll hat sich die heutige Generation des Wirkens der Ahnen erinnert und diesem Wirken in Keller und Sälen eine dauernde Heimstätte geschaffen, in der man auch dann gerne weil, wenn keine Kostproben winken würden!

# Ein europäisches Fernschreibnetz

Von Chef-Ing. F. Linke

Im Zusammenhang mit der ausserordentlichen Entwicklung der Radiotechnik hat auch das Fernsprechwesen gewaltige Fortschritte gemacht. Die grössten Entfernungen auf der Erde sind durch das Telephon überbrückt, wobei es gleichgültig ist, ob das per Draht oder durch Radio geschieht. Damit ist dem Verkehr und dem Geschäftsleben ein Helfer entstanden, der gar nicht überschätzt werden kann. Dennoch besteht dabei der Mangel, dass bindende Verabredungen nicht getroffen werden können, weil diese schriftlich fixiert sein müssen. Seit Jahren ist man dabei, auch dieses Hindernis zu überwinden, und es ist nun überwunden. Schon seit längerer Zeit ist ein vollständiges Fernschreibsystem technisch so weitgehend praktisch ausprobiert, dass es bereits vor Jahren auf den schweizerischen Flugplätzen installiert werden konnte und seit dem 1. Oktober 1933 auch von der Deutschen Reichspost in die Praxis übergeführt worden ist. Berlin hat bereits seit dem 1. Oktober mit Hamburg einen Teilnehmer-Fernschreibverkehr, dem sich weitere Verbindungen mit andern Städten anschliessen werden. Die technische Entwicklung ist von der Firma Siemens u. Halske durchgearbeitet worden. Jeder Teilnehmer an dem Fernschreibnetz steht im Teilnehmer-Verzeichnis, und als bekannte Hotels finden wir darin das Eden-Hotel Berlin und das Hamburger Haus Atlantic.

Die Fernschreibmaschine ähnelt der gewöhnlichen Bureau-Schreibmaschine, so dass sie jeder Maschinenschreiber sogleich bedienen kann. Zum Verbinden mit einem andern Teilnehmer ist ein Zusatzgerät nötig, das zwei Tasten besitzt und die bekannte Wählscheibe, wie sie beim Selbstanschluss-Telephon vorhanden ist. Mit einer Taste schaltet man die Apparatur ein, wählt sodann und kann gleich mit dem Schreiben beginnen, wofern man nicht vorzieht, durch Tastendruck die Maschine des angerufenen Teilnehmers zu veranlassen, sich mit Namen, Nummer und Adresse automatisch zu melden, was schriftlich auf der eignen sendenden Maschine vonstatten geht. Man kann aber auch zugleich eine Nachricht an eine ganze Reihe von Teilnehmern geben, wie dies u. a. im schweizerischen Verkehrsflug erfolgt. Und in der Praxis hat sich bei Verbindungen mit geringer Telegrammdichte das Bedürfnis herausgestellt, die Telefonleitungen abwechselnd zum Telefonieren und zum Fernschreiben zu benutzen. Wenn während eines Telefongesprächs eine Mitteilung als besonders wichtig schriftlich niedergelegt werden soll, schalten beide Teilnehmer auf Verabredung auf „Schreiben“ um. Später kann man wieder zum Sprechen übergehen. Ist der Angerufene nicht anwesend, so wird automatisch auf „Schreiben“ umgeschaltet, sodass der Angerufene auf seiner Maschine die Mitteilung vorfinden kann.

Aber nicht bloss über Draht ist dieses Fernschreiben möglich, es kann auch drahtlos geschehen. Dafür wurde der sogenannte Siemens-Hell-Schreiber ausgebildet, ein vereinfachter Bildtelegraph, der die ausgezeichnete Eigenschaft hat, auch bei starken atmosphärischen Störungen, wenn der Morse-Telegraph kein Zeichen mehr erkennbar übermitteln kann, noch unverstärkt

Zeichen zu übertragen. Diese Fernschreibsysteme, die übrigens auch miteinander durch einen Überträger gekuppelt werden können, geben auf den Maschinen eine grosse, klare Maschinenschrift in gewöhnlichen Typen. Diese Schrift wird durch ein international anerkanntes Fünferstromschritt-System erzeugt, das so schnelle Übertragungen gestattet, wie sie kein Maschinenschreiber niederschreiben kann. Die Schreibgeschwindigkeit liegt also in der Grössenordnung langsamen Sprechens, was unter allen Umständen genügt.

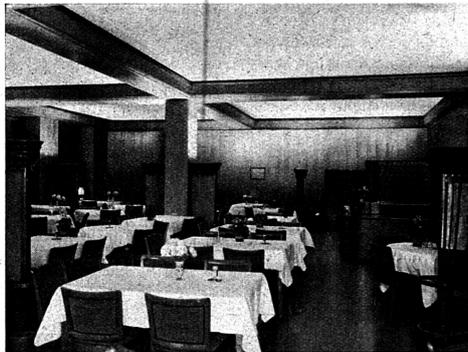
In Deutschland sind die Gebühren sehr mässig, nur halb so hoch wie für Telepho-

# Zur Hotelhygiene

Über dieses Thema veröffentlicht Dr. F. Weyrauch in der Zeitschrift „Der Gesundheitsingenieur“ einen längeren Aufsatz, der um so mehr unser Interesse verdient, als sich die Ausführungen neben eigenen Beobachtungen und Erhebungen auf eine umfangreiche Fachliteraturquelle stützen und zudem das Hygienische Institut der Universität Halle seine Beobachtungen ebenfalls zur Verfügung stellte. Man darf nicht übersehen, dass sich die Ausführungen auf deutsche Verhältnisse gründen. Doch werden die Leser ohne weiteres dort die erforderlichen Korrekturen anbringen können, wo unsere einheimischen Verhältnisse abweichen.



Lesehalle  
mit Allgemein- und Sonderbeleuchtung



Restaurant des Hotel Habis-Royal, Zürich  
Ganz indirekte Beleuchtung. Die Lampen sind unsichtbar im Kopfstück der einzelnen, von den verschiedenen Säulen abweigenden Kleiderständer untergebracht und werfen das Licht nach der Decke, von wo aus es gleichmässig zurückgestrahlt wird und den Saal angenehm und reichlich erhellt. Farbige Tischlampen dienen weniger als Zusatzbeleuchtung als zum Schaffen von intimen, abgegrenzten Milieus einzelner Gästegruppen

nieren. Dabei kann man in 3 Minuten 11 Zeilen eines gewöhnlichen Geschäftsbriefes übertragen. Und grosse Betriebe können das noch durch Benutzung von Zusatzgeräten auf das Doppelte verschnellern. Man kann ferner sofort gegenseitige Briefe wechseln, wie man telephoniert. Es steht zu erwarten, dass es nur mehr eine Frage der Zeit ist, bis ein europäisches Fernschreibnetz entsteht, dessen sich die grossen Hotels ebenso werden bedienen müssen wie jetzt schon seit Jahrzehnten des Telefons.

## Inoxydierte und andere Geschirre für den Elektroherd

In letzter Zeit werden als Ersatz für die teuren, Aluminiumgeschirre sogenannte inoxydierte Geschirre auf den Markt gebracht. Es handelt sich dabei um solche aus gezogenem Siemens-Martin-Stahl oder aus Gusseisen, die zum Teil auch mit Emailleüberzug versehen sind. Die Inoxydation besteht schon etwa 50 Jahre. Sie wird derart vorgenommen, dass man das eiserne Geschirr im Glühofen auf etwa 800 bis 900° C erhitzt und mehrere Stunden lang abwechselnd mit oxydierenden und reduzierenden Gasen behandelt. Die natürliche äussere Schicht verwandelt sich dabei gewissermassen in eine Haut aus Eisenoxydul, wie es in der Natur als Magnetit vorkommt. Diese Haut ist nicht etwa nur ein Überzug, sondern mit dem darunter liegenden Kern innig verbunden, so dass sie also einen natürlichen Rostschutz darstellt, der für Feuchtigkeit unangreifbar ist. Zudem füllen sich beim erstmaligen Gebrauch des Geschirres die feinen Poren mit Fett, das einen weiteren konservierenden Rostschutz bildet. Jeweils beim Warmwerden öffnen sich die Poren, und der Topf fetzt sich auf diese Weise selbst ein. Besonders zum Braten und Schmoren sind derartige Geschirre vorzüglich geeignet. Sie sind natürlich nicht mit den verchromten Geschirren oder den neuesten Chromargan-Geschirren zu verwechseln. Gerade die letzteren sind ziemlich teuer, da sie ein Edelmetall darstellen, für Sanatorien, grosse Hotels und dgl. wegen der Unverwundlichkeit aber besonders geeignet sind, weil sie nicht rosten und weder Glasur noch Schutzhaut benötigen. Durch be-

sondere Ausbildung des Bodens hat man sie für den Betrieb auf dem Herd vorzüglich geeignet gemacht. Der Boden besteht nämlich aus zwei verschiedenen Metallen, die unlösbar miteinander verbunden sind und sich in der Durchbiegung gegenseitig aufheben, so dass jedes Verziehen des Bodens gänzlich ausgeschlossen ist.

Betreffs dieses Verziehens möchten wir auf eine nicht gerade seltene, aber doch falsche Reklame hinweisen. Wenn z. B. Geschirre mit besonders starkem Boden lediglich deshalb angeboten werden, weil ein solcher Boden das Anbrennen von Speisen verhindert, so stimmt das nicht; denn auch im besten Elektrogeschirr muss jede Speise anbrennen, wenn Wasser oder Fettsatz fehlt. Selbstverständlich wird sich ein dünner Boden eventuell eher durchbiegen als ein starker, aber man sollte auch mit der Stärke keinen Missbrauch treiben. Ähnlich verhält es sich, wenn Holzgriffe als besonderer Vorteil angepriesen werden, weil sie angeblich gegen Berührungsfahr schützen. Nicht nur sind die modernen Herde im allgemeinen so betriebssicher gebaut, dass Isolationsfehler so gut wie ausgeschlossen sind, sondern sie müssen ausserdem noch geerdet oder schutzgeschaltet sein, so dass keine Gefahr besteht. Wer da fälschlicherweise glaubt, einen besonderen Schutz nicht entbehren zu können, für den gibt es wenigstens in kleineren Grössen genügend Geschirre aus feuerfestem Porzellan oder Ton, die allerdings noch den Vorteil haben, dass man das betreffende Geschirr mit dem Geschirr dem Gast vorsetzen kann.

Wir lassen nachstehend nach Möglichkeit den Verfasser zu Wort kommen.

Hotelhygiene umfasst ein sehr grosses Gebiet, das sich kaum im Rahmen eines Aufsatzes behandeln lässt. Doch soll sich die Untersuchung auf die wichtigsten Punkte beschränken. Es ist sehr schwer, einen Querschnitt durch die Hotellerie zu machen, weil dieser Begriff sowohl das Luxus-etablisement umfasst, wie den altväterischen bescheidenen Landgasthof. Die Annahme, der alte Landgasthof sei nicht hygienisch, das moderne Luxushotel dagegen wohl, wäre jedoch irrig. Denn auch im modernen Bau werden immer noch Fehler hygienischer Natur gemacht, allerdings hauptsächlich aus Unkenntnis und Unaufmerksamkeit. Fortschrittliche Staaten müssen hygienische Hotels haben. Nicht umsonst heisst es: „Sage mir, wo deine fremden Gäste absteigen und ich sage dir, was für eine Stadt du bist“. Das moderne Hotel ist eine kleine Welt für sich. Der Gast darf hier erwarten, die gleichen hygienischen Bedingungen zu treffen, wie zu Hause. Für den heutigen Hotelbesucher ist es bezeichnend, dass er trotz enger geschnürtem Geldbeutel immer höhere Anforderungen an die Hygiene und den Komfort stellt. Die Hotellerie kommt dieser neuzeitlichen Forderung im allgemeinen auch entgegen. Man kann sagen, dass das moderne Hotel neben der Wirtschaftlichkeit als grösstes Plus die Hygiene buchen darf.

### Die Lage des Hauses.

Dieser Punkt ist namentlich in der Grosstadt wichtig. Ruhige, staubfreie Lage wird vorgezogen. Sehr günstig sind die Übergangsstellen von Geschäfts- auf Wohnviertel. Wegen der Wirtschaftlichkeit des

Betriebes ist Rücksicht auf Verkehrsgelegenheiten zu nehmen (Bahnhof, Quai). Doch lässt sich diese Forderung sehr häufig mit dem Anspruch auf Ruhe vereinbaren, weil es fast bei jedem Bahnhof oder Quai ruhige Seitenstrassen hat. Dem ruhigen Haus wird unbedingt die Zukunft gehören. Zwar wirken Doppelfenster stark schalldämpfend. Aber in den Sommermonaten möchte man nicht bei geschlossenen Fenstern schlafen, abgesehen davon, dass die Forderung der Hygiene dahin geht, sogar im Winter nachts wenigstens einen Fensterflügel offen zu halten. Aus Ruhegründen verlangt man oft rückseitige Zimmer. Doch ist es in diesen nicht immer stiller. Man denke nur an den Lärm der Küche, Waschküche, an Maschinengeräusche etc. Hat das Hotel jedoch einen gärtnerisch gut angelegten Innenhof, so sind die rückseitigen Zimmer vorzuziehen. Leider aber werden in diesen Höfen oft nachts Konzerte und andere Veranstaltungen abgehalten. Eine Lösung aber liesse sich bestimmt finden, dass alle diese Anlässe sich nicht über 10 Uhr nachts ausdehnen.

