

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 41 (1932)
Heft: 51

Heft

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: 26.11.2024

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 51
BASEL, 22. Dez. 1932

N° 51
BALE, 22 décembre 1932

INSERTATE: 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“

Einundvierzigster Jahrgang
Quarante et unième 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

Neujahrsgratulationen 1933

Das Ergebnis der freiwilligen Spenden zur Ablösung der traditionellen Neujahrsgratulationen wird gemäss Vereinsbeschluss dem

Mitglieder-Unterstützungsfonds

zugewiesen. — Gefl. Einzahlungen in jeder beliebigen Höhe erbitten wir mit der Aufschrift „Gratulations-Ablösung“ und Angabe der genauen Adresse des Absenders an Postcheck-Konto V 85 des Zentralbureau S. H. V. in Basel.

Ablösung der Neujahrsgratulationen

Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Bis zum 19. Dezember eingegangene Beträge. Sommes versées jusqu'au 19 décembre.

Tit. Kurhaus Alvanen-Bad A.G., Zürich	Fr. 10.—
S.A. de l'Hôtel Richemond, Genève	30.—
Tit. Hôtel Bellevue Palace, San Remo	10.—
M. B. Bisinger, Modern-Hôtel Jura-Simplon, Lausanne	10.—
Hr. H. Burkard-Spillmann, Hôtel du Lac, Luzern	20.—
M. W. Büsslinger, Hôtel du Lac & Bellevue, Neuchâtel	10.—
Hr. Paul Elwert-Eggen, Hotel Central, Zürich	10.—
Hr. Paul Elwert-Berli, Zürich	10.—
Hr. W. Gaeßhaar, Bern	20.—
Hr. Dr. W. Gerber, Grand & Kulm Hotels, Seelisberg	10.—
Hr. H. Göllden-Morlock, Hotel Habissen-Royal, Zürich	20.—
Hr. J. Ch. Goetz, Hotel Royal, Basel	15.—
M. A. Gressot, Dir., Regina Palace & Jungfraublick, Interlaken	10.—
M. A. Gressot, Dir., Hôtel Royal & Villa Oster, Ospedaletti	10.—
Hr. Hermann Häefeli, Hotel Schwanden & Rigi, Luzern	20.—
Hr. M. Hagen, Hotel du Parc, Locarno	20.—
Tit. Oscar Hauser, Hotel Schweizerhof A.G., Luzern	20.—
Frl. E. Helbling, Hotel Weisskreuz-Belvédère, Klosters-Platz	20.—
Hr. Franz Hirsch, Hotel Müller, Schaffhausen	10.—
Hr. E. Hirschi, Hotel Interlaken, Interlaken	10.—
H.H. Kapfenberger & Bisinger, Adler-Hotel & Erika-Schweizerhof, Lugano	10.—
Hr. E. Kühne-Trost, Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden	10.—
Hr. Ed. Leimgruber, Schiller Hotel Garni, Luzern	20.—
Hr. Ernst Manz, Hotel St. Gotthard, Zürich	20.—
Hr. J. Müller, Hotel Diana, Luzern	10.—
Hr. Emil Plenniger, Bahnhofbuffet, Luzern	20.—
Übertrag	Fr. 385.—

Hr. C. A. Reber, Hotel Reber al Lac, Locarno	Fr. 385.—
Hr. Dir. E. Rohr, Kareseehotel, Carezza al Lago (Dolomiten, Italien)	20.—
Hr. Ed. Seiler, Hôtel Métropole, Interlaken	10.—
Hr. Dr. H. Seiler, Hotels Seiler, Zermatt	10.—
Mr. C. Herman Senn, Hon. Director of the Universal Cookery & Food Association, London	20.—
M. H. Stierlin, The British-American & Hotel des Alpes, Lausanne	5.—
Hr. Strebel-Muth, Habana-Haus Monopol, Luzern	20.—
Hr. C. Wagner, Hotel Wagner, Luzern	10.—
Hr. H. A. Wagner, Dir., Hotel St. Gotthard, Zürich	10.—
H.H. G. & J. Werder, Hotel Royal St. Georges, Interlaken	10.—
Hr. Th. Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken	20.—
Hr. Dir. Jean Wyss, Hotel Steinbock, Chur	10.—
H.H. Zähringer, Park-Hotel, Lugano	20.—
	Fr. 570.—

Mitglieder-Bewegung Mouvement des membres

Neuanmeldungen. Demandes d'admission.		Betten Lits
Hr. Joh. Ragettli-Calgeer, Hotel Piz Vizan, Engel		25
Hr. Emil Nager, Sport Hotel Sonne, Andermatt		30
Hr. Wilh. Voneschen, Schlosshotel Lindenhof, Churwalden		75
M. L. Ochsenbein-Butin, Hôtel de l'Etoile, Fribourg		18
M. L. Baierle, Dir., Hotel Astoria, Lausanne		40
Hr. Franz Helbling, Schlosshotel, Locarno		40
Frau Lilly Blum, Hotel-Pension Minerva, Lugano		25
M. Th. Anthamatten, Hôtel Richemont, Montreux		40
Hr. Albert Burth, Hotel Bahnhof, Nesslau		9
M. Ernest Hodler, Hôtel Beau-Rivage, Nyon		30
Tit. Familie Rüesch, Chalet Rüesch, Samaden		10
Frl. Anna Messmer, Kurhaus Schönau, Wildhaas		25
Frl. Nina Anhorn, Hotel Jäger, Tschierschen		30

Inhalts-Übersicht

Neujahrsgratulationen — Mitgliederbewegung — Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse (Aufruf zum Beitritt) — Hände weg von der Krisensteuer-Initiative — Zum schweizer. Fleischmarkt — Marktmeldungen — Warenaustausch, Devisenbewirtschaftung und Reiseverkehr — Die „Hupfreie Woche“ in Wiesbaden — Berichte aus den Sektionen — Kleine Meldungen und Notizen.

Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse für das schweizer. Hotelgewerbe

Aufruf des S.H.V. zum Beitritt

Mit Datum vom 14. Dezember 1932 hat der Schweizer Hotelier-Verein an seine Mitglieder das folgende Zirkular versandt. Das wir der Aufmerksamkeit der gesamten Mitgliedschaft empfehlen:

Gemäss Beschluss der ausserordentlichen Delegiertenversammlung des S.H.V. vom 20. Oktober in Zürich ist der Zentralvorstand ermächtigt worden, an der Gründung einer paritätischen Arbeitslosen-Versicherungskasse, wie sie im Artikel 4 des Bundesbeschlusses „über die Hilfsmassnahmen zu Gunsten des notleidenden Hotelgewerbes“ vom 30. September 1932 vorgesehen ist, mitzuwirken und den Mitgliedern des S.H.V. den Eintritt in diese Kasse zu empfehlen.

Die Gründung der Kasse entsprach einer Forderung des Bundesrates im Interesse

der Angestelltenschaft und ist zudem ein Bedürfnis der Zeit. Die unerhörte Wucht der Krisis droht nicht nur die Hotellerie äusserst schweren Verhältnissen entgegenzuführen, sondern schafft auch eine Arbeitslosennot, die bisher ihresgleichen nicht kannte. Zusammenstehen und sich gegenseitig helfen ist daher ein Gebot der Stunde.

Da die Gründung der Kasse nach Bereinigung der Statuten und Genehmigung des vorläufigen Organisationsplanes in einer konstituierenden Sitzung der interessierten Kreise, nämlich der Arbeitgeber, Arbeitnehmer und des Bundes, vom 6. Dezember 1932 in Bern erfolgt ist, erachtet es der Zentralvorstand als seine Pflicht, die Mitglieder des S.H.V. nachdrücklichst zum Beitritt zur paritätischen Arbeitslosenversicherungskasse für das Hotelpersonal einzuladen.

Die Kasse ist als eine gesamtschweizerische Institution gegründet und Hotellerie und Angestelltenschaft teilen sich nach dem Grundsatz absoluter Gleichberechtigung in deren Verwaltung. Das Zentralbureau hat auf Beschluss des Zentralvorstandes auf Zusehen hin die Geschäftsleitung der Kasse übernommen. Je nach ihrer Entwicklung und den Ausmassen, die sie eventuell annimmt, ist eine eigene Kassenverwaltung mit eventuellen Zweigstellen vorgesehen.

Aufnahmeberechtigt sind Unternehmungen für ihr beschäftigtes Berufspersonal, dann Berufspersonal beiderlei Geschlechts im Hotel- und Restaurationsgewerbe. Durch monatliche Mutationslisten gibt das einzelne Hoteliemitglied der Zentralkasse die Personalveränderungen, resp. den Personalbestand an und verpflichtet sich gleichzeitig, die Arbeitgeber-Prämie wie auch jene für die Arbeitnehmer einzuzahlen. Für die Letzteren werden automatisch die einzelnen Lohnkonti belastet.

Die Arbeitgeber, soweit sie Mitglieder der Kasse werden, sind verpflichtet, das gesamte Personal in die Versicherung aufzunehmen. Dieser Pflicht sind nicht unterstellt: 1. Aushilfspersonal, 2. Angestellte, die nicht als eigentliches Hotelpersonal angesprochen werden können (Schreiner, Maler, Tapezierer, Gärtner, Mechaniker, Elektriker und Auto-Chauffeur), 3. Personal, das bereits bei einer andern anerkannten Arbeitslosenversicherung versichert ist. Es ist zu beachten, dass in den nächsten 3 Jahren keinerlei Erhöhungen der Prämien zu gewärtigen sind. Ausserdem ist jedes Mitglied nur auf ein Jahr verpflichtet und kann unter Einhaltung einer vierteljährlichen Kündigung auf Ende des Kalenderjahres wieder austreten.

Gemäss Artikel 4, Absatz 2 des Bundesbeschlusses über die Hilfsmassnahmen zu Gunsten des notleidenden Hotelgewerbes vom 30. September 1932 sind diejenigen Betriebsinhaber, welche der Hilfsaktion des Bundes teilhaftig werden und durch Vermittlung der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft eine Subvention erhalten oder für sich das Pfandnachlassverfahren durchführen, zum Beitritt in die paritätische Arbeitslosenversicherungskasse verpflichtet und müssen derselben während 3 Jahren angehören. Nach 3jähriger Mitgliedschaft wird diese Bedingung hinfällig. Betriebsinhaber, welche für die Hilfsaktion angemeldet sind, aus irgend einem Grunde hierfür aber nicht in Betracht fallen, können ebenfalls nach monatlicher Kündigung auf Ende eines Kalenderjahres aus der Versicherungskasse wieder austreten.

Die Monatsprämie beträgt für den Hotelier pro beschäftigten Berufsangestellten Fr. 1.—, halbe Monate (vom 14. Tage ab) werden als ganze, bloss angefangene (bis zum 14. Tage) nicht berechnet. Unter Berufspersonal verstehen wir solches, das jahresdurchschnittlich mehr als 150 Tage normal im Hotel- oder Gastgewerbe berufstätig ist. Das Personal seinerseits bezahlt pro Monat während der Anstellungszeit Fr. 1.—, in der übrigen Zeit Fr. 2.—, weil der Arbeitgeberbeitrag hier entfällt.

Die Leistungen der Versicherungskasse bestehen in Taggeldern: für Ledige Fr. 2.50, für Versicherte mit Unterstützungspflichten Fr. 4.— bei maximal 90 möglichen Entschädigungstagen pro Jahr. Um der Kasse diese Leistungen zu ermöglichen, erhält sie für die Krisendauer eine erhöhte Bundesubvention von 50% der ausbezahlten Tagelder; von den Kantonen und Gemeinden sind namhafte Unterstützungsbeiträge und vor allem Kassenanerkennung

zu erwarten. Da die Tagelder den Jahresangestellten erst nach einer Karenzfrist von 30, den Saisonangestellten im Normalfall nach einer solchen von 60 Tagen kontrollierter Arbeitslosigkeit ausbezahlt werden, sind Missbräuche in dieser Beziehung kaum zu befürchten. Die Kasse hat hierüber eine genaue Kontrolle in den „Bescheinigungen über Arbeitsentlassung“ von Seite des einzelnen Hoteliers und in den von den Amtsstellen auszufüllenden Stempelkarten.

In bezug auf die kantonalen Vorschriften über Beitragsleistungen der Arbeitgeber könnte eine doppelte Belastung durch Leistungen in einen kantonalen Fonds und an unsere paritätische Kasse nur für die Kantone Basel-Stadt und Baselland in Frage kommen.

In den Kantonen Schaffhausen, Thurgau, Glarus und Neuenburg wird der Beitrag der Arbeitgeber an öffentliche Arbeitslosenkassen um den Betrag, den er für die in seinem Betrieb beschäftigten Personen an eine paritätische Kasse leistet, herabgesetzt.

Im Kanton Luzern wurden die Arbeitgeber im Hotelgewerbe bis heute zu keinen Beitragsleistungen für versichertes Hotelpersonal herangezogen. Bis jetzt haben die öffentlichen Arbeitslosenversicherungskassen es so gehalten, dass Saison-Hotelpersonal der Versicherungspflicht nicht unterstellt wurde. Dagegen musste sich Hotelpersonal mit Jahresstellung bei der öffentlichen oder bei einer andern Arbeitslosenversicherungskasse versichern lassen. Dieses Personal soll der Hotelier bei der paritätischen Arbeitslosenkasse nicht anmelden, soweit es bei einer andern anerkannten Kasse versichert ist.

In den Kantonen Uri und Zug besteht die gesetzliche Beitragspflicht der Arbeitgeber nur für die bei einer öffentlichen Arbeitslosenkasse versicherten Arbeitnehmer. Das Hotelpersonal ist der Versicherungspflicht nicht unterstellt.

Im Kanton Tessin ist vorgesehen, dass in Gemeinden, in welchen die Versicherungspflicht eingeführt wird, die Arbeitgeber gleich hohe Beiträge leisten müssen wie die Arbeitnehmer. Bis anhin hat noch keine Gemeinde diese Lösung eingeführt.

In den Kantonen Zürich, Bern, Schwyz, Unterwalden, Freiburg, Appenzell I.Rh., Appenzell A.Rh., St. Gallen, Waadt, Wallis, Graubünden, Solothurn, Aargau und Gené bestehen für das Hotelgewerbe keine gesetzlichen Bestimmungen über Arbeitgeberbeiträge an kantonale Kassen oder Krisenfonds.

Unter Bezugnahme auf die eingangs gemachten Bemerkungen und die wesentlichen, obenstehenden Bestimmungen der Statuten, empfehlen wir allen Mitgliedern des S.H.V. den baldigen Eintritt in die Kasse.

Wir zählen darauf, dass unsere Hoteliers wie bisher auch hier solidarisch zu ihren Mitarbeitern halten und durch den Beitritt zur paritätischen Arbeitslosenversicherungskasse trotz der Schwere der Zeit das von ihnen verlangte Opfer zugunsten ihres Personals willig und gerne bringen.

Mit vorzüglicher Hochachtung!
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.
Der Direktor des Zentralbureau:
Dr. M. Riesen.

Hände weg von der Krisensteuer-Initiative!

Dieser Ratschlag kann den Hoteliers nicht nachdrücklich genug in Erinnerung gerufen werden. Mit Rücksicht auf die Interessen unseres Berufsstandes richten wir daher an die Mitgliedschaft des S. H. V. die nochmalige Einladung, die **Initiativbogen nicht zu unterzeichnen** und auch ihre Angestellten davor zu warnen, unter gleichzeitiger Darlegung der schweren Folgen, welche diese neue eidgen. Steuer sowohl für die Prinzipalität wie für die Angestelltenschaft im Gastgewerbe zeitigen müsste. Wir betonen neuerdings: Die Krisensteuer-Initiative will in wirtschaftlich ungünstigster Zeit ausgerechnet gerade den Mittelstand, Handel, Gewerbe und Industrie, also diejenigen Kreise, die neben der Landwirtschaft durch ihre grossen Anstrengungen den Staat wirtschaftlich noch aufrecht erhalten, in durchaus **einseitiger Weise belasten**. Warum? Damit der den eidgen. Beamten drohende Lohnabbau vermieden, dadurch für einzelne Kategorien von Festbesoldeten, vor allem die des Bundes, dank dieser neuen Steuerabgabe — angeblich auch zur Aufrechterhaltung der Kaufkraft — die bisherigen Löhne unverkürzt erhalten und diese zurzeit sorgenfreiesten Erwerbskreise privilegiert, d. h. davor bewahrt werden, ein bescheidenes Opfer zum Wohle der Gesamtheit und des Wirtschaftslebens auf sich zu nehmen.

Weil wir unsern Mitgliedern diese Verhältnisse und Folgen hier in der vorletzten Nummer eindringlich auseinandergesetzt haben, beglückt uns nun das offizielle Organ der Union Helvetia, welche sich entgegen den Interessen der gesamten Hotellerie an die Spitze dieses Steuer-Beutzeuges gestellt, mit den liebenswürdigsten Titulaturen. So wirft man uns vor: wir betrieben Gesinnungsterror, eine Politik der Volksausplünderung, der Verdrehung und der Einschüchterung,

wir parierten bewusst oder unbewusst dem Generalstab der Reaktion usw. usw. Das ganze umfangreiche Phrasenregister der sozialistischen Presse spiegelt sich demnach im betr. Artikel der „U. H.“ wieder, verbunden sogar mit Drohungen, die allerdings an Schlagkraft umso mehr verlieren, je öfter sie wiederholt werden. Das Personalorgan stellt sich demnach auf den Standpunkt, die Hotellerie und auch wir müssten mit verschränkten Armen zusehen, wie die Trabanten der Union Helvetia und des Sozialismus mit den Unterschriftenbogen wenn möglich noch in den Hotels herumreisen, von einem Angestellten zum andern gehen und diejenigen unter Druck setzen, welche der „fortschrittlichen“ Methode ihrer gelben Freunde mit dem roten Rücken nicht nachgeben wollen, sondern sich dafür bedanken, dass da, wo noch Betriebsüberschüsse in einer Hotelkassa vorhanden, diese zur Stützung und Sicherung der Bürokratie weggenommen werden. — Da sind wir denn doch entschieden anderer Meinung!

