

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 23

Artikel: Bundesbahnen und Kalenderreform
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541056>

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: 18.03.2025

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

lands wenigstens soweit unterrichtet ist, um ohne allzugrosse Schwierigkeiten seine Wahl zu treffen. Namentlich bei den deutschen Weinen weiss auch der Ausländer gewöhnlich unter den hauptsächlichsten Marken nach Herkunft und Qualität zu unterscheiden. Anders ist es mit den Schweizer Weinen. Obwohl sich köstliche Tropfen darunter befinden, die es mit ihren ausländischen Kollegen getrost aufnehmen können, weiss man in den Nachbarländern nichts oder nicht viel von ihnen. Ihren Namen steht der vom Ausland gekommene Gast genau so hilflos gegenüber wie der Keilschrift oder den altägyptischen Hieroglyphen. Gewiss, er könnte sich vom Bedienungspersonal beraten lassen. Aber das ist ein Notbehelf, der namentlich bei misstrauischen Gästen versagt. Unter diesen sind viele, die zum Rat des bedienenden Geistes kein Vertrauen haben, weil sie glauben, dass dieser nur das empfiehlt, was er bezw. das Hotel gern los sein möchte. Dann gibt es wieder viele selbständige Naturen, die es einfach nicht vertragen, wenn der bedienende Kellner Vorschläge macht oder sachgemässe Erklärungen gibt. Sie sind Unabhängigkeitsfanatiker. Unendlich oft waren wir schon Zeuge, wie der Kellner einen saftigen Anschmazer bekam, weil er sich erlaubt hatte, dem unentschlossenen Gast mit einem freundlichen Rat zu helfen.

Diesen Schwierigkeiten könnte durch eine einfache Massnahme der Boden entzogen werden. Man nehme der Weinkarte den jetzt fast überall üblichen Charakter des trockenen und nüchternen Nur-Preisverzeichnisses und gebe ihr die Note eines objektiven, sachkundigen Beraters und Wegweisers. Wie soll das geschehen?

Wie nehmen an, dass jedes schweizerische Hotel seine Weinkarte mit dem Verzeichnis der Schweizer Weine beginnen lässt. Man setze an die Spitze dieses Abschnittes eine ganz knapp gehaltene Schilderung der Besonderheiten, Eigenarten und Vorzüge der Weine aus den schweizerischen Weinbaugebieten. Nenne dabei die Namen der markantesten und beliebtesten Marken. Das wird dazu beitragen, dass der Fremde sich diese Qualitätsmarken einprägt. Vielleicht wird es sogar dazu kommen, dass der Gast

dem Hotelier eine Bestellung auf solche schweizerische Weine aufgibt, die ihm besonders trefflich gemundet haben. Das ist keineswegs unerfüllbare Utopie! In Deutschland und Frankreich ereignen sich derartige Fälle oft. Dortige Hotels verschicken Weine aus ihren Kellern sogar in fremde Erdteile. Warum sollte sich dieser Brauch nicht auch in der Schweiz und bei schweizerischen Weinen einbürgern lassen? Es gibt doch Weine, die einen solchen Transport ungefährdet überstehen würden und dann im fernen Land die Erinnerung an die Schweizer Berge, Täler und Seen wieder aufleben zu lassen und damit zugleich die Sehnsucht wecken könnten.

In der Preisliste selbst ergänze man den trockenen Namen, der dem unkundigen Fremden nichts sagt, durch ein paar knappe, treffende Worte über die Art, den Geschmack und das Bukett dieses Weines. Der Fachmann weiss genau, dass der Eine spritzige, der Andere schwere Weine mit erdigem Geschmack vorzieht. Deshalb charakterisiere man die Weine! Dabei kann es, wenigstens für den Anfang, nichts schaden, wenn man treffende Vergleiche mit besonders bekannten Gewächsen des Auslandes wählt. Man erleichtert dadurch dem ausländischen Gast das Verständnis für die Schweizer Weine, ohne sie durch einen solchen Vergleich herabzusetzen. Es sei bei dieser Gelegenheit daran erinnert, dass unsere Gäste aus Deutschland noch immer die besten Konsumenten und auch Kenner von Weinen sind. Seither haben viele von ihnen aus alter Gewohnheit die heimischen Gewächse bevorzugt, weil sie sich in den Schweizer Weinen nicht auskennen. Gar mancher von ihnen wird, schon des Vergleiches wegen, während seines Aufenthaltes bei uns gern schweizerische Weine trinken, wenn man die Wahl durch treffende Charakterisierung erleichtert.

