

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 19

Werbung

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.03.2025

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

ertragen könne. Heute, nach zwei Menschenaltern, lächeln wir über diese Sorgen unserer Vorväter, wie unsere Enkel wahrscheinlich über den Windmühlkampf gegen die Auslandsreisen lächeln werden, wenn sie im Luftschiff der nahen Zukunft in wenigen Stunden von Neapel nach Moskau fahren können.

Naturnotwendige Entwicklungen lassen sich nicht aufhalten. Klüger ist es, sich rechtzeitig der natürlichen Entwicklung anzupassen. Diejenigen Länder Europas, die es nicht machen werden wie seinerzeit die Fuhrherren und Posthalter, werden von dem nicht aufzuhaltenden Ausbau des internationalen Fremdenverkehrs den grössten Vorteil ziehen, denn sie gehen mit der natürlichen Entwicklung oder eilen ihr gar voraus.

Aus diesem Grunde ist die zweite von uns geschilderte Tagung von ganz besonderem Interesse. Sie ist es sowohl für Deutschland als auch für die Schweiz. Nicht, weil auch zwei schweizerische Städte beteiligt sind und weil die Schweiz als Endziel genannt wird. Nein, dieses egoistische Moment haben wir nicht im Auge. Vielmehr, weil diese Tagung ganz leise den Weg andeutet, der gegangen werden müsste, um den kommenden Fremdenverkehr so zu gestalten, dass alle international eingestellten Reiseländer daran beteiligt sein und ihre Vorteile daraus ziehen können. Folgendes scheint uns das Gebot der Stunde zu sein:

Ein internationale Übereinkommen

aller Hotels gleicher Kategorie, also gewissermassen eine nicht an Landesgrenzen gebundene Arbeitsgemeinschaft aller mit internationaler Kundschaft arbeitenden, nicht nur auf die eigenen Landsleute eingestellten Hotels. Dieses Gebot wird von der Tatsache diktiert, die keine nationale Agitation wegzumachen oder aus der Welt zu schaffen vermag, dass der heutige Reisende sich nicht mehr auf einen Ort, auf ein bestimmtes Landschaftsgebiet und nicht auf ein einzelnes Land beschränkt oder beschränken lassen wird. Im Zeitalter der Luftschiffe, Flugzeuge, Auto-Triptyks, Luxus- und Expresszüge, der schnellen Riesendampfer, der sich beständig vermehrenden internationalen Reisebüros, sowie der an Zahl und Mitgliedern wachsenden Reisevereinigungen und Reisesparvereine wird und muss die Sitte sich immer stärker einbürgern, auch bei zeitlich beschränkten Reisen mehrere Länder zu besuchen.

Wir glauben, dass eine Propaganda aus-sichtslos ist, die es sich als Ziel setzt, gegen die hier geschilderte Entwicklung des Reise-verkehrs anzukämpfen. Richtiger und aus-sichtsvoller dürfte es unseres Erachtens sein, die für einen Kampf gegen Auslandsreisen nötigen Mittel — sie müssten sehr bedeutend sein, da sie andernfalls wie ein Tropfen auf den heissen Stein wirken würden — auf die Schaffung einer Organisation des internationalen Gästeaustausches zu verwenden. Also im Grossen das, was uns der „Nord-Süd-Ausschuss“ im kleineren Rahmen vor-macht. Die Form eines solchen Aus-tausches bzw. der Organisation einer sol-chen internationalen Stelle mit nationalen Gruppen lässt sich im engen Rahmen dieses Artikels nicht einmal andeutungsweise be-handeln. Die richtige Form wird leicht zu finden sein, sobald man sich erst einmal über

den Grundgedanken einer solchen Organi-sation klar geworden sein wird.

Zum Schluss wollen wir noch ganz kurz bei der Kehrseite der Medaille verweilen. Es ist klar, dass eine grosszügige Propaganda gegen Auslandsreisen der eigenen Landsleute in den anderen Reiseländern Europas nicht un-bemerkt bleiben kann. Ebenso klar ist, dass man sie nicht mit Stillschweigen hin-nehmen wird. — Wir glauben auch nicht, dass diese Kehrseite der Medaille den deutschen Hotelbesitzern so ganz gleich-gültig sein und bleiben kann. Namentlich in jenen deutschen Fremdenplätzen und Hotels wird und muss man der geplanten grosszügigen Propaganda nachdenklich ge-genüberstehen, wo man mit einem verhältnis-mässig starken Ausländerbesuch rechnen kann und wo man infolgedessen auch eine lebhaftige Propaganda im Ausland entfaltet.