### Bad, Waschtisch, W. C.

Immer mehr werden Zimmer mit Wannenbädern verlangt. Aber auch die Douche erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Ein Douchenbad erfordert 25—30 Liter Wasser gegenüber 250—300 beim Wannenbad. Oft trifft man die fensterlosen Badzimmer, die zwischen Korridor und Fremdenzimmer eingebaut sind. Es lässt sich gegen diese Lösung nichts einwenden, sofern eine gute Lüftung garantiert ist. Eine solche Anordnung des Badzimmers bildet übrigens für das Gastzimmer eine willkommene Schallisolation gegen Korridor und Treppenhaus. Zimmer ohne fließendes Wasser sind heute im modernen Haus nicht mehr denkbar. Die Sache hat aber einen Nachteil. Durch diese Anlagen ist der Wasserverbrauch derart gestiegen, dass in manchen Gegenden die Wasserbeschaffung bereits Schwierigkeiten macht. Es gibt Gäste, die im Sommer die Kaltwasserhahn des Waschbeckens fast dauernd geöffnet haben unter dem Vorwand, der ununterbrochen fließende Wasserstrahl wirke raumkühlend. Solchen Wasservergeudungen muss entgegengetreten werden. (Der Verfasser hat natürlich deutsche Verhältnisse im Auge. Bei uns ist die Gefahr einer Wasserkalamität geringer, aber nicht ausgeschlossen. Wir haben deshalb auch kein Interesse an gedankenlosen Wasservergeudungen.) Ein besonderes Gurgelbecken ist aus ästhetischen Gründen sehr zu empfehlen. Denn ein Hotel ist kein Privathaus, und heute gurgelt und spuckt der eine, morgen der andere Gast. (Wir sahen Waschtische mit eingebautem Gurgel- und Spuckbecken bereits vor drei Jahren auf der internationalen Hygieneausstellung in Dresden und beschrieben sie damals in der „Hotel-Technik“.) Auch ein Toiletteneimer sollte nicht fehlen. Fließendes Wasser macht ihn nicht überflüssig. Überhaupt muss man sich vor Sparen am unrichtigen Ort hüten! Wenn nämlich etwas fehlt, so wird mit dem Vorhandenen Missbrauch getrieben. Fehlt der Stiefelbock, so wird der Stuhl benützt; wenn kein Putzlappen da ist, so hält man sich an die Gardine. Man muss auch die Reinlichkeit des Zimmerpersonals kontrollieren. Es gibt Gäste, die sich zu Recht Gedanken darüber machen könnten, mit was wohl die Waschtischgläser ausgerieben wurden! Hygienisch wertvoll sind W.C.-Sitze mit wechselnder Papierbedeckung und mit weggelassenem Vorderteil (also keine geschlossene Brille). Pedalbetätigung der Spülung ist dem Kettenzug vorzuziehen (wir haben dies bereits vor bald drei Jahren in der „Hotel-Technik“ gesagt). Zeitungspapier soll vermieden werden, da bedrucktes Papier zu Infektionen Anlass geben kann.

### Hygiene des Handtuches.

Statt zwei glatten Handtüchern sollte man nur ein glattes und als zweites ein Frottiertuch in das Gastzimmer legen. Das Frottiertuch eignet sich zum Abreiben des Körpers viel besser. Hier ist übrigens der Ort, um auf sehr interessante wissenschaftliche Versuche aufmerksam zu machen, die in Amerika vorgenommen wurden. Zwei Gelehrte infizierten sich künstlich mit bestimmten Bakterien und trockneten sich nachher die Hände ab, und zwar abwechselnd mit glatten, mit Frottiertüchern und mit Papierservietten. Letztere entfernten die geringste Bakterienzahl, die Frottier-

tücher die grösste. Die gleichen Ergebnisse wurden erzielt bei der Entfernung von Schmutz auf vorher künstlich verschmutzten Händen. Die gebrauchten Tücher und die Papierservietten wurden am folgenden Tag andern Personen zur Benutzung übergeben und nun zeigte sich, dass Bakterien von diesen Tüchern und der Serviette auf die Hände dieser neuen Personen übertragen wurden, jedoch viel mehr vom glatten als vom Frottier Tuch. Bei längerer Benutzung der Tücher wuchs die Zahl der sich auf ihnen festsetzenden Bakterien ganz erheblich, jedoch auf dem Frottier Tuch in relativ geringerer Masse. Frottierstoff ist also dem glatten Tuch hygienisch überlegen, nimmt Bakterien leichter von der Hand auf und gibt sie schwerer an andere Tuchbenützer weiter.

Gemeinschafts-Handtücher können Krankheiten übertragen. Die Gefahr wächst mit der Benutzungsdauer. Die eben erwähnten Versuche haben einwandfrei bestätigt, dass im gemeinschaftlichen W.C. (d. h. W.C., die zu Gesellschaftsräumen gehören) das kleine, von jeder Person nur ein einziges Mal benutzte Handtuch anzustreben ist, wie man es übrigens in vielen Hotels und im W.C. der Eisenbahnwagen ethlicher Staaten bereits vorfindet. Ganz abzulehnen sind die Rollen-Handtücher, die sich übrigens oft in einem ekelhaften Zustand befinden. Wenn schon, dann lieber die individuell zu benützensden Papierservietten. Es gibt bereits Automaten, welche gegen Einwurf von 10 Pfennig ein Stofftuch, Seife und W.C.-Papier verabfolgen. (Hygienisch zweifellos eine ausgezeichnete Lösung, doch finden wir, dass man dem Gast diese finanzielle Belastung nicht zumuten darf, wobei wir, wohlverstanden, nicht den gewiss minimalen Betrag an und für sich, sondern das Prinzip im Auge haben.) Hygienisch sehr wertvoll sind die elektrischen Heissluft-Trockenapparate.

#### Zimmerbeläge.

Für jeden Gast sollte man ein frisches Frottierhandtuch vor das Bett legen. Die früher üblichen nichtwaschbaren Bettvorlagen sind unhygienisch. Unhygienisch ist ebenfalls die volle Ausnützung der Zimmerfläche durch einen Stoffteppich. Man findet solche Teppiche oft in feinsten Hotelzimmern, angeblich weil es die Gäste wünschen oder weil es die Hotelleitung für elegant ansieht. Man bedenke aber, was tagsüber alles auf einen solchen Teppich fällt und wie viele Mikroorganismen hier das Dasein fristen. Und man überlege, ob ein festliegender und schwer zu reinigender Teppich wirklich jeden Tag ausgiebig genug mit dem Staubsauger behandelt wird!

Vom hygienischen Standpunkt aus ist Linoleum- oder Gummibelag unbedingt vorzuziehen. Doch sind solche Beläge jeden Tag feucht aufzuwischen. Dieses feuchte Aufwischen soll beim Linoleum zudem keimtötend wirken. Werden ausnahmsweise blanke und glatte Linoleumflächen gewünscht, so nimmt man wachstartige Bonermasse. Die gewöhnlichen derartigen Massen wirken nicht desinfizierend auf das Linoleum. Aber neuerdings sind Bonermasse auf dem Markt erschienen, die durch Zusatz von Chloramin und Alkalysol eine desinfizierende Wirkung erhalten. Im allgemeinen ist gegenüber neuen Bonermassen Vorsicht am Platz. Das Wort „neu“ bezieht sich nicht etwa auf den Zustand, sondern auf die Markenbezeichnung. Durch schlechte Bonermassen können nämlich gesundheitliche Schädigungen eintreten, weil solche Massen gelegentlich zwecks guten Lösens der Grundsubstanz (d. h. der Wachstoffe) mit giftigen Stoffen durchsetzt werden, wie z. B. Tetrachlorkohlenstoff und Chloroform. Der Tierversuch zeigte bei solchen Bonermassen Gleichgewichtsstörungen, Narkose und Tod unter Lähmungserscheinungen. Vorsicht also vor schlechten Präparaten! Lüften nach dem Bonern schadet wohl nie.

#### Das Hotelbett.

Der Mensch bringt 1/3 seines Lebens im Bett. Das Hotelbett ist deshalb wichtig. Es soll nicht zu nahe am Fenster stehen. Metallbetten sind hygienischer als hölzerne. Man hat übrigens auch für Metallkonstruktionen längst ästhetisch schöne Formen gefunden. Das Bett soll flach sein, ohne grossen Kissenaufbau, so dass man sich ganz entspannt austrocknen kann. Diesen gleichen Grundsätzen entspricht übrigens die „Couche“, die Tages-Ruhestätte, die

bequemer ist als Chaiselongue und Sofa. Das Bett soll geräumig sein. Schwere Federbetten sind weder für Unter- noch für Oberbett geeignet. Als Unterbett ist die dreiteilige Matratze zu empfehlen, deren Stücke sich leicht lüften und sonnen lassen. Da die Teile unter sich auswechselbar sind, kommt es nicht so leicht zum Einbeulen des Mittelstückes. Die Oberbetten müssen der Jahreszeit angepasst sein. Im Winter Steppdecken, im Sommer wollene. Dazu für das Fussende — jedoch den Leib bedeckend — ein leichtes Federdeckbett, auch Plumeau genannt. Am einfachsten ist es, wenn die Oberbetten ganz von Bezügen eingeschlossen sind, so dass die direkte Berührung nicht in Frage kommt. In Deutschland haben sich die Betten-, Leder-, Polstermöbel- und Matratzenfabrikanten im Zusammenschluss bemüht, das Füllmaterial auf Sauberkeit und Keimfreiheit prüfen zu lassen, gestützt auf vom Reichsgesundheitsamt erlassene Regeln. Solches Material erhält dann ein Qualitätsabzeichen. Dieses Vorgehen ist sehr nachahmenswert. Denn es könnten sich pathogene Keime im Füllmaterial befinden, ebenfalls Milben, die man für Asthma verantwortlich macht.



Neuzeitlich beleuchtete Bar  
Die Lichtbalken (oberhalb der Durchbrüche) schaffen Stimmung. Ueberhaupt ist hier die Beleuchtung auf einen intimen Charakter eingestellt

#### Von der Zimmertemperatur.

Die Temperatur des Zimmers ist von Bedeutung für die Nachtruhe. Es ist nun sehr schwierig, die Temperatur eines Schlafzimmers, das gleichzeitig Wohnraum ist, richtig zu regulieren. Aber deshalb braucht man nicht oft grosse Fehler zu machen, wie es leider zutrifft. Diese Fehler liegen nicht etwa in ungenügender Erwärmung, sondern sind eher durch zu grosse Erhitzung bedingt. Das Thermometer an der Wand sollte in keinem Zimmer fehlen, denn das rein körperliche Empfinden ist kein zuverlässiger Massstab für die genügende und richtige Erwärmung (in den Bahnhöfen sind ja auch Thermometer, deshalb sind hier Streitigkeiten ausgeschaltet). Für Schlafzimmer ist die beste Temperatur 12—16 Grad. Wenn tagsüber sinnlos und ohne Kontrolle geheizt wurde, so glaubt man oft, abends durch Lüften und Schliessen der Radiatoren sehr rasch und auf einfache Weise die richtigen Temperaturverhältnisse erzielen zu können. Diese Ansicht ist aber grundfalsch, so gut man sie begreifen kann. Denn die Wände haben eben von der reichlichen Wärme aufgenommen und strahlen sie nachts aus. Die Aufspeicherungsfähigkeit solcher Wände ist ganz bedeutend. Backstein z. B. kann tausendmal mehr Wärme aufspeichern, als Luft. In der Unmittelbarkeit einer solchen Überhitzung „dörrt“ man aus! Zumal, wenn mit Dampf geheizt wird. Denn Dampfheizung bedingt eine relativ hohe Temperatur, bei welcher der sich auf den Radiatoren ablagernde Staub vom Verschleppen kommt. Es pflegen sich dann Reizungen der Schleimhäute einzustellen, Trockengefühle im Rachen, und Kopfschmerzen. Bei Warmwasserheizung, die mit höchstens 70 Grad arbeitet, stellen sich diese Nachteile nicht ein; doch kann auch hier, falls weit über das zulässige Mass geheizt wird, eine austrocknende Wirkung mit ähnlichen Symptomen vorkommen. Die Warmwasserheizung hat also entschieden ihre hygienischen Vorteile. Immerhin sind ihr punkto horizontale Ausdehnung Schranken auferlegt, es sei denn, dass man Umwälzpumpen installiere, um alle in ein und demselben Geschoss liegenden Radiatoren speisen zu können. Eine interessante Kombination ist die Verbin-

dung von Warmwasser- mit Dampfheizung, wobei an letztere die Gesellschaftsräume, Flure, W.C. usw. angeschlossen werden, während die Warmwasserheizung in erster Linie die Gästezimmer bedient. Für die Feinregulierung der Temperatur sind wohl elektrische Kontrollapparate unentbehrlich. Durch sachgemässe Bedienung der Heizung lassen sich die Brennstoffkosten sehr vermindern. Die richtige Regulierung und die richtige Bedienung der Heizung erfordert: Aufheizen in der Frühe mit möglichst hoher Temperatur und in kürzester Zeit, dann Absenken der Temperatur während der Entlüftungsperiode, nachher kurzes Aufheizen, Regulieren der Radiatoren entsprechend der Aussentemperatur, Abstellen der Heizung in den Nachtstunden.

#### Fenster, Helligkeit.

Kippflügel im obern Fensterteil sind sehr empfehlenswert, da sie längere Lüftung ohne Zugerscheinung ermöglichen, besonders wenn die Flügel mit seitlichen Backen versehen sind, so dass die eintretende Luft nicht direkt nach dem Zimmerboden

zuströmen kann. Ein Zimmer muss man auch tagsüber durch waschbare Gardinen oder durch Läden ganz verdunkeln können. Dunkle, ungenügend liegende Zimmer können durch hellen Anstrich sehr an Helligkeit gewinnen. Eine gelbe Tapete reflektiert z. B. 40% des auftretenden Lichtes, eine schwarze nur 4%.

Verschmutzte Glühlampen büssen sehr an Helligkeit ein. Deshalb darf die laufende Reinigung der Glühlampen nie vernachlässigt werden.

#### Von der Ruhe.

Rolläden und Doppelfenster dämpfen den Strassenlärm. Wenig nützlich in dieser Hinsicht die einfachen Fenster mit doppelter Verglasung. Der Strassenlärm ist in den letzten Jahren eher grösser geworden. Wenn nun auch der Lärm systematisch erforscht und bekämpft wird, so muss man doch nicht übersehen, dass der Autoverkehr von Jahr zu Jahr zunimmt. Deshalb darf man sich punkto Lärmbekämpfung keinen grossen Illusionen hingeben. Ein Grund mehr, für Neubauten ruhige Lagen zu wählen. Wir wiederholen, dass fast immer in unmittelbarer Nähe des Bahnhofes ruhige Seitenstrassen vorhanden sind.