Wie allerdings nicht zu bezweifeln ist, dürften für diese Klassensteuer-Initiative genügend Unterschriften zusammengebracht werden, obschon in Kreisen der Festbesoldeten selbst völlige Zersplitterung herrscht. Es hätte daher keinen grossen Wert, heute zur Sache noch ausführlichere Darlegungen zu bringen. Es war uns eigentlich auch nur darum zu tun, der Union Helvetia als **Antwort auf ihre Proklamationen** klarzulegen, welche Stellung wir bei der kommenden Abstimmungskampagne beziehen werden, deren Ergebnis übrigens alle bürgerlichen Kreise mit voller Zuversicht entgegensehen dürfen. Wir können des fernern schon heute sagen, dass das Hotelpersonal in seiner grossen Mehrheit unsere Ansichten durchaus teilt!

Zum schweizerischen Fleischmarkt

Preiserhebungen vom 12.—15. Dez.

Einer Anregung der Eidg. Fleischpreiskommission folgend, veröffentlichten wir untenstehend die im oben erwähnten Zeitpunkt in den angegebenen Gegenden für bestimmte Warenpositionen von der Hotellerie bezahlten Preise. Wir geben ausser bei Luzern und Basel, wo die Erhebung nicht

ganz klapperte, nicht mehr wie früher Durchschnittspreise, sondern absichtlich nur die **höchst und niedrigst** bezahlten an, weil dadurch die in den einzelnen Gegenden vorliegenden tatsächlichen Verhältnisse wirklich in der richtigen Form beleuchtet werden. Die Erhebungen ergaben folgendes Bild:

	Luzern	Bern	Basel	Zürich	St. Gallen	Graubünden	Lugano	Montreux Wallis	Genf Lausanne
Rind:									
Nierstück Ia	3.40	3.-/4.-	3.60	3.40/4.40	3.60/3.80	3.40/4.40	3.50/4.-	3.-/4.-	3.20/3.60
Nierstück IIa	3.-	2.80/3.20	2.40	3.20/3.60	3.20/3.60	2.50/3.30	2.60	2.50/3.-	3.20
Roastbeef Ia mit Knochen	3.80	3.40/3.80	—	3.40/3.80	3.60/4.-	3.80/4.40	3.50/4.-	3.40/3.80	5.50/8. Mt.
Filet Ia	6.-	6.50/9.-	7.50	5.50/8.00	7.60/8.-	6.-/9.-	6.-/7.-	6.-/9.-	5.50/7.-
Huft Ia mit Knochen	3.-	3.40/4.-	3.20	2.90/3.40	3.40/3.60	3.80/4.40	3.80	3.60/4.-	3.20/3.60
Stotzen Ia	2.50	2.60/3.-	—	2.40/2.80	3.20/3.-	2.80/3.-	3.-	2.80/3.50	3.00/3.60
Siedfleisch Ia	2.50	2.50/3.-	1.60	2.40/3.-	2.80/3.-	2.80/3.40	2.70/3.-	2.60/3.40	2.40/2.50
Siedfleisch IIa	1.80	1.50/2.40	1.60	1.60/2.40	2.80	2.60/2.70	2.-/2.50	2.20/2.80	1.70/2.-
Zungen ges. ohne Schlund	3.80	3.70/5.-	3.70	4.40/5.30	5.20/5.60	3.80/5.50	3.80/5.-	4.-/4.40	3.80/4.50
Kalb:									
Ganze Kälber mit Charge	3.20	2.50/3.-	—	—	3.60	3.-/3.40	3.20/3.50	2.40/3.40	2.90/3.20
Ganze Kälber ohne Charge	3.30	3.-/3.30	—	—	3.70	3.20/3.50	—	3.60/4.20	—
Carré Ia ohne Zulage	3.40	3.20/3.60	3.60	3.20/4.-	3.80/4.-	3.60/4.50	3.60/4.-	3.30/4.30	2.60/3.60
Stotzen Ia ohne Zulage	3.70	3.20/3.60	3.60	3.20/4.-	3.80/4.-	3.20/4.-	3.60/4.-	3.20/4.50	2.60/3.60
Kalbskotelette Ia	3.60	—	3.60	3.30/4.-	3.80/4.-	—	4.-/4.60	—	—
Kalbsbrust Ia	3.-	2.60/3.-	3.-	2.80/3.20	3.80/4.-	2.-/3.60	3.-	2.50/3.10	1.60/2.50
Carré und Stotzen IIa	3.40	2.80	—	3.80	3.-/3.20	—	3.-	2.50/3.-	—
Schwein:									
Carré Ia	3.10	2.60/3.40	2.60	2.80/3.30	3.40/3.60	3.-/3.60	2.80/3.80	3.-/3.80	2.80/3.20
Laffen Ia	2.90	2.60/2.80	—	2.80	3.-/3.20	2.70/3.60	—	3.-/3.20	2.80
Magerspeck Ia geräuchert	3.-	2.50/3.-	2.60	2.60/3.40	3.-/3.20	3.-/3.80	2.80/3.20	2.20/3.50	2.40/3.20
Schinken gek. ohne Bein	3.-	3.-/4.60	4.20	3.-/5.80	6.40/7.-	4.50/5.50	4.80/5.-	4.30/7.50	4.50/5.-
Schaf:									
Carré Ia	3.60	3.30/4.-	3.40	4.-/4.40	3.60/3.80	3.-/4.-	3.-/4.-	3.-/4.30	3.80/4.-
Gigot Ia	3.60	3.10/3.60	—	3.20/3.60	3.60/4.-	3.-/3.80	3.-/3.80	3.-/4.20	3.60/3.80
Brust Ia	2.60	2.60	—	2.40	2.20/2.40	2.50	—	2.10/2.50	—
Ganze Schafe Ia	2.80	2.50/2.80	—	3.20	3.-	—	2.80/3.20	2.80/3.70	3.60
Ganzes Lamm	—	2.80/4.-	—	3.40	3.-	3.50	2.60/3.20	3.-/4.-	3.80
Pré-salé	—	4.-/4.20	4.50	—	—	4.40	—	—	4.-

Fleisch zum Braten anbetrifft. Die Mager-speckpreise sind in den üblichen Rahmen. Eigenartig muten die riesigen Verschiedenheiten der Preise bei Schinken gekocht ohne Bein an: bis zu Fr. 5.50 per Kilo mögen sie aus Qualitätsunterschieden erklärt sein, höhere Beträge gehören in die unkäufliche Luxusklasse. Warum kauft man nicht lieber tadellosen Büschschinken?

Beim **Schaffleisch** ist der Preis der Schweizerware teilweise auf die Stufe der richtigen pré salé hinaufgestiegen. Das ist ein Unding: Schaffleisch schweiz. Herkunft mag sehr gut sein: an das pré salé reicht es aber vorläufig nicht heran und darum muss es niedrigere Preise aufweisen. Fr. 3.20 bis 3.50 pro Kilo für Carré und Gigot werden den Verhältnissen am besten entsprechen.

2. **hinsichtlich Preisgliederung:** St. Gallen, Graubünden, Montreux und beim Kalbfleisch auch Lugano scheinen aus den Anregungen der Fleischpreiskommission noch nicht viel gelernt zu haben. Dass in St. Gallen beinahe kein Kilo Fleisch, gleich welcher Sorte, sobald es einigermaßen gut ist, unter Fr. 3.— erhältlich sein kann, ist betäubend: die Höhe des Kalbfleischpreises geradezu herausfordernd. Auch in Lugano und Locarno sind diese Positionen stark belastet. In Montreux werden scheinbar alle für die Hotellerie notwendigen Artikel ausser dem Siedfleisch als „Spezialstücke“ gehandelt: die Preise rechts unter der Rubrik Montreux-Wallis liefern den Beweis.

Es ist nun Aufgabe des einzelnen Geschäftsmannes, die von ihm bezahlten Preise mit den für seine Region angegebenen und den in der übrigen Schweiz bezahlten Ansätzen zu vergleichen und darauf hinzuwirken, dass er nicht zu jenen gehört, die trotz mittleren und niederen Schlachtviehpreisen, die zudem fest oder sinkend, in

nichts aber steigend sind, höchste, maximale Fleischpreise bezahlen. Auch kommende Fest- oder einzelne Hochsaisonstage rechtfertigen keineswegs irgendwelche Saisonzuschläge, da wegen den paar tausend Gästen auf dem sogenannten „reichen Schweizermarkt“ doch nicht irgendwelche Knappheit eintreten kann und darf. Wo es doch zutreffen oder behauptet werden sollte, ersuchen wir den einzelnen Hotelier oder evtl. einzelne Sektionsvorstände, sofort mit seinem Metzger oder den örtlichen Metzgern die Sachlage zu besprechen, sie zu fragen, was sie denn zu den normalen Preisen überhaupt liefern könnten und auf eine Einigung zu streben. Wo dies nur unter Opfern der Hotellerie möglich wäre, soll man doch bitte uns sofort berichten, unter Angabe aller notwendigen Details und wir werden weitmöglichst zum Rechten sehen. Jeder kaufe so viel wie möglich nach der Marktlage, prüfe Preis, Qualität, Schnitt und Zulageverhältnisse und lasse den Metzger nach abgelaufener Frist nicht unnötig auf sein Geld warten: jedem das Seine und wir erhalten bald dauernd bessere Verhältnisse auf dem Fleischmarkt.

Hinsichtlich der Tendenz dürfte zu sagen sein, dass der Preis für Schaffleisch jedenfalls fest bleibt, für Kalb- und Schweinefleisch eher noch sinkt, da ganz niedere Preise für Lebendgewicht bezahlt werden und dass auch die Verhältnisse beim Rindfleisch kaum anders werden dürften. Pré salé können nach Bedarf wieder eingeführt werden; von Bern aus steht begründeten Gesuchen für die Interessentenplätze nichts entgegen.

Im folgenden geben wir vorläufig ohne Kommentar ein Bild der Geflügelpreise wieder. Wir bitten die Mitglieder, ihm nachhaltige Beachtung zu schenken.

	Luzern	Bern	Basel	Zürich	St. Gall.	Graubünden	Lugano	Montreux Wallis	Genf Lausanne
Güggeli frische	3.40/3.50	3.-/3.40	3.20	2.90/3.20	—	4.40/4.60	3.40/3.50	3.10	3.20
Bratpoulets	—	—	2.70/3.40	2.80/3.-	—	—	2.80/3.30	2.90/4.-	3.60/3.80
Poussins de Pays weiss und zart	3.40	3.10/3.40	—	3.70	—	3.30	3.40/3.50	3.-	—
Feinste Brüsseler Poulets Ital. d. h. Poulets de grains	4.20/5.-	3.80/4.20	4.-	3.80/3.90	—	3.80/4.20	4.-/4.50	3.-/4.20	3.80/4.50
Bresse Poulets frische extra	4.30/4.70	4.40/5.20	4.60	4.50/4.60	—	4.60/5.-	4.40/5.-	4.30/5.-	4.20/4.40
Suppenhühner Ia	2.80/3.-	2.60/3.20	2.50	2.50/2.80	—	2.50/3.-	2.50/2.70	2.70/3.20	3.-/4.-
Belg. grains	—	—	—	—	—	—	—	3.20	—
Oisons nouveaux	2.60/3.50	2.70/3.30	2.70	2.90/3.-	—	2.70/3.20	2.70/2.80	3.30	2.80/3.-
Brat-Enten	3.10/4.-	3.-/3.60	3.-	3.-/3.20	—	2.70	3.-	3.-/3.60	3.-
Canetons Nantais	4.50/5.-	4.60	4.50/5.-	4.80	—	4.50/5.50	5.-	—	4.70
Truthähne extra	3.60	2.80/3.80	3.-	2.90/3.60	—	3.20/4.20	2.70/3.60	2.80/3.80	3.-/3.20
Bresse Tauben extra	2.-/2.20	1.60/2.20	2.10	1.60/2.20	—	2.10	1.80/2.20	1.80	1.80/2.-
Holländische Pouletarden	3.80/4.20	—	—	3.80	—	3.60	3.60	3.60	—
Svevische Pouletarden	3.40/4.-	—	—	3.-	—	3.40	4.-	2.80/3.90	—
Svevische Poulets	3.40	—	—	3.-	—	3.-	—	—	—
Perli-Hühner	4.50	3.90/4.50	—	3.70/4.10	—	—	3.80/4.20	3.90/4.50	3.80/4.20
Canetons extra	3.-/3.80	3.-/3.60	—	3.20/3.80	—	3.-	3.20/3.80	3.-/3.80	2.90/3.60

Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle

Über den **Fleisch- und Geflügelmarkt** bitten wir dringend, sich gefl. an anderer Stelle dieser Nummer zu informieren. Die dortigen Angaben sind für alle Betriebe äusserst wichtig.

Für die nächste Zeit dürften die **Bier- und Gemüsepriese**, und wohl auch die für Früchte, die üblichen Saisonschwankungen nach oben aufweisen. Dass frische Gemüse je nach Ort relativ hoch stehen müssen, ist ohne weiteres ersichtlich, aber man soll in solchen Gegenden doch genau prüfen, ob man nicht teilweise grosse Einsparungen mit Konservengemüse erzielen kann. Es liegen auf der Wirtschaftl. Beratungsstelle, wie übrigens hier schon oft erwähnt, sehr günstige Offerten vor. Wo für alle die fraglichen Artikel zu starke Zuschläge

erfolgen, sollte man uns sofort Mitteilung machen.

Bei der Wirtschaftl. Beratungsstelle liegen sodann sehr interessante Offerten für **Schweizerweine** auf. Näheres können wir auf Anfrage jedem Mitglied persönlich mitteilen. Im übrigen dürfte es sehr ratsam sein, in den einzelnen Gegenden den **Mineralwasserpreisen** einmal nachdrücklichste Beachtung zu schenken. Wir stellen Einkaufsdifferenzen bis zu 20 Cts. pro kleine Flasche, selbstverständlich unter Ausschluss des Glaspandes, fest. Beim heute starken Konsum dieser Artikel sind solche Zustände nicht gerechtfertigt. Wir werden spätere hierzu noch Stellung nehmen und ersuchen für heute bloss, dass jedermann uns über Dinge, die ihm eigentümlich erscheinen, Mitteilung macht.

Warenaustausch, Devisenbewirtschaftung und Reiseverkehr

In Nr. 43 vom 27. Oktober konnte hier auf die Tatsache verwiesen werden, dass dem schweizerischen Ideal der Freizügigkeit im internationalen Reiseverkehr, speziell auch im Hinblick auf die Beziehungen zum Auslandshandel, mehr und mehr auch wieder von solchen Ländern Rechnung getragen werde, die in den letzten Jahren durch behördliche Massnahmen und scharfe Devisenbewirtschaftung den Ausreiseverkehr nach Möglichkeit zu unterbinden suchten. Wie unsere Leser interessieren dürfte, ist diesbezüglich ein beträchtlicher Stimmungswechsel namentlich in deutschen Verkehrskreisen eingetreten, die neustens den bezüglichen Bestrebungen und Wünschen der schweizer. Hotellerie Gerechtigkeit widerfahren lassen. Diese Wandlung kam insbesondere zu erfreulichem Ausdruck an der jüngsten Tagung des Deutschen Bäderverbandes in Bad Kreuznach, an welcher Dr. Davidsen, Legationsrat beim Auswärtigen Amt, in einem Vortrag über die Bedeutung

des deutschen Fremdenverkehrs auch zur Frage der Devisenbewirtschaftung Stellung nahm und dabei einerseits Verständnis für die Massnahmen der Reichsregierung verlangte, andererseits aber auch betonte, dass niemand die behördliche Regelung des Reiseverkehrs, dessen wesentlichste Grundlage die Freizügigkeit und Gegenseitigkeit bleiben müsse, als Idealzustand bezeichnen könne. Weiter sprach Dr. Davidsen über die engen Zusammenhänge von Aussenhandel, Wirtschaftsprotektionismus und Fremdenverkehr, indem er in Hinsicht auf die bezgl. Einstellung der Schweiz u. a. ausführte:

MANABIS

das delikate, nahrhafte Schweizer Vanille-Biscuit.
Beliebte Beigabe zu Tee, Dessert, Wein, Liqueurs,
Tropfenbrannt. — Verlangen Sie Proben von
Manabis-Versand A. H. Sprattler, St. Gallen.