Wir wollen nicht pro domo reden, glauben aber doch auf eine Tatsache hinweisen zu müssen. In Deutschland ist man vielfach der irrigen Ansicht, dass der Reiseverkehr zwischen der Schweiz und Deutschland ein-seitig sei; dass dem Besuch der Deutschen in schweizerischen Fremdenstädten kein ent-sprechender Besuch von Schweizern in Deutschland gegenüberstehe. Es sei zunächst daran erinnert, dass die Schweiz im Vergleich zu dem grossen Deutschen Reich ein kleines Land ist. Sie hat nur ungefähr den fünfzehn-ten Teil der Bevölkerungsziffer von Deutsch-land, und es ist klar, dass die Schweiz nicht ebenso viele Besucher nach Deutschland schicken kann, wie von diesem Lande zu uns kommen. Tatsächlich gibt es aber in Deutschland eine ganze Anzahl Städte und Kurorte, die alljährlich von Schweizern besucht werden.

In der Liste der Städte, die wir als Mit-glieder des „Nord-Süd-Ausschusses“ auf-gestellt haben, stand in der alphabetisch aufgeführten Reihenfolge Baden-Baden an erster Stelle. Zufällig liegt uns von diesem deutschen Kurorte die Statistik über den Besuch im Jahre 1929 vor. Von insgesamt 95,664 Kurgästen waren nicht weniger als 24,169 vom Auslande gekommen. Darunter befanden sich 2160 Schweizer. Eine gewiss stattliche Zahl! Auch in anderen deutschen Badeorten nehmen die Schweizer in der Statistik einen beachtenswerten Platz ein und darum könnte es die Schweizer Hoteliers nicht ganz gleichgültig lassen, wenn in Deutschland eine intensive Propaganda gegen Auslandsreisen betrieben wird, während das-selbe Land gleichzeitig eine sehr energische Auslandspropaganda entfaltet.

Wir empfehlen unsere Ausführungen über die Zukunftsentwicklung des Fremdenver-kehrs der nachdenklichen Beachtung. Es dürfte, davon sind wir in aller Bescheidenheit überzeugt, ein guter Kern darin stecken. Die schweizerischen Hoteliers sind zur Mit-arbeit für die Erreichung des angedeuteten Zieles jederzeit bereit, wie übrigens aus der Teilnahme zweier bedeutender schwei-zerischer Fremdenstädte am „Nord-Süd-Ausschuss“ klar und deutlich hervorgeht.

* * *

N.B. der Redaktion: Inzwischen hat die im vorstehenden Artikel besprochene Propaganda gegen die Auslandsreisen in Deutschland begonnen. Die Kampagne er-geht in der harmlosen und vorsichtigen Form eines Preisausschreibens unter dem

übrigens verdiente Lektion in Bezug auf das Tragen von Bockleitern: „So treit me e Leitere, mit em obere End vorah, nid mit em untere, wie e Chriesibueb!“

22 Jahre später — der „Chriesibueb“ war zwischenzeitlich Reklamechef einer Weltfirma geworden — betrat ich wieder das „Régence“. Willkommen geheissen von etlichen Kellnern. Sah freundliches Lächeln, wo mir einst stolze abweisende Gesichter entgegenstarrten. Und freute mich köstlich. Monsieur le Chriesibueb liess sich und seiner Gemahlin ein opulentes Weihnachtsdiner servieren. Er bestellte teuren Algierwein. Er strahlte vor Freude. Monsieur le Chriesibueb gab ein reichliches Trinkgeld. Für Bedienung und — besondere Freude!

Und im Erinnern wurde die Zeit gar schön, wo ich mit Meissel und Hammer im Régence hantierte und mich über die Mittagszeit in einem unüblichten Zimmer auf dem Kachelplättchenboden zum Schlummern hinstreckte. Das Erinnern kennt ja Schlacken so selten, wie der Frühling Pelzmäntel. So erhalten auch die un-tersten Stufen nachträglich einen goldenen Schimmer, trotz primitiven Quartieren und Wanzenstichen.