Vom Eisenbeton- und vom Stahlskelettbau sollte man für Hotels absehen, da diese Materialien den Schall sehr gut leiten. Man sollte massives Mauerwerk für die Fassade wählen, um von der Strasse herrührenden Lärm und Erschütterungen tunlichst zu

dämpfen. Doppelfenster müssen gut und wirklich dicht verschliessen, sonst haben sie ihren Zweck verpasst. Desgleichen Doppeltüren. Fugen an Fenstern und Türen lassen beinahe die gesamte Schallmenge passieren.

Ohne das ganze Problem der Lärmbekämpfung aufzurollen, sei doch andeutungsweise auf interne Lärmquellen aufmerksam gemacht, wie Pumpen, Kühlmaschinen, Ventilatoren, Liftmotoren. Man wende sich vorkommendenfalls an gute ausgewiesene Spezialfirmen für Schallbekämpfung.

Verbindungsstüren zwischen den Gästezimmern sollten vermieden werden. Wenn doch nötig, so sollte auf das dichte Schliessen sehr Bedacht genommen werden. Es kommen dann nur Doppeltüren in Frage. Ein vor die Türe gestellter Schrank kann nicht als Schalldämpfer gesprochen werden. — Erhöhen Wandschränke die Helligkeit eines Zimmers? Das Problem ist unstritten. Der Verfasser behauptet, die Frage bejahen zu können, gestützt auf eigene Beobachtungen. Auf alle Fälle wäre es gut, die Tatsachen klar festzustellen, weil heutzutage das Bestreben nach vermehrtem Einbau von Wandschränken besteht. Knarrende Schranktüren und Bettgestelle sind besonders störend. Hat die Lichtsignalanlage auch die Klingel ersetzt, so muss man doch die Beobachtung machen, dass sich das Personal oft sehr laut unter sich verständigt oder beim Wecken und Schuhbesorgen unnötigen Lärm macht. Gar oft können Küchen- und Restaurationsbetrieb durch rein organisatorische Massnahmen geräuschloser gestaltet werden. Läufer sollten nicht nur in den Hauptkorridoren verlegt werden, sondern ebenfalls in den Gängen der Dienstzimmer und auf den Nebentreppen. Überhaupt dürfte auf die Ausstattung der Dienstzimmer im Hinblick auf darunter liegende Gästezimmer grösserer Wert gelegt werden. Schon mancher Gast war enttäuscht, wenn er im obersten Fremdengeschoss einquartiert war und nachts durch die Schritte in darüber liegenden Dienstzimmern gestört wurde.

Die Mittagszeit zwischen halb zwei und halb fünf Uhr sollte Ruhe wie die Nacht behandelt werden. Die Gäste sollten durch Anschläge und taktvolle persönliche Vorstellungen zur Ruhe und zur gegenseitigen Rücksicht ermahnt werden. Auf diesem Gebiet sind z. B. in Deutschland die christlichen Hospize vorbildlich vorgegangen und sie haben dadurch ihre Gästezahl sehr vermehrt. Leider sind es meistens gerade die empfindlichsten und ständig reklamierenden Gäste, die sich am wenigsten an das ungeschriebene Gesetz der Ruhe kehren, rücksichtslos pfeifen, singen und mit lauter Stimme sprechen.

Ohne redaktionell in irgend einer Weise Stellung zu nehmen, geben wir lediglich den Rat des Verfassers wieder, öffentliche Ruhestätten in den Hotels zu schaffen, d. h. Räume mit Chaiselongue und Waschgelegenheit auf Stunden zu vermieten.

Das Erstrebenswerte bleibt natürlich stets hinter dem praktisch Möglichen zurück. Regel aber sollte sein, die verfügbaren Mittel mehr für hygienische Zwecke aufzuwenden, als für Eleganz. Wenn auch das Hotel weder ein Sanatorium noch ein Krankenhaus ist, so handelt es sich doch um das Wohlbefinden des Gastes. Jeder Gast, der aus seinem gewohnten Alltagsleben herausgerissen wurde und in eine neue Umgebung kommt, steht natürlich dieser Umgebung, bzw. dem Hotelbetrieb, ganz besonders kritisch gegenüber. Das Vorbild einer zweckmässig und hygienisch eingerichteten Häuslichkeit kann im Hotel erreicht werden. Moderne Häuser sind übrigens längst mit dem guten Beispiel vorangegangen.

## Das Turmhotel von Sestrières

Vor 15 Jahren noch wäre der einen solchen Bau projektierende Architekt als verrückt erklärt worden. Heute denkt man anders. Andere Zeiten, andere Wege. Und gar oft sind diese vielverpönten neuen Wege gar nicht schlecht, weil sie neuen und berechtigten Ideen am besten Rechnung tragen. Ob das italienische Experiment anderswo wiederholt wird, weiss man nicht. Ob es tatsächlich die passendste Lösung darstellt, kann hier auch nicht untersucht werden. Aber Tatsache ist, dass am Colle di Sestrières, 2030 m über Meer, unmittelbar neben einem prächtigen Skigebiet und dicht bei der obern Drahtseilbahnstation, ein Unikum von Hotel geschaffen wurde und

zwar in der kurzen Zeit vom 21. Mai bis 5. Dezember 1932. Man denke sich ein Hotel in der Form eines runden Turmes von 56 m Höhe und 10 m Durchmesser. Man denke sich die normalen Etagenbegriffe weg, dafür einen einzigen Bodeneinbau, der allerdings schraubenlinienartig in zehn Windungen und in einer Gesamtlänge von 337 m vom Parterre bis zum flachen Turmdach verläuft. Dieser Bodeneinbau, der richtiger den Namen Rampe verdient, trägt die 182 Einbett-Aussenzimmer, die natürlich in der Aussenarchitektur wohl übereinander, jedoch nicht nebeneinander erscheinen, da, von unten an gezählt, jedes immer um etliche Centimeter höher liegt.

Um den natürlich auch kreisförmigen Lichtschacht herum verläuft der 1,25 m breite Umgang.

Die „N. Z. Z.“ hat in ihrer Mittagsausgabe vom 27. September den originellen treppenlosen Bau ausführlich beschrieben. Wir folgen dieser Beschreibung in unsern bisherigen und in den folgenden Erklärungen. Es handelt sich darum, den Winterspörlern zu billigen Preisen eine hygienische und bequeme, wenn auch nicht geräumige oder gar luxuriöse Unterkunft zu schaffen. Der Preis eines Zimmers beträgt pro Tag nur 11 Lire. Diese Zimmer sind 7 m<sup>3</sup> gross bei 2,20 m Höhe. Sie haben alle fließendes kaltes und warmes Wasser. Das Bett kann tagsüber leicht in einen Diwan verwandelt werden. Für die Böden hat man Gummibelag gewählt im Interesse einer guten Schall-dämpfung. Je zwei Zimmer können unter sich in Verbindung gebracht werden.

Das Flachdach, auf welches ein Lift führt, ist als Aussichtsterrasse ausgebaut. Unmittelbar darunter liegt der ringförmige Lese- und Spielsaal. In den beiden untersten Geschossen sind die Bäder, ein Abstellraum für Wintersportgeräte, Diensträume sowie ein für 200 Personen berechneter Speisesaal. Mit der Drahtseilbahnstation ist der Turm

## Die Kälteanlage im Grand Hôtel du Lac, Luzern

Diese von der „Autofrigor A.G.“ in Zürich ausgeführte Anlage hat zwar bereits ein Alter von etlichen Jahren hinter sich, darf jedoch immer noch als modern gelten. Ein Grund für uns, um sie an dieser Stelle eingehender zu beschreiben. Im Hinblick auf den Saisoncharakter des Unternehmens und den dadurch bedingten relativ grossen Personalwechsel musste Wert auf hohe Betriebsicherheit und einfache Bedienung gelegt werden.

Die ursprüngliche Anlage umfasste:

- 1 Kühlraum von 15 m<sup>3</sup> für die Resten und die kalten Speisen, plus 6 bis plus 8 Grad.
- 1 Kühlraum von 9½ m<sup>3</sup> für das frische Fleisch, Geflügel usw. Temperatur: plus 2 bis plus 4 Grad.
- 1 Kühlraum von 33 m<sup>3</sup> für Mineralwasser und Limonade, plus 6 bis plus 8 Grad.
- 1 Bierkeller, 24½ m<sup>3</sup>, plus 6 bis plus 8 Grad.
- 1 Anstichkeller, 10½ m<sup>3</sup>, gleiche Temperatur.

Dazu kamen die Einrichtungen, um täglich 40 Liter Fruchteis zu erzeugen und 100 kg Tafelsis. Später wurde das Hotel mit dem benachbarten Restaurant „Flora“ vereinigt, ferner wurde ein grosser Restaurationssaal geschaffen. Diese Verhältnisse in Verbindung mit dem Terrassenbetrieb der „Flora“ bedingten eine Erweiterung wie folgt:

- 1 Lager- und Anstichkeller für Bier, 33 m<sup>3</sup>.
- 2 Kühlbuffets, das eine 5½, das andere 6½ m lang.
- 1 Liqueurschränke.

Die erforderliche Kälteleistung wurde auf zwei Kompressoren von je 3000 Kalorien Stundenleistung verteilt. Diese Unterteilung ist durch den reduzierten Winterbetrieb be-

## Inferne Kehricht-Verbrennung

In Zürich hat man bekanntlich vor mehr als einem Vierteljahrhundert eine Kehrichtverbrennungsanlage eingerichtet. Man macht nicht nur den Kehricht unschädlich, sondern man erwirkt gleichzeitig die bewusste zweite Fliege, indem die Verbrennungswärme des Kehrichts unter einem Dampfkessel in Wirkung tritt und der auf diese Weise erzeugte Dampf zur elektrischen Kraftzeugung herangezogen wird.

Was sich im grossen erprobt hat, eignet sich unter gewissen Voraussetzungen ebenfalls im kleinen. In Schweden, bzw. in Stockholm, ist für Neubauten von mehr als vier Stockwerken die Kehrichtverbrennung bereits gesetzliche Vorschrift. Alle diese Häuser müssen mit einem Schacht versehen sein, der in jeder Etage eine gutverschliessbare Öffnung besitzt. Der Kehricht jeder Wohnung wird in die Öffnung geschüttet und gelangt durch den Schacht in den im Keller installierten Kehrichtvorratsraum. Von dort aus wird der Kehricht nach Bedarf dem Kessel zugeführt. Um die menschliche Hand für diesen wenig hygienischen Transport auszuschalten, kann er mechanisiert werden (Transportschnecke). Der Heizwert dieses Abfallmaterials ist gar nicht zu verachten. Er beträgt 1400—1500 Kalorien pro Kilo. Das reicht allerdings nicht an den Anthrazit heran (8500 Kal.) oder an die Rubrkohle (7600 Kal.), nicht einmal an Holz (3600 Kal.). Immerhin ist es gefundene Energie. Mit einem Nachteil ist allerdings zu rechnen: es geht nicht an, den Kehricht dem kohlen- oder ölgelagerten Kessel der Zentralheizung zuzuführen. Im letzten Fall sprechen technische Gründe dagegen, während bei Kohlenfeuerung der eingeleitete Kehricht das Heizmaterial zu einer kuchenartigen Schicht zusammenbacken

würde. Die Kehrichtverbrennung erfordert einen besonderen kleinen Kessel. Die Industrie hat bereits derartige Kessel erstellt und sie haben sich bis jetzt in Wohnkolonien im zehnjährigen Betrieb sehr gut bewährt. Diese Kessel können leicht auf Kohlenbetrieb umgestellt werden. Das ist sehr erwünscht, denn nicht immer hat man die notwendigen Kehrichtvorräte.

Auf alle Fälle verfügt man mit dieser Einrichtung über ein Mittel, um den Heizungsbetrieb eines Unternehmens wirtschaftlicher zu gestalten. Und es lohnt sich, im einzelnen Fall zu prüfen, ob und inwieweit der Betrieb verbilligt werden kann. Dazu ist es allerdings erforderlich, die Zahl der Heiztage und die Menge des jährlich anfallenden Kehrichts zu kennen. Die Beschaffenheit des Kehrichts spielt ebenfalls eine Rolle (in einem Etablissement können z. B. Obstabfälle überwiegen, in einem andern Verbundstoffe). Es ist klar, dass grüne Pflanzenabfälle sich nicht zum Verbrennen eignen (in den Kehrichtverbrennungsanlagen werden diese meistens zuvor ausgesehen). Man müsste also diesen Teil des Kehrichts wohl separat behandeln, ausgenommen ausserhalb der Saison, wo die sofortige Verbrennung ja nicht in Frage kommt. Unbedingt Berücksichtigung aller Punkte könnte sich in einen oder andern Etablissement eine wirtschaftlichere Gestaltung der Heizung ergeben. Die Frage ist der Prüfung wert. Nicht nur der separate Kessel ist anzuschaffen, sondern es ist ebenfalls der Schacht zu erstellen (er kann aus Steingutrohren von ca. 45 cm Innendurchmesser bestehen) und der Vorratsraum, der ein allseitig geschlossenes und mit Entlüftungrohr versehenes Reservoir aus Beton darstellt, durch eine auf der Innenseite ca. 30 cm hoch mit Blech

dingt (der Terrassenbetrieb, der ein Kühlbuffet, einen Liqueurschrank und einen Lager- und Anstichkeller für Bier umfasst, ist im Winter eingestellt). Im Sommer laufen dann beide Maschinen, während im Winter eine einzige genügt, die mit gutem Wirkungsgrad und folglich wirtschaftlich funktionieren kann. Jeder Kompressor arbeitet mit eigenem Solereservoir. Dicht neben dem Maschinenraum befindet sich der Kühlraum für die Resten und die kalten Gerichte. Er zerfällt in einen Vorräum und in eine Fleischkammer. Dem Tagesbedarf dient ein im Office untergebrachter Kühlschrank, der in verschiedene Fächer unterteilt ist, für Fisch, Milch, Butter, Getränke, um Geschmacksübertragungen zu vermeiden. Die Räume für die Kühlung von Bier und Mineralwasser sind ganz unabhängig, mit separatem Zugang. Die Anstichkeller sind vorgesehen, um gleichzeitig 8 Fässer für das Restaurant und 12 für die Terrasse anzupflegen. Die Kühlbuffets im Speisesaal und auf der Terrasse dienen zum Aufbewahren von offenem Wein und zum Kühlhalten von Mineralwasser. Die verschiedenen Weinsorten sind in verschiedenen Fächern logiert, wovon jedes auf die Temperatur gekühlt werden kann, die der betreffenden Weinsorte am besten dient. Jedes Fach kann separat bedient werden. Das gleiche gilt von den beiden Liqueurkühlern, die hinter den Buffets montiert sind.

