

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

Artikel: Das Preisgericht der ZIKA
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541058>

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: 16.03.2025

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

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 Getränkeabteilung 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 français und dessen Bar und im schweizerischen Hotel-Restaurant.

Die Firma W. Krefft, Aktiengesellschaft, Tevelingstr. i. W., Filiale Zürich, Stafelstrasse 8, Luzern 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)

Spezialfabrik für Hotel-Aufzüge

Jeder Art
15 Patente
schützen unsere Ausführung

Über 15,000 Anlagen ausgeführt

Aufzüge-Fabrik

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!

EGLISANA
EGLISAUER TAFELWASSER
MIT FRUCHTSIRUP
DAS GESUNDE GETRÄNK!

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