Zweifellos könnte der Absatz stark gehoben werden, wenn man es nicht bei der trockenen Preisangabe bewenden lässt, sondern die einzelnen Marken dem fremden Gast ganz regelrecht „vorstellt“, ihnen also einen Steckbrief mit auf den Weg gibt.

Gemeindegrenzen und Bedürfnisklausel

(Aus dem Bundesgericht)

bl. Mit einem etwas eigenartig gelegenen Wirtschaftsrekurs aus dem Kanton Aargau hatte sich die staatsrechtliche Abteilung des Bundesgerichtes in ihrer Sitzung vom 23. Mai 1930 zu befassen. Es handelte sich dabei nämlich um die interessante Frage, ob es zulässig ist, von einer Gemeinde aus die Erstellung einer Wirtschaft mit Alkoholausschank auf dem Gebiete einer Nachbargemeinde unter Berufung auf die Bedürfnisklausel zu verhindern. Dem Fall liegt folgender Tatbestand zugrunde:

Der Inhaber G. der Wirtschaft zum „Froh-sinn“ in der kleinen aargauischen Gemeinde Staufen, wollte seine Wirtschaft in einen Neubau verlegen. Dessen Neubau beabsichtigte er aber ziemlich weit ausserhalb des eigentlichen Dorfes Staufen in unmittelbarer Nähe des ziemlich stark überbauten und gut bevölkerten Bleichemattquartiers des Städtchens Lenzburg zu erstellen. Gegen die Erstellung dieser Wirtschaft hat dann aber der Gemeinderat von Lenzburg Einspruch erhoben, mit dem Ergebnis, dass das Baugesuch des Wirtes G. abgelehnt wurde. Der Regierungsrat verneinte vor allem das Bedürfnis zur Erstellung eines Wirtschaftsgebäudes in jener Gegend.

Gegen diesen Entscheid reichte G. beim Bundesgericht staatsrechtliche Beschwerde ein wegen Verletzung der Art. 4 und 31 der Bundesverfassung. Im Rekurs wird geltend gemacht, der Gemeinderat von Lenzburg sei zur Einsprache überhaupt nicht berechtigt gewesen, da er nach § 14 des aargauischen Wirtschaftsgesetzes gar nicht Partei sei und ferner liege im vorliegenden Falle in der Verneinung des Bedürfnisses eine Verletzung der Gewerbefreiheit.

In der Beratung des Bundesgerichtes wurde darauf hingewiesen, dass nach § 14 des kantonalen Wirtschaftsgesetzes „bei der Beurteilung von Wirtschaftspatenten als Beteiligte gelten der Patentbewerber und der Gemeinderat, in dessen Gemeinde die Wirtschaft betrieben werden soll“. Richtig ist nun, dass mit der Entgegennahme der Lenzburger Beschwerde der Regierungsrat über den formalen Wortlaut des § 14 hinausgegangen ist. Dass er sich aber dabei einer direkt willkürlichen Gesetzesauslegung schuldig gemacht habe, kann nicht die Rede sein. Das Gesetz hat natürlich in erster Linie den Regelfall im Auge. Ist aber entgegen den gewöhnlichen Verhältnissen eine Wirtschaft vom Besiedlungsgebiet ihrer eigenen, politisch und geographisch zuständigen Gemeinde entfernt und so gelegen, dass für sie eigentlich viel mehr die Bevölkerung einer Nachbargemeinde in Betracht kommt, so entspricht es der Natur der Sache und dem Zweck des Gesetzes, dass auch der Gemeinderat dieser letzteren, wirtschaftlich direkt betroffenen Gemeinde angehört wird. Das erscheint nicht nur nicht willkürlich, sondern zutreffend, wenn man sich vor Augen hält, dass der Sinn dieser Bestimmung gar kein anderer sein kann, als die Behörden derjenigen Bevölkerungskreise zu Worte kommen zu lassen, die in

erster Linie an der Eröffnung einer neuen Wirtschaft interessiert sind.