Im einzelnen ist zu den obigen Preispositionen zu bemerken:

1. **betreffend die Preishöhe:** Nur beste Ochsennierstücke dürfen Fr. 3.80 oder evtl. 4.— kosten. Da es so wenige gibt, ist der Nierstückpreis auf Fr. 3.40 bis 3.60 für Ia vom Rind marktmässig. Gut gelagerte Nierstücke von jungen Kühen sind zu Fr. 2.60 bis 2.80 preiswert. Es ist ein Unfug, einem Nierstück, das ganz, so wie es gewachsen ist, gekauft wird, noch extra Charge, bestehend aus Lempfleisch und Knochen oder gar Kuhfleisch, bis zu 25% vom Nierstückgewicht beizulegen und den normalen Nierstückpreis zu verrechnen. Knochen und Siedfleisch sind à part billiger einzukaufen! Roastbeef und Huft mit Knochen gekauft, sollen nicht höher stehen, als die Ansätze für Nierstück. Filet zu Fr. 9.— sind nicht zu kaufen: ein Preis von Fr. 5.50 bis 8.— im Maximum entspricht dem Preis für Rindfleisch und 4.— bis 5.— Fr. per Kilo dem Preis für Kuh und Muni. Stotzen und Ia Siedfleisch

dürfen marktmässig nirgends Fr. 3.— das Kilo übersteigen. Im Einkauf für Zungen konstatieren wir eine starke Besserung gegenüber dem Sommer: Preise, die höher stehen als Fr. 4.20 bis 4.30, gehören in die Luxusklasse.

Beim **Kalbfleisch** ist zu beachten, dass für schwere Kälber ein Schlachtgewichtpreis von Fr. 2.80 der Marktlage entspricht, dass aber viel andere Ware, die entsprechend billiger angekauft wird, zum Verkauf vorliegt. Carré und Stotzen dürfen bei dieser Sachlage ca. Fr. 3.10 bis 3.50 kosten und das Maximum nur dann, wenn Carré und Stotzen genau wie gewachsen, also **ohne Beilage** von Füßen oder dem ganzen oder halben Kopf, geliefert wurden. Auch diese sollen ja gekauft werden, aber billiger. Bei Kalbsbrust erscheint uns ein Preis von Fr. 2.80 am richtigsten. Carré und Stotzen, aneinander gekauft, können wegen der Schnittart und Beilage stark variieren.

Beim **Schweinefleisch** wird mit Fr. 2.80 bis 3.— wohl das gerechteste bezahlt, was

„Im Jahre 1930 haben Deutsche in der Schweiz für rund 100 Millionen Franken mehr ausgegeben als Schweizer auf Reisen in Deutschland. Die deutschschweizerische Reisebilanz schloss also mit 100 Millionen Franken zugunsten der Schweiz. Die deutschschweizerische Handelsbilanz schloss aber im selben Jahr mit einem Minussaldo für die Schweiz von 427 Millionen Franken ab, mit einem Plus für Deutschland in eben dieser Höhe. Also nicht einmal ein Viertel dieses schweizerischen Defizits wird durch die Einnahmen der Schweiz aus dem Reiseverkehr der Deutschen abgedeckt. Die gesamte schweizerische Handelsbilanz, die 1930 ein Passivum von 800 Millionen Franken aufwies, wurde aber zu mehr als 30 Prozent aus dem Nettoüberschuss des gesamten Reiseverkehrs nach der Schweiz abgedeckt. Der deutsche Prozentsatz bleibt also hinter dem Durchschnitt zurück. Die Schweizer können erwarten, dass ihre Volkswirtschaft als Einheit angesehen wird; nicht erwarten könnte man von ihnen, dass sie stillschweigend diese ausserordentlichen Passivität ihrer Handelsbilanz mit Deutschland hinhinnehmen würden, wenn es ihnen durch gesetzgeberische Zwangsmassnahmen Deutschlands unmöglich gemacht würde, für dieses Defizit wenigstens zu einem Viertel im Reiseverkehr aus Deutschland einen Ausgleich zu finden.“

Sehr beachtenswert waren sodann auch die Ausführungen des gleichen Redners in Sachen Preisgestaltung der Hotels und Kur-Bäder, welche im Einklang stehen müssen mit der Vermögenslage und dem Einkommen der Gästewelt sowie mit dem Wettbewerb des Auslandes. Dabei stellte er es als Kurzsichtigkeit hin, von einer anständigen Gaststätte in Kurorten oder Sommerfrischen volle Pensionsverpflegung zum Preise von beispielsweise 3 Mark zu verlangen, zumal der Fremdenverkehr als Wirtschaftsfaktor ernst zu nehmen sei, auf Würde und Niveau halten und daher gegen die Versuche krasser Preisdrückerei, wie sie in letzter Zeit eingesetzt, mit aller Energie Stellung nehmen müsse.

Wir nehmen von dieser Einstellung des Deutschen Bäderverbandes mit Genugtuung Vorwerk und erhoffen davon weitere nutzbringende Zusammenarbeit zur Förderung des internationalen Reiseverkehrs.

Die „Hupfreie Woche“ in Wiesbaden

E. B. Zu Beginn dieses Jahres wurden in Deutschland schärfere gesetzliche Bestimmungen gegen überflüssiges und unnötiges Hupen erlassen. Gelegentlich eines in Wiesbaden abgehaltenen Vortrages über Interpretation und praktische Anwendung dieser Bestimmungen wurde aus der Mitte der Versammlung die Behauptung aufgestellt, dass es ganz ohne Hupen

ginge; es brauche nur gute Disziplin von Seiten aller Strassenbenützer. Aus dieser Behauptung wurde dann eine Anregung zur hupfreien Woche, die unter der Oberleitung des Polizei-Präsidenten in den Tagen vom 11.—17. September durchgeführt wurde. Wie wir der „Verkehrstechnik“ entnehmen, war es ein voller Erfolg und übertraf alle Erwartungen. Bereits spricht man in Deutschland von einer im Jahre 1933 abzuhaltenden Reichs-Hupfreien-Woche. Auf alle Fälle wird die Veranstaltung nächsten Mai in Wiesbaden wiederholt. Hierin liegt der Grund, weshalb wir eingehender auf den Anlass eingehen, denn der Kampf gegen das Hupen ist zugleich ein Kampf gegen den Strassenlärm überhaupt. Ist Erzielung grösserer Ruhe in den Kurorten, die ja vom Gast gerade wegen der Stille aufgesucht werden. Ist endlich auch Unfallverhütung, wie wir noch sehen werden.

Man war sich von Anfang an bewusst, dass die Mitwirkung der regionalen und lokalen Automobilclubs unerlässlich sei und dass ebenfalls die 90 Taxihuffeure gewonnen werden mussten. Der Polizeipräsident wandte sich zuerst in einem Schreiben an diese Organisationen und führte aus, dass nicht nur, entsprechend gesetzlicher Vorschrift, möglichst wenig gehupert werden solle, sondern dass es sehr wünschenswert wäre, das Hupen überhaupt ganz zu vermeiden. Wenigstens der Versuch sollte unternommen werden und sei es auch, indem vorkommendenfalls das Anhalten dem Hupen vorgezogen würde. Man war sich wohl bewusst, dass für die erste Zeit eine grosse Selbstbeherrschung von Seiten der Automobilisten gefordert wurde, dass aber mit der Zeit sich doch bei jedem Fahrer eine in mehrfacher Hinsicht (auch vom Standpunkt der Unfallverhütung aus) willkommene Ruhe einstellen würde. Man folgte ferner — sehr zu Recht, wie sich dann zeigte — dass bei Wegfall der Hupensignale jeder Fussgänger genau weiss, dass er aufpassen hat und sich nicht auf die Signale verlassen kann. Die Anregung stiess bei den massgebenden Automobilisten-Organisationen auf grosses Verständnis. Immerhin machten sie den Vorbehalt, von jeder Haftbarkeit entbunden zu sein, falls mangels Signalabgabe Unfälle eintreten sollten. Man konnte die Leute dahin beruhigen, dass es sich nicht um ein absolutes Hupverbot handeln könne, sondern dass sich jeder Automobilist lediglich zur Ehrenpflicht machen sollte, so wenig wie möglich zu hupen.

Die Presse wurde gewonnen und bearbeitet. Die Idee wurde popularisiert. Rückstandslose Radfahrer wurden angehalten, jedoch nicht angezeigt, sondern zu einem Vortrag über Strassendisziplin und Strassenverkehr eingeladen. Da es sich meistens um Jugendliche handelte, waren sie dieser Belehrung leicht zugänglich. Es wurden 3 solcher Vorträge abgehalten und weitere Referate konnten nach Beendigung der hupfreien Woche noch veranstaltet werden. In allen Strassen prangten Plakate:

Kurstadt Wiesbaden

Hupfreie Woche

vom 11.—17. September 1932

In der Weltkurstadt muss Ruhe sein,

Drum, Fahrer, schränk das Hupen ein!

2 Tage vor Beginn der Veranstaltung wurde von 25 Personenwagen eine Werbefahrt durch die Hauptstrassen von Wiesbaden und Mainz unternommen. Jeder Wagen trug vorn und hinten je eines der beschriebenen Plakate. Die ohne jedes Hupen fahrende Wagenkolonne er-

regte überall berechtigtes Aufsehen. Vom 10. September an trugen auch die 90 städtischen Autobusse je 3 Plakate (eines davon im Innern). Auch die Tramways und die Ausflugaubusse wurden mit Plakaten ausgerüstet. Desgleichen die Taxis und die Polizeiautos. Auch viele Privatwagen schmückten sich mit dem Plakat. Es war ferner an jeder Anschlagssäule zweimal angeschlagen und konnte von niemand übersehen werden. Der Deutsche Touring Club veranstaltete am 10. Sept. eine Ziel- und Fernfahrt und die ankommenden fremden Wagen wurden nun auf den Zufahrtsstrassen von Wiesbaden angehalten, über die Veranstaltung orientiert und nahmen ohne Ausnahme ebenfalls Plakate in Empfang. Jeder in Wiesbaden verweilende fremde Fahrer erhielt zudem während der hupfreien Woche ein launiges Kärtchen, dessen Aufschrift hier auch wiedergegeben sei:

Höfliche Bitte an die Gäste Wiesbadens.

Das war eine wilde, verwegene Jagd

Als Hupen ertönte bei Tag und bei Nacht!

Jetzt wird es besser in der Weltkurstadt,

Weil die Polizei verkündet hat:

„In der Weltkurstadt muss Ruhe sein,

Drum, Fahrer, schränk das Hupen ein!“

Auch die lieben Gäste würden uns zu Dank verpflichtet,

Wollten sich streng nach dieser Ver-

kündigung richten.

Jedoch nicht nur in Wiesbadens Mauern,

Sonst würden's die andern Städte bedauern!“

Im Reklameteil der Kinos wurde noch durch Diapositive auf den Anlass aufmerksam gemacht.

Die Automobilisten-Organisationen zahlten die Kosten der Plakate und Diapositive. Alle andere Arbeit wurde ehrenbar ausgeführt.

Nun das Resultat! Es übertraf die optimistischen Erwartungen. Während der Veranstaltung hatten die einheimischen Fahrer das Hupen überhaupt eingestellt. Die Ruhe war geradezu überraschend und für Viele eher unheimlich.

In allen Bevölkerungsschichten herrschte Begeisterung über die musterhafte und vorbildliche Disziplin der Fahrer. Geräuschlos fuhren sie durch die Stadt. An den Strassenecken und an den Kreuzungen reduzierten sie die Geschwindigkeit, um nicht tun zu müssen. Die Unfallziffer war kleiner in diesen Tagen. Die Art des Fahrens war besser. Auch nachher hörte man von einheimischen Automobilisten kaum mehr Hupensignale. Die Veranstaltung hatte also unbedingt eine Dauerwirkung. Während der hupfreien Woche haben die Leute erkannt, dass es ohne akustische Signale auch ohne und dadurch in den ganzen Verkehr zu bringender Ruhe kommen. Die Auto-Fahrer haben zum Erfolg viel beigetragen, indem sie die Schüler — meistens junge Leute — richtig instruierten und es wohl auch in Zukunft tun werden. Auch die Fahrdisziplin der übrigen Strassenbenützer war ausgezeichnet (Pferdefuhrwerke, Fahrräder, Handkarren). Angenehm wurde ferner vermerkt, dass die Strassenbahnen ihre traditionellen Klingelsignale quantitativ stark reduzieren konnten. Sogar die Fussgänger zeigten ein korrekteres Verhalten und gehen seither viel vorsichtiger über die Strasse. Die Autofahrer wurden in dieser hupfreien Woche zum Erzieher aller andern Strassenbenützer.

Die Idee wird fortgesetzt durch periodische Belehrung der Öffentlichkeit in geeigneter Form (Presse, Vorträge in Schulen und Vereinen, Belehrung auf der Strasse durch Polizisten).

Wenn alle Strassenbenützer Verkehrsdisziplin üben, ist das Hupen tatsächlich überflüssig. Das hat die hupfreie Woche in Wiesbaden gezeigt und bewiesen. Aber der Gedanke muss allgemein ins Volk dringen. Deshalb der Plan einer Wiederholung im ganzen Reich. Von Polizeiautos aus wird sogar die Anregung gemacht, Motorräder aus dem Verkehr zurückzuziehen, falls sie zu viel Lärm machen, und erst dann wieder zuzulassen, wenn gewisse schalldämpfende Einrichtungen getroffen sind. Ähnlich soll gegen zu stark lärmende Lastwagen vorgegangen werden.

Man sieht: der Strassenlärm kann wirksam bekämpft werden. Es braucht den guten Willen. Es braucht einen Anlauf, der den Ehrgeiz aller weckt und die Möglichkeit der Verwirklichung einer guten Idee, die natürlich nicht zuletzt im Interesse des Fremdenverkehrs liegt, zu demonstrieren. Das mag die Ausführlichkeit entschuldigen. So gut die Idee ist, darf man kaum an eine hupfreie Woche in irgend einem schweizerischen Kurort denken. Der so stark ausgeprägte Individualismus des Schweizer und unsere noch in den Windeln liegende Verkehrsdisziplin würden eine solche Idee von Anfang an zum Scheitern verurteilen. Das ist schade. Aber es ist so!

Saison-Eröffnungen

Engelberg: Grand Hotel Kurhaus, 17. Dezember; Regina Hotel Titlis, 20. Dezember.

Flims: Sporthotel & Segnes, 17. Dezember.

Rigi-Kaltbad: Grand Hotel & Kurhaus, 18. Dezember.

Maloja: Maloja Palace Hotel, 20. Dezember.

Walldhaus-Flims: Grand Hotel und Surselva, 20. Dezember.

Zermatt: Hotel Victoria, 20. Dezember.

Mürren: Grand Hotel & Kurhaus, 22. Dez.

Sektionen

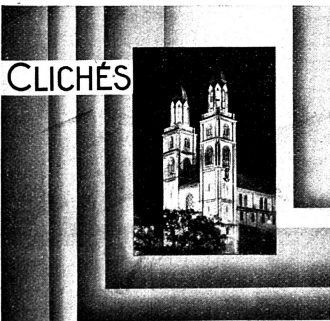
Hoteller-Verein

Kiental-Reichenbach-Frutigen.

Wie uns mitgeteilt wird, ist der bisherige Präsident dieser Sektion, Herr Leibundgut vom Hotel Niesenkulm, zurückgetreten. An seiner Stelle wurde an der Generalversammlung vom 14. Dezember Herr Jakob Mürner, Hotel Bären in Reichenbach, zum Präsidenten gewählt, während zum Sekretär Herr J. Suter vom Hotel Bären in Kiental bestimmt wurde.

(Textfortsetzung zweitletzte Seite)

CHAMPAGNE STRUB



1882 1932
GEBR. ERNI & CIE.
KÖCHLSTR. 11 ZÜRICH 4 TEL. 32.593

Erstklassiger EISLAUFLEHRER
Schweizer, sucht Engagement, sprachkundig, mit prima Referenzen. Geht. Offerten unter Chiffre R.N. 2378 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wenn Feinschmecker dann
Forellen
von **Muri & Aigle**
(Aargau) (Waadt)
Tel. 66 Tel. 3.73
Fischzucht Muri & Aigle AG

In erstklassiges Hotel mittler. Grösse (platz Zürich) gesucht
Hauswart

Verlangt wird lediger, ordnungsliebender, arbeitsamer Mann, der sich über gute Zeugnisse ausweisen kann. Fähig ist, ausser der Besorgung der Heizung einfache Reparaturen an Haus u. Motor vorzunehmen. Kenntnisse in elektr. Anlagen erwünscht. Dauerstelle bei guten Leistungen. Eintritt 1. Januar 1933. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre H. P. 2375 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sichere Diagnose
bei krankhaften Betriebsstellen;
Ad. Huber-Blesi
(prakt. Hotel- u. Bankfachmann)
Frankenstr. 12, Luzern.

Dentilations-Anlagen
für Restaurationsräume, Gesellschafts- und Speiseställe, sowie für Kicher- u. Kellerräume in neuzeitlicher Ausführung, langjährige Ingenieurerfahrung, kostenlose Beratung
Jakob Martini, Lufttechn. Anlagen, Uster (Kt. Zürich)

Körper- u. Schönheitspflege
Praktische ständlicher kosmetischer, sanitärer und hygienischer Artikel, page 20 Sp. für Spesen, Gürtel, verschlossen. Cass. Oera, Wwe 430, Basel.

Gesucht
erstklassiger **ORCHESTER**
4-5 Mann, Jazz- und Orchesterbesetzung (Barmusik). Geht. Offerten unter Chiffre P. E. 2379 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bursche aehthbar, Eltern 29Jhrl., kräftig, **sucht Stelle**
in grös. Rest. od. Hotel, gleich wech. Beschäftig., um sich im Hotelfach einarbeiten zu können. Freie Station nebst kl. Taschengeld erw. Geht. Offerten unter Chiffre A. S. 2367 an die Hotel-Revue, Basel 2.



AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
FRED. NAVAZZA - GENÈVE

Ihren Gästen
spielen Sie zu Weihnachten folgende **ODEON-Platten**:
Stille Nacht, heilige Nacht / O du fröhliche, o du selige
O-2198 Dajos Béla Künstler-Orchester
O-2228 Dajos Béla Violinsolo mit Kirchenorgel
O-2205 Kirchenorgel-Solo
O-11045 Paul Mania, Orgelsolo mit Xylophoneinlage
O-4930 Richard Tauber, Tenor, mit Orgel und Glocken
Kirndorfer mit Orgel
161855 Näher mein Gott zu dir / Liebe den Herrn
Hodsduldor Berlin, mit Orgel und Orchester
O-6541 Vom Himmel hoch / Es ist ein Ros' entsprungen
Dajos Béla Künstler-Orchester
O-11346 Ave Maria (Bach-Gounod) / Largo (G. F. Händel)
Rezitation Karl Zauder, mit Chor und Orchesterbegleitung
O-6558 Erzengel Gabriel
Überall erhältlich

Zu verkaufen: Restaurant
in Vorort Basels. Prätigig solidgebautes Haus, freistehendes Nebengebäude für Automobile, 5 komfortable Wohnungen, schöne Wirtschaftslokalitäten. Prätigig Gartenwirtschaft. Jahresumsatz ca. Fr. 80.000.—, Zinseinnahmen ca. Fr. 8000.—, Kaufpreis Fr. 300.000.—, Anzahlung ca. Fr. 50.000.—, Ausk. kauft unter No. 417 gegen Rückporto. W. Wyss, Notar, Olten.

BERN Kochfachschule „Sonneck“
Neufeldstr. 45, Tram 2, Telefon 28.708. Haus für neuzeitl. Ernährung. Hilt: Die heute gestellten Ernährungsansprüche Ihrer Gäste mit einfachen, klar erläuternd. Darstellung der Menus u. Herdarbeit, in kurz- und längeren Kursen, praktisch Ihren Küchenbetriebe anzupassen. Prospekt, Referenz. B. Rindlisbacher.

und erinnere sie daran, daß unsere Betriebe auch im Winter geöffnet sind.
H. Burkard - Spillmann
Hôtel du Lac u. Rest. Flora, Luzern.

Schenken Sie auch dem Annoncenteil
Ihre besondere Aufmerksamkeit, denn er bringt Ihnen nützliche Anregungen.
Emma Eberhard
Bahnhofstr. 100, Zürich
Telephon Kloten 937.207
Revisionen - Expertisen

Ich wünsche allen Schweizer-Kollegen
fröhliche Weihnachten und ein gutes Neues Jahr

Stellenanzeiger - Moniteur de personnel

No. 51

Donnerstag, den 22. Dezember 1932 — Jeudi, le 22 décembre 1932

No. 51

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate Mitglieder Nichtmitglieder bis zu 4 Zeilen Spesen extra Mit Unter Chiffre werden berechnet berechnet Adresse Schweiz Ausland Erstmalige Insertion Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Fr. 6.— Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 4.50 Mehrzeilen werden pro Insertion mit 50 Cts. Zuschlag berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Offerten, unter Beilage des Briefportos für die Weiterleitung, erbeten an
Schweizer Hotel-Revue Basel
soweit keine andere Adresse angegeben.

Barmaind per sofort für Jahresstelle in gutes Haus gesucht. Offerten mit Ansprüchen, Zeugniskopien, Photo und Altersangabe. Chiffre 1082

Buffetkocher, eventuell Anfängerin, für sofortigen Eintritt in Jahresstelle gesucht. Ausführliche Offerten mit Lohnsprachen und Bild von nur tüchtigen, sprachkundigen Bewerberinnen. Chiffre 1084

Chefköchin, tüchtig, gesucht für Januar in mittlerem Haus. Jahresstelle. Offerten mit Gehaltsansprüchen. Chiffre 1078

Servierkocher, französisch und italienisch sprechend, auch im Restaurant-Service bewandert, für Jahresstelle gesucht. Offerten mit Ansprüchen, Zeugniskopien, Photo und Altersangabe. Chiffre 1083

Servierkocher, seriös, sprachkundig, tüchtig, in grösseren Restaurant in Jahresstelle gesucht. Ausführliche Offerten mit Altersangabe, Zeugniskopien und Bild unter Chiffre 1084

Stellengesuche - Demandes de Places

Die zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag. Schweiz Ausland Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) Fr. 3.— Fr. 4.— Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Vorauszahlung erforderlich. — Kostenfreie Einmalige in der Schweiz an Postfachbureau V Konto 85. Ausland per Mandat. Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Hotel-Sekretärin, junge, tüchtige, mit mehrjähriger Praxis und guten Zeugnissen, sucht Engagement. Eintritt nach Über-einkunft. Chiffre 998

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 46 **BASEL** Telefon 77.933

Offene Stellen

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten

„HOTEL-BUREAU“

- Nr. 3986 Obersaaltochter, 3 Hauptsprachen, Kenntnisse im Mixen, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Vaduz.
- 3999 Küchenbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Badegg, Aargau.
- 4000 Servierkocher für Bar und Halle, Deutsch, Franz., Engl., sofort, Hotel 1, Rg., Davos.
- 4003 Küchenmädchen, Offiziendamen, sofort, Wintersaison, Kl. Hotel, Mürren.
- 4008 Saaltochter, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
- 4009 Offiziendamen, sofort, Hotel 50 Betten, Wandlinalpenden.
- 4013 Obersaaltochter, 3 Hauptsprachen, Kaffee-Köchin, a. Chef, Küchenmädchen, Angestelltenzimmermädchen, Wintersaison, Hotel 70 Betten, am Genfersee.
- 4022 Telefonistin, engl. sprechend, Wintersaison, Hotel 1. Rg. Graubünden.

Sekretärin-volontaire, 18 ans, présentant bien, français, allemand, bonnes connaissances de l'anglais, cherche place à l'année ou de saison. Chiffre 41

Sekretär, junger, seriöser, Deutsch, Franz., Englisch u. Italien. in Wort und Schrift, mit Kursaurea-Praxis und S.K.V. sowie S.M.S.-Diplom London, sucht Stelle. Chiffre 12

Sekretäre, Tessinois, 36 ans (réception, caisse, correspondance) excellents références, quatre langues, cherche place de suite; Suisse ou Etranger. Chiffre 58

Tochter, 18 Jahre alt, gut präsentierend, Franz., Deutsch perfekt; gute Vorkenntnisse im Englischen, sucht Saison- oder Jahresstelle als Bureauvolontärin. Chiffre 42

Salle & Restaurant

Obersaaltochter, mit Handelsschulbildung, auch Hoteljournal-führerin, sucht passendes Engagement, eventuell als 1. Buffet-dame. Chiffre 51

Obersaaltochter, fachlich tüchtig, sprachkundig, sucht Stelle. Wird auch Posten als angehende Buffetdame oder selbst-ständige Restaurationskocher annehmen. Chiffre 17

Obersaaltochter, gesetztes Alters, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle, auch als Gouvernante, Stütze oder eventl. an Buffet. Chiffre 54

Saaltochter, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle für Winter-saison. Photo und Zeugnis zu Diensten. Adr.: Hermine Birli, Häseli, Kt. Luz. (988)

Servierkocher, junge, tüchtige, sucht Stelle in gangbarem Restau-rant oder Hotel, Deutsch u. franz. sprechend, Eintritt Anfangs Jan. Gute Zeugnisse zu Diensten. Margrit Stäubli, Friedweg 281, Laufenburg (Aargau). (12)

Servierkocher, Deutsch u. Franz., sucht Stelle in Restaurant oder Saal, auch zur Mithilfe im Zimmerdienst. Jahres- oder Saison-stelle. Anny Mathys, a. la Rappaz, Vucherens, B. Moudon. (43)

Tochter, 19-jährige, deutsch, franz. u. engl. sprechend, sucht Stelle als Saal- oder Tochter. Adr.: Ely Müller, Lindenstr. 10, Basel. (10)

Tochter, im Alter von 25 Jahren, sucht Saalherstelle. Chiffre 52

Cuisine & Office

Casseroler, 36 J., sucht Saison- oder Jahresstelle. Deutsch u. franz. sprechend. Adr.: Arthur Brunner, Schwamengasse 10, Biel. (4)

Chef de cuisine, sérieux, sobre et capable, muni d'excellents certificats à disposition, cherche pour la saison d'hiver ou éventuellement à l'année une place de chef avec aides dans un hôtel. Salaire et date d'entrée à convenir. Chiffre 920

Chef de cuisine, abstinant, Suisse, 38 ans, 3 langues, 1res réfé-rences, cherche engagement pour de suite. Travailleur et é-tectuellement seul. Pratique hôtel, clinique et sanatorium. Chiffre 966

Chef de cuisine, 32 Jahre, tüchtiger Arbeiter, sucht Saison- oder Jahresstelle. Bescheidene Ansprüche. Chiffre 764

Chef de cuisine, Italien, 45 ans, cherche place. Bonnes réfé-rences. Chiffre 1009

Chef de cuisine, in allen Partien sowie in Entremets bewandert, mit solgenderer, kokon, Küche, seriöser, rubiger Mann, sucht Stellung in mittlerem Haus. Chiffre 20

Chef-Köchin, tüchtig, gesetztes Alters, mit langjährigen Zeugnissen, sucht Stelle. Adr.: Martha Haus, Bern. (65)

Commiss de cuisine, junger, tüchtiger, sucht Saison- oder Jahres-stelle. Eintritt sofort oder später. Chiffre 40

Gouvernante, tüchtig, deutsch und franz. sprechend, sucht Jahres-stelle in Ecomat, Küche oder Office. Würde als 1. oder II. Gouvernante gehen. Adr.: Martha Gerber, Diessbach bei Birren a.A. (49)

Koch, 24-jährig, bewandert im Hotel- u. Rest.-Betrieb, sucht Stelle für sofort als Commis oder Chef de partie. Zeugnisse gerne zur Verfügung. Adr.: Hans Klausner, Koch, Ebnat-Kappel (Kt. St. Gallen). (913)

Koch, junger, sucht per sofort Stelle als Aide oder Commis de cuisine, eventl. Alleinkoch. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 983

Koch, 21 Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle als Commis, Aide oder allein. Ia Zeugnisse und Ref. zu Diensten. Chiffre 39

Koch, 22 Jahre, gelb, Pâtissier, durchaus selbständig, sucht Stelle als Commis oder Chef de partie, als Aide oder als Commis gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 50

Koch, 24-jährig, mit Ia. Zeugnissen aus guten Häusern, sucht Stelle als Entremets, Rôtisseur oder I. Aide für sofort oder später, eventl. Aushilfe. Adr.: Werner Baumann, Koch, Lutwilt, Kl. Aarg. Tel. 84.24. (159)

Koch, junger, solid, tüchtiger, sucht Stelle als Commis de cuisine. Zeugnisse zu Diensten. Eintritt sofort. Chiffre 61

Köchin, 24 J., sucht Stelle auf Anfang Januar als Köchin neben Chef oder als Kaffeeköchin. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre 85

Köchin, junge, 22 J., alt, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in Hotel oder Pension nicht als Chef zur weiteren Ausbildung. Chiffre 57

Kochvolontär, 29 Jahre, Deutsch und Franz., mit 1-jähriger Lehrzeit, sucht Stelle zur weiteren Ausbildung. Chiffre 26

Jüngling, tüchtig, deutsch, Ital. sprechend, sucht sofort Stelle als Hilfskoch neben tüchtigen Chef in Hotel oder Restaurant zur vollständigen Ausbildung. Etwas Lohn erwünscht. Chiffre 60

Jüngling, 19 Jahre, mit zweijähriger Küchenpraxis, sucht Stelle als Kochvolontär in einem Personalsoch in gutes Hotel. Gute Zeugn. zu Diensten. Adr.: Arthur Fahrni, Bäckeri, Oberwil i. S., Bern. (62)

Pâtissier, der mehrere Jahre in Hotels gearbeitet hat, Hervorragendes leistend, in modernen Entremets durchaus selbständig, sucht Engagement für die Wintersaison 1933/33 in In- oder Ausland. Offerten mit Salärangabe erbeten unter Chiffre 75

Etage & Lingerie

Lingere, selbständig und sprachkundig, mit Ia. Zeugnissen, sucht Jahresstelle als 1. Lingere oder Anfangs-Ecomat-gouvernante. Chiffre 57

Lingerie-gouvernante oder **Lingere** allein, tüchtige Näherin und Stickerin, mit langjähriger Praxis in ersten Hotels, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 45

Lingerie-gouvernante, selbständig, sprachk., routiniert in allen Branchen, sucht passendes Vertrauensposten. Referenzrich-tig. Häuser. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 87

Wir bitten um gefl. Beachtung,
dass alle Offerten auf die unter dieser Rubrik ausgeschriebenen offenen Stellen an das
„HOTEL-BUREAU“
Basel 2, nicht an die Hotel-Revue zu adressieren sind.

- 4048 Gärtner, sofort, Hotel 60 Betten, Genfersee.
- 4054 Köchin, Casseroler-Heizer, n. Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
- 4050 Servierkocher für Tea Room-Restaurant, Café und Kur-garten, gesetztes Alters, selbst., Eintritt sofort, Hotel 80 Betten, Grbd.
- 4000 Saaltochter, n. Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Berner Oberl.

- Nr. 4001 Tüchtige Buffetdame, deutsch, franz. sprechend, gewandt in mixed drinks, nicht unter 30 Jahren, erstkl. Restaurant, franz. Schweiz.
- 4002 Etage-Portier, deutsch, franz. sprechend, n. Übereinkunft, Saal 40 Betten, Grbd.
- 4004 I. Kaffeeköchin oder Kaffeekoch, n. Übereinkunft, Luxus-hotel, Berner Oberland.
- 4005 Aide de cuisine-Pâtissier, 23- bis 28-jährig, Hotel 65 Betten, Grbd.
- 4006 Küchenmädchen, sofort, kleineres Hotel, Ad-Abboden.
- 4007 Lingerie-Gouvernante, n. Übereinkunft, Grossehot, Grbd.
- 4009 Officebursche, ca. 20-jährig, sofort, erstkl. Rest. Saal, 40 Betten, Grbd.
- 4071 Tüchtige Servierkocher, Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, mittler. Hotel, St. Moritz.
- 4072 Oberkellner-Chef de rang, engl. sprechend, Servierkocher für Bar und Restaurant, engl. (Mithilfe im Saal), jünger, gut empfindender Etage-Portier, williger, energiegel. Arbeiter, n. Übereinkunft, mittler. Hotel, Ad-Abboden.
- 4080 Tischler Gärtner, Sommersaison, Hotel 140 Betten, Kt. Obwalden.
- 4081 Junger Mann für allgemeines Hotelvolontariat, Passanten-hotel, Kt. Aargau.
- 4083 Tüchtiger Chef-Sauzier (Chef-replaçant), n. Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Tessin.
- 4084 Sekretärin, deutsch, franz., engl. sprechend, 1. Januar, Jahresstelle, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
- 4085 Junger Officebursche, nicht über 18 Jahre alt (vom Lande bezwungen), Ende Dez. Hotel 90 Betten, Zürich.
- 4087 Mahl-outarant, Oberkellner, n. Übereinkunft, Grossehot, St. Moritz.
- 4090 Zimmermädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 4092 Tüchtige Saaltochter, n. Übereinkunft, Hotel 1. Rg., Grbd.

Zimmermädchen-Maschinenstopferin sucht Stelle, eventl. auch als Lingere. Gute Zeugnisse zu Diensten. Adr.: Fräulein Klara Hertz, Effingerstr. 88, Bern. (46)

Zimmermädchen seriös u. flink, sucht für sofort Wintersaison-Engagement. Gute Referenzen zu Diensten. S. Linder, Erlengasse, Steffburg bei Thun. (153)

Loge, Lift & Omnibus

Concierger, Concierge-Conducteur sucht Stelle auf kommende Saison. 4 Hauptsprachen, sowie Fahrbeurteilung. Mit allen vorkommenden Arbeiten bestens vertraut. Ia. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 898

Liftier-Chasseur oder **Portier**, 29 Jahre, Deutsch, Französisch und Englisch, mit guten Zeugnissen, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. Chiffre 29

Nachconcierge, gesetztes Alters, sprachkundig, beste Referenzen, mit Uniform, sucht Saison- oder Jahresstelle. Ganz bescheidene Ansprüche. Chiffre 11

Portier, 26 J. (Bündner), tüchtiger u. zuverlässiger, mit guten Sprachkenntnissen, sucht Wintersaison-Stelle als Allein- oder Etageportier. Ia. Zeugnisse zu Diensten. Eintritt kann jederzeit erfolgen. Chiffre 85

Portier, 21 Jahre, Deutsch u. Franz., sucht Stelle als Allein-portier. Eintritt kann jederzeit erfolgen. Chiffre 44

Bains, Cave & Jardin

Shenk- und Kellerbursche, junger, sucht Stelle für sofort. Ia. Zeugnis zu Diensten. Franz. Schweiz bevorzugt. Adr.: Jos. Arnold, Immensee (Kt. Schwyz). (62)

Divers

Angestellter, ges. Alters, aus der Lebens- und Genussmittelbranche, mit guten Referenzen, zwei Saisons Warenkontrolleur in Hotel, sucht gleiche oder ähnliche Stelle in irgendeiner Kombination. Kennn. d. vier Hauptspr., gute Warenkunde. Ansp. bescheiden. Chiffre 791

Buffetdame oder angeh. Gouvernante, evtl. Aide oder Tourmante, Fräulein ges. Alters, gut präsent., flink, treu und zuverlässig, 4 Hauptsprachen, gut englisch sprechend, sucht Stelle. Chiffre 28

Gouvernante, 42-jährig, zuverlässig u. absolut selbständig, euer-d. gleich, 4 Sprachen, frühe Erscheinung, sucht per sofort Stelle als Gouvernante od. Stütze in erstklassigen Betrieb. Beste Referenzen und Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre 48

Schlosser u. Elektromechaniker, strebsam, jung u. arbeitwillig, sucht in der Berufsbranche, wo er schon in mehreren Hotels gearbeitet hat, sucht sofortige Beschäftigung. Chiffre 974

Tochter, jüngere, sucht Saison- oder Jahresstelle für Office oder Lingerie in besserem Hotel oder Pension. Chiffre 47

Nerven-Heilanstalt „Friedheim“ Zihlschlacht (Thurgau)

Eisenbahnstationen: Amriswil Bischofszell-Nord Nerven- und Gemütskranke Sorgfältige Pflege: Gegründet 1891 Drei Aerzte Tel. Nr. 3

Chefarzt u. Besitzer: Dr. Krayenbühl

15-jähr. Tessiner, sucht Stelle als Wäscher in Hotel oder anderswo. Gute Zeugn. — Off. an Typographia Ortelii & Crivelli, Lugano.