Motto „Deutschland will entdeckt werden“, stellt also die Förderung des internen Reise-verkehrs voran, obchon eigentlich die Ak-tion den Auslandsreisen gilt. Wir messen der Sache vorerhand keine grosse Bedeu-tung zu, möchten aber den Veranstaltern der Aktion doch die Frage vorlegen, ob sie wirklich glauben, dem Wohle ihres Lan-des zu dienen oder ob sie über gewissen Sonderinteressen nicht doch die allgemeinen volkswirtschaftlichen Rücksichten zu sehr aus den Augen verlieren. Hierzu sei nur ein Punkt erwähnt: Die Schweiz bezog im Jahre 1928 von Deutschland Handelswaren im Betrage von 623 Millionen Franken, während ihre Ausfuhr nach Deutschland nur 387 Millionen betrug. Der Export-überschuss Deutschlands belief sich demnach auf nahezu eine Viertel-Milliarde, ein hübscher Posten, der zweifellos in der Handels-bilanz unseres grossen Nachbarstaates keine nebensächliche Rolle spielt. Auf alle Fälle ist die Schweiz in den gegenseitigen Han-delsbeziehungen durchaus die gebende Par-tei. Nun ergibt aber eine einfache Überle-gung, dass die Einfuhr der Schweiz natur-gemäss in dem Umfange sich reduzieren muss, als ihr Fremdenverkehr zurückgeht, woraus erhellt, dass die Kampagne gegen die Auslandsreisen, volkswirtschaftlich ge-sprochen, Deutschland nicht die Vorteile eintragen dürfte, die man sich offenbar an gewisser Stelle davon verspricht.

„Unerträgliche Fleischpreise“

Von einem Vereinsmitglied in der Zentralschweiz wird uns geschrieben:

Wir können die Ausführungen (vide Nr. 17 „H.-R.“) über die enormen „die Existenz der Hotellerie in hohem Masse gefährdenden Fleischpreise“ nur voll und ganz unterstützen. Wir zahlen in der Zentralschweiz, sozusagen im Produktions-land des Fleisches, z.B. für Filet bis Fr. 8.— per kg. — Die Ursache dieser übersetzten Preise wird wohl in erster Linie in der fast hermetischen Einfuhrabsperzung zu suchen sein.

Während die Hotellerie aller umliegenden Staaten durch billigeren Lebensstandard, durch reduzierte Eisenbahntaxen die Unter-stützung des Staates in weitestem Masse geniesst, wird die schweizerische Hotellerie durch Schliessung der Grenzen oder hohe Eingangszölle auf wichtigsten Lebensmitteln, durch hohe Eisenbahntaxen, Monopolgebühren und neuerlich durch die Alkoholpreis-Erhöhung in ihrer Existenz auf's schwerste bedroht. Während andere Berufszweige die weiteste Unterstützung von Seiten der Landesbehörden erhalten, scheint man die Hotel-lerie ganz stiefmütterlich zu behandeln und ihr das Leben noch saurer zu machen, was umso schwerer in die Wagschale fällt, als gerade jetzt die Aussichten für dieselbe, in-folge der wirtschaftlichen Depression ver-schiedener Länder, nicht günstige sind. Hoffen wir, dass diese berechtigten Klagen zuständigerorts baldmögliche Beachtung fin-den.

Zum Hotelbaugesetz

(Korr.)

In ihrer letzten Nummer verurteilt die „Union Helvetia“ sehr scharf und ganz richtig die eigenartige Stellungnahme einiger Persönlichkeiten im Verband Schweizerischer Transportanstalten, die durch Ver-mittlung eines Zeitungskorrespondenten gegen die Verlängerung des Hotelbaugesetzes Stimmung machen möchten. Die Hotellerie bedauert das Vorgehen dieser Herren sehr. Dem Vernehmen nach betrifft es einige leitende Personen bei der Lötsch-bergbahn und bei der Furka- und Zermatt-bahn, Leute, die unseres Erachtens allen Grund hätten, mit der Hotellerie zusammen-zuarbeiten. Die Herren vertreten den ein-seitigen Standpunkt, je mehr Hotels gebaut würden, desto mehr würde dadurch auf die Hotelpreise gedrückt und also von Seiten der Reisenden mehr Geld für die Bahnen ausgegeben. Ob die Hotellerie durch eine solche Wirtschaft, ähnlich wie vor dem Kriege, zu Grunde geht, scheint diesen Herren nebensächlich zu sein. Allerdings wird etwa noch ausgespielt, es komme vor,

dass grössere Plätze wie beispielsweise Zer-matt usw. nicht alle Reisenden aufnehmen können. Ganz richtig. Danken wir Gott, dass es so ist und dass diese Plätze wenig-stens ein paar Tage im Jahr angefüllt sind. Dafür sind sie wiederum während un-gefähr 300 Tagen des Jahres fast vollständig leer und ohne Verdienst. Die paar Tage Stossverkehr rechtfertigen also in keiner Weise Bauten, die heute sofort in die Mil-lionen gehen.