Eine spezielle Pumpe fördert die Sole nach den einzelnen Räumen, wo sie zwecks Kühlung entweder Radiatoren durchfließt oder — in den Buffets und Liqueurschränken — eiserne und verzinnete Reservoire. Im Kühlraum für die kalten Speisen und in demjenigen für Mineralwasser sorgen Ventilatoren für die Lufterneuerung. Diese Luft wird nachher durch Kanäle noch den Bierkühlräumen zugeführt.

beschlagene Tür zugänglich. Gegen die Entnahmeseite hin muss der Boden dieses Reservoirs geneigt verlaufen. Im Reservoir selbst soll sich auch ein Wasserbehälter befinden, an den ein Schlauch angeschlossen werden kann. Wenn der Schachtschnitt flach und grösser ist, als der Querschnitt der Einwurföffnungen, so ist jede Material-

## Unterteilte elektrische Grossküchenherde

Die Ausmasse der elektrischen Grossküchenherde müssen sich den jeweiligen Betriebsverhältnissen anpassen. Immerhin wird eine gewisse Reserve da sein müssen, um bei eventuellen Zonenveränderungen die erzielten Anforderungen bewältigen zu können. Es ist natürlich besonders bei den heutigen Verhältnissen ungemünzt schwer zu entscheiden, ob eine Reserve nötig ist und wie gross sie sein muss. Um diesen Schwierigkeiten aus dem Wege zu gehen, hat man neuerdings eine Art Baukastenform geschaffen, bei der sich der Herd aus mehreren kompletten Einzelherden zusammensetzt. Reichen z. B. zwei solcher Einzelteile nicht mehr aus, so wird einfach ein drittel genau gleicher Teil hinzugefügt. Die einzelnen Teile werden miteinander verschraubt, so dass das Ganze einem vollständigen Einzelherd genau gleich sieht. Diese Unterteilung hat noch den Vorteil, dass das Einbringen der Einzelteile in die Küche viel bequemer vor sich geht als das eines kompletten Grossküchenherdes.

Auch die Einzelherde sind selbstverständlich so eingerichtet, dass sie den Bedürfnissen des Küchenbetriebes vollauf Rechnung tragen. Trotzdem ist ihre Bauart sehr einfach. So besteht z. B. jeder Teil aus einem Stahlskelett, das den 4 Kochplatten tragenden Oberteil und ein Bratrohr aufnimmt und aussen mit lackierten oder emaillierten Blechen verkleidet ist. Die Koch-

ablagerung im Schacht selbst ausgeschlossen. Unsere Leser werden bereits erraten haben, dass Metallabfälle ebenfalls separat zu behandeln sind und dass von einem sich im konkreten Fall ergiebigen wärmewirtschaftlichen Vorteil nicht nur die Heizung, sondern auch die Warmwasserversorgung profitiert.

platten haben zum Teil runde, zum Teil eckige Form und verschiedene Leistungsaufnahmen, und sind so angeordnet, dass der Koch alle Arbeiten in der richtigen Weise und wie er sie von anderen Herden her gewöhnt ist, ausführen kann. Es ist ja bekannt, dass Köche sich vielfach nicht gern an den elektrischen Herd heranmachen wollen, weil sie glauben, sich ein anderes Arbeiten angewöhnen zu müssen. Aus diesem Grunde befindet sich bei den beschriebenen Herden eine grosse längliche Platte, die mehr den Charakter einer Wärmeplatte trägt, nach der Ausgabe zugekehrt. Diese Wärmeplatte lässt sich unter Umständen in zwei quadratische Teile zerlegen, deren Beheizung in der gleichen Höhe wie die der runden Platten gewählt werden kann. In Ausnahmefällen, z. B. bei forciertem Betriebe, kann man sie dann auch als vollbeheizte Platte verwenden, während sie normalerweise mit der kleinsten Heizstufe als Wärmeplatte dient.

Die Unterteilung hat sich in der Praxis bestens bewährt. Mancher Hotelier, der bisher einen besseren Betrieb als schmutziger Sand in der Beschaffung eines Küchenherdes abstand genommen hat, ist gerade deswegen zum elektrischen Betrieb übergegangen, weil er zunächst mit wenigen Kosten die Einrichtung vornehmen konnte, ohne Gefahr laufen zu müssen, bei etwaigen Erweiterungen eine unzulängliche Einrichtung zu haben. T.

## Zuverlässiger und gut dichter Kellerbelag

Einem in „Organisation und Technik“ erschienenen Aufsatz entnehmen wir die nachstehenden Ausführungen.

„Ein guter Betonboden ist immer noch der beste Kellerboden. Wo sich der Beton nicht bewährt, dürfte der Fehler wohl nie am Beton liegen. Die Ursache dürfte vielmehr in mangelhafter Herstellung zu suchen sein, z. B. in der Verwendung von schmutzigem, grobem, mit Steinen vermischt Material. Hat aber ein guter Beton das erste Jahr überlebt, so kann man sich schon nach ein bis zwei Jahren sorglos um den Kellerboden entheben zu sein. Die Erstellung eines Betonbodens ist Spezialarbeit. Es ist nicht eine Sache, die man jedem Maurermeister anvertrauen kann. Man muss sich vielmehr an ausgewiesene Spezialisten halten. Es muss Klarheit darüber herrschen, dass der Boden eines Kellerebetriebes oder irgendeines Raumes, in welchem mit Flüssigkeiten gearbeitet wird, ganz besonders widerstandsfähig sein muss, namentlich wenn Weine und Fruchtsäfte in Frage kommen. Solche Flüssigkeiten enthalten bekanntlich Säuren, welche die einzelnen Bestandteile des Bodens teilweise zu lösen vermögen. Dann entstehen Risse, die sich vergrössern. Abgesehen davon sind die Risse wieder den Rollkarren noch den Bütteln zuträglich, die man über den Boden rollt oder schleift. Endlich sammelt sich in diesen Rissen Wasser, das sich rasch verunreinigt und der Kellerhygiene nicht förderlich ist.“

Die Dicke des Betonbodens richtet sich nach den Verhältnissen. Ist bereits ein fester Untergrund vorhanden, wie z. B. der Beton, Asphalt usw. so genügt eine Betonschicht von 7—8 cm. Im Notfall kann man sogar unter 7 cm gehen. Bei lockerem, lehmigem, aufgeschüttetem Untergrund muss man jedoch die Betonschicht wesentlich dicker machen.

Der Sand soll kernig, nicht lehmig und frei von grösseren Steinen sein. Die grösssten Sandkörner höchstens Erbsen- bis Haselnussgrösse haben. Oben gibt man auf den Sand eine 2—3 cm dicke feinere Schicht. Die grösssten Sandkörner dieser Schicht dürfen Getreidekorn-Durchmesser nicht übersteigen. Man verwendet am besten frisches, nicht knolligen, langsam ziehenden Portlandzement.

Jeder Sand muss gewaschen werden. Jeder Sand ist verunreinigt. Der Grad der Verunreinigung lässt sich leicht feststellen, indem eine Hand voll Sand in ein Glas Wasser geworfen wird. Die schmutzigen Verunreinigungen treten dann in Erscheinung. Die Kosten des Sandwaschens werden durch Ersparnis an Zement reichlich aufgewogen. Man kann annehmen, dass gut gewaschener Sand in der Mischung 1 bis 9 eines besseren Betones ergibt als schmutziger Sand in der Mischung 1 bis 10. Das Waschen des Sandes kann auf sehr einfache Weise erfolgen und rasch vor sich gehen. Eine ca. 60 cm breite Rinne mit Latteneinbauten zur Zickzackführung des Wassers kann gute Dienste leisten. In das Wasser wird der Sand in kleinen Portionen geworfen. Das gute Material bleibt liegen, die Verunreinigungen werden vom Wasser fortgeschwemmt. Das Mischen des Betons hat gründerlich zu erfolgen. Das Mischungsverhältnis ist dagegen mehr Sache des Maurermeisters. Doch ist zu sagen, dass eine Mischung von einem Teil Zement und 5—7 Teilen Sand oder feinem Schotter einen sehr guten Beton für die unterste Schicht ergeben; für die obere und feinere Schicht empfiehlt sich ein Mischungsverhältnis von 1:1 bis 1:2. Der Beton muss unbedingt an ein und demselben Tage fertiggestellt werden, damit sich alles zu einer kompakten Masse vereinigen kann. Das Legen der unteren Schicht geschieht in üblicher Weise, wobei auf ausgiebiges Stampfen zu achten ist. Nach dem Auftrag der feineren obersten Schicht und nachdem diese gut geebet und gestampft ist, beginnt die Fertigstellung.

Bei der Anlage von Kellerböden ist für guten Abfluss des Wassers zu sorgen. Es ist für die richtige Erhöhung zu sorgen und gleichzeitig für genügende Ablaufrinnen. Gewöhnlich wird die Lösung in einem erhöhten Mittelgang und beidseitigen Ablaufrinnen gefunden, doch ist in jedem Fall eine Anpassung an den Raum erforderlich. Befinden sich Sammelgruben im Keller, so sind sie ebenfalls auszumauern, soweit die Seiten in Betracht kommen. Am besten ist es immer, wenn in solchen Gruben eine Pumpe installiert wird, die alle zwei bis drei Tage das Wasser wegschafft, bevor es riechen anfängt, denn der Geruch könnte sich auf die aufbewahrten Produkte übertragen.“

## Technischer Fragekasten

**Frage Nr. 115: Schweiz. Radioausstellungen.** An Herrn G. in U. Sie machen uns einen Vorwurf, weil wir die Berliner Funkausstellung näher würdigen, aber keine Zeile über die verschiedenen schweizerischen Radioausstellungen und über die Fortschritte im einheimischen Apparatebau schreiben. Wir können Ihnen nur sagen, dass wir zu keiner einzigen dieser Ausstellungen eine Einladung erhielten und deshalb auch keine Verantwortung haben, über diese Veranstaltungen zu berichten. Als man vor bald zehn Jahren die erste schweizerische Sendestation eröffnete, wurde in den Eröffnungsreden betont, welches grosses Interesse die Hotellerie am Rundfunk habe. Damals wusste man uns noch zu finden. Heute scheint man die Zusammenhänge nicht mehr zu kennen, obschon wir die Leser laufend und besser über die Fortschritte im Rundfunk orientieren, als manche Tageszeitung. Nun ist es ja richtig, dass wir auch nicht in Berlin waren und uns für die Berichterstattung auf andere Organe stützen mussten. Im Inland aber sind die Verhältnisse anders. Da dürfen wir wohl die Orientierung aus erster Quelle erwarten, besonders wenn Ausstellungen an den Wohnstätten unserer Redakteure und zuständigen Mitarbeiter stattfinden. Wir stehen mit solchen Klagen nicht allein. Es liesse sich ein langer Leitartikel damieren haben, jedoch gerne die einheimischen Fachorgane immer und immer wieder auf ausländische Quellen angewiesen sind.

**Frage Nr. 116: Spuckbecken.** An Verschiedene. — Waschtische mit abgeteiltem schmalen Spül- und Spuckbecken werden neuerdings auch in farbiger Ausführung erstellt. Für jene Betriebe, die bereits fließendes Wasser in den Kellern haben, jedoch gerne die Hygiene des separaten Spül- und Spuckbeckens erzielen möchten, hat nun die Technik ein derartiges Becken geschaffen. Es hat die gleiche Auslegung

wie der Waschtisch, ist jedoch nur etwa 25 cm breit und kann also nachträglich leicht und billig neben dem vorhandenen Waschtisch installiert werden, letzteren hygienisch sehr vorteilhaft ergänzend. Allerdings muss die durch das separate Becken erzielte Hygiene (sei nun das Becken mit dem Waschbecken zusammengebaut oder stelle es eine Sonderausführung dar) nicht überschätzt, d. h. nicht mit 100% eingesetzt werden. Denn auch hier ist der Faktor Mensch ausschlaggebend. Was nützt das separate Becken, wenn der Gast keinen Gebrauch davon macht, bzw. für das Spülen und Spucken nach wie vor das Hauptbecken benützt? Aber wenn auch nur 50% der Gäste von der Einrichtung Gebrauch machen, so ist schon viel erreicht und der Rest dürfte sich in etlichen Jahren die erforderliche zusätzliche Erziehung wohl auch aneignen, bis auf den überall zu beobachtenden, aber verschwindend kleinen Teil.

**Frage Nr. 117: Unzerbrechliche Trinkgläser.** An Herrn K. in L. — Vielleicht könnten Ihnen die Erzeugnisse dienen, die wir kürzlich auf der Wiener Messe sahen. Ausserlich sind die Gläser von normalen gläsernen Ausführungen gar nicht zu unterscheiden. Die praktische Unzerbrechlichkeit wurde im Stand dadurch demonstriert, dass man die Gläser auf mechanischem Wege ununterbrochen aus ca. 80 cm Höhe auf eine Tischplatte fallen liess. Man schlug mit solchen Gläsern sogar Nägel ein. Diese sogenannte „Dura“-Ausführung ist nach unsern Feststellungen bisher nur für die bekannten dickwandigen Wassergläser geschaffen worden. Bei dieser Gelegenheit möchten wir Ihnen noch sagen, dass seit einiger Zeit Bakelit in glasklarer Form erzeugt wird, und es dürfte kaum lange dauern, bis Bakelit-Gefässe erhältlich sind, die sich ausserlich vom Trinkglas in Farbe und Form nicht unterscheiden lassen.