NEUE ART VON ENYVED BASEL



APERITIF
Bürgermeisterli
Spezialität seit 1815

Zu übergeben:

- Hotel mit 50 Zimmern (m. fließendem Wasser), Kesselschalen, Salons, Souterraun mit geräumig, Service-Angebot, Terrasse, Aus-to-Garage f. mehrere Wagen. Evtl. ist das Objekt zu verkaufen. Preis 40,000 Fr., Anzahlung 20,000 bar.
- Café-Restaurant ganz erstklassig, einzige Lage, Erleichen-komfortables für wichtige Personen, welche öb. 50,000 Fr. verfügen.
- Restaurant in renommiert. Ganz erstklassige Installationen. Grosse Saal. Im Zentrum d. Stadt.
- Familienpension in ausgezeichnetem Höhenort; das ganze Jahr geöffnet. Kom-fort. Sicherer Ertrag.

Sich wenden an **Savoyes d'Hôtels Natural le Coultre**, 24 Grand-Quai Genf.

Zu verkaufen HOTEL am Genfersee

130 Betten, fließend Kalt- und Warm-Wasser, Lift, aller Komfort, in tadellosem Zustand, wunderbare Lage, zu äusserst günstigen Bedingungen; krankheits-halber abzugeben.

Anfragen erbeten an Postfach 58, Basel 2. Nicht Postfach 52, wie irrftümlich in früheren In-seraten bemerkt.

Umstände halber in **Nizza** direkt am Meer gelegene **Hotel-Pension**

50 Betten, mit allem Komfort, für kommende Wintersaison günstig zu vermieten. Offerten unter Chiffre T. E. 2374 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wünsche Stelle als **Alleinkoch, Chef de partie, Aide cuisine**

Abstinenz, 25 Jahre alt, Zeugnisse erstkl. Häuser zur Verfügung. Lohn-Verhältnisse auf diesbe-ziehenden. Wintersaison oder Jahresstelle. Geht. Offert. unter Chiffre E. T. 2369 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Englische Sprachschule

Alle Anfragen sind zu richten

The Mansfield School of English, 6, Nicoll Road, London N.W. 10

Die Schule ist empfohlen durch den Internationalen Hotel-besitzer-Verein in Köln und wurde von einem Mitglied dieser Organisation persönlich besucht.

Hotellers berücksichtigt in erster Linie die Inserenten unseres Fachorgans.

Tochter

ausgebildet in Körper-pflege und Pedicure, Kt. Obwalden, sucht Anstellung.

Geht. Offerten an Elisabeth Lacher, Arisdorferstrasse 39, Liestal.

Quel collègue serait d'accord de prendre à son service

1 garçon ou fille de salle anglais pour faciliter l'échange

avec son fils désirant se rendre en Angleterre. S'adresser Ch. Schaller Fanny, Hôtel du Saut du Doubs, les Brenets, (Ct. de Neuchâtel).

Bekanntschafft

zwecks späterer Heirat, mit intelligenter Tochter aus guter Familie. Eheliche Diskretion. Zuschriften mit Photo erbeten unter Chiffre P. F. 2370 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Englisch in 30 Stunden

gelung sprechen lernt man interessanter und leicht-fasslicher Methode durch **brieflichen Fernunterricht** mit Aufgaben-Korrektur. Erfolg garant. 1000 Referenzen. **Spezialschule für Englisch „Rapid“** in Luzern Nr. 30 Prospekte gegen Rückporto.

M. M. les Sociétaires

ausuchen noch als Einzel-mitglieder zu reservieren. Kommen sie zu uns in den Maisons qui soutiennent notre journal par leurs annonces.

Hotelsekretär-Kurse

Beginn: 10. Januar

Handelsschule Rüdy Bern, Bollwerk 35

Buchführung, Sprachen, Maschinenschreiben, Steno-graphie, Merkwürdige, Weib-kunde, Hotelbetriebslehre, Hotelrecht etc. Steno-vermittlung, Prospekt gratis. Telephone 31.800.

Junger, 22-jähriger

Koch sucht Stelle als Commis

in gutes Hotel zur weiteren Ausbildung. Koch- und Konditorzeugnisse zur Verfügung. Geht. Offert. an H. Hartmann, Rest. Vindonissa, Brugg (Aarg.).

Künstler- und Stimmungs-Duo (Trio)

mit Ia. Referenzen sucht Engagement. Offert. unter Chiffre H. 11952 an Publettas Zürich.

Hotelsiers berücksichtig in erster Linie die Inserenten unseres Fachorgans.

Tochter

ausgebildet in Körper-pflege und Pedicure, Kt. Obwalden, sucht Anstellung.

Geht. Offerten an Elisabeth Lacher, Arisdorferstrasse 39, Liestal.

Quel collègue serait d'accord de prendre à son service

1 garçon ou fille de salle anglais pour faciliter l'échange

avec son fils désirant se rendre en Angleterre. S'adresser Ch. Schaller Fanny, Hôtel du Saut du Doubs, les Brenets, (Ct. de Neuchâtel).

Bekanntschafft

zwecks späterer Heirat, mit intelligenter Tochter aus guter Familie. Eheliche Diskretion. Zuschriften mit Photo erbeten unter Chiffre P. F. 2370 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Englisch in 30 Stunden

gelung sprechen lernt man interessanter und leicht-fasslicher Methode durch **brieflichen Fernunterricht** mit Aufgaben-Korrektur. Erfolg garant. 1000 Referenzen. **Spezialschule für Englisch „Rapid“** in Luzern Nr. 30 Prospekte gegen Rückporto.

Wirtschaftliche Lage und Fortschritt

Unsere vorletzte Nummer mit den Entwürfen einiger moderner Hotelbauten hat eine verschiedenartige Aufnahme gefunden. Einige Mitglieder haben uns ihre volle Anerkennung über diesen Stoff ausgesprochen. Andere haben gefunden, dass Neubautenprojekte nicht in eine Krisenzeit hineinpassen. Wir möchten demgegenüber doch betonen, dass noch nie eine Krise den Fortschritt aufgehalten hat. Im Gegenteil: noch jede Krise hat neue Kräfte geweckt und neue Ideen gezeitigt. Es ist Pflicht jedes Hoteliers, sich über die neuen Ideen zu orientieren, unabhängig davon, ob er an Neuanschaffungen oder gar Neubauten denken kann oder nicht. Diese Orientierung soll ihn gegenüber Vertretern, Unternehmern und Architekten urteilsfähig machen, damit er sich nie etwas Veraltetes als modern aufschwätzen lässt. Dass die Gäste das Modernere dem Modernen vorziehen pflegen, braucht kaum noch betont zu werden.

Wir haben noch nie gewisse Lösungen oder Einrichtungen besonders empfohlen. Wir beschränken uns auf die Orientierung. Aber auf diese kommt es eben an. Gerade ein Hotelneubau setzt sich aus einer ganzen Serie von Teillösungen zusammen. Wenn auch in der Schweiz in absehbarer Zeit nicht an Neubauten zu denken ist, so liegen doch Umbauten und Renovierungen durchaus im Bereich der Möglichkeit. Und da mag es wichtig sein, zu wissen, wie eben moderne Architekten gewisse Einzelheiten und Gruppierungen lösen. Sicher hat mancher Hotelier in den in der vorletzten Nummer gebrachten Plänen manche interessante Einzelheit gefunden, die er bei Gelegenheit im Kleinen praktisch verwerten kann. Die Krise hat eben die Architektenschulen nicht unterdrückt. Schauen wir zu, in welcher Weise sie sich zum Wohl der Gäste betätigen und merken wir uns für nahe oder ferne Zukunft die wirklich fortschrittlichen Einzelheiten! Denn das Gegenteil wäre entschieden unklug und müsste sich zu besseren Zeiten ungünstig auf die Rentabilität auswirken.

Was vom Gesamtbau und den Einzelheiten eines Baues gilt, trifft selbstverständlich für jede fortschrittliche technische Neuheit zu. Wir wollen niemand zum Kauf animieren, aber uns bemühen, jeden gegenüber Angeboten und Behauptungen jeder Art urteilsfähig zu machen. Gar mancher hat zugriffen, wenn ihm z. B. Radio-Empfangsapparate, die noch vor 3 Jahren über 1000 Franken kosteten, zum Preise von knapp Fr. 300.— angeboten wurden,

fabrikneu selbstverständlich. Und hat sich dann geärgert über den Wellensalat, über die Schwierigkeit oder Unmöglichkeit der Trennung von zwei Stationen. Und jeden Tag passiert es, dass jemand sagt: „Wenn ich gewusst hätte, dass es das gibt oder dass man es auch so machen kann, hätte ich es selbstverständlich anders gemacht!“ Diese Erfahrungen möchten wir ersparen. Und in diesem Sinne sind unsere Orientierungen aufzufassen. Auch die über Neubauten. Namentlich wenn es nicht von Unternehmern projektierte sind, sondern solche von Schülern, wenn es sich also um Projekte handelt, die zwar unter fachkundiger Führung reifen, aber weder juristischen noch finanziellen Boden zum Werden haben.

Umgestaltung des Hotel Schwanen in Luzern (Einges.)

Nächstes Jahr kann das Hotel Schwanen die erste Zentenarfeier seiner Existenz am Schwanenplatz — der gleichnamige Gasthof „beim Schwybbogen an der Stiege, die unter die Egg führt“, war ein Opfer der grossen luzernischen Feuersbrunst vom 12./13. Juni 1833 geworden — begehen. Der Neuaufbau am damaligen Hofort hatte der weitsichtige Wirt Xaver Grob durchgeführt, so dass das Hotel nicht nur das erste, sondern auch das erste mit Tavernenrecht versehene Gasthaus am Gestade von Neu-Luzern wurde, wegen seiner prächtigen Lage und einzigartigen Aussicht auf See und Berge in allen Reisebüchern als Sehenswürdigkeit hervorgehoben. Im Jahre 1861 gelangte der Schwanen in den Besitz des Zürchers Niklaus Häfeli, der ihn für seine Söhne Hermann und August erwarb. Ende der Neunzigerjahre ging er weiter über auf des erstens Söhne Robert und Hermann Häfeli, wovon letzterer das Hotel seit dem Hinschiede seines Bruders anno 1913 als Alleineigentümer führt.

Die eigenartige, etwas unruhige Fassade des Hauses, die es seit dem durch Architekt Brunner-Zürich im Jahre 1879 durchgeführten Umbau trug, und die unserem modernen architektonischen Empfinden nicht mehr entsprach, ist nun mittels einer durchgehenden äusseren Renovation auf einfache Linien zurückgeführt und die Obeliske entfernt worden. Die Umgestaltung erfolgte nach den Plänen von Herrn Architekt Max Häfeli in Zürich in der Weise, dass dem Gebäude äusserlich wieder jene schlichte Form verliehen wurde, die es einst in der Mitte des vergangenen Jahrhunderts aufwies. Der Bau fügt sich so viel harmonischer in das Bild des heutigen Schwanenplatzes, der seinerseits durch diese Erneuerung wesentlich gewonnen hat. Herrn Häfeli, der keinen Aufwand scheut, um sein altertümliches Haus aussen und innen modern auszubauen, gebührt hierfür dankbare Anerkennung der Gäste sowie der luzernischen Verkehrskreise. G.



Hotel Schwanen & Rigi, Luzern — Front-Fassade



Hotel Schwanen & Rigi, Luzern — Seiten-Fassade

Aus den Säuglingsjahren von Selbstverständlichkeiten

Von E. Bütikofer-Klein, Zürich

Alles ist heute selbstverständlich. Wir leben im Zeitalter der unbeschränkten Möglichkeiten. Dass man etwas nicht könnte, wäre unverständlich! Schon denkt man ja an Vorstösse in das Weltall. Es ist selbstverständlich, dass wir uns mit Chile und Sidney telephonisch unterhalten können. Es ist selbstverständlich, dass die menschliche Stimme auf einer Grammophonplatte festgehalten und reproduziert werden kann, sich der Lift durch Druckknopfbetätigung in Betrieb setzt, elektrisches Licht überall brennt, elektrische Züge die Schweiz von einem Ende zum andern durchziehen, Kochplatten durch einfaches Einschalten des Stromes Hitze spenden, Wagen ohne Pferde mit hundert und mehr Kilometer herumrennen, Flugzeuge uns in 130 Minuten von Zürich nach Wien bringen, Erlebnisse akustisch und photographisch im Film festgehalten werden können und das Fernsehen auf dem Wege allgemeiner Einführung ist.

Können wir uns noch eine Zeit vorstellen, wo vor jedem Eisenbahnzug ein Mann zu Pferde ritt und mit einer Fahne alle Leute auf den nahenden Zug bzw. die Gefahr aufmerksam machte? Können wir uns vorstellen, dass der erste Phonograph in Paris von einer Versammlung von Gelehrten als Schwindel bezeichnet wurde, weil man reines Bauchrednertum dahinter vermutete? Kann man sich vorstellen, dass dem elektrischen Licht einst jede Zukunft abgesprochen wurde, desgleichen der elektrischen Bahn? Das Telephon wurde als Kinderspielzeug bezeichnet. Napoleon tat das Dampfschiff mit einer hochtrabenden Geste ab. Es ist eben doch so, dass eine neue Erfindung, so gut, so segensreich sie sein mag, immer mit starker Gegenerschaft zu kämpfen hat, weil nichts Neues geschaffen werden kann, ohne umwälzend in

alte Gewohnheiten einzubrechen und die Behaglichkeit vieler Leute zu zerstören oder wenigstens aufzurütteln.

Auf einer Ausstellung in Frankfurt war im Jahre 1881 der erste elektrische Aufzug zu sehen. Der Motor war in der Kabine selbst installiert. Er trieb ein Zahnrad an, das dann an der vertikalen Zahnstange emporkletterte bzw. hinunterkletterte, je nach Fahrtrichtung. Der Aufzug führte auf eine 40 m hohe Plattform hinauf. Im allgemeinen arbeitete er gut. Ein gelegentliches Versagen kam aber doch vor, und dann gab es Arbeit für die Frankfurter Feuerwehr, die mittelst Leitern die Fahrgäste herunterholen musste! Im gleichen Jahre fand in Paris eine Elektrizitätsausstellung statt. Bei diesem Anlass wurde zwischen der Place de la Concorde und dem Industriepalast eine elektrische Strassenbahn erstellt (zwei Jahre vorher lief auf einer Rundstrecke von ca. 700 m Länge mit Rollwagengeleise die erste elektrische Bahn überhaupt). Elektrische Hin- und Rückleitung wurde oberirdisch. Und zwar gelangten nicht Kupferdrähte, sondern Kupferrohr zur Verwendung. Die Röhre waren unten geschlitzelt. In den Röhren lief je ein Schleifkontakt, der durch isoliertes Kabel mit dem 50 Personen fassenden Wagen, bzw. mit den Motorklemmen in Verbindung stand. Da der Preis für die kurze Strecke 25 Cts. betrug, wurden stets zwei Pferde in Reserve gehalten, um bei einem Defekt einzuspringen und die Passagiere für ihr relativ teures Geld doch noch an den Ort ihrer Bestimmung zu bringen.

Mitte und teilweise noch Ende der Achtzigerjahre konnte man noch wenige städtische Elektrizitätswerke mit ausgedehntem öffentlichen Verteilungsnetz. Damals kam es vor, dass ein Hotelier oder Wirt bezogen werden konnte, in seinem Keller eine eigene Zentrale zu errichten für den Lichtbedarf wenigstens der Gesellschaftsräume. Die Zentrale umfasste meistens eine kleine Dampfmaschine und die von ihr bewegte

Dynamomaschine nebst Schalttafel. Natürlich war der Betrieb nicht immer einwandfrei. Musste dann plötzlich abgestellt werden und war demzufolge von einem Moment auf den andern der Saal im Dunkeln, so pflegten sich stets einige Gäste mit der Zeche zu drücken. Man richtete sich dann so ein, dass bereits im Fall der Möglichkeit eines Abstellens der Maschine der Maschinist das Kellerpersonal avisierte, worauf sofort unauffällig bei den dubiossten Gästen einkassiert, gleichzeitig aber eine Kerzenbeleuchtung improvisiert wurde. Den Vogel abgeschossen hatte ein Mann in einem Frankfurter Hotel. Die Gäste sassens beim Abendessen, als auf einmal alle Lampen erloschten. Der anwesende Vertreter von Siemens, als Lieferant der Anlage, stürzte nach dem Keller und fand dort alles in schönster Ordnung. Die Dampfmaschine ging richtig. Der Generator ebenfalls. Nur der Maschinewärter war nirgends zu finden. Nach einiger Zeit kam er daher, trat an das Schaltbrett und legte den Hauptschalter ein, als ob nichts vorgefallen wäre! Er musste in seine Wohnung zum Abendessen gehen, und damit während dieser Zeit ja nichts passieren könne, schaltete er einfach aus! Von den Folgen konnte er sich keine Rechenschaft geben, da seine Wohnung mit Gas beleuchtet war und die zu ihr führenden Korridore und Treppen ebenfalls.