Kann somit von einer willkürlichen Auslegung des kantonalen Wirtschaftsgesetzes nicht die Rede sein, so bleibt nur noch zu prüfen, ob in der Verneinung des Bedürfnisses für eine Wirtschaft eine Verletzung der Gewerbefreiheit erblickt werden muss. Nach Art. 31 der Bundesverfassung können die Kantone für das Wirtschaftsgewerbe im Wege der Gesetzgebung den Bedürfnisartikel einführen. In § 12 des aargauischen Wirtschaftsgesetzes heisst es nun:

„Ein öffentliches Bedürfnis ist grundsätzlich überall da als nicht vorhanden anzunehmen, wo auf 250 Einwohner eine Wirtschaft bereits besteht“.

Aus dieser Bestimmung lässt sich nun aber nicht etwa ableiten, dass ein Bedürfnis für eine Wirtschaft auf je 250 Einwohner kurzerhand bejaht werde. Das Gesetz drückt sich nur negativ aus und sagt, dass auf je 250 Einwohner jedenfalls nicht mehr als eine Wirtschaft bestehen soll. Im übrigen sollen die Behörden bei Patenterteilungen alle Verhältnisse prüfen. Das geht schon daraus hervor, dass ein Wirtschaftspatent einem bestimmten Bewerber auf ein bestimmtes Lokal erteilt wird und dass bei der Verlegung der Wirtschaft die Bewilligung der Finanzdirektion einzuholen ist. Nun ist richtig, dass für die Gemeinde Staufen mit der Verlegung eine Vermehrung der Wirtschaften nicht verbunden wäre. Allein die Wirtschaft soll an einen Ort verlegt werden, wo sich die Bedürfnisfrage ganz anders stellt, als für den bisherigen Standort, denn tatsächlich kommen nun für die Lenzburger Verhältnisse in Frage und in Lenzburg ist nach der Erklärung des Gemeinderates der Bedarf an Wirtschaften mehr als gedeckt. Dass aber wie der Rekurrent geltend machen will für die Passanten auf der Landstrasse oder gar für die Automobilisten eine Wirtschaft gerade an jener Stelle notwendig wäre, ist nicht einzusehen, nachdem wenige hundert Meter entfernt davon in beiden Gemeinden bereits Wirtschaften vorhanden sind.

Die Berufung auf die Bundesverfassung erweist sich somit ebenfalls als unbegründet, so dass der Rekurs abzuweisen war.

Bundesbahnen und Kalenderreform

(Mr.) Der internationale Eisenbahnverband, dem 59 Verwaltungen mit einer gesamten Netzlänge von 366,607 km angehören, und dessen Mitglied unter anderem auch die SBB sind, hat vor einiger Zeit eine Untersuchung eingeleitet über die Vorteile, die sich für die Eisenbahn aus der Kalenderreform ergeben würden. Die erste Frage an die Verwaltungen ging dahin, ob eine durchgreifende Reform des jetzigen Kalenders mit dem Ziele, einen „ewigen“ Kalender zu schaffen, erstrebenswert sei. Von den 53 Mitgliedern des Verbandes, welche diese Frage beantwortet haben, sprachen

BESUCHEN SIE UNS BITTE Z I K A

an der

Internationale Kochkunst-Ausstellung in Zürich (31. Mai bis 30. Juni)
Abteilung für Spirituosen und Liqueure



STAND 1803

HENRY E. HUGUENIN LUZERN AKTIENGESELLSCHAFT

SCHWEIZERISCHE GENERALVERTRETER DER FIRMEN:

JOHN WALKER & SONS, LTD.
Kilmarnock & London

WHISKY JOHNNIE WALKER
Johnnie Walker "Born 1890, still going strong", hat den grössten Verkauf aller Scotch Whiskies. Den Grund hierfür finden Sie in jeder Flasche. RED LABEL, die höchste Qualität, BLACK LABEL, garantiert mehr als zwölf Jahre alt.