### Action de secours et PAHO

Nous rappelons encore une fois aux membres de la S.H.H. qu'avec le 31 octobre 1933 expire le délai imparti aux hôteliers qui veulent demander à être mis au bénéfice de l'action de secours de la Confédération en faveur de l'industrie hôtelière pour se faire recevoir dans la Caisse paritaire d'assurance-chômage des employés d'hôtel (PAHO). Il ne s'agit pas seulement de l'action de secours financière, mais aussi de l'action de secours juridique, en vertu de l'arrêté fédéral du 30 septembre 1932 sur la procédure de concordat hypothécaire hôtelier. L'inscription à la PAHO avant le 31 octobre prochain est une condition préalable indispensable pour pouvoir solliciter cette protection juridique spéciale à l'hôtellerie. On peut se procurer des formulaires d'inscription à l'administration de la Caisse paritaire d'assurance-chômage pour l'hôtellerie, Gartenstrasse 46 à Bâle, ou auprès de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, case postale Fraumünster, Zurich.

### La statistique du tourisme

En exécution d'une décision de l'Assemblée fédérale du 12 avril dernier, le Conseil fédéral a approuvé une ordonnance en vertu de laquelle il appartiendra à l'Office fédéral de statistique d'établir une statistique régulière des personnes descendues dans les hôtels, auberges, pensions d'étrangers et établissements de cures. La statistique peut s'étendre aussi à d'autres entreprises telles que: appartements de vacances, instituts d'éducation, pensionnats, foyers, asiles de nuit, etc. L'Office fédéral de statistique peut charger les offices cantonaux et communaux ou des organisations intéressées au tourisme de faire les relevés nécessaires. Ces relevés doivent comprendre le nombre de personnes ayant passé la nuit dans l'établissement, le nombre des nuits et le nombre des lits occupés. Quiconque loge des visiteurs contre paiement a l'obligation de faire le relevé indiqué et de le transmettre, à la fin de chaque mois, à l'Office fédéral de statistique ou à tout autre office compétent. Le relevé doit être établi au plus tard jusqu'au 5 du mois suivant. Cette ordonnance entrera en vigueur le 1er novembre 1933.

### Caisse paritaire d'assurance-chômage pour l'hôtellerie PAHO

(Communiqué de la présidence de la Caisse)

Dans sa réunion du 17 octobre à Berne, le comité de la Caisse paritaire d'assurance-chômage pour l'hôtellerie a pris connaissance du rapport de l'office de gestion sur l'état des membres et des fonds. Le nombre des patrons affiliés s'est élevé à 406 et celui des employés à 3024. Avec un total de recettes de 162.000 fr. et un total de dépenses de 93.000 fr., l'excédent des recettes atteignait environ 69.000 francs. Le fonds de création, fourni comme on le sait par la S. S. H. (60.000 fr.) et par l'U. H. (10.000 fr.) est ainsi demeuré presque intact. On prévoit qu'au 1er avril 1934, après le chômage des mois d'hiver qui charge plus particulièrement la Caisse, il restera encore un actif de 48.000 francs.

Parmi les assurés, 384 (14%) ont été secourus jusqu'à présent, dont 100 ont reçu le maximum des indemnités journalières. Les cas d'indemnisation de chômage se répartissent comme suit d'après les professions: cuisiniers 196, portiers 93, sommeliers 56, bureau 19, personnel auxiliaire 20.

La grande majorité des cantons ont reconnu la Caisse.

L'organisation de la Caisse d'assurance-chômage pour l'hôtellerie a été assumée en son temps par la Société suisse des hôteliers, qui a bien voulu mettre à disposition pour la gestion de la caisse son Bureau de placement et notamment le chef de ce

service, M. Wernli. Cette mesure n'avait toutefois qu'un caractère provisoire. La S. S. H. a dénoncé pour la fin de l'année son contrat de gestion. On a décidé en conséquence de gérer la caisse, à partir du 1er janvier 1934, avec son propre personnel, sous la direction de M. O. Müller, qui s'est mis au courant de cette tâche comme aide de M. Wernli. *Le siège de la Caisse demeurera à Bâle.* La nouvelle adresse sera communiquée en temps utile aux intéressés.

Les représentants de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, le président de la Caisse et les représentants des employés, après un débat approfondi, ont acquis une opinion plus optimiste de la vitalité de l'institution. Des chiffres fournis par l'Office fédéral précité sur le développement d'autres caisses d'assurance-chômage depuis 1924 donnent des renseignements encourageants sur cette œuvre éducative de prévoyance effective et de solidarité pour les mauvais jours. D'après une lettre de l'Office susdit à la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, le recrutement des travailleurs pour l'assurance-chômage dans d'autres branches d'activité s'est aussi heurté au début à une forte résistance.

Etant données les expériences faites par d'autres caisses analogues, l'Office fédéral attend avec certitude un développement progressif de la PAHO. La valeur d'une Caisse paritaire permettant le *changement de domicile à volonté* est certainement considérable pour l'industrie hôtelière.

Les critiques formulées dans les milieux des employés d'hôtels sur l'insuffisance des prestations de la caisse en cas de chômage ont fait prendre au comité la décision de créer *trois classes d'assurés au lieu d'une*, avec les primes mensuelles et les indemnités journalières suivantes: La *première classe* équivaudra à la classe unique actuelle, avec deux francs de prime mensuelle (1 fr. pour les patrons et 1 fr. pour les employés) et une indemnité journalière de 2 fr. 50 pour les employés seuls et de 4 fr. pour les employés ayant des charges de famille. Dans la *deuxième classe* nouvelle, les patrons payeront encore un franc par mois et par employé assuré et les employés 2 fr. 50. L'indemnité journalière sera portée à 4 fr. pour les employés et à 6 fr. pour les employés ayant des charges de famille. Pour la *troisième classe*, les chiffres ne pourront être établis qu'après la fixation du maximum de l'indemnité journalière, qui sera effectuée au Palais fédéral au cours des prochaines semaines. On fera connaître le plus tôt possible aux intéressés le montant des primes et des indemnités dans cette classe.

*En attendant, un pressant appel est adressé aux patrons comme aux employés de l'hôtellerie qui ne font pas encore partie de la Caisse, pour les inviter à s'y faire recevoir et à réaliser dès maintenant ce qui plus tard sera certainement regardé comme une chose toute naturelle. La crise, qui malheureusement menace d'être durable, tantôt avec des signes de décroissance, mais tantôt aussi en s'aggravant, demande des mesures de défense également durables contre ses conséquences.* L'une de ces mesures est l'assurance contre le chômage. Si on lui a donné dans l'hôtellerie un caractère paritaire, c'est pour se conformer aux principes spéciaux de notre économie nationale.

### Tourisme germano-suisse

Un sociétaire de la Suisse centrale nous faisait observer dernièrement qu'il ne faut pas s'attendre à une amélioration sensible du mouvement touristique d'Allemagne en Suisse aussi longtemps que les autorités du Reich interdiront ou désapprouveront les voyages et les vacances à l'étranger des fonctionnaires et employés de l'Etat, lesquels représentent le plus fort contingent des touristes qui nous viennent du nord.

Même si l'autorité n'interdit pas formellement et officiellement la sortie du pays de son personnel et se contente de faire savoir qu'elle ne la voit pas de bon œil, cela équivaut à une interdiction, car on connaît la discipline qui règne maintenant chez nos voisins du nord.

Ces justes remarques sont dictées par les expériences faites en Suisse au cours de l'été dernier et elles répondent parfaitement à la réalité. Au début de la saison, le Reich a pris des mesures incompatibles avec les dispositions touristiques de l'accord économique germano-suisse. Les autorités suisses compétentes ayant fait des représentations à Berlin à ce sujet, le gouvernement allemand a promis d'abroger ces mesures, notamment l'interdiction formelle aux employés et fonctionnaires de l'Etat de passer leurs vacances à l'étranger, et d'aviser les instances subalternes d'avoir à se conformer à l'accord précité. Mais ces instructions ont été données trop tard pour produire pleinement leurs effets déjà pendant la saison d'été. D'autre part, elles ont été impuissantes à modifier la forte pression morale qui s'exerce en Allemagne contre les voyages à l'étranger. Peut-être que l'état de choses s'améliorera quelque peu ultérieurement et que l'on finira par supprimer le système des autorisations de sortie pour les fonctionnaires et employés de l'Etat, mais rien n'est certain à cet égard.

Nous aurons quelques indications là-dessus quand nous connaîtrons les résultats des pourparlers économiques germano-suisse actuellement en cours. Nos négociateurs ont en mains des armes excellentes, s'ils veulent bien s'en servir. Nous n'aurions par exemple qu'à répondre du tac au tac aux mesures allemandes concernant le mouvement touristique et à appliquer à la sortie des Suisses en Allemagne exactement les mêmes mesures que le Reich prend à l'égard de ses nationaux, sans parler d'autres dispositions restreignant nos énormes importations de denrées et de marchandises germaniques. La petite Suisse, en effet, fournit à la grande Allemagne des touristes presque aussi nombreux que les Allemands venant en Suisse. Il ne faut pas perdre de vue en outre que les Allemands sont soumis au régime des restrictions dans l'exportation des devises et dépensent le moins possible en Suisse, tandis que les Suisses, libres d'emporter autant d'argent qu'ils le trouvent bon, dépensent largement en Allemagne.

En tout cas, il faut que la situation touristique réciproque entre les deux pays s'éclaircisse. Autrefois le tourisme allemand en Suisse fournissait à notre économie nationale une certaine compensation pour nos importations massives de produits allemands et aussi pour le tourisme suisse en Allemagne. Maintenant tout est modifié. Il n'est pas équitable et notre économie nationale ne peut pas supporter que l'Allemagne retire tous les bénéfices des rapports de commerce et de tourisme entre les deux Etats.

### Réflexions sur la saison

Chacun sait que la saison d'été de 1933 n'a guère été satisfaisante au point de vue de l'affluence de la clientèle dans la plupart de nos villes et de nos stations de villégiatures ou de cures et qu'elle l'a été encore beaucoup moins au point de vue du rendement financier.

Deux facteurs importants de réussite, le beau temps et l'abaissement des tarifs ferroviaires, se sont manifestés trop tard. L'hôtelier n'y pouvait rien et c'est lui qui a souffert quand même, comme c'est lui qui a souffert de tous les égoïsmes nationaux, des demi-fermetures de frontières, des mesures draconiennes contre l'exportation des devises, du renchérissement artificiel du coût de la vie, de tous les phénomènes qui accompagnent la crise. Cette année aussi, l'industrie hôtelière, d'une manière générale, a végété tant bien que mal, plutôt mal que bien.

On se laisse trop facilement éblouir par le nombre des arrivées ou celui des nuitées indiqué dans les statistiques. Il faudrait faire une distinction dans ces recensements de clients et de nuits de logement. Car il est clair que si la grande majorité des visiteurs payent moins de dix francs de pension, le rendement financier ne peut pas être comparé à celui des époques normales où une très forte proportion d'hôtes payent les prix supérieurs. Tant que les statistiques ne feront pas cette distinction, elles induiront en erreur tous ceux qui ne sont pas au courant des choses, et le grand public en tout premier lieu.

Il en est de même en ce qui concerne la statistique des entrées d'automobiles étrangères. Ces voitures sont chaque année plus nombreuses, mais combien ne font que transiter ou ne font chez nous qu'une rapide randonnée sans être de grand profit pour l'hôtellerie. Le camping prend pied aussi en Suisse, favorisé par l'Automobile-club, qui lui assure déjà des emplacements réservés. Il faudrait établir dans chaque station une statistique des autos combinée avec le rendement hôtelier de l'automobilisme, comme on la dresse à St. Moritz, pour avoir de la situation une idée un peu exacte.

Le client qui nous vient en auto comme celui qui nous vient en chemin de fer ne sont plus en général de la qualité financière des clients d'avant-guerre. Un grand nombre d'anciens riches sont maintenant de nouveaux pauvres, par suite de la dépréciation des monnaies nationales et de la crise qui diminue les revenus des domaines, des fabriques et du commerce. Nos visiteurs appartenant maintenant surtout à la petite bourgeoisie, aux classes moyennes du commerce, au personnel de l'Etat ou des entreprises privées et même à la classe ouvrière. Et nous voyons cette chose anormale que d'un côté le capital investi dans l'hôtellerie réclame, à cause des risques, des intérêts beaucoup plus élevés que pour les autres placements, tandis que d'autre part le rendement hôtelier, même avec une certaine affluence de clientèle, diminue dans des proportions inquiétantes en raison de la nature modifiée des hôtes et de la pression qu'ils exercent sans aucune gêne sur les prix. A première vue, il semble que les affaires marchent; elles ne marchent pas du tout en réalité, parce qu'on calcule mal et qu'on travaille sans bénéfice. On s'est donné beaucoup de peine et à la fin de la saison, toutes dépenses réglées, on se trouve devant une caisse vide ou à peu près.

M. E. P.-L. écrivait dernièrement dans la *Feuille d'avis de Montreux*:

«Le grand mal vient de la brièveté des séjours. On ne reste plus quatre semaines en un endroit à regarder tranquillement les montagnes et à faire de sages petites promenades. Quelques jours suffisent à la génération présente pour explorer en vitesse les beautés d'une région. Plusieurs localités bénéficient sans doute du passage de ces touristes pressés, mais aussi la frontière est vite atteinte. La Suisse entière ne suffit pas à l'ambition de ces brûleurs de l'espace; ils demandent encore à voir les lacs italiens, Venise et les Dolomites, Munich ou Paris, le Rhin et Heidelberg avant de terminer leurs brèves vacances.