Die Transporterren, die in dieser Weise ihre Bahninteressen oben- und die Hotel-lerie hintenanstellen, vergessen natürlich auch, gleichzeitig ihre eigene Tarifpolitik zu erwähen. Die Hotellerie musste ihre Preise während des Krieges stark gedrückt halten und hat sich nachher noch zu einer wesentlichen Preisermässigung verstehen müssen. Die Bahnen aber, wir meinen hier speziell eine Anzahl Sekundärbahnen, haben im Gegensatz dazu ihre Preise während des Krieges der Teuerung reichlich angepasst, und sie sind auch seither noch bei der Kriegs-teuerung geblieben. Wenn also die Herren, die wir hier im Auge haben, ihre liebens-würdige Beschussungstaktik aus gedeckter Stellung gegenüber der Hotellerie fortsetzen, werden sie es dem Hotelier sicher nicht übelnehmen, wenn er seinerseits dann ein bisschen Bahntarif-Politik treibt. D.

Vom neuen Zolltarif

Letzte Woche besammelte sich die national-rätliche Zollkommission zur zweiten Lesung des Entwurfes für den neuen Zolltarif, nachdem die Kommissionsbeschlüsse erster Lesung dem Bundesrat zur Gesamtprüfung überwiesen worden waren. In der zweiten Lesung gelangten vor-läufig die Abschnitte Brennstoffe, Getränke, und tierische Nahrungsmittel zur artikelweisen Behandlung, wobei die neuen Anträge des Bundes-rates fast ausnahmslos angenommen wurden. So u. a. der Zollsatz von Fr. 40 für Schweine-schmalz entgegen dem Vorschlage eines Ver-treters der Landwirtschaft, der wesentlich höher gehen wollte. In bezug auf den Butterzoll schlugen die Vertreter der Landwirtschaft vor, diesen auf 120 Fr. (per 100 kg), statt 80 Fr., wie der Bundesrat vorschlägt, festzusetzen. Auf Antrag von Bundesrat Schulthess wurde dieser Vorschlag ans Volkswirtschaftsdeparte-ment zum Studium zurückgewiesen. Ferner wies die Kommission einen bäuerlichen Antrag, der dem Bundesrat ermächtigt, den Milchzoll von 50 Cts. auf 5 Fr. zu erhöhen, wobei allerdings diese Erhöhung die normale Versorgung der Grenzgebiete nicht treffen soll, an das Departement zurück.

Fr. 120.— Butterzoll! Die Hotellerie wird aufhorchen, wenn sie von diesem Verlangen der Bauernsamer hört. Immerhin darf angenommen werden, der Bundesrat werde dieser Forderung ein kräftiges Nein entgegenzusetzen.

Hotellerie und Fremdenverkehr

(O. T.) Die französischen Blätter publizierten letzthin einen Appell an die Hotellerie von Gaston Gerard, Hochkommissar des Tourismus. Wir entnehmen demselben die folgenden Stellen, welche ebensogut unsere schweizerischen Hotel-liers als ihre Kollegen jenseits des Jura interes-sieren könnten. Man braucht nur das Wort Frankreich durch das Wort Schweiz zu ersetzen:

„Schlage Deine Preise an; Du wirst dadurch Beanstandungen vermeiden.

„Der Reisende soll im bescheidensten Hause ein Zimmer, ein Appartement vorfinden, aus-gestattet nach seinem Geschmack.

„Erkläre dem Lärm den Krieg: Das Hotel, in dem man schlecht schläft, verliert seine Gäste. Ermahne in aller Höflichkeit die Lärmenden zur Ordnung und zur Rücksichtnahme auf die Ruhe anderer. Sei verträglich, aber positiv. Es ist besser, einen Klienten zu verlieren, als hunderte zu belästigen.

„Kontrolliere sorgfältig das Verhalten Deines Personal: Saubere Hände, blanke Tischtücher, reines Bettzeug, Kleidungen ohne Flecken.

„Verwende alle Sorgfalt auf die Speisen: Die gute Mahlzeit erzeugt den guten Humor.

„Mache Dir eine Ehre daraus, Deine Landes-produkte zu servieren.

„Mit Deiner Prosperität ist eng verbunden die-jenige des Handels, der Industrie, des Lebens von ganz Frankreich. Indem Du Deine Klienten so gut als möglich bedienst, leistest Du Wohlthaten eines guten Franzosen und wirst Du gute Ge-schäfte machen.

„Bereite die Länder der Fremden, die zu Dir kommen. Indem Du Dich der Annehmlichkeit ihres Wohnortes erinnerst, werden sie ihre Ge-danken nach uns richten und ihre Erkenntlich-keit wird ihren Angehörigen, ihren Freunden, ihren Nachbarn das Lösungswort erteilen: „Reiset nach Frankreich!“

Vorteile der Korinthe gegenüber den übrigen Südfrüchten: Eine zarte Oberhaut, ist frei von chemischer Behandlung, ist aromatisch und erfrischend.
GRIECHISCHES KORINTHEN-SYNDIKAT IN „GENE“

Generalagentur f. d. Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A. G.
BASEL

PORTO DELAFORCE alt fein rassig

Technische Bilder von der dies-jährigen Mustermesse

a) Fortschritte im Bau des elektrischen Kochherdes.