WIJNAND FOCKINK
Amsterdam

LIQUEURS WIJNAND FOCKINK
Holland's feinste Liqueure und Genever. Das Haus Fockink befindet sich seit 250 Jahren (1679) ununterbrochen unter persönlicher Leitung derselben Familie.

HIRAM WALKER & SONS, LTD.
Walkerville, Ontario, Canada

CANADIAN CLUB WHISKY
Die Firma Hiram Walker & Sons, Ltd., Canada's bedeutendste Destillateure, fabrizieren seit 1835 den berühmten CANADIAN CLUB WHISKY, besonders populär als Hauptbestandteil des MANHATTAN COCKTAILS.

FINDLATER'S LTD.
London, Oporto, Madeira

PORTO FINDLATER
Die Südweine der Firma Findlater, Mackie, Todd & Co., Ltd., London (Firma gegründet 1856) bilden eine Klasse für sich. Findlater's Treble Diamond Port, White Palace Port, Dry Club Sherry und Madeira, um nur die hauptsächlichsten zu nennen, werden aus den aussagestärksten Trauben hergestellt. Findlater's London Dry Gin bildet die Basis eines trockenen Cocktails.

A. C. MEUKOW & CIE.
Cognac (Charente)

COGNAC MEUKOW
*Das Haus A. C. Meukow & Cie ist seit 1862 in Cognac etabliert und gelten dessen Erzeugnisse als das Beste, was an Fines Champagnes destilliert wird. Meukow***, 25 Ans, 40 Ans und Vintage 1865, die älteste Reserve des Hauses.*

VON BERGEN & SON
Carlshamn, Schweden

PUNCH VON BERGEN
Die Firma von Bergen & Son fabriziert in Carlshamn, Schweden, seit 1815 den echten Schwedenpunch. Derselbe mundet gleich vorzüglich geistig oder als Grog.

COMPANIA RON BACARDI
Santiago de Cuba

RHUM BACARDI
Die Compania Ron Bacardi, im Jahre 1838 in Santiago de Cuba etabliert, fabriziert den weltberühmten Rhum Bacardi, deren Destillate, aus reinem Zuckerrohr garantiert sind. Bacardi wird trocken oder als Grog konsumiert, findet jedoch hauptsächlich Verwendung zur Herstellung des einzigartigen Bacardi-Cocktails.

A. WOLFSCHMIDT A. G.
Riga

WODKA WOLFSCHMIDT
Anno 1847 in Riga gegründet, genoss Wolfschmidt schon im alten Russland den Ruf des führenden Hauses für die Herstellung von WODKA, Kümmel und Krystall Kümmel.

GIESLER & CO.
Avize (Epernay)

CHAMPAGNE GIESLER
Die Champagnerweine des Hauses Giesler & Co. in Avize (Sirois & Co. Succrs.) geniessen Weltruf und werden von Kennern bevorzugt. Demi sec (süss), Gout américain (trocken), Brut 1920, sehr trockener, russiger Herrensekt.

DANSK CLOCC-COMPAGNI
Kopenhagen

AALBORG TAFEL AKVAVIT
Die Dansk Clocc-Compagni in Kopenhagen (gegr. 1881) fabriziert den allein echten dänischen Akvavit, ein Produkt von hervorragender Reinheit. Aalborg Tafel Akvavit, das populärste Getränk der Nordländer, wird, geistig, zu den Hors-d'oeuvres und Vorspeisen serviert.

Unsere Marken befinden sich im Ausschank in diversen Ausstellungen-Restaurants, im Schweizer-Hotel-Restaurant, im Restaurant français und an der Bar des Restaurant français.
Ihr Besuch an der ZIKA wird uns freuen und empfehlen wir uns Ihnen mit vorzüglicher Hochachtung!

HENRY E. HUGUENIN A. G.

Versammlungs- und Sitzungs-Anzeiger

Gruppe der Passanten-Hotels.

Versammlung

Donnerstag, 12. Juni
nach der Delegierten-Versammlung im Kursaal,
Zürich.