Im Jahre 1887 war es, als der Besitzer eines Meraner Kurhauses ebenfalls eine kleine Zentrale errichten liess. Der Generator wurde durch ein Wasserrad angetrieben. Es herrschte grosse Freude, als alles richtig ging. Die Eröffnungsfestlichkeiten dauerten drei ganze Tage. Wer die Zentrale sehen wollte, musste 50 Kreuzer bezahlen. Das Geld wurde den Hinterbliebenen verschiedener beim Holzfällen verunglückter Arbeiter überwiesen.

Im Jahre 1877 war es, als Edison in seinen eigenen Werkstätten den ersten Phonographen anfertigen liess. Die Zeichnung davon ist heute

noch erhalten. Er hütete sich, seine Mitarbeiter in das Geheimnis einzuweihen. Eine Sprechmaschine, die alles, was man ihr vorsprach, nachsprechen konnte? Das gab es ja gar nicht! Sprechende Figuren gab es ja wohl. Aber sie sagten nur bestimmte Worte. Aber als der Apparat fertig war, musste Edison doch das Ding sofort der Spott ein. Nun stellte sich allerdings nicht lange. Denn Edison sprach in das Mikrofon ein Kindergedicht: „Mary had a little lamb“, und drehte dazu den mit einer Staniole bedeckten Metallzylinder sehr rasch. Nachher wechselte er die Membrane und drehte den Zylinder in die Anfangsstellung zurück. Nun wurde wieder gedreht. Und hörte da: Deutlich, wenn auch wie aus weiter Ferne tönd, gab der Apparat mit Edisons Stimme das Gedicht wieder! Nun handelte es sich darum, die Öffentlichkeit zu überzeugen. Edison trug seinen Apparat nach London und sprach bei der Redaktion des „Scientific American“ vor. Immer wieder musste das „Mary had a little lamb“ abgeleiert werden. Aus dem ganzen Verlag kamen die Leute herbei, um das Wunder zu hören. Die Zeitungen brachten spaltenlange Artikel über die Sprechmaschine. Extrazüge wurden nach Edisons Besitz arrangiert. Alles wollte die Sprechmaschine hören. Der Präsident der Vereinigten Staaten lud den Erfinder ins weisse Haus ein. Die Präsidentin wurde sogar noch nach Mitternacht geweckt, um die Neuheit zu geniessen. Freilich, salonfähig war der Phonograph noch lange nicht. Er weigerte sich lange ganz beharrlich, Zischlaute wiederzugeben, sagte „Pecie“ statt „Spezie“. Aber auch diese Unvollkommenheiten wurden überwunden. Interessant aber ist, dass Edison bereits damals den praktischen Wert klar erkannte und die Rolle als Diktiermaschine, als Apparat für die Reproduktion von Konzerten, die Möglichkeit eines Schallplattenarchives voraussah und sogar den Telegraphophon beschrieb.

Asphalt als Dach- und Balkondeckung und als Dichtung

Im Baugewerbe kommt Asphalt im allgemeinen in Form von Asphalt-Platten oder Gussasphalt zur Verwendung. Der Gussasphalt-Belag ist wasserdicht, fugenlos, isolierend, hält Fusswärme, ist schalldämpfend, sauber, verhindert Risse, nimmt keine Bakterien an und verhindert die Staubbildung. Die Lebensdauer ist praktisch fast unbegrenzt. Seine Verwendung als Bodenbelag in Badzimmern, Waschküchen, Garagen, Einfahrten, Höfen, Rampen, Hallen und Werkstätten ist bekannt. Doch hat der Gussasphalt als Belag für Flachdächer und Balkone bisher noch zu wenig Beachtung gefunden, wohl weil seine Eignung für die besonderen Anforderungen eines derartigen Belages noch zu wenig bekannt ist. Gerade für Balkondichtungen verwendet man immer wieder Teerpappe, die an den Stössen geklebt ist. Man ist dann erstaunt, dass die Balkondecke nach verhältnismässig kurzer Zeit nicht mehr dicht ist und auch den Kälte- bzw. Wärmeschutz verloren hat. Papp- und Anstrichdichtungen in horizontaler Lage, zwischen Betonschichten eingepresst, halten sich, wie wir der „Deutschen Bauhütte“ entnehmen, auf die Dauer nicht, wegen den verschiedenen Materialbeanspruchungen. Die Stösse lassen auch bei sorgfältigster Dichtung nach kurzer Zeit Wasser durch. Die Praxis hat gezeigt, dass Beton-Böden auch bei Anwendung von Zusätzen auf Balkon-Decken und auf Eisenbeton-Dächern schon

nach kurzer Zeit Haarrisse aufweisen, die durch Regen verursacht werden.

Der Asphalt-Belag schafft Abhilfe. Bei sorgfältiger Ausführung ist die Haltbarkeit unbegrenzt. Bedingung ist, dass die Oberkante der Balkondecke mindestens 10 cm tiefer liegt, als die Geschosdecke. Ferner müssen Asphalt-Wandleisten in 12—15 cm Höhe ausgeführt werden. Die Wasser-Ableitung ist möglichst aussen zu verlegen. Aus den gleichen, überwachten Gründen sind schon wiederholt in Eisenbeton ausgeführte Flachdächer undicht geworden. Der Asphalt-Belag schafft auch hier Remedur. Er ist begehbar und kann leicht bearbeitet werden. Ein Belag in Hochdruck-Stampf-Asphaltplatten mit Bitumen-Fugendichtung bietet volle Gewähr für Haltbarkeit und Dichtung. Es liegen hier Erfahrungsergebnisse aus 30 Jahren vor. Die Ausführung kann auch farblich sein.

Das Mineral des fugenlosen Asphaltbodens muss in seiner Körnung mittelfein (3 mm) bis fein sein und die Zusammensetzung hat nach bestimmten Regeln zu erfolgen. Kies ist nicht zu empfehlen wegen seiner glatten Oberfläche. Griffige Materialien, wie Basalt und Porphyrt sind besser. Für fugenlose Asphaltböden gibt es keine einheitlichen Rezepte. Je nach Baumaterial ist die Dosierung anders zu wählen. Eine gewisse Vereinheitlichung wird aber wohl mit der Zeit kommen.

Fusskälte im Raum

Wie wir der Zeitschrift „Organisation und Technik“ entnehmen, kann die Kälte-wirkung des Fussbodens verschiedene Ursachen haben. Deshalb kann der Ausweg nicht immer durch das Auflegen von Teppichen gefunden werden. Beispielsweise können die Fenster in dem darunterliegenden Kellerraum defekt sein oder schlecht schliessen, so dass die Unterseite des Fussbodens ständig von einem Kaltluftstrahl bespült wird. Mehrere sich gegenüber befindende und am untern Ende undichte Türen können ebenfalls Anlass zu einem kalten Boden geben. Denken wir uns nur eine Eingangstüre mit einem Spalt am untern Ende und eine gegenüberliegende Türe zum Treppenhäus mit dem gleichen Nachteil. Dann saugt das Treppenhäus wie ein Kamin und eine kalte Luftmenge wird dauernd von der Eingangstüre aus durch das ganze Lokal am Fussboden entlang zur Treppenhäus bewegt. Die Folge ist Kälte-erzeugung in der Bodennähe (Fusskälte). Teppiche nützen in diesem Fall nichts. Ähnlich liegt der Fall, wenn die Küche durch Türe und Passeplatt mit dem Restaurant verbunden ist und in der Küche ein Ventilator läuft. Hat die Eintrittstüre des Restaurants unten einen Spalt, so entsteht ebenfalls ein Boden-Luftstrom, falls der Passe-platt offen ist oder falls die Küchentüre auch einen Spalt hat.

Aber auch die Heizanlage kann Anlass zu Fusskälte geben. Steht ein Kohlenofen in der Mitte eines Lokales, so entsteht wegen der Saugwirkung des Kamines von den Fenstern her gegen den Ofen zu ein Luftzug. Bezw. der Kamin saugt die zur Verbrennung erforderliche Frischluft an. Durch die Wärmewirkung des Ofens wird jedoch gleichzeitig ebenfalls eine Luftzirkulation hervorgerufen, wobei von den Fenstern aus wegen Temperaturdifferenz Luft einströmt, dem Boden entlang streicht, Fusskälte erzeugt und sich erst nachher am Ofen wärmt.

Weshalb rosten manche Boiler sehr rasch durch?

Vereinzel hat man ein verhältnismässig rasches Durchrosten der Boiler konstatiert. Dabei musste es auffallen, dass namentlich neue Apparate diese kurze Lebensdauer aufwiesen, während sich vor 20 Jahren angeschaffte Konstruktionen noch einwandfrei herausstellten. Man glaubte an elektrische Wanderströme. Sogar die Rundfunkanlagen, bzw. die Erdung der Empfangsapparate an den Wasserleitungen wurden als schuldig angesehen. Der Grund scheint aber doch anderswo zu liegen. Wie den „Technischen Blättern“ zu entnehmen ist, handelt es sich bei den älteren Boilern meistens um kleinere Einheiten, die nicht unter Druck stehen und offenes Ausgussrohr haben (also keinen Hahn auf der Ausguss- bzw. Heisswasserseite). Diese Boiler sind bekanntlich nie ganz mit Wasser gefüllt, indem das Ausgussrohr im Innern bis fast zuoberst geführt wird, so dass im obersten Boilertheil stets noch ein Luftraum

frei bleibt. Enthält nun das Leitungswasser viel Luft, so entweicht sie im Boiler nach oben und tritt durch das Ausgussrohr aus. Korrosionserscheinungen treten also nicht auf.

Anders bei neuzeitlichen Boilern. Diese sind in der Regel grösser, fassen 100 und mehr Liter und werden in dieser Form oft für mehrere Versorgungsstellen benützt. Dann muss zwangsweise jede Anzapfstelle mit einem Hahn versehen sein. Anders ausgedrückt: der Boiler ist eine Druckkonstruktion und vollständig mit Wasser angefüllt. Enthält nun dieses Wasser Sauerstoff in gelöster Form, bzw. Luftblasen, so werden diese gasförmigen Bestandteile beim Erwärmen ausgeschieden und verursachen nun das Durchfressen der Boilerwände (Korrosionserscheinung). Der Nachteil lässt sich vermeiden, wenn in die Boiler-Zuleitung eine den Sauerstoff bindende Filteranlage eingeschaltet wird, wie

wir sie in der „Hotel-Technik“ vom August beschrieben, oder wenn der Boiler auf Niederdruck umgestellt wird. Dies kann dadurch geschehen, dass man die Frischwasserleitung nicht direkt in den Boiler führt, sondern in ein auf dem Hausdach oder im Estrich aufgestelltes Reservoir. Von diesem aus geht man zum Boiler. Der Sauerstoff wird dann im Reservoir ausgeschieden. Wir betonen hier immerhin

Kältemaschinen als Unfallquelle

E. B. So hochentwickelt die Maschinen-, Gas- und Elektrizitätsindustrie ist, so begeht sie doch noch konstant und überall eine grosse Unterlassungssünde: sie macht in keiner Weise auf die Gefahren aufmerksam. Oder dann nur so nebenbei, d. h. bevor sich der Monteur endgültig entfernt, zeigt er vielleicht dem Prinzipal oder irgend einem Beamten, was man nicht tun darf. Mit einem solchen Vorgehen — wenn es überhaupt erfolgt — glaubt man, alles getan zu haben. Da eben überall Konkurrenz ist, oft sogar eine sehr erbitterte — nicht nur zwischen Firmen, sondern auch zwischen Systemen, wie z. B. Gas und Elektrizität —, so befürchtet man immer, durch den Hinweis auf die Gefahrenseite die gegenwärtigen und zukünftigen Verkaufschancen zu vermindern oder der Konkurrenz Waffen in die Hand zu drücken.

Vom kommerziellen Standpunkt aus ist diese Logik zu verstehen. In mancher Hinsicht ist sie aber sehr zu bedauern. Ich erinnere mich z. B. nicht, dass jemals ein Beamter eines Elektrizitätswerkes einer Hausfrau gesagt hätte, es sei gefährlich, mit der einen Hand einen Wasserhahn oder die Zentralheizung anzurühren, derweil die andere Hand den eingeschalteten Föhn halte oder einen Staubsauger bewege. Und ich erinnere mich auch nicht, dass Beamte von Konstruktionsfirmen auf solche Gefahrenquellen aufmerksam machen. So sieht man in den meisten Fällen neben den Kältemaschinen einen Anschlag, auf welchem zwar genau verzeichnet ist, was man alles tun soll. Von dem aber, was im Interesse des Personen- und Sachschadens nicht getan werden soll, steht nichts. In Deutschland haben es erfreulicherweise die Berufsgenossenschaften unternommen, die tatsächlich vorhandene Lücke auszufüllen und Merkblätter wie Broschüren zu publizieren. In diesem Rahmen hat Herr Direktor Urban, Obering., kürzlich eine Broschüre über die hauptsächlichsten Unfallgefahren und deren Verhütung herausgegeben, deren Darlegungen auch unsere Leser interessieren dürfte. Im nachstehenden halten wir uns im allgemeinen an die Ausführungen dieser Broschüre.

Die deutsche Nahrungsmittel-Industrie-Berufsgenossenschaft, der ebenfalls das Hotel- und Gaststättengewerbe angehört, verzeichnete im Jahre 1931 nicht weniger als 47 Unfälle an Kältemaschinen. Diese Zahl muss als sehr hoch bezeichnet werden im Hinblick auf die Tatsache, dass das vorhergehende Jahr nur 14 Unfälle umfasst. Die meisten Unfälle ereignen sich bei Arbeitern am Oelabscheider der Kältemaschinen. In einem Wirtschaftsbetrieb wollte ein Angestellter eine Stopfbüchse in der Kompressor-Geleuchtung nachziehen, da die Leitung etwas undicht war. Er benützte keine Gasmaske, schloss zuvor auch das Ammoniakzuluftventil nicht ab, denn die Undichtheit schien leichter Natur zu sein. Anscheinend wurde aber versehentlich die Stopfbüchenschraube nicht angezogen, sondern gelockert. Durch den entstehenden Überdruck wurde die Stopfbüchse herausgedrückt und das Ammoniakgas strömte aus. Zwar eilte der Mann sofort aus dem Keller heraus, musste aber für 3 Wochen ins Spital und noch 2 Monate nach dem Unfall traten immer noch Brust- und Kopfschmerzen auf. Durch das ausströmende Gas — erst die mit Gasmasken eintreffende Feuerwehr konnte das Abschlussventil schliessen — wurde der Betrieb des Wirtschaftslokales gestört. In einem andern Fall wurde die verhältnismässig kleine Kältemaschine einer Eiskonditorci undicht und gefährdete die Hausbewohner sehr. Über Leitern mussten sie aus den Fenstern der obern Etage bei Scheinverfärbung von der Feuerwehr in Sicherheit gebracht werden. Beim Füllen der Anlagen mit Ammoniak ist genau auf die Flaschenbezeichnung zu achten. In einer Margarinefabrik wurde kürzlich ein Maschinist getötet, weil er anstatt eine Ammoniakflasche eine Sauerstoffflasche anschloss. Auf gleiche Weise (Explosion des Ammoniakkompressors, verursacht durch die Verwechslung) verlor vor bald 8 Jahren in den Versuchsräumen der Firma Escher Wyss in Zürich ein Ingenieur sein Leben.

Die Gefahr kann auf verschiedene Weise gebannt werden. Einmal durch zweckentsprechende Anordnung der einzelnen Einrichtungen, Räume, in welchen Kältemaschinen oder Teile von Kälteanlagen zur Aufstellung gelangen, sollen mindestens zwei voneinander etwas entfernte Ausgänge haben, damit bei plötzlichen Gasausströmungen ein sicheres Entweichen der Anwesenden möglich ist. Sind die Räume fensterlos, so ist für künstliche Ventilation zu sorgen. Am Eingang zum Kältemaschinenraum, aber ausserhalb desselben, ist ein Ausschalter anzubringen, um die Anlage abstellen zu können, ohne zuvor den Raum zu betreten. Zum Antrieb der Ammoniakkompressoren, bzw. der Kom-

pressoren überhaupt, sind funkenfreie Motoren (Kurzschlussantertypen) zu verwenden. Man hüte sich also vor der Anschaffung von Geleuchtungs-motoren, sondern lasse sich vom Elektrizitätswerk oder vom Lieferanten der Kühlanlage beraten.