Das nähere Betrachten der Stände führender Firmen zeigte deutlich zwei Kategorien von konstruktiven Verbesserungen: solche, die sozusagen gemeinsame Errungenschaften sind, und andere, die lediglich von der einen oder andern Firma erzielt wurden und also als Individualprodukt zu bewerten sind. Gerne wird man vernehmen, dass allgemein die einzelnen Kochstellen eines Herdes mit jeder beliebigen Kochplatte durch einfaches „Einstecken“ ersetzt werden können. Ob die Platte nun 114 oder 220, 118 oder 140 mm Durchmesser hat: die Kontakteinrichtungen sind nun durchwegs normalisiert. Jede Kochplatte kann also in denkbar kürzester Zeit gegen eine andere von grösserer oder kleinerem Durchmesser ausgewechselt werden, immerhin in dem oberhalbigen Grenzgebiet. Bei den Platten mit kleinem Durchmesser als 220 mm können konzentrische Herdringe den ebenen Abschluss mit der Herdplatte bilden und folglich das einfache Verschieben der Pfannen ermöglichen. Fast allgemein wird die Herdplatte aufklappbar gemacht und aus gepresstem Blech hergestellt, um praktisch die Bruchschwierigkeit (Fallenlassen!) zu erhalten.

Die Emaillierung umfasst vereinzelt den ganzen Herd, also ebenfalls die Herdplatte und das Ausziehblech (dieses auf der Innen- wie auf der Aussenseite) sowie die neuerdings bei kleineren Herden angebrachte Lackierung, etwa 40 cm über die Herdplatte geführte Abschlusswand, die das Beschmutzen der Küchenwand verhindern soll. Die Emaillierung ist nicht nur ein vortrefflicher Rostschutz, sondern hat auch ästhetische Wirkung, indem sie in der Farbe ganz dem Küchenanstrich angepasst werden kann. Wir bemerkten z. B. im Stand der „Therma“ blau- und grünemaillierte Herde, die in diesem Kleid keineswegs befremdend wirkten.

Allgemein hat der Bratofen seinen Platz unterhalb der Kochplatte verloren und ist seitwärts neben dieselben gerückt, derart, dass die Bratofendecke die Fortsetzung der Herdplatte ist und als Absteleinrichtung ausgenutzt werden kann. Kummeler & Mütter nützen den Raum unterhalb der Kochplatten als verschliessbaren Tellerwärmer aus. Eine andere Firma (Maxim, Aarau) lässt die Schaltergriffe nicht mehr vor einer vertikalen, sondern vor einer etwas schräg aufwärts verlaufenden Rückwand drehen, um die Sicht auf die Schalterstellungen zu erleichtern. Die „Therma“ baut die Herdsicherungen in den Herd selbst ein und verbindet sie mit optischer Signalisierung eines allfälligen Durchbrennens, derart, dass ein dicker Druckknopf vorspringt.

Der Bratofen hat an und für sich verschiedene Vervollkommnungen erfahren. Allgemein ist er mit Belüftungseinrichtungen versehen. Ist auch das Belüftungssystem je nach Firma verschieden, so erkennt man doch durchwegs das erfolgreiche Bestreben, den leichten Rückwind drehen um die Sicht auf die Schalterstellungen zu erleichtern. Die „Therma“ baut die Herdsicherungen in den Herd selbst ein und verbindet sie mit optischer Signalisierung eines allfälligen Durchbrennens, derart, dass ein dicker Druckknopf vorspringt.

zusammen, der zum Blosslegen der Heizkörper wie zu Reinigungszwecken leicht herausgezogen werden kann. Vornehmlich durch Verbesserung der Wärmeisolation ist es der „Therma“ gelungen, die Anheizzeit des Bratofens auf die Hälfte und für höhere Temperaturen sogar auf einen Drittel zu reduzieren. Eine Errungenschaft, die sich betriebswirtschaftlich in um mindestens 50% niedrigeren Stromrechnungen auswirkt. Die Temperatur von 200° C wird beispielsweise bereits 7 1/2 Minuten nach dem Einschalten erhalten, anstatt erst in 15 Minuten wie bisher. 400° C werden nach etwa 21 Minuten erreicht (anstatt nach 70).

Der typische freistehende Hotelherd hat durch die „Therma“ noch eine Verbesserung durch einen von beiden Seiten her bedienbaren Bratofen erhalten.