1. Nomination eines Kandidaten für den Zentral-Vorstand.
2. Ersatz für die verstorbenen Mitglieder des Ausschusses.
3. Verschiedenes.

Alle Inhaber von Passanten- und kleinen Hotels sind zu dieser Versammlung freundlich eingeladen.

Namens des Ausschusses:
A. P. Boss.

sich 35 Verwaltungen, worunter auch die SBB, bejahend aus. Die Verwaltungen, worunter die Italienischen Staatsbahnen, verneinten die gestellte Frage, und 12 Verwaltungen, worunter Belgien und Holland, antworteten ausweichend. Die zweite Frage ging dahin, ob wenigstens eine Festlegung des Osterfestes wünschbar sei. Sie wurde von 36 Verwaltungen bejaht. Verneint wurde sie einzig von den Estnischen Eisenbahnen, während 15 Verwaltungen, worunter Schweden, China und Japan, ausweichend antworteten. Die SBB bejahte.

Die pièce de résistance lag in der dritten Frage: „Wenn sich Ihre Regierung für eine Teilung des Jahres in 13 gleiche Monate einsetzen sollte, würden Sie dann diese Bestrebungen Ihrer Regierung begrüssen und unterstützen?“ Hier waren die Meinungen sehr geteilt. 20 Verwaltungen bejahten die Frage, 8 Verwaltungen, worunter die SBB, die Bundesbahnen Oesterreichs und die Finnländischen Staatsbahnen, antworteten mit „Nein“, während 24 Verwaltungen eine ausweichende Stellungnahme bezogen, so die Belgier und die Franzosen. Die Hauptgründe zum „Nein“ lagen einmal in der Notwendigkeit, 13 mal statt nur 12 mal jährlich einen Abschluss machen zu müssen, sodann in der Befürchtung, dass eine Teilung in 13 Monate erhöhte Kosten an Personalbezüge nach sich ziehen könnte, — eine Befürchtung, die für die Schweiz sicher nicht zutrifft und seitens der SBB wohl auch nicht geltend gemacht worden sein dürfte.

In seiner Sitzung von Ende März in Nizza hat der Internationale Eisenbahnverband beschlossen, dass angesichts der Rolle, welche die Kalenderreform spielt, nochmals die Frage gründlich geprüft werden solle, aus welchen rein technischen Gründen die Teilung des Jahres in 13 Monate oder in 12 Monate mit vergleichsfähigen Vierteljahren anzunehmen oder abzulehnen wäre. Ausserdem sind die Verwaltungen ersucht worden, für beide Pläne anzugeben, welches Datum ihnen für die Festlegung des Osterfestes am günstigsten zu sein scheint. Der Sonderausschuss des Völkerbundes zur Prüfung

der Kalenderreform hat für die Stabilisierung des Osterfestes vorgeschlagen, Ostern solle stets auf den Sonntag nach dem zweiten Samstag im April fallen. Die Einigung bleibt abzuwarten.

ZIKA Internationale Kochkunst- Ausstellung, Zürich 1930

Der Kochkunst-Pavillon.

Verschiedene kurze Mitteilungen und der Prospekt des Organisationskomitees liessen erwarten, dass der Konstruktion und Einteilung des Kochkunstpavillons besondere Sorgfalt zugewendet würde. Alle Erfahrungen über lokale, schweizerische und internationale Kochkunstausstellungen des letzten Jahrzehntes wurden auf ihre Nutzenanwendung geprüft und alle technischen Errungenschaften der Neuzeit zur praktischen Anwendung gebracht. — Vorerst imponiert dem Besucher die Disposition und Höhe des Raumes, die hohe Fensterwand, welche volles Tageslicht (leider auch zuviel Sonnenwärme) in den Raum ergiesst; dann die praktische Einteilung, die eine freie, fließende Zirkulation der Besucher gestattet. In den beiden Seitenwänden sind je drei Salon-Kojen eingebaut, welche bequem die Aufstellung einer gedeckten Tafel bis zu 8 Personen gestatten und gleich zur Eröffnung die Ausstellung von 6 führenden Etablissements der Stadt Zürich brachte: Hotel Baur au Lac: „Erinnerungen in Silber und Gold“; Hotel Baur en Ville: „Diner d'Administrateurs“; Huguenin, Gattiker & Co. A.-G.: „Un Thé „Chez-soi“; Hotel St. Gotthard: „Zunftbuffet“, Grand Hotel Victoria: „Diner für 5 Couverts“. Diese 6 Tafelarrangements mit ihren prächtigen Gedecken in Damast, Porzellan, Kristall, Silber und Blumenschmuck, jedes im Charakter des besonderen Anlasses, verschieden in Auffassung und Darstellung, fanden berechtigte ungeteilte Bewunderung. Alle sechs Firmen konnten sich im 1. Rang platzieren.