«Beaucoup de ces hôtes sont organisés en sociétés de voyages, ce qui diminue les frais et épargne la fatigue des préparatifs. L'esprit collectif règne sur toute la ligne. On simplifie tout, en sacrifiant le confort au bon marché et à la vitesse. Ces sociétés nous arrivent maintenant en cars, surtout de l'Allemagne. Le nombre d'autocars allemands à 30 et 40 places qui ont traversé notre pays depuis le mois de mai a été tout simplement phénoménal. Les uns ont recherché les lieux classiques: lac des Quatre-Cantons, Interlaken, un peu moins le Léman. D'autres, la moitié certainement, n'ont fait que transiter pour se diriger sur la Ville éternelle. Les agences étrangères ont fait de brillantes affaires. Elles ont organisé

cees immenses randonnées chaque semaine. Souvent trois ou quatre cars Berlin-Rome, Breslau-Rome se suivent. Les habitants de ces grosses machines ont vécu du contenu de leurs sacs et n'ont acheté chez nous que des boîtes de conserves. Souvent ils ont couché dans l'auto ou au bord de la route, au coin d'un bois. La plus stricte économie était pratiquée et bien des régions de notre pays ont eu comme seul bénéfice de ces passages une route ravagée et l'odeur de benzine laissée par les joyeux passants. »

Ajoutons qu'un lecteur de la *Feuille d'avis de Montreux* a cru bon de rectifier: l'Etat, grâce à l'impôt sur la benzine, a trouvé son compte même à ces voyages de transit. La consommation d'essence d'une de ces grandes voitures, pour un parcours de cent kilomètres, rapporte 8 fr. 50 à la Confédération! Voilà qui sauve notre balance commerciale! Mais si la Confédération renchérit encore la benzine, on l'achètera ailleurs et notre fisc ne gagnera pas même ses fameux 8 fr. 50. Et les cantons auront toujours à supporter les grosses dépenses de réfection des routes.

De toutes façons, on le voit, la situation est extrêmement difficile. On a dit que l'hôtellerie sera sauvée quand la Suisse reverra des visiteurs en aussi grand nombre qu'avant la guerre. Cela n'est pas du tout exact. La saison d'été de 1933 a démontré indéniablement que le nombre ne suffit absolument pas; il faut encore la *qualité*, il faut le client qui ne lésine pas sur la dépense.

Et il serait sage, pour l'avenir, de restreindre la propagande dans les pays qui nous envoient une clientèle avare de ses deniers, une clientèle donnant parfois plus à perdre qu'à gagner, et de consacrer l'argent ainsi économisé à intensifier d'autant nos efforts dans les pays qui nous fournissent des hôtes à la bourse mieux garnie.

### Association vaudoise des intérêts touristiques

Sous la raison « Association vaudoise des intérêts touristiques », il s'est constitué à Lausanne une association ayant pour but la défense des

intérêts touristiques des stations vaudoises climatiques, balnéaires et thermales, de séjour et de sports par le groupement de leurs sociétés de développement, associations d'intérêts, sociétés d'utilité publique, syndicats d'initiative et organisations similaires.

Les groupements touristiques des stations suivantes ont déjà adhéré à cette association: Lausanne, Vevey, Montreux, Villars-Chesières-Arveyes, Bex-les-Bains, Leysin, Château-d'Oex, Les Diablerets, St-Cergue, les Avants et Gion.

L'adhésion des autres stations vaudoises est attendue. Le comité a été constitué de la manière suivante: Président, M. Ad. Haerberli (Lausanne); vice-président, M. A. Gull (Montreux); secrétaire, M. R.-A. Alblas (Montreux); membres, MM. Delapraz (Vevey), Lendi (Villars), Auberson (St-Cergue), E. Faillietaz (Lausanne).

Le siège du nouveau groupement est à Lausanne, au siège de l'Association des intérêts de Lausanne.

L'Association vaudoise des intérêts touristiques (AVIT) se propose de déployer une grande activité déjà pour la prochaine saison d'hiver et d'autre part pour 1934, dans le but de ranimer et d'intensifier le mouvement touristique dans le canton de Vaud.

### A Lausanne

Nous indiquons dans notre rubrique du trafic et du tourisme les résultats obtenus par l'hôtellerie lausannoise pendant le troisième trimestre de cette année. On y constate une belle avance en août sur l'année passée et une avance légère en septembre, mais un recul sensible en juillet. On peut préciser cependant qu'en juillet les hôtels de premier rang ont accusé un progrès de 7,50% dans l'occupation moyenne. L'augmentation de septembre n'a porté que sur les maisons de deuxième rang.

Dans un entretien accordé à M. Ernest Naef, correspondant lausannois de *La Suisse*, de Genève, le secrétaire général de l'Association des intérêts de Lausanne, M. Em. Faillietaz, a déclaré que ces constatations sont encourageantes.

Nous extrayons de l'article intéressant de M. Naef les autres renseignements suivants:

La Semaine de la Plage organisée par l'Association des intérêts de Lausanne à la fin du mois d'août a eu une réussite complète. Le dernier dimanche, par exemple, on a enregistré 2 000 entrées. Le succès de cette expérience engage à la répéter l'an prochain. La Semaine du Golf a dépassé toutes les espérances et a réuni plusieurs centaines de participants. Le match officiel France-Suisse a été un brillant événement sportif. L'A. I. L. a contribué aussi à l'organisation du Congrès international du Rotary, qui a attiré à Lausanne plus de 800 personnes. Comme propagande pratique à l'étranger, le groupe de 25 rhétoriciens lausannoises a été très remarqué aux Fêtes du Rhône à Marseille.

Le programme pour 1934 sera très prochainement élaboré. L'Association des intérêts fera

un effort particulier pour les Fêtes du Rhône, qui auront lieu à Lausanne probablement à la fin de juin. On prévoit pour ces trois jours de nombreuses festivités, cortèges et représentations théâtrales, un salon-exposition rhodanien et un congrès, peut-être une grande fête populaire qui serait absolument nouvelle en Suisse. Pour l'été 1934, on envisage une réédition de la Semaine de la Plage et diverses autres manifestations de détail dont le programme n'est pas encore arrêté. Pour l'hiver prochain, l'A. I. L. organise différentes manifestations mondaines, dans le but de prouver aux étrangers que Lausanne, même par le mauvais temps, peut occuper agréablement leurs heures de loisir. Il est question d'un tournoi de bridge avec challenge, d'un tournoi de ping-pong inter-pensionnats et d'un grand bal de gala de caractère international. Toutes ces distractions seront préparées et surveillées par un spécialiste de la partie.

Le 25 octobre, l'A. I. L. a ouvert dans ses bureaux une exposition rétrospective de matériel de propagande, comprenant des affiches, des prospectus et de superbes photographies.

### Chronique viticole romande

Voici les renseignements que nous avons pu recueillir la semaine dernière sur les prix pratiqués dans le commerce des vins nouveaux:

Au *Vully*, la commune de Constantine a vendu sa récolte 1 fr. 23 le litre de vendange. A *Grandson*, la récolte communale a été adjugée en divers lots autour de 100 fr. la gerle de vendange. Le prix officiel est à partir de 1 fr. 50 le litre de moût. Les cafetiers d'*Orbe* ont fixé le prix du nouveau à 2 fr. 20 le litre (2 dl. 50 c., 3 dl. 70 c., demi-litre 1 fr. 10). Le vin vieux est vendu dans les cafés 2 dl. 45 c., 3 dl. 65 c., le demi-litre 1 fr. et le litre 2 fr. Ces prix, qui servent de base à toute la région, entrent en vigueur le 1er novembre. Le litre de moût se vend à partir de 1 fr. 20.

A *Nyon*, les prix du litre de moût s'établissent entre 1 fr. 25 et 1 fr. 30, à *Begnins* dès 1 fr. 40, à *Mont et Féchy* de 1 fr. 40 à 1 fr. 50, à *Bongy* dès 1 fr. 50, à *Aubonne* dès 1 fr. 40. L'Association des producteurs du district de *Morges* a récolté 300.000 litres de moût au lieu de 500.000 litres l'année passée. A *Morges*, les prix du litre de moût varient de 1 fr. 30 à 1 fr. 40. La Cave coopérative vend à partir de 1 fr. 50. Les cafetiers de *Morges* vendront le nouveau 2 fr. 40 le litre et le vin vieux 2 francs.

Dans la région *Lausanne-Villeneuve*, les producteurs demandent pour le litre de vendange, à *Pully* dès 1 fr. 30, à *Lavaux (Lutry)* de 1 fr. 40 à 1 fr. 50, à *Rieux* dès 1 fr. 50, à *Epesses* de 1 fr. 60 à 1 fr. 80, à *Rivaz* dès 1 fr. 60, à *Saint Saphorin* dès 1 fr. 60, à *Vevey-Montreux* dès 1 fr. 40. Les crus de *Villeneuve*, *Aigle* et *Yvorne* se traitent plus tard. La récolte d'*Ollon* se vend dès 1 fr. 40. Les vendanges des vignes de l'*Hôpital* de *Vevey* ont été achevées en deux jours et demi. Elles ont produit 12.333 litres seulement. Il faut remonter jusqu'en 1913, où l'on récolta 12.593 litres, pour trouver une année aussi déficitaire. En 1910, on n'avait récolté que 4386 litres, mais

en 1922 on récolta 146.209 litres. La moyenne pour les seize dernières années est de 71.635 litres. La commune de *Chardonne* a vendu sa récolte de 1 fr. 35 à 1 fr. 50 le litre de vendange, ce qui correspond à 1 fr. 75 le litre de moût.

En trois jours, toute la récolte du bout du lac (*Tréignin de Villeneuve*) a été rentrée. La moyenne de cette année est de 80 à 100 litres le fossier, alors qu'il faudrait un minimum de 200 litres pour se tirer d'affaire. La qualité est confirmée par la sonde, qui a atteint jusqu'à 85 degrés. La récolte de la commune d'*Yvorne* s'est vendue 1 fr. 63 le litre de vendange, celle de la *Société de l'Union à Yvorne* 1 fr. 66 et celle de la *Société des Mousquetaires* 1 fr. 90. A *Aigle*, la récolte du Clos des Mousquetaires, propriété de la Société des tireurs de la bourgeoisie d'*Aigle*, s'est vendue 1 fr. 90 le litre de vendange prise au bas de la vigne.

La société de développement de *Martigny* a décidé d'organiser une Foire des vins du Valais. Elle aura lieu pour la première fois en juin 1934 et sera combinée avec une Semaine gastronomique.

### L'hôtellerie suisse en septembre 1933

Les données recueillies par l'Office fédéral du travail sur le degré d'occupation dans l'hôtellerie suisse en septembre 1933 proviennent de 1170 entreprises avec environ 80.000 lits. Etaient en exploitation au milieu de septembre 868 hôtels compris dans la statistique, avec 52.510 lits de clients et à la fin du mois 797 établissements avec 45.628 lits.

L'occupation moyenne dans les hôtels ouverts était de 35,6% au milieu de septembre et de 30,1% à la fin. A ces deux dates, le pourcentage d'occupation moyenne avait été de 33,1 et 28,8 en 1932, de 40,9 et 32 en 1931, de 46,5 et 37,5 en 1930, de 46,7 et 39,5 en 1929.

Au milieu et à la fin de septembre, l'occupation moyenne était respectivement de 8 et de 5% supérieure à celle de l'année passée aux mêmes dates. Mais elle était de 24% inférieure à celle de septembre 1929.

L'augmentation du nombre des hôtes par rapport à l'année dernière s'est manifestée spécialement au milieu de septembre dans les cantons de *Berne* et du *Tessin*. Les cantons de *Lucerne*, de *Vaud* et du *Valais* accusaient aussi des chiffres d'occupation légèrement supérieurs à ceux de septembre 1932, tandis que le canton des *Grisons* avait des résultats inférieurs à ceux

**RIVINIUS**  
H. RIVINIUS & CO ZUERICH  
PAPIERS POUR HOTELS

verwenden sie unbenützte räume gewinnbringend durch einrichten einer modernen BAR wir sind spezialisten seit 1863 ed. imber kühlmaschinenfabrik zürich



Ich habe über den Winter mein Haus geschlossen und suche für diese Zeit Irgendwelchen Vertrauensposten

F. Bolliger, Hotel de la Paix, Lugano

VELTLINER-WEINHANDLUNG  
Feine Veltliner offen u. in Flaschen  
WIELAND-PASSET  
Thuisis



Jung, tüchtig, Schweiz. Hotel-Ehepaar sucht Direktion-Verwalterstelle eventuell mit Beteiligung oder auch PACHT oder KAUF eines Hotel-Restaurants, 50-100 Betten, Saison- oder Jahresgeschäft. Offerten unter Chiffre N. Z. 2449 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Studenten der englischen Sprache sind gebeten vorzumerken The Thomas School of English 4857 Oxford Street, London W 1. Bestes System, Bescheidene Preise. Verlangen Sie Prospekt.

Schenken Sie Ihren Gästen genug Aufmerksamkeit? Hoteliers-Sohn, 33 J., sucht Stelle in Wintersporthotel als Sports-Organisator Ski, Bobsleigh, Schlittschuhfahren, sowie Indoor-Amusements, Franz., deutsch und engl. sprechend. Ref. z. D. Gefl. Off. unter Chiffre S. P. 2458 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Budhalter-Sekretär Wirtsohn, 26 Jahre, Deutsch, Französisch, Englisch, gewandt in allen Zweigen des Hotel- und Restaurationsbetriebes sucht Vertrauensposten, Einzel-Referenzen. Etwas nach Überkenntn. Gefl. Off. unt. Chiff. M. V. 2408 a. d. Hotel-Revue, Basel 2.

Englische Sprache in 3 Monaten in England Margate am Meer milde und gesundes Klima. Vornehme englische Privat-Pension. Vorzügliche Lehrkräfte, 2 mal täglich Privatstunden, 2-4-10 pro Monat. Einzel-Referenzen. D. und J. C. Moriarty, „GLENGARRIFF“, ARTHUR ROAD, MARGATE, KENT.

Ich suche DIREKTION ODER MITARBEIT in grossem Unternehmen der Hotellerie, Saison- oder Jahresgeschäft, Kuranstalt, oder Konzern solcher Unternehmungen.

Ich bleibe KENNNTNISSE UND ERFAHRUNG theoretisch und praktisch erworben in langjähriger, zäher Arbeit im Hotelgewerbe, Bank und Handel.

Ich bin 30jährig, Schweizer, Leiter von grossem Unternehmen der Hotellerie und suche meinen Wirkungskreis zu erweitern.