Dass durch alle diese technischen Verbesserungen der Herd nicht nur praktischer, sondern auch „langlebiger“ geworden ist (worauf verchromte Kochplatten nicht unbeteiligt sind), liegt auf der Hand. Dazu kommt das durch die Rostfreiheit und den Emaillestrich erzielte, im heutigen Zeitalter auch in der Küche nicht zu vernachlässigende gefällige Aussehen.

b) Andere elektrische Küchengeräte.

Zu erwähnen sind etliche Verbesserungen des Kipp-Siedekessels. Die „Therma“ baut Modelle, die sich um 180° drehen lassen, so dass der Boden nach oben kommt und nach dessen leichtem Entfernen die Heizkörper freiliegen. Wir sahen im Stand der gleichen Firma ein Modell für nur 30 Liter. Die Kippvorrichtung wird durch Stechhebelgriff betätigt. Mit diesen kleineren Modellen, die auch von einer andern Firma (Bachmann & Kleiner) gezeigt wurden, für Kaffeestuben sogar in einer Grösse von nur 15 Litern für Wandmontage, überträgt man die Vorteile des Kippkessels ebenfalls auf kleinere Hotels. Für leichtabrennbare Substanzen, wie Milch und Reis, baut die gleiche Firma einen Kippkessel nach dem Prinzip des Bain-Marie. Die Heizkörper erwärmen in diesem Fall den dem eigentlichen Kessel umhüllenden Wassermantel. Erstmals bemerkten wir auf der Messe Kippkessel mit vom Grund abweichendem Auslaufhahn.

Ein Hotelgrill ist so gebaut, dass jeder einzelne Stab des Rostes elektrische Eigenheizung hat. Anders ausgedrückt: der Grillrost ist gleichzeitig als Heizkörper durchgebildet. Er ist zudem lediglich als Einsatz gedacht. Normalerweise funktioniert der Apparat mit gewöhnlichem Rost und die aufgelegten Speisen werden dann auf bekannte Weise durch Unter- und Oberhitze grilliert.

Im Stand der „Therma“ bemerkten wir noch einen Patisserieofen mit an der Aussenseite angebrachtem und mittelst Hahn abschliessbarem Wassergefäss. Es dient dazu, den eigentlichen Backraum leicht mit Wasser besprühen und darin beim Einschleusen der Ware durch Verdampfen den typischen und angenehmen Glanz des Backwerkes erzielen zu können. Als weitere Neuheit nennen wir den so kräftig gebauten Heizkörper einer Gross-Bratpfanne, das auch das „Trocknenbrennen“ kein Zerstören bewirkt.

Interessieren mag noch, dass Mahlwerke für türkischen Kaffee nunmehr ebenfalls in der Schweiz hergestellt werden (von Zellweger, Uster).

c) Andere elektrische Apparate.

Die vom Schreiber dieser Zeilen erstmals auf der letzten Leipzigermesse bemerkten zweistrahlig elektrischen Händetrockner waren in Basel ebenfalls vertreten und zwar in der Sonderausführung einer Schweizerfirma (Prometheus). Ein anderer einheimischer Konstrukteur (Favarger, Neuenburg) verbindet die in den einzelnen Hotelzimmern installierten elektrischen Nebenbrenner mit Weckrichtungen. Unterhalb des Ziffernblattes kann mittelst leicht-verschiebbarem Kontakt auf besonderer Skala die gewünschte Weckzeit auf die Minute genau eingestellt werden. Eine weitere Neuheit der gleichen Firma bezweckt, zu bestimmen, vorher durch „Stöpseln“ festzusetzenden Zeiten akustisch an sofort vorzunehmende Handlungen erinnert zu werden. Werden beispielsweise am Vormittag mehrere am Nachmittag zu verschiedenen Zeiten auszuführende Aufträge erteilt, so macht das Bureau wohl die entsprechenden Notizen. Gleichzeitig aber werden auf dem unterhalb des Ziffernblattes der elektrischen Mutteruhr montierten zweireihigen Kontakttafel (eine Reihe für die Stunden, die andere für die Minuten) die verschiedenen Zeiten „gestöpselt“. Dann ertönen in jedem einzelnen Fall beliebige viele akustische Signale. Die Erstaufführung dieser „Memento-Mutteruhr“ war für ein Taxiunternehmen bestimmt. Doch scheint die Idee praktisch in mehreren Formen ebenfalls im Hotelbetrieb verwertbar.

d) Gasherde.