Für die Ausstellung der Kochkunstobjekte wurde in Anbetracht, dass diese Schaustücke mehrere Tage nacheinander ausgestellt bleiben sollten, zum System der Glaskasten gegriffen, die sich s. Z. an der Ausstellung in Luzern 1923 bewährt hatten und nun vervollkommen wurden. Die dreifache Verglasung der Schränke gestattet, die Temperatur bis auf unter 0 Grad Celsius zu bringen, die Objekte bleiben relativ gleich gut und ansehnlich erhalten. Veränderungen im Aussehen zeigen sie nur dem geübten Auge des Fachmannes, üble Gerüche, die sich am zweiten Tage bei der offenen Schaustellung in der Regel bemerkbar machen, werden vermieden. Die Zuckerarbeiten sind in den Glas-Schränken einer mächtigen Säule ausgestellt, in deren Innern ungelöschter Kalk die Feuchtigkeit absorbiert. Dieser Kochkunstpavillon wird für Fachleute, Hoteliers- und Hausfrauen sicher einer der interessantesten und lehrreichsten Räume sein. — Die Besetzung der Schaukästen am ersten Tag war gut. Wir werden auf eine knappe Besprechung und Kritik der Objekte zurückkommen.
C. Pfister-Storck, Bern.

Das Preisgericht der ZIKA

Für die ZIKA, Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung, 31. Mai bis 30. Juni 1930, mussten für die verschiedenen Abteilungen getrennte Preisgerichte gewählt werden.

Für die Kochkunst-Abteilung, welche während der ganzen Dauer der Ausstellung die fortlaufend angemeldeten Ausstellungsarbeiten zu beurteilen hat, wurde gewählt als Präsident des Preisgerichtes

Herr J. Strebel-Muth, Luzern;

als Vizepräsidenten die Herren

F. Ehrsam, Zürich
Wyss, Zürich
Henggeler, Zürich.

Der letztere amte zugleich als Obmann für die Gruppe dieses Preisgerichtes, welches täglich die Wettbewerbe in der Zubereitung warmer Gerichte im Hösaal der Ausstellung zu beurteilen hat.

Für das Preisgericht der Abteilung Tafel-service amte als Präsident Herr Direktor Schmid, Hotel Baur au Lac, Zürich, als Vizepräsident Herr Direktor Justin Baumgartner vom Lausanne-Palace.

Das Präsidium für die Wein- und Getränke-Abteilung wurde Herrn Dr. Schellenberg, Rebbaukommissär, Wädenswil, übertragen. Das umfangreiche Preisgericht für die sogenannte „Allgemeine Ausstellung“ (Landwirtschaftliche Produkte, gewerbliche und industrielle Aussteller, Ausstellungsbetriebe usw.) präsidiert Herr Dr. Lienert, Direktor der schweizerischen Zentrale für Handelsförderung, Zürich.

Geschäftliche Mitteilungen und Neuerungen von der ZIKA

Eine wirklich sinnreiche Erfindung wird von einer Zürcher Firma an der ZIKA praktisch vorgeführt und verdient die volle Aufmerksamkeit der Interessenten: Das Fenster der Zukunft für Hotels, Restaurants, Villen, Grossbauten, Eisenbahnen, Flugzeuge, Autos etc.