Wenn Sie glauben, dass ich Ihnen nützlich sein könnte, schreiben Sie bitte unter Chiffre D. E. 2403 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Gründliche, umfassende Ein. Praxis im Mix-Kurs an der SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN Spezialprospekt sofort auf Verlangen. Tel. 25.551

Englische Sprachschule mit oder ohne Pension The Mansfield School of English, 6 Nicoll Road, London N. W. 10 Die Schule ist empfohlen durch den Internationalen Hotelbesitzer-Verein in Köln und wurde von einem Mitglied dieser Organisation persönlich besucht.

2 tüchtige, junge MALER mit eigenem Werkzeug, evtl. mit Spritzanlage würden Arbeit annehmen in Hotel oder Institut. Auch für kurze Zeit. Freie Station im Hause erwünscht. Beste Zeugnisse von Hotel und Privat zu Diensten. Offerten unter Chiffre L. T. 2444 an die Schweiz. Hotel-Revue Basel 2.

ENGLAND, Folkestone Englische Familie bietet beste Gelegenheit zur Erlernung der englischen Sprache. Sehr hübsche Villa im schönsten Viertel. Schneller Fortschritt durch besondere Unterrichtsmethode, Einzelstunden, Handelsunterricht. Preis ab Fr. 55.— pro Woche, einschließlich Unterricht, Auto, Tanzen, Referenzen von ehemaligen Gästen, Hobbs, 38, Castle Hill Ave., Folkestone.

Jüngeres, sprachkundiges Hotelier-Ehepaar (Mann Kiesschen) m. gut. Beziehungen im In- u. Ausland sucht Direktions-Stelle in kleinerem od. mittlerem Hotel bei bescheidenem Salär. Es könnte auch Pacht in Prag kommen. Offerten erbeten unter Chiffre H. K. 2485 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Insulieren bringt Gewinn!

Welches gutgelegene Hotel sucht einen Teilhaber über die Wintersaison? Verfüge über grossen Kundenkreis. Evtl. auch kleine Villa mit ca. 20 Betten zur Pacht. Gute Referenzen. Offerten unter HK 51 postestante, Interlaken.

Lerne ein gutes Englisch in England Sprachschule Devon, Florence Villa, Oxenden Street, Herne Bay. Studierter Englisch-Jahrer gibt 2 mal täglich Unterricht. Gute Verpflegung, 4 Mahlzeiten. Gute Referenzen. Zeitgemässen Preis.

Jung. Schweiz. Hotelier-Ehepaar mit langjähriger In- und Auslandspraxis, 4 Hauptsprachen, sucht mittleres Hotel-Restaurant in grosser Stadt zu mieten, oder Direktions-Garanten-Stelle Offerten unter Chiffre N. R. 2503 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Oberkellner gesucht für Stadthotel m. Grossrestaurant der franz. Schweiz. Nicht unter 30 Jahre alt, sprachkundig muss bereits mehrere Stellen als Oberkellner bekleidet haben. Offert in Photo und Zeugnisbogen, Angabe der Gehaltsansprüche zu richten unter, Chiffre F. S. 2504 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Oberkellner-Sekretäre Schweizer, militärfrei, 26 jährig, 4 Hauptsprachen, in allen Fächern praktisch erfahren, sucht Stelle, eventuell als Stütze des Prinzipals. Offerten unter Chiffre O. M. 2506 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

England Board Residence mit gutem englischem Unterricht erteilt von tüchtigem Lehrer, Komfortables Heim. Monger & Allan, 37, High Street, Herne Bay, Kent.

Frei für Wintersaison in gutes Haus erstklassiges Konzert- und Jazzorchester 4 Mann (Schweizer mit konservatorischen Studien) mit 10 Instrumenten. Angebote erbeten an Transitpostlager N. O. 5612, Bern.

Ich suche für kommende Wintersaison in Sport- oder Passantenhotel Direktion oder eventl. Sekretär/Cassier-Stelle u. biete: einwandfreie, gewissenhafte Arbeit mit prima Kenntnissen aus dem Bank- und Hotelbereich. Deutsche, Italienische, französische und englische Sprachkenntnisse.

Hin 33jährig, Besitzer eines bestgeföhrteten II-Klass-Hauses im Tessin; wünsche jedoch für die Winterzeit passende Beschäftigung, da Referenzen m. Diensten. Wenn Sie sich für mich interessieren, erblicke ich mir Ihre Zuschrift unter Chiff. N. O. 2403 an die Hotel-Revue, Basel 2.

de l'an passé. A la fin du mois, les chiffres d'occupation dépassaient ceux de septembre 1932 sur-tout dans les cantons du Tessin et du Valais, mais aussi dans le canton de Berne. Les cantons des Grisons et de Vaud étaient à peu près au même niveau et le canton de Lucerne annonçait un recul.

Les villes donnaient les pourcentages d'occupation moyenne suivants au milieu et à la fin de septembre: Bâle 57,3 et 50 (septembre 1932: 47,2 et 42,9). Berne 58,3 et 60 (45,0 et 53,3). Lucerne 49,3 et 50,0 (37,0 et 51,4). Lausanne Ouchy 66 et 48,3 (63,3 et 48), Zurich 71,1 et 60,9 (68,9 et 63,7).

L'amélioration sur l'année dernière concerne spécialement les stations basses, les stations élevées étant restées légèrement au-dessous du niveau d'occupation de septembre 1932. Au milieu comme à la fin de septembre, la tendance à l'amélioration a porté aussi bien sur les grandes que sur les petites entreprises, mais elle était plus sensible, au milieu de septembre dans les hôtels de rang supérieur et à la fin du mois, au contraire, dans ceux de rang inférieur.

En tenant compte dans les calculs aussi des entreprises fermées, on constate une occupation moyenne de 23,1% au milieu de septembre et de 17% à la fin du mois. En 1929, ces chiffres étaient respectivement de 39,9 et 26,2%.

Les clients étrangers représentaient à la mi-septembre le 56,6% du total des hôtes (54,9) à la fin du mois le 54,9% (56,4). A part l'une ou l'autre station du Tessin (Ascona, Cademario, Melide, Lugano-Paradiso, Magadino-Verano), nous ne trouvons nulle part au 15 septembre des pourcentages d'occupation dignes de mention, les villes seulement ayant atteint des moyennes de quelque importance.

A la fin du mois, on retombe presque partout, sauf dans les villes, à des chiffres tout à fait inférieurs. Pendant la première quinzaine de septembre, le nombre des personnes occupées dans l'hôtellerie a diminué de 30,6% et pendant la seconde quinzaine de 15%. Au milieu de septembre, le nombre des personnes occupées était de 1,7% inférieur à celui de l'année précédente à la même date; il était encore inférieur de 9% à la fin du mois. Pour 100 lits disponibles, on comptait 26,8 personnes occupées au 15 septembre, contre 26,5 l'année passée et 26,3 contre 26,7 à la fin du mois. Sur 100 lits occupés, le nombre des personnes travaillant dans l'hôtellerie était de 75,4 et 87,6 au milieu et à la fin de septembre, contre 80,2 et 92,7 en septembre 1932.

L'indice suisse du coût de la vie (prix de détail) calculé par l'Office fédéral du travail s'est élevé en septembre de 0,4%. Compté à l'unité près, s'inscrivait à la fin de septembre, comme à la fin d'août, à 131, contre 130 à la fin de septembre 1932. La légère variation survenue provient exclusivement du groupe des denrées alimentaires, où l'on a constaté une hausse du prix des œufs et de la viande et une baisse saisonnière du prix des pommes de terre. L'indice spécial du coût de l'alimentation est monté de 0,7%, se situant dès lors à 117, contre 116 à la fin du mois précédent et 132 à la fin de septembre 1932.

Encore un tour de vis. — A côté des gros sacrifices qu'imposera au peuple suisse la réalisation du programme de redressement financier, il ne faut pas perdre de vue les incessants relèvements de droits de douane décrétés par le Conseil fédéral, qui pèsent lourdement eux aussi sur la population. Nous avons mentionné la semaine dernière la majoration frappant le café et le thé. Aujourd'hui, conformément aux instructions de l'Union suisse des paysans, le Conseil fédéral relève de 10 à 40 francs par 100 kg. les droits d'entrée sur les bananes, les grenades et les ananas. Les pays qui nous fournissent ces fruits useront de représailles dont pâtiront nos exportateurs. Si nos producteurs de fruits s'imaginent que la population des villes va remplacer la consommation des bananes par celle des pommes et des poires très chères, ils se trompent lourdement. Les fruits de plus, les bananes sont l'un des fruits les plus appréciés par les masses, qui n'y renonceraient pas du tout malgré l'augmentation de prix de 35 à 40% qui va se produire. Frapper la banane, c'est frapper l'une des meilleures nourritures des petits enfants pauvres des villes. Le résultat le plus clair de la mesure qui vient d'être prise, ce sera d'augmenter de 3,5 à 4 millions les recettes de la Confédération, au détriment des classes travailleuses surtout. On nous parle toujours de la nécessité d'abaisser le coût de la vie et à chaque instant un ukase comporte un renchérissement nouveau. Bientôt, toujours d'après les instructions de Brougg, on s'attaquera au sucre, à la benzine et au froment. Et puis on demandera aux hôtels de baisser leurs prix...

### Renseignements financiers

La Société immobilière d'Ouchy (Beau-Rivage et Palace Hôtel) à Lausanne convoque ses actionnaires aux fins d'autoriser une augmentation de capital destinée à rembourser un emprunt hypothécaire de deux millions à 5%.

### Nouvelles diverses

Hôtel Baur au Lac à Zurich. — Nous apprenons que la famille Kracht a confié la

direction de l'Hôtel Baur au Lac à Zurich à M. Ernest Schärer, actuellement directeur de l'Hôtel Excelsior à Cologne. M. Schärer est Suisse d'origine. Quoique jeune encore, il exerce depuis une vingtaine d'années son activité dans l'hôtellerie. Après avoir parcouru tous les grades de la hiérarchie hôtelière, il a occupé déjà divers postes supérieurs en Suisse et à l'étranger.

### Nouvelles sportives

Le VIe Concours hippique international de Genève aura lieu au Palais des expositions du 1er au 5 novembre 1933. Le comité a publié maintenant la liste complète des cavaliers étrangers et suisses dont le public applaudira les prouesses. L'Allemagne envoie à Genève trois dames, deux officiers et trois civils, l'Amérique deux dames, la Belgique une dame, trois officiers et un civil, le Danemark une dame, la France douze officiers et cinq civils, la Hollande une dame et cinq officiers, l'Italie deux dames et onze officiers, la Suisse quatre dames, quatre officiers et un civil. Il y a donc 70 concurrents au total, ce qui est déjà un succès. Le Concours hippique de Genève attirera de nouveau la grande foule, car le cheval se défend beaucoup mieux que le chemin de fer devant la concurrence de l'automobile...

### Trafic et Tourisme

Lausanne-Ouchy. — Pendant le troisième trimestre de 1933, les 46 hôtels de Lausanne-Ouchy, avec 3100 lits de clients, ont enregistré 142.692 nuitées. Durant la même période, on en avait compté 143.603 l'année passée, 194.599 en 1931 et 225.642 en 1930. Comparativement à l'année dernière, il y a eu une augmentation assez sensible pendant le mois d'août (2874 nuitées de plus) et une augmentation minime en septembre (333 nuitées), mais le mois de juillet a accusé un déchet de 4118 nuitées. La moyenne d'occupation a été de 39,96% en juillet, de 51,96% en août et de 56,51% en septembre.

Automobiles étrangères en Suisse. — Le nombre des véhicules étrangers à moteur importés temporairement en Suisse pendant le mois de septembre 1933 (tourisme) s'est élevé à 36.622, dont 22.963 avec carte d'entrée provisoire, 1077 avec passavant, 13.312 avec triptyque ou carnet de passages et 270 motocyclettes avec certificat de contrôle. Pendant les neuf premiers mois de l'année courante la circulation automobile touristique étrangère en Suisse s'est sensiblement accrue par rapport à la période correspondante de 1932. Au total il est entré en Suisse dans cette période 200.294 véhicules (année précédente 170.986), dont 125.149 (101.729 avec carte d'entrée provisoire, 63.647 (58.790 avec triptyque ou carnet de passage, 8745

(7685) avec passavant et 2753 (2782) motocyclettes avec certificat de contrôle.

Berne. — En septembre 1933, les 50 hôtels et pensions de la ville de Berne, avec 2182 lits de clients, ont reçu 18.283 hôtes et ont enregistré 37.133 nuitées. En septembre de l'année passée, on avait eu 16.373 hôtes et 34.493 nuitées. Comparativement à septembre 1932, le nombre des hôtes s'est augmenté de 1910 ou de 11,7% (14,5% pour les Suisses et 6,8% pour les étrangers) et celui des nuitées de 2640 ou de 7,7%. La durée moyenne des séjours a été de 1,8 journée pour les Suisses et de 2,3 journées pour les étrangers. Les arrivées se répartissent comme suit par nationalités: Suisse 11.817 (septembre 1932: 10.321) France 1926 (1581), Allemagne 1344 (1883), Italie 358 (611), Pays-Bas 362 (209), Belgique (343 (272)), Grande-Bretagne 280 (233), Amérique 257 (378), Autriche 255 (276), etc. L'occupation moyenne a été de 56,7%, contre 51,1% en septembre 1932 et 60,9 en septembre 1931. Il est à noter que la *Listra*, qui a eu lieu du 2 au 10 septembre, a fortement contribué à faire obtenir ce résultat relativement satisfaisant.