Eine weitere Vorsichtsmassnahme ist das Vorhandensein eines Gas- und Atmungsschutzgerätes. Es genügt ein einfaches Filtergerät, das nicht einmal 70 Franken kostet. Bei dieser Type ist die Raumluft, bevor sie in die Lunge gelangt, gezwungen, eine Schicht chemischer Substanzen zu durchstreifen. Diese Chemikalien binden nun die giftigen Verunreinigungen (d. h. sie scheiden sie durch diese Bindung aus), so dass die Luft giftfrei nach der Lunge gelangt. Konstruktiv handelt es sich um eine Gesichtsmaske, die in der Mundgegend eine Öffnung hat, an welche der Chemikalienfilter (in Form einer flachen Konservendbüchse) angeschraubt wird. Die Maske muss gut abdichten, so dass in die Lungenkanäle nur jene Luft gelangen kann, die zuvor den Filter und die Chemikalien passiert hat. Da jeder Kopf eine andere Form hat, sind die verschiedenen, die gute Dichtung ermöglichenden Bänder verstellbar, um eine genaue Anpassung an einen bestimmten Kopf zu ermöglichen. Ist diese Anpassung einmal erfolgt, so ist für den betreffenden Mann die einfache aber sichere Einrichtung jederzeit betriebsbereit. Man muss nicht vorher noch lange durch Ziehen und Spannen einstellen. Demgegenüber kann keine andere Person den Filter benötigen, es sei denn, dass die Maske vorher anders eingestellt, bzw. dem andern Kopf angepasst wurde. Das erfordert immer einige Zeit. Auch Teile einer Minute können eben kostbar sein. Diese Filtergeräte sind von Zeit zu Zeit von dem zu ihrem Gebrauch ausersehenen Mann auf Dichtigkeit zu prüfen. Im übrigen reduziert sich der Unterhalt darauf, den eigentlichen Chemikalienfilter rechtzeitig zu ersetzen (der Ersatz kostet nur Fr. 4.— bis 5.—), denn in dem Masse, wie die Chemikalien Giftstoffe binden, werden sie für die Aufnahme weiterer Giftstoffe unempfindlich. Man sollte stets mit solchen Geräten arbeiten, wenn Gasentweichungen zu befürchten sind. Diese Geräte sind ausserhalb des Maschinenraumes unterzubringen, auch ausserhalb aller Räume, die von Leitungen mit gasförmigen Kältemitteln durchzogen sind. Dann sind die Geräte auch erreichbar, wenn unvorhergesehen Gasentweichungen stattfinden und der Maschinenraum betreten werden muss, um die Gaszufuhr abzuschliessen.

Es gibt zwar mit Ammoniak, mit schwefeliger Säure und mit Kohlenäure betriebene Kältemaschinen. Die beiden ersten haben sich deshalb grosserer Verbreitung erfreut, weil bei Gasentweichungen der Geruch sofort den Defekt und die Gefahr verrät, während dies bei der geruchlosen Kohlenäure nicht der Fall ist. Weitmas die grösste Verbreitung fanden die Ammoniakkompressoren. Im Hinblick auf die besonderen Eigenschaften des Ammoniaks genügen beim Arbeiten und beim Betreten gaserfüllter Räume Gesichtsmasken nicht. Vielmehr sollten auch dicke Handschuhe zur Verfügung stehen, um die Hände an kritischen Stellen (Undichtheiten, beim Anziehen von Stopfbüchsen und andern Dichtungen) gegen Verbrennung durch Ammoniakdämpfe zu schützen. Im Notfall kann übrigens ein nasser Schwamm Verwendung finden. Vor Mund und Nase gehalten, verhindert er während kurzer Zeit das Einatmen von Gas.

Die ersten Anzeichen einer Vergiftung durch Ammoniakdämpfe machen sich in einer hochgradigen Reizung der Rachen- und Luftröhrenschleimhaut, von gegültem Husten oder heftigem Tränenfluss begleitet, bemerkbar. Bei Fortdauer der Schädigung kommt es bald zu Übelkeit, Erbrechen, hochgradigen Erregungszuständen und schliesslich zu ausgesprochenen Krämpfen der ganzen Muskulatur. Das Zentralnervensystem, vor allem aber die Bauchnervengeweidenerven, können so geschädigt werden, dass tiefe Bewusstlosigkeit und Tod auftreten. Neben Verabfolgung heranzureicher Mittel, Kämpfer, Koffeinpräparate, soll der ärztliche Eingriff vor allem im Verabreichen von sauren Flüssigkeiten (Zitronensäure, verdünntem Essig) bestehen, um den Ammoniakgehalt des Blutes durch Salzbildung zu vermindern.

Grundsätzlich sei bemerkt, dass es falsch ist, nur eine einzige Person in den Betrieb der Kälteanlage einzuweihen. Es sollten immer mindestens 2 Personen über Wartung, Behandlung, Unfallgefahr, Verhalten bei Gasentweichungen, Umgang mit Gasmasken, erste Hilfeleistung etc. orientiert sein. Bei Kohlenäurekompressoren kommen Filtergeräte nicht in Frage, da man keine praktisch brauchbaren Einrichtungen zum Filtrieren der Kohlenäure kennt.

Strapaziertes Silber

Dass das Silbergeschirr im Hotelbetrieb strapaziert, also wesentlich höheren Beanspruchungen unterworfen wird als im Privathaushalt, braucht hier kaum noch betont zu werden. Ein Fachblatt nimmt nun diese Tatsache zur Basis, um für den Ankauf von Hotel Silber die Berücksichtigung der bekannten Markenfirmen zu befürworten. Es ist denkbar, dass eine neue Firma schöneres und billigeres Silber herstellen kann. Wie lange es dauert, ist eine andere Frage. Diese Bemerkung soll keiner Herabsetzung entsprechen und nur belegen, dass Silber und Silber eben

zwei verschiedene Dinge sind. Bei den bekannten Markenfirmen, die wir in der Schweiz auch haben, besteht immer eine Garantie für langjährige Erfahrung. Ebenfalls ist ein die Vervollkommnung der Herstellung und die lange Lebensdauer sehr befruchteter Erfahrungsaustausch anzunehmen, denn entschieden sind Defekte jeder Art jeweils den Vertretern bei ihren Besuchen gemeldet worden und auf diesem Wege in die Fabrik gelangt, so dass letztere die erforderlichen Massregeln zu fabrikatorischen Verbesserungen treffen konnte.

III. Salon culinaire, Bern 1932

„Der Fisch“

Von C. Pfister-Storck, Muri/Bern

Wir bringen nebenstehend einige Bilder von dieser in jeder Beziehung wohl gelungenen kulinarischen Veranstaltung der Berner Köchenschaft.

Das Hauptgewicht wurde von den Veranstaltern auf die tadellose Herstellung und Ausführung der obligatorischen Platten, 226 an der Zahl, gelegt, womit bezweckt wurde, einmal das Interesse an der Fischzubereitung zu wecken und den Besuchern möglichst viele Zubereitungsarten vorzuführen. Dieser Versuch darf als durchaus gelungen bezeichnet werden. Andererseits sollte die mannigfaltigste Zubereitung der Bewohner unserer heimatlichen Seen, Flüsse und Bäche gezeigt werden, womit wir hoffen, den Hausfrauen und Betrieben mit bescheidenen Preisen gedient zu haben.

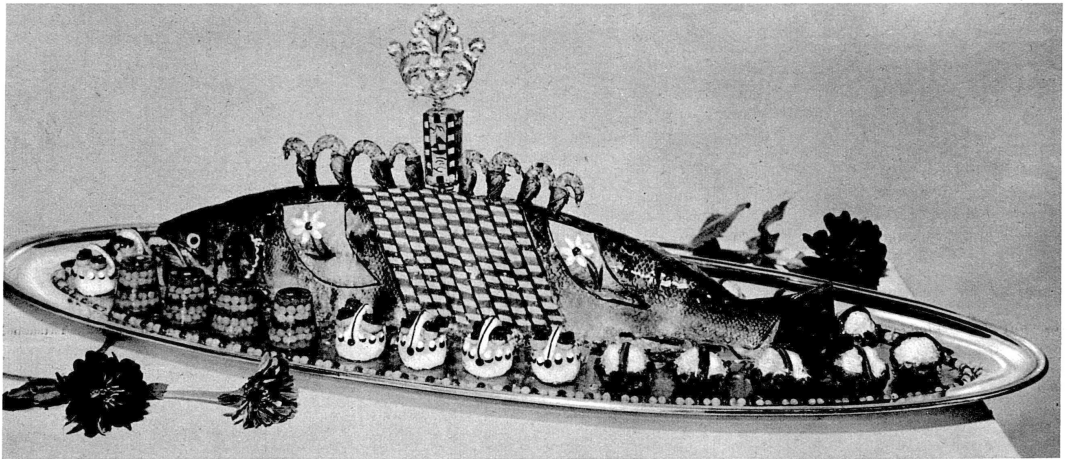
In den Kategorien I und II haben Hausfrauen und Kochlehrlinge bemerkenswerte Platten ausgestellt. In der III. Kategorie sah man viele interessante und neuartige Restaurationsplatten. Leider haben nicht alle Aussteller, bzw. Verfertiger den eigentlichen Zweck dieser Kategorie erfasst. Es waren viele, an sich schöne, vollwertige Objekte ausgestellt, bei denen zwar die „Proportion“ nicht immer zur „Portion“ passte; ein Fehler, welchen wir bei allen Kochkunstausstellungen beobachten können. Man war bestrebt, ein möglichst schönes Stück Fisch zu verarbeiten, ohne zu bedenken, ob der Verkaufspreis, welcher hierfür gefordert werden muss, auch dem Restaurant angepasst ist! Alle Ausstellungsobjekte der III. und IV. Kategorie mussten vom Originalrezept begleitet sein, sowie einer Degustationsprobe.

Die IV. Kategorie, höhere Kochkunst, brachte viel Schönes und neue Ideen. Betriebe mittleren Ranges zeigten, dass sie sehr wohl neben grossen Betrieben mit Erfolg konkurrieren können. In dieser Kategorie sahen wir wenig Entgleisungen. Fettsockel, Stearinfiguren sind verschwunden; Figuren aus Margarine und Fettkompositionen, welche Butter vortäuschen sollen, werden sich auf die Dauer an unseren Kochkunstausstellungen nicht behaupten können. Die neue Richtung, von den Schweizern an den grossen internationalen Kochkunstausstellungen mit Erfolg vertreten, verlangt, dass alles am Ausstellungsobjekt gegessen werden kann. Dies trifft unzweifelhaft bei roher Margarine nicht zu! Es dürfte noch mehr darauf geachtet werden, die Platten nicht zu überladen oder zu grosse Stücke auf zu kleinen Platten anzurichten, zu viele Garnituren zu verwenden, die vom „Grosse-pièce“ abgeschnittenen Tranchen sinnemäss und der Praxis entsprechend anzurichten.

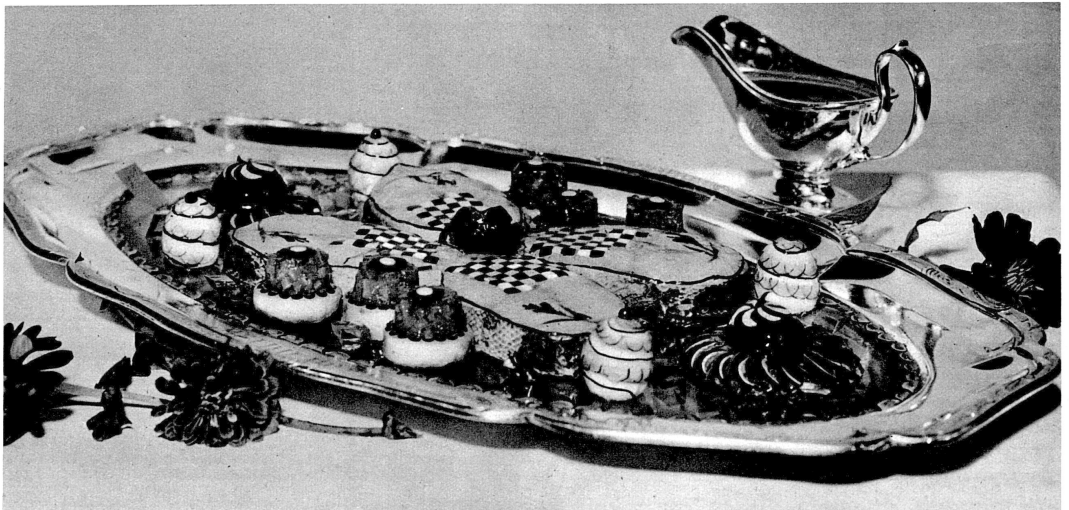
Die Illustrationen zu diesen kurzen Bemerkungen dürften allgemein interessieren, desgleichen die folgende Tageskarte des Fisch-Restaurant im Kursaal Schänzli (vide nächste Seite):



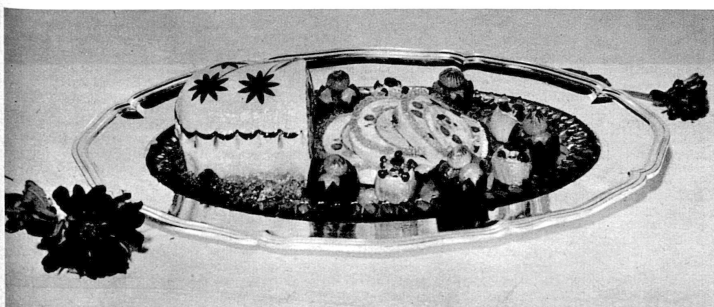
No. 20 — Teilausstellung der 226 „Obligatorischen Fischgerichte“ auf Portionsplatten für praktischen Restaurationsbetrieb — Photo F. Jost, Bern



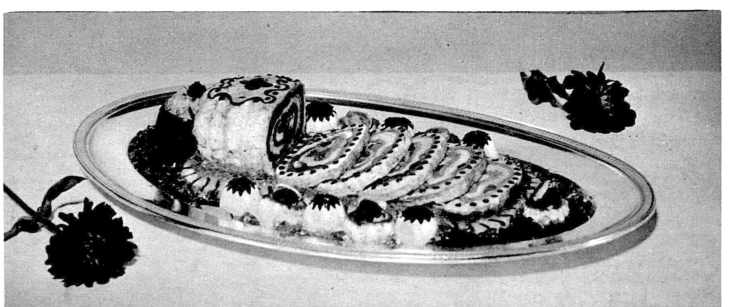
No. 910 — Rheinsalm nach russischer Art — Saumon du Rhin à la Russe — Verfertiger A. Siegrist, Gardemanger, Buffet SBB, Bern — Photo F. Jost, Bern



No. 910a — Salm-Mittelstück nach Frühlingsart — Darse de saumon à la Printanière — Verfertiger A. Siegrist, Gardemanger, Buffet SBB, Bern — Photo F. Jost, Bern



No. 711 — Aal-Galantine — Galantine d'anguille — als Beispiel richtiger Anrichtweise Verfertiger Werner Stucky, Commis, Hotel Bellevue-Palace, Bern — Photo F. Jost, Bern



No. 607 — Aal-Galantine nach russischer Art — Galantine d'anguille à la Russe — als Beispiel unrichtiger Anrichtweise Verfertiger Ernst Weber, Lehrling, Restaurant Della Casa, Bern — Photo F. Jost, Bern

III^e SALON CULINAIRE BERNE 1932 - DER FISCH

KURSAAL SCHANZLI 10.—12. OKTOBER

CARTE DU JOUR

RESTAURANT

TAGESKARTE

Real Turtle soup	fr. 1.50	Beluga-Malossol (Caviar)	fr. 4.50	Soupe de Poisson Ménagère	fr. 1.60
Bouchées de Poisson	1.—	Bisque d'Écrevisses	1.—	Matelote de Poisson	3.50

Lundi, le 10 octobre

Poissons bouillis	
Truites au bleu, Sauce Hollandaise	4.50
Saumon au Court Bouillon, Sauce Indienne	4.—
Turbot, Sauce Maximilienne	4.—
Haddock, Beurre frais	2.50
Poissons pochés et glacés	
Filets de Féra, Belle Hélène	3.50
Filets de Sandre, Florentine	3.50
Suprême de Sole, Grand Duc	4.50
Filets de Sole, Marguéry	4.50
Poissons meunière et grillés	
Truites à la Meunière	4.—
Féra à la Grenobloise	3.50
Colin à la Provençale	3.—
Sole à la Prince Murat	4.—
Poissons pannés	
Filets de Sandre à l'Hôtelière	3.50
Filets de Sole, Caprice	4.—
Escalopes de Colin à l'Anglaise	3.—
Poissons frits	
Bondelles de Neuchâtel, Sauce Tartare	1.80
Perches, Sauce Mayonnaise	2.50
Brochet, Sauce Ravigote	3.50
Sardines fraîches de Nice	2.—
Merlan brillant, Sauce Rémoulade	1.50
Crustacés	
Langouste à l'Américaine	5.—
Homard Sylvia	4.—
½ Homard froid, Mayonnaise	4.—
Poisson froid	
Saumon, Sauce Vincent	4.50

Mardi, le 11 octobre

Poissons bouillis	
Truites de Ruisseaux à la Nage, Beurre noir	4.50
Colin, Sauce Mousse	3.—
Turbot d'Ostende, Sauce Indienne	4.—
Poissons pochés et glacés	
Filets de Féra, Belle Hélène	3.50
Médallions de Colin, Indienne	3.—
Filets de Sandre, Florentine	3.50
Suprême de Sole, Bonne Femme	4.50
Sole au gratin	4.50
Poissons meunière et grillés	
Truite à l'Hôtelière	4.50
Féra à la Montagu	3.50
Filets de Féra Doria	3.50
Saumon Mirabeau	4.—
Goujons de Sole Murat	4.—
Poissons pannés	
Filets de Sandre à l'Anglaise	3.50
Filets de Sole, Caprice	4.—
Filets de Sole, St-Germain	4.—
Sole à la Colbert	4.—
Poissons frits	
Truite, Sauce Chantilly	4.50
Bondelles, Sauce Mayonnaise	1.80
Perches, Sauce Ravigote	2.50
Filets de Brochet à l'Orly	3.50
Merlan, Sauce Tirolienne	1.50
Sardines fraîches de Nice	2.—
Crustacés	
Langouste à l'Américaine	5.—
Homard Sylvia	4.—
½ Homard froid, Mayonnaise	4.—
Poisson froid	
Saumon, Sauce Vincent	4.50