Es handelt sich hier um eine Erfindung von umwälzender Bedeutung, um ein Erzeugnis langer Studien und Proben. Die Funktionen sind bis in das kleinste Detail durchgeprüft und kann, da nur bestes Material verwendet wird, volle Garantie gegeben werden. Das Fenster benötigt keine Kurbel, Griffe oder Riemen mehr, dasselbe wird automatisch reguliert und auf bequemste Weise durch leichten Druck auf einen Knopf bedient. Die Bedienungs-Zentrale kann gleich einem Schalter auch hinter dem Buffet oder sonst irgendwo sein; dabei arbeitet sie spielend rasch und zuverlässig. Ermöglicht beliebige Regulierung der Schnelligkeit zum Öffnen und Schliessen der Fenster; auch können diese in beliebiger Höhe geöffnet werden.

Der nötige Betriebsstoff für die Fensterregulierung wird einer Luftflasche entnommen. Die Erfindung ist in allen Kulturstaaten angemeldet. Es ist den Interessenten Gelegenheit geboten, sich das Fenster an der ZIKA im Schweizer Hotel-Restaurant unverbindlich vorführen zu lassen.

Die Firma Henry E. Huguenin A. G. Luzern, (Stand No. 1803 der Abteilung für Spirituosen und Liqueure) verleiht ihrem Stand den Charakter einer Bar. Als schweizerische Generalvertreter führender ausländischer Marken, wie Johnnie Walker, Canadian Club & Bourbon Whiskies, Cognac Meukow, Rhum Bacardi, Champagne Giesler, Liqueur Wijnand Fockink, Porto Finklatter, Punch von Bergen, Wodka Wolf-schmid, Aalborg Tafel Akavit, etc., somit Produkte, welche in jeder Bar geführt werden, fand es die ausstellende Firma für zweckmässig, ihre Marken den Zika-Besuchern im Rahmen einer Bar zu präsentieren.

Die erwähnten Marken werden am Stand selbst nicht ausgesetzt, dagegen in verschiedenen Ausstellungsrestaurants, wie im Restaurant francais und dessen Bar und im schweizerischen Hotel-Restaurant.

Die Firma W. Krefft, Aktiengesellschaft, Gevelsberg i. W., Filiale Zürich, Stafelstrasse 8, Telefon Uto 62.10, die durch Lieferung einer Grosszahl von Gasküchen sich einen Weltnamen gemacht hat, stellt in der Halle 5, Stand 1643, den vollständig neuen, selbsttätigen Krefft-Geschirrwash-Automaten aus. Die Krefft-Automaten, deren hervorragende Qualität in den Augen fällt, werden von sämtlichen Besuchern der ZIKA als Qualitäts-Geschirrwashmaschinen bezeichnet. Auch das Preiskomitee der ZIKA hat sich dieser Ansicht angeschlossen, indem es den Krefft-Automaten die höchste Auszeichnung „Goldene Médaille“, nebst Ausweis, verliehen hat. Niemand sollte versäumen, sich diese Neuerung erklären zu lassen. Ergänzend soll noch bemerkt werden, dass die Musterküche des Restaurant Français mit dem neuen Krefft-Geschirrwash-Automaten ausgestattet ist.

(Fortsetzung siehe Seite 23)

Verlangen Sie in den Restaurants der ZIKA die Spezialitäten unserer Häuser:

- SANEMAN, Ports & Sherries
- ST-MARCEAUX
Grands Vins de Champagne
- DEINHARD & CO., COBLENZ
Rhein- und Moselweine
- ESCHENAUER, BORDEAUX
feine Bordeauxweine
- CHAMPY PÈRE & CIE, BEAUNE
feine Burgunderweine
- BERGER & CO., LANGNAU (BERN)

MÄRWILER



ist besser und billiger!

Essigfabrik Märstetten A.-G., Märwil (Thurgau)



Schindler & Cie., Luzern
Gegründet 1874

M. M. les Sociétaires

sont priés de réserver leurs commandes aux Maisons qui soutiennent notre journal par leurs annonces.