### Bibliographie

Le National, indicateur suisse, est édité maintenant par la maison Ringier & Co. S. A. à Zofingue. Malgré son commode format de poche, c'est l'un des horaires les plus complets qui existent chez nous. Son impression très distincte sur papiers de plusieurs couleurs et deux cartes synoptiques bien lisibles pour la Suisse et pour l'étranger rendent les recherches très faciles. Le National contient les horaires des services ferroviaires de la Suisse et de l'étranger, des services d'avions, d'autobus et de bateaux, des tableaux des correspondances ferroviaires internationales, les tarifs des chemins de fer et des autres moyens de transport, y compris les avions, toutes les indications nécessaires concernant les taxes de bagages et d'envois express, les abonnements généraux, les billets collectifs, les billets du dimanche, etc. On y trouve même les horaires des services de tramways de Bâle, Genève, Lausanne, Berne, Zurich et St. Gall. Une innovation très importante et qui sera certainement accueillie très favorablement du public est l'impression en couleur rouge des horaires des trains express. Le National peut être commandé à l'avance pour chaque édition semestrielle à la maison d'édition précitée, au prix de 1 fr. 80, franco de port et sans autres frais.



**WHITE HORSE WHISKY**

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

### Informations économiques

Prix de gros. — L'indice suisse des prix de gros calculé par l'Office fédéral du travail était à 91 à fin septembre contre 100 en juillet 1932, et à 63,4 contre 100 en 1926-27. Hausses et baisses se font à peu près contrepoint. S'inscrivent notamment en hausse les denrées alimentaires d'origine animale et d'origine végétale. L'indice général de gros était de 4% plus bas à fin septembre 1933 qu'à fin septembre 1932.

### Zündhölzer

Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schühlerkerzen, Ideal, Bodenwische, Bodenöl, Stahlspinn, Essig-Essenzöl, etc. Hier ist in bester Qualität billigst.

### Elektrische Heizöfen

In Größen von 800—3000 Watt zum Preise von Fr. 25 bis 45.—, schöne Form und starkes, solide Ausführung, mit Schornstein und Stecker. Prospekt prompt! — Reparaturen aller elektr. Apparate.

### August Zsch

Mechan. Werkstätte Villars s. Bex

### EMIEYER BASEL

Spezialität seit 1815

### APERITIF Bürgermeisterli

Spezialität seit 1815

### Staub billig!

Schöner Schreibstisch, neu, nur Fr. 196.—. Ganze Bürolinierung nur Fr. 335.—. Alle Büroartikel, Schreibmaschinen, sowie alle Schweizer Vertriebsartikel, Büromaschinen etc. enorm billig. Kompl. Buchhaltung, Kassen u. Beleghe, nur Fr. 31,80 u. Fr. 32,90. Ad. Adolph Debra A.-G. in Bern, Zeughausgasse 18.

### Le fournisseur d'hôtels est en danger

d'être dépassé par la concurrence s'il ne fait pas de la publicité.

### Hotels Kurhäuser Pensionen Restaurants

In allen Größen u. Preislagen in der ganz Schweiz zu verkaufen

### Liegenchaftsbureau A. Macek-Kossler, Luzern

Plättstrasse 3a

### Barmann sucht BAR

zumieten od. sich zu beteiligen.

### HOTEL'S

Jahres- u. Saisongeschäfte

### G. Kuhn, Zürich

Hotel-Immobilien 56 Bahnhofstrasse 56

### Hotel-Verkauf

In verkehrereichem Hauptmarktort Grundbesitz, mit grossem Passantenverkehr und Mobilienumsatz etc., ist altbekannt, bestrenommiertes Gasthof mit 45 Fremdenbetten, zwei grösseren Gesellschafts-Sälen, mit ansehnlichem Baumgarten von 2400 m<sup>2</sup>, aus Altersrückblicken (seit 55 J. im gleichen Familienbesitz) zu verkaufen. Kaufpreis Fr. 168.000. Anzahlung ein Drittel der Kaufsumme. — Kostenvorschlag für Centralheizung vorhanden (Fr. 10.000.—). — Frühester Antritt 1. Dez. nächsthin. Es kommen nur bestrenommierte, fähige Fachleute, protestant. Konfession, in Frage. — Ernsthaftes Interesse, erhalten hiesige Anskunft durch: Fritz Widmer, Kaufm. Experte, Zürich, Postfach-Hauptbahnhof.

### ZU KAUFEN GESUCHT

von fachkundigen, zahlungsfähigen, Leuten gutgedehntes, kleineres

### Hotel oder Pension

wenn möglich mit Restaurant oder Bar, Kaufm. Experte, Chiffre H. N. 2507 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Enchères d'immeubles à Montreux

Le lundi 6 novembre 1933, dès 15 heures, en l'Hôtel Terminus, à Montreux, le Crédit Foncier Vaudois exposera en vente, par voie d'enchères publiques, l'immeuble ci-après désigné sis dans la Commune du Châtelard:

### A MONTREUX Rue de la Gare, „HOTEL VICTORIA“

21 chambres de maître (29 lits) et 5 chambres de domestiques (5 lits), avec mobilier d'exploitation. Salle pour Sociétés au rez-de-chaussée, confort moderne et confortable. Situation centrale à 2 minutes de la Gare, possibilité de transformation en immeuble localif.

Entrée en possession au gré de l'acquéreur; facilités de paiement.

Les conditions de vente sont déposées en l'Etude du Notaire J. B. Motier, à Montreux, 20, Rue de la Gare (Téléphone 62.744), où l'on peut s'adresser pour la visite de l'immeuble. Les adjudicataires devront produire leurs actes d'état-civil.

### Café-Brasserie-Restaurant in Freiburg

vis-à-vis vom Bahnhof gelegen, ist auf 1. März 1934 neu zu verpachten. Als Bewerber kann nur tüchtige, im Fach-erfahrenen Personen in Betracht kommen. Offerten an die Grande Brasserie & Beaugard A.-G. in Freiburg.

### Large English Party

requires sole use of an Hotel on Lake of Geneva

for week or ten days end May or early June 1933. Large room for conferences essential. Strictly moderate full pension terms required. Write giving full particulars of accommodation to Director Bellaria S. A., Tour-de-Pelz (Yverd).

### Wolldecken, Steppdecken, Daunen, Steppecken, Duvetsdecken u. Kissen



Umarbeiten von Duvets in la. Steppdecken, ebenso Neubeziehen von allen Steppdecken etc.

### A. Staub & Cie.

Seewen (Schwyz)

### NICE

Hôtel 1er ordre, 100 chambres, 60 salles de bain, situé quartier le plus central, en pleine exploitation, à VENDRE avec terrain. Conditions très avantageuses, facilités de paiement. S'adresser Mr. John Agid, 40, rue Verdi, Nice.

### Zu verkaufen Hotel-Restaurant

an prima Geschäftslage (Kt. Bern) nachweisbar gutflorierendes mit en. 40 Betten, geräumigem Wirtschaftslokal, versch. gr. Sälen, Komfortabel eingerichtet. Gr. Gartenwirtschaft, Terrasse, Tennisplätze (Eisbahn), Garten und Pfanzand. Auskaut erteilt: Chr. Berger, Sachwalter, Bern Neugasse 30 Telephone 20.559

### Avendre L'Hôtel-Châlet de la Forêt à Bouveret (Valais)

au bord du Léman, Magn. parc, env. 30.000 m<sup>2</sup> terrain, av. ou sans mobilier, à somme bien inférieure à la valeur réelle pour cause de maladie. Conv. aussi pour pensionnat, maison de retraite, etc. S'adr. notaire Maurice Gross à Martigny et pr. visiter à Mr. Wickenhagen, Hôtel Forêt, Bouveret.

### White Horse Whisky

Wenn Sie mit Ihnen keinen Erfolg haben, bezahlen wir Ihnen Ihre Ausgaben zurück.

### Ilmax

das seriöse Verfügn.-mittel mit der unbedingten Wirkung gegen Mäuse, Ratten, Käfer Wanzen, Ameisen direkt verlangen von der Hillmar A.-G., Olten 3

### ZENTRAL HEIZUNGEN

Ventilations- und wärmepumpen-Verfahren berechnen & ausführen

### MOERLI & CO. LUZERN

### Sie lernen eine Fremdsprache

in 30 Wochen durch briefl. Fernunterricht oder in 2 Monaten hier in Baden. Sprach- in 3 Handl. dipl. in 6 Monaten. Günstigste Ref. Sprachschule Tamé, Baden 130.

# CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

General Agentur für die Schweiz: Fred. Nawassa — Gené



## Des Küchenchefs Dank

Der junge Küchenchef hatte zur Herstellung einer Chocolate-Creme auf gut Glück Crémant-Chocolade Cailler verwendet. Diese fiel nicht nur gut, sondern so gut aus, dass alle Gäste davon entzückt waren und die Damen sofort das Rezept von ihm verlangten. — Seither setzt der Küchenchef auf seine Menus nicht mehr gemeinhin „Chocolade-Creme“ sondern stets:



## Chocolade-Creme Cailler

Die altbekannte, vorzügliche und ausgiebige Crémant-Chocolade Cailler eignet sich ausgezeichnet für die Zubereitung einer schmackhaften Chocolate-Creme

LA SUISSE a débuté en **1858**



Il y a de cela **75 ans**, pour propager l'idée de l'assurance-vie, qui n'était pas répandue alors comme aujourd'hui. Elle a vu dès lors sa clientèle s'accroître d'année en année, l'assurance-vie combinant le sens de l'épargne et de la sécurité pour soi et les siens.

LA SUISSE  
ASSURANCES-VIE ET ACCIDENTS  
FONDÉE EN 1858, CÉLÈBRE SON  
**75<sup>me</sup>** anniversaire en **1933**

Conditions intéressantes à M.M. les hôteliers pour toutes assurances-accidents et responsabilité civile.



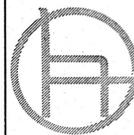
Rolladenfabrik  
A. Griesser & Aadorf

FILIALEN:  
BASEL Gundeldingerstr. 202 Tel. 29.849  
LAUSANNE Boulevard de Grancy 14 Tel. 33.272  
ZÜRICH Militärstr. 108 Tel. 37.398

# 122 360

Sitzmöbel haben wir letztes Jahr, im Krisenjahr 1932, verkauft. Gibt es einen überzeugenderen Beweis für unsere Leistungsfähigkeit und für die Beliebtheit unserer ausgezeichneten u. preiswürdigen Schweizer-Erzeugnisse?

Achten Sie auf das Armbrustzeichen!



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

**Leinen**  
immer von der  
**LEINENWEBEREI LANGENTHAL A. G.**  
IN LANGENTHAL

**Brunolin Bodenwische**  
per kg Fr. 1.45  
unübertroffen in Preis und Qualität

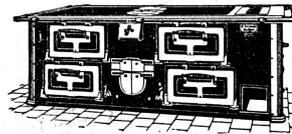
**Boden-Oel**  
per Lt. Fr. 0.48  
Bei grösseren Quantitäten Spezialpreise. — Prompter Versand direkt ab Fabrik.

**H. Brun** Fabrik chem.-techn. Produkte  
**Däniken/Olten**  
(Lieferant an Hotels 1. Ranges)



Wählen Sie den  
**Zentralheizungs-Herd «Straub»**

Alle Vorzüge einer modernen Heizung finden Sie vereint in dieser Herd-konstruktion. **Nur eine Feuerstelle zu bedienen** zum Kochen und Heizen und für die Warmwasserversorgung.



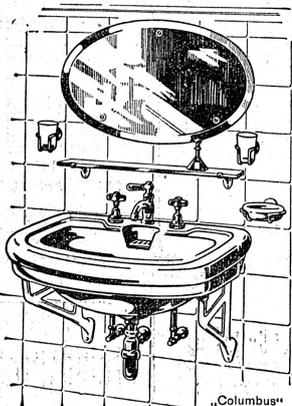
Prima Referenzen und Zeugnisse von seit vielen Jahren in Betrieb stehenden Anlagen stehen Interessenten zur Verfügung.

**Ed. Straub, Zentralheizungs- und Kochherdfabrik, Sulgen**  
Telephon Nr. 3

**Inserate lesen erwirkt vorteilhaftern Einkauf!**

**Ihr Hotel ist stets besetzt**

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fließendem temperiertem Wasser haben  
**BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH**  
Aktien-Gesellschaft  
Fabrik sanitärer Einrichtungen



**Votre hôtel sera toujours au complet**

si les lavabos avec eau courante et tempérée sont installés dans toutes vos chambres  
**BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH**  
Société Anonyme  
Fabrication d'appareils sanitaires

**Hotel-Sekretär-Kurse**

Gründl. u. praktische Ausbildung in allen kommerziellen Fächern (Bureau- u. Verwaltungsdienst) einschliessl. allen Bilanzen u. höheren Disziplinen der modernen Hotel- u. Restaurantbetriebe. Spezialkurse für die deutsche Sprache und alle Fremdsprachen. Kurse von kürzerer u. längerer Dauer. Höhere Kurse: Diplom. Neuaufnahmen jed. Monat.  
Man verl. Prospekt H. Gademanns Fachschule zürich

**Eine Annonce**

in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche Geschäftsempfehlung

**Chalumeaux Zahnstocher**  
(hygienisch)  
**Holz Zahnstocher**  
(flach und rund)  
liefern ab Lager

**KOCH & UTINGER CHUR**

*Diese Schutzwand ist aus*  
**Glanz-Eternit.**

Wohnliche Wirkung  
Sehr sauber  
Dauerhaft  
Leicht zu reinigen  
Einfach zu montieren  
Vorteilhaft im Preis  
Offerte und Muster durch

**GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN.**

**Korke**  
Gehr. Schlitter, Näfels

Gratis

und diskret versenden wir unsere Prospekte über hygienische und sanitäre Artikel. — Gef. 30 Rp. für Versandspesen beifügen. Casa Dara, 430 Rive, Genf



**VELTLINER**

in feinsten Qualitäten zu ermässigten Preisen vom

Spezialhaus  
**M. CHRISTOFFEL & Cie., CHUR**  
Muster und Preisliste  
Telephon 895



**Fuchsbutter**

die bewährte Schweizer **Marken-Tafel-Butter**  
Alle Sorten Bäck- und Kochbutter - Spezialität: **Schlagrahm**  
von der Molkerei

**FUCHS & Co., RORSCHACH**

**Inserieren bringt Gewinn!**

**PRIMA SEIFEN**

Spezialseifen, Wasch-, Flecken- u. Putzmittel

liefern vorteilhaft  
**CHEMISCHE U. SEIFENFABRIK STALDEN (EMMENTAL)**