Die Bestrebungen des Gasherdes nach gefälligeren Gestaltungen gehen erfreulicherweise parallel zum elektrischen Herd. Wir finden hier ebenfalls die rostschützenden und in der Färbung der Küchenwand angepassten Emailleanstriche. Einen interessanten Grosskochherd sahen wir im Stand von Sursee. Er wird mit Gas und Pressluft betrieben. Die Pressluft erzeugt durch einen elektrisch angetriebenen Kompressor. Sie sorgt für richtige Verteilung der Gasflamme und Intensivierung des Brennprozesses. Der Herd weist zwei in Wirkung und Betrieb verschiedene Kochstellen auf: Solche, bei denen die Flammen unmittelbar eine flache, die Pfannen tragende Eisenplatte erwärmen (sogenannte „Ankochstellen“), und solche, bei welchen die durch die Flammen erwärmte Chamotte das „Fortkochen“ bewirkt. Der obere Herdabschluss stellt praktisch eine ebene Platte dar, auf der sich die Pfannen leicht und auf gewohnte Weise von einer Kochstelle nach der andern verschieben lassen.

Im Stand der Gasherdfabrik Solothurn sahen wir einen für Betrieb mit selbstzuerzeugendem Gas eingerichteten Hotelherd. Für 4 Kochstellen sollen sich die reinen Rohmaterialkosten („Aerogasolin“ ist Ausgangsprodukt der Gaszerzeugung) wöchentlich auf nur Fr. 5.— stellen. Die Gaszerzeugungsanlage hat eine sehr gedrägte Bauart und lässt sich leicht nach dem Herd aufstellen. Deren Betrieb erfolgt elektrisch. Aus Aerogasolin erzeugtes Gas bedingt besondere Brenner. Doch sind diese nur aufgesetzt. Falls

solche Herde also später an ein Gaswerk angeschlossen werden, sind lediglich die Sonderbrenner durch einfaches Abheben zu entfernen und durch normale zu ersetzen.

Es mag etwas seltsam erscheinen, einen Gasherd in Verbindung mit einer elektrisch betriebenen Gaszerzeugungsanlage aufzustellen. Der Gedanke, in solchen Fällen elektrische Herde anzuschaffen, liegt ja näher. Immerhin kommen solche Lösungen nicht nur persönlicher Vorliebe für Gasherde entgegen, sondern sie ermöglichen (im Fall der eigenen Gaszerzeugungsanlage) die Aufstellung einer leicht zu bedienenden Schnellkochstelle in etwas abseits gelegenen Hotels und Pensionen, deren Anschluss an den Kochstrom eine kostspielige Zuleitung bedingen könnte, während der elektrische Betrieb der Gaszerzeugungsanlage nur einige hundert Watt erfordert, die ohne weiteres der Lichtleitung entnommen werden können.

e) Verschiedene Einrichtungen.

Wir nennen einen originellen, allerdings nur für kleinere Betriebe in Frage kommenden Kühlschrank. Er wird in der Küche vorteilhaft oberhalb des Wasserhahns montiert und die Kühlwirkung beruht ganz einfach darauf, dass sämtliches für die verschiedenen Küchens Zwecke benötigte Wasser zwangsläufig zuerst die Schrankwänden durchströmen hat, bevor es ausfliesst. Nach Angaben der Konstruktionsfirma (Alpha A. G., Nidau) kann man auch im Sommer eine Schranktemperatur von ca. 10° C erhalten. In besonderen Fällen kann man das Leitungswasser immerhin auf sehr einfache Weise direkt ausströmen lassen, d. h. ohne vorheriges Durchfließen des Schrankes.

Ein Küchentabouret, mit oder ohne Schublade geliefert, lässt sich durch Umklappen des halben Sitzes und unter Benützung eines in halber Höhe angebrachten und ebenfalls umklappbaren Zwischenbodens in einen kleinen Steg verwandeln. Die dann mit den Füßen zu betretenden Flächen liegen bei reiner Tabouret-Verwendung stets nach unten. Die Oberseiten des Tabourets bleiben also immer sauber.

Eine mit Uhr versehene Küchenwaage hat doppelte Skala: für Kilo und Gramm. Jede Skala hat eigenen Zeiger, so dass im Messbereich von 10 Kilo jedes Gewicht mit einer Genauigkeit von 10 Gramm abgelesen werden kann. Die Übersicht wird dadurch erhöht, dass die Kiloskala links, die Grammskala rechts angeordnet ist.

Eine motorlose Geschirrwaschmaschine beruht darauf, dass das Geschirr perforierten Blechgefässen übergeben und diese in heisses Seifenwasser getaucht werden. Nach etlichen Eintauchungen (die durch einfache Hebelbetä-

Geschäftsbücher für Hotels Bonbücher

liefert in bester Qualität und zu vorteilhaften Preisen das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.

THE BREAKFAST IS DELIGHTFUL SIR....