DIE ORIGINAL „MEIKO“

Geschirrwash- und Spülmaschinen

D. R. P., D. R. G. M. und Auslandspatente

sind kein Problem

denn mehrere hundert Kunden aus allen Ländern bezeugen ihre unvergleichlichen Leistungen und absolute Betriebssicherheit selbst beim härtesten, kalkhaltigsten Wasser. Einige Referenzen a. d. Schweiz:

Vertretungen für die Schweiz:
F. Glaser & Co., Interlaken
Centralstrasse 6

Fürst & Co., Zürich
Bahnhofstrasse 130/36

Führen Sie Diätkuren in Ihrem Hotelbetrieb durch?

Dann vergessen Sie nicht das kleine, aber für Sie wichtige und praktische Büchlein:
Die diätetische Behandlung der Zuckerkrankheit. Von Dr. med. Rysler, Chefarzt, Biel
Kart. Fr. 3.-

BENNO SCHWABE & CO, VERLAG, BASEL

Ausstattungen für Hotels und Restaurants

Gegründet 1820

Hotel-Porzellan
Engl. Hotel-Fayencen
Glas- und Kristall-Service
Hotel-Silber und -Bestecke
Spezialitäten für Hotels aus
Cromargen - Kupfer - Nickel

Theodor Meyer, Bern

32 Marktgasse 32

Verlangen Sie Offerte und un-
verbindlichen Vertreter-Besuch

Inserieren bringt Gewinn!



RESTAURANT in Zürich zu verkaufen

Selten wiederkehrende Gelegenheit bietet sich erstem Käufer durch Übernahme eines Grossrest. 15 Min. vom Hauptbahnhof. Nachweisbare Rendite vorhanden. Gedeckte Terrasse mit über 100 Sitzplätzen, Aussicht über die ganze Stadt. Neue Morgen-thaler Kegelbahn, 2 Garagen, 30 Aren anst. Land. 2-4-Zimmerwohnungen mit gross. sonn. Zimmern. Haus in bestem, baul. Zust. Preis Fr. 190.000.-, Anz. Fr. 45-50 Mill. Nähere Ausk. erteilt der Beauftragte: J. Germann, Verwaltungsb., Stampfenbachpl. 4, Zürich.

Zu vermieten

Neu renoviertes, gut gehendes

Hotel-Restaurant

in Bellinzona, an sehr günstiger Lage, prächtiger Garten, nahe Kaserne. Für tüchtige Fachleute sehr günstige Gelegenheit. Preis n. Vereinbarung. Antritt 15. Juni 1930. Gell. Offerten an Signora Vedova Curioni, Bellinzona.

Mehr als 100 erstklassige Hotels

servieren zum Tee und zur feinen Flasche Wein unser Qualitätszeugnis, die „Schaffhuser Mandel-schnitte“. Wenn Sie Ihren Gästen etwas mehr als die obligaten Fabrikbiscuits bieten wollen, so werden Sie in unserer vorteilhaften, haltbaren Spezialität das finden, was Sie suchen. Ihre Karte bringt Ihnen sofort Muster und alles Nähere unverbindlich ins Haus.

Confiserie Rohr, Schaffhausen 2

Verlangen Sie Proben

auch in Inlandsweinen

von den Sie näher interessierenden Sorten entsprechend der in den letzten Tagen versandten Preisliste

Swiga SCHWEIZER A.-G. für
WEINE & SPIRITUOSEN Basel

Zu kaufen gesucht:

Gebrauchte, doch saubere einschlägige

Eisenbetten
Gartentische u. Stühle
event. auch 20 Sessel für Saal
Off. erbeten an Hotel Baumgarten, Aeschli b. Spiez.

Hotelbetrieb

zu übergeben

mit Café, Restaurant und Terrasse, in grosserer Stadt d. franz. Schweiz. Wundervolle Lage direkt am See. Erstklassiges Geschäft. Nötiges Kapital Fr. 110.000.-. Für jegliche weitere Auskunft wende man sich an Etude Henri Geneux, Notar, St. Imier.

COGNAC DENIS MOUNIÉ

Fondée en 1838

Grande Champagne
en Magnums

Demandez conditions spéciales

Agence générale
pour la Suisse:
A. STEINBRUNNER
48, Rietstr., Zürich