... Worte, die Sie immer wieder hören, wenn auf den Frühstückstischen Ihres Hotels der

CREME ZWIEBACK SUISSE

(Swiss Cream Rusks) in der Portionierpackung zu 8 Zwiebacks serviert wird. Ankauf 7 1/2 Cts. per Paket. ZWIEBACK SUISSE NON SUCRE in ähnlicher Packung erhältlich. Spezialität für Zuckerkranke. Lunchpackungen mit u. ohne Chocolat zu 10, 12, 16, 20 u. 21 Cts. Dessertbiscuits in allen Preislagen.

Hotels, Schiffahrts- und Eisenbahngesellschaften von vier Weltteilen sind regelmässige Grosskonsumenten.

J. P. RYTZ A. G., BISCUITS- UND ZWIEBACKFABRIKEN, LAUPEN-BERN

Spezialfabrik für Hotel-Aufzüge

Jeder Art
15 Patente schütten unsere Ausführung
Über 15,000 Anlagen ausgeführt

Aufzüge-Fabrik Schindler & Cie., Luzern
Gegründet 1874

Radikalvertilgung aller Arten von Ungeziefer Mottenvertilgung ohne Gasen, gefahrlos

J. Bürgisser, Küssnacht-Zürich

ARAM SCHÄRFT
tadellos alle Messer, Taschen- und Radiermesser, Schustermesser etc.

Fab. ARTS, Genf. Zu haben in den Hauptgeschäften: Fr. 3/5

Zum feinen Gedeck

Christofle-Besteck

Das Fabrikat, das in führenden Hotelkreisen stets verlangt wird. Verwendung von zäbester und weisserer Alpaca-Unterlage mit schwerster Hotel-Versilberung (Basis 90 Gramm) Garantie für Handpolierung mit Stahl und Elusiein

Carl Ditting
HOTEL- UND WIRTSCHAFTS-EINRICHTUNGEN
RENNWEG 35 / TELEPHON: SELNAU 2766
ZÜRICH

Locarno-Muralto — Zu verkaufen per sofort

PENSION
mit 20 Betten. Für tüchtige Leute gutes Geschäft. Anfragen an Giuseppe Guglielmoni, Locarno.

Bessere Geschäfte

wenn Sie es verstehen, Ihren Gästen ruhigen, ungestörten Aufenthalt im Hotelzimmer zu bieten. Sie erreichen das durch Erstellen meiner gesch.

schalldichten Türen
ohne Polster.
Auch bestehende Türen können leicht auf Schalldichtigkeit abgeändert werden.

Hödlmüller, ZÜRICH, Dufourstrasse 97
Tel. L. 27.34

SALAMI-FABRIK Secondo Carmine Bellinzona

Telegr.-Adresse: Carminesec / Telephon 1.28
Postcheck-Konto XI. 3.81

offeriert gegen Nachnahme.

Salame Ticino

extra Winterware Fr. 6.- per Kg.
Bei Bezügen von 15 Kg. an Pakete franco.

Bestecke!

Umständlicher verkaufte fabrikneue schwerversilberte u. verchromte Bestecke zur Ansicht.

F. R. Gerber, Postf. 16673
Langnau (Bern)

La plus ancienne maison suisse

Fondée en 1811

Der vorteilhafteste Schinken

ist der

Dosen-Delikatess-Press-Schinken
ohne Sulzbeigabe

Marke „Löwe“ der Fleischkonservenfabrik

JULES BACHMANN, LUZERN
„Zika“ Zürich Intern. Kochkunstausstellung Halle VI, Stand Nr. 14

Alfa-Romeo Touren-Wagen, 7 Pl.
geeignet für Hotel oder Mietafahrten, günstig zu verkaufen.

Wenig gefahren, 6 Cylinder, nur 15 Steuer-PS. Rassisger Bergsteiger äusserst zuverlässiger Motor. Offener Wagen mit Is. erhält. Schweizer-carrosserie, 6 berittete Ballonpneudr. Vierradbremse, neue Batterie, Boschleuchtung etc. Offerten unter Chiffre A D 2865 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

„Heben Sie die Qualität hervor!“

schrieb uns einer der grössten Hoteliers des Englands in seinem Urteil über unsere Spezialität, die „Schaffhuser Mandelschmitte“. Es ist wirklich ein Qualitätszeugnis, das ausschliesslich feinste Butter enthält, wochenlang haltbar ist und das Ihnen wie Ihren Gästen zum Tee und beim Wein Freude machen wird. Ihre Karte bringt Ihnen sofort und unverbindlich Muster und alles Nähere ins Haus.

Confiserie Rohr, Schaffhausen 2