Montag, den 10. Oktober

Gehochte Fische	
Forellen blau, Hollandaise	4.50
Salm in Brühe, Indienne	4.—
Steinbutt, Maximilienne	4.—
Schellfisch, geräuchert, mit Butter	2.50
Gedämpfte und überglänzte Fische	
Felchenschritten, Belle Hélène	3.50
Zanderschnitten, Florentine	3.50
Seezungenschnitten Grand Duc	4.50
Seezungenschnitten Marguéry	4.50
Gebratene und geröstete Fische	
Forellen, nach Müllerin Art	4.—
Felchen, Grenobler Art	3.50
Seehecht, Provençale-Art	3.—
Seezunge Prince Murat	4.—
Panierte Fische	
Zanderschnitten Hôtelière	3.50
Seezungenschnitten Caprice	4.—
Seehechtschnitten, englische Art	3.—
Gebachene Fische	
Bondelles, Neuenburgersee, Tartare	1.80
Barsch, Mayonnaise	2.50
Hecht, Ravigote	3.50
Frische Sardinen von Nizza	2.—
Weissling, Rémoulade	1.50
Krustentiere	
Languste, amerikanische Art	5.—
Hummer Sylvia	4.—
½ Hummer, kalt, Mayonnaise	4.—
Kalter Fisch	
Salm Vincent	4.50

Dienstag, den 11. Oktober

Gehochte Fische	
Bachforellen mit brauner Butter	4.50
Seehecht, Schaumtunke	3.—
Steinbutt, Indienne	4.—
Gedämpfte und überglänzte Fische	
Felchenschritten, Belle Hélène	3.50
Seehecht in Rundschnitt, Indienne	3.—
Zanderschnitten, Florentine	3.50
Seezungen, Bonne Femme	4.50
Überkrustete Seezunge	4.50
Gebratene und geröstete Fische	
Forellen Hôtelière	4.50
Felchen Montagu	3.50
Felchenschritten Doria	3.50
Salm Mirabeau	4.—
Seezunge, fein geschnitten, Murat	4.—
Panierte Fische	
Zanderschnitten, englische Art	3.50
Seezungenschnitten, Caprice	4.—
Seezungenschnitten, St. Germain	4.—
Seezunge nach Colbert	4.—
Gebachene Fische	
Forelle, Chantilly	4.50
Bondelles, Mayonnaise	1.80
Barsch, Ravigote	2.50
Hechtschnitten in Backteig	3.50
Weissling, Tiroler Tunke	1.50
Frische Sardinen von Nizza	2.—
Krustentiere	
Languste, amerikanische Art	5.—
Hummer, Sylvia	4.—
½ Hummer, kalt, Mayonnaise	4.—
Kalter Fisch	
Salm, Vincent	4.50

einer Auftaunanlage überschlägig überhaupt nur nach dem Gewicht des aufzutauenden Eises bzw. der dazu benötigten Wärmeeinheiten berechnet. Beim Frostschutzverfahren fällt dagegen diese ganze Schmelzarbeit fort, so dass eine wesentlich kleinere Energie aufzuwenden ist als beim Auftauen. Die erzeugte Wärmeenergie braucht nur eine allgemeine Temperatursteigerung des Rohrmantels und Rohrinhalt zu bewirken, und zwar in einem solchen Ausmass, dass die Temperatur der zu schützenden Rohrleitung etwas über + 4° C liegt. Nach den gemachten Erfahrungen würde man z. B. für eine etwa 3 m lange Leitung rund 150 Watt brauchen. Wenn man die Schutzvorrichtung möglichst am unteren Ende des Rohres anbringt, genügen diese 3 m vollkommen, denn die durch den Strom bewirkte Erwärmung teilt sich dem Wasser derart mit, dass ein Leitungstück bis zu 15 m Höhe frostfrei gehalten wird. Beim Auftauen betragen die Energiemengen ein Vielfaches, und selbst dann dauert das Auftauen unter Umständen mehrere Stunden.

Bezüglich der Montage ist zu erwähnen, dass man die Auftaueinrichtung in den meisten Fällen fahrbar machen wird, um sie an beliebigen Punkten einsetzen zu können. Frostschutzeinrichtungen macht man dagegen fast immer stationär. Anschaffungs- und Betriebskosten einer Frostschutzanlage sind sehr gering, besonders wenn es sich um Wechselstrom handelt, da man hierzu nur einen kleinen Transformator benötigt. Komplizierter wird die Sache, wenn nur Gleichstrom zur Verfügung steht, denn man braucht dann zur Spannungsverminderung einen Motorgenerator. Sehr wesentlich ist daher eine gute Regulierfähigkeit des Generators. Wer zufällig einen Galvanisier-Generator von etwa 2 bis 3 kW zur Verfügung hat, kann sich durch den Zusammenbau mit einem Motor selbst einen Auftau-Maschinensatz herstellen. Soll dagegen trotz vorhandener Gleichstromes mit Wechselstrom aufgetaut werden, ist die zweckmässige Einrichtung ein Einar-/Umformer in Verbindung mit einem Auftaustransformator.

Veranlassung zu vorstehenden Ausführungen gaben uns eine Reihe nicht fachmännisch ausgeführter Anlagen, worüber denn auch Klagen wegen schlechten Funktionierens laut wurden. Es mag zugegeben werden, dass die Berechnung der benötigten Strom- und Spannungswerte vielfach von den praktisch erforderlichen abweichen wird. Heute verfügen jedoch die einschlägigen Firmen der Elektrowärme über derartig umfangreiche praktische Erfahrungen, dass bei richtiger Anordnung Fehlschläge ausgeschlossen sind.

Der Elektro-Kleinaufzug

ist aus dem Bedürfnis heraus entstanden, zu einem verhältnismässig billigen Preise Kleinarbeiten, Speisen- oder Aktenaufzüge elektrisch zu betreiben. Aufzüge für Handbetrieb sind nicht mehr zeitgemäss, deren Elektrifizierung

ist deshalb ein Bedürfnis gerade so gut, wie ein elektrisches Bügeleisen im Haushalt.

Einem ganz besonderen Bedürfnis entspricht ein solcher elektrischer Aufzug dann, wenn seine Konstruktion sich auch für die Umänderung schon bestehender Handaufzüge für elektrischen Betrieb eignet und sich eine derartige Modernisierung ohne grosse Kosten ausführen lässt.

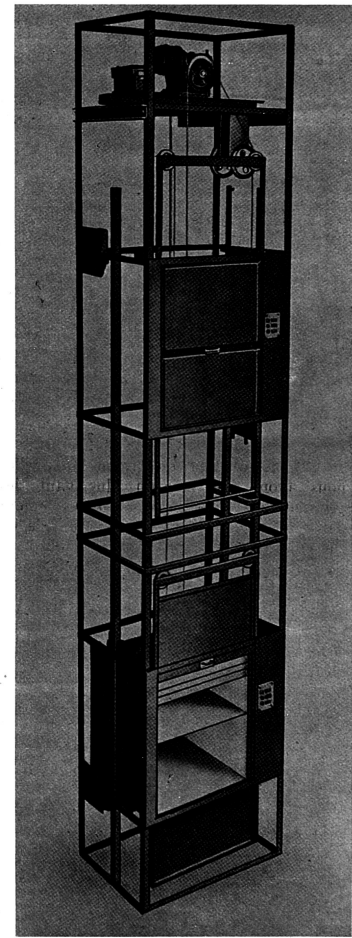
Der nebenstehend abgebildete elektrische Kleinaufzug „Krebs“ ist ein moderner vollwertiger Kleinarbeitsaufzug. Die Aufzugsrinne sowie die Fahrkasten- und Gegengewichtsführungen sind in ein starkes Eisen gerüstet, oder aber in einen gemauerten oder aus einer Holzverschalung bestehenden Aufzugschacht eingebaut. Er kann für jede Förderhöhe, sowie mit beliebigen Haltestellen und für Nutzlasten bis 100 Kilos erstellt werden und eignet sich vorzüglich für den Umbau eines bereits bestehenden Handaufzuges.

Das in ein gusseisernes Gehäuse eingeschlossene Übersetzungsgetriebe mit Stahlschnecke und Bronzeschneckenrad läuft im Ölbad. Der an die Stahlschnecke direkt angeflanschte Motor für Dreh-, Gleich- oder einphasen-Wechselstrom wird für alle vorkommenden Spannungen und für Leistungen von 0,33—3 PS. geliefert.

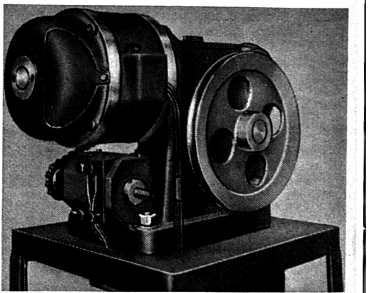
Als Förderorgan hat die Aufzugsrinne eine Seiteltrommel, Treibscheibe oder Kettenrad. Aufzüge mit nur zwei Haltestellen können auf einfache Art, je nach Umständen mit einer mech. Hebelsteuerung ausgerüstet werden, womit die Anlage noch vereinfacht wird. Bei den Aufzügen mit mehreren Haltestellen wird in der Regel die elektrische Druckknopfsteuerung bevorzugt. Eine elektromagnetische Bremse sichert auch beim Kleinaufzug das exakte Halten des Fahrkastens an den verschiedenen Haltestellen.

Die grösseren Windenmodelle eignen sich besonders für Kleinaufzüge zur Kohlenförderung, als Kelleraufzüge, Fass- oder Wäscheaufzüge usw.

Zu erwähnen sind bei dieser Gelegenheit noch die auf dem Prinzip des elektrischen Kleinaufzuges gebauten Spezialkonstruktionen für den elektrischen Antrieb von Rolläden, Versenkenfenstern, Schiebetoren, Storen usw. (Vide Inseratenteil.)



Elektro-Kleinaufzug



Klein-Aufzugsmaschine

Elektrische Sicherungseinrichtungen gegen Diebstahl

Erfahrungsgemäss genügen die mechanischen Sicherungsvorrichtungen nicht immer. Die Zufuhr der Einbrecher versteht es, jedes Schloss zu öffnen. Deshalb sind elektrische Sicherungseinrichtungen in manchen Fällen gegeben. Sie bringen in dem Sinne kein Sicherheits-Element in die Anlage, als sie einen Einbruch weder verhindern, noch erschweren. Ihre Rolle beschränkt sich auf das Auslösen von Alarmvorrichtungen. Diese Vorrichtungen können in beliebiger Entfernung von dem zu schützenden Raum oder Objekt installiert sein, so dass also der Dieb das Signal gar nicht hört. Man kann sie auch direkt mit der Einbruchmeldeanlage der Polizeistation verbinden, damit vorkommendenfalls die Polizei unmittelbar benachrichtigt wird. Bau und Betrieb solcher Sicherungseinrichtungen haben heute einen hohen Grad von Vollkommenheit erreicht. Das Alarmsignal kommt sicher zum Auslösen. Sogar in das Wesen der Anlage genau eingeweihte Personen können sich bei grösserem Vorsicht im Raum nicht derart bewegen, dass kein Alarm ertönt. Prinzipiell unterscheidet man zwei Haupt-Systeme der elektrischen Sicherungseinrichtungen.

Das eine nennt sich Raumschutz. Es besteht darin, dass ein dauernd fliessender Arbeitsstrom unterbrochen wird. An den Türen, Fenstern, hinter Tapeten, Wandverkleidungen sind feine Drahtbespannungen angebracht, so dass das Durchtreten ohne Alarmierung nicht möglich ist. Die Kontakte können auch in Schlüsselöchern untergebracht werden, in Fenstervorhängen. Sie sind fein, wie ein Faden. Die Berührung genügt

zum Auslösen des Signales. Sollte ein Dieb so schlaue sein, die Zuleitungsdrähte zur Alarmvorrichtung zu durchschneiden, liefert er sich erst recht aus, denn nun ertönt diese Einrichtung sofort und ununterbrochen.

Der optische Raumschutz ist moderner und beruht auf dem Prinzip der in der „Hotel-Technik“ schon wiederholt beschriebenen „Photozelle“. Ein Lichtstrahl wird kreuz und quer durch den Raum gespiegelt, derart, dass es ausgeschlossen ist, zum Kassenschrank zu gelangen, ohne den Strahl zu durchschneiden. In diesem Moment aber wird der Alarm unbedingt ausgelöst. Bruchteile einer Sekunde genügen. Verwandte man viele Jahre für den Betrieb der Photozellen das Tageslicht oder eine Glühlampe, so ist es nun gelungen, die gleiche Wirkung durch vom Auge nicht wahrnehmbare Strahlen zu erhalten. Der Einbrecher sieht also gar nichts von einer Schutzanlage. Der Empfindlichkeitsbereich eines solchen Strahles ist, in gerader Linie gemessen, 50 Meter. Es ist unerlässlich, ihn im Raum zickzackförmig zu führen. Dadurch wird allerdings die aktive Länge verringert, aber auch mit dieser Einschränkung dürfte in den meisten Fällen noch ein sicherer Schutz möglich sein. Man kann die Strahlleitung periodisch leicht verändern. Es ist ferner möglich, den Strahl ohne jede Beeinträchtigung der Schutzwirkung derart zu dirigieren, dass Bodengetriebe, wie Mäuse, Käfer etc. keine Unterbrechung verursachen, bzw. kein Auslösen der akustischen Alarmvorrichtung.

Vom Frostschutz bei Wasserleitungen

Der elektrische Frostschutz bei Wasserleitungen ist zur Genüge bekannt, nachdem er in den letzten Jahren eine grosse Verbreitung gefunden hat. Wie er aber anzuwenden ist, darüber sind noch allerlei Unklarheiten zu finden. Vor allem entsteht die Frage, ob es sich um das Auftauen bereits eingefrorener Leitungen handelt, oder ob man sich vor einem Einfrieren überhaupt schützen will. Demgemäss unterscheidet man zwischen einem Auftau- und einem Frostschutzverfahren, denen jedoch beidem das gleiche Prinzip zugrunde liegt, wonach der Strom die betreffende Leitung durchfließt und in ihr Wärme erzeugt. Es gibt zwar noch ein Verfahren, bei dem durch Induktion Wirbelströme in dem zu erwärmenden Teil auftreten, aber dieses Verfahren hat fast gar keine Bedeutung erlangt. Zudem ist hierfür unbedingt

Wechselstrom nötig, wohingegen man sonst Gleich- oder Wechselstrom verwenden kann. Wie bereits angedeutet, hat das Frostschutzverfahren einen vorübergehenden Charakter, so dass es uns wertvoller erscheint, als das Auftauverfahren. Ein Einfrieren von Wasserleitungen wird fast immer Rohrbüche durch Folge haben, die noch vorher auftreten können, ehe man an das Auftauen denkt. In der heutigen wirtschaftlich schwierigen Zeit sollte man aber die Kosten und Unannehmlichkeiten eines Rohrbrechens auf jeden Fall vermeiden. Auch bezüglich des Strombedarfes bestehen zwischen beiden Verfahren grosse Unterschiede. Bei eingefrorenen Leitungen wird fast die ganze elektrische Energie nur zum Schmelzen des Eises verwendet. Die Erwärmung des Rohres tritt dabei dermassen zurück, dass man die Grösse

Technischer Fragekasten

Frage No. 66: Radio und Orchester. An Verschiedene. Die Popularisierung des Rundfunks wird ganz bestimmt zwangsweise dem Berufsorchester wieder Zugang in die Gesellschaftsräume und Cafés verschaffen. Es ist ja nur naheliegend, dass derjenige, welcher zu Hause jeden Tag drahtlose Musik genießt, doch das Verlangen hat, in Konzerten etwas anderes zu geniessen, als zu Hause. Er will sehen, wie die Musik gemacht wird. Er will die Musiker beobachten. Er will etwas anderes, als was ihm das Heim bietet. Er will wirkliche und nicht übertragene Musik. Man verstehe uns nicht etwa falsch. Wir sind keineswegs der Meinung, dass Radio im Hotel- und Restaurationsbetrieb keine Geltung mehr hat. Im Gegenteil; seine Rolle wird in Zukunft noch einschneidender sein, aber es wird nicht mehr bloss herangezogen werden, um das Musikbedürfnis des Gastes zu decken. Dies wird wieder dem professionellen Musiker beschieden sein. Dem Empfänger denke ich mir in erster Linie als Instrument, um Nachrichten zu erhalten und aktuelle Ereignisse im In- und Ausland verfolgen zu können. Man wird den Empfänger wohl auch einschalten, um ausserhalb den regulären Konzerten auftretende Musikbedürfnisse zu befriedigen. Sicher ist aber, dass in Zukunft die Parole nicht mehr „Radio“ lauten wird, sondern „Radio und Orchester“. Diese Meinung findet übrigens ihre Stütze durch die Erfahrungen eines bekannten Grosscafés in Zürich, wo vor 2 Jahren mit viel Kosten eine Grammophonmusikübertragungsanlage erstellt wurde. Nach knapp

einjähriger Betriebszeit aber fand man sich bereits veranlasst, Berufskapellen zu engagieren. Denn die Gäste wollten eben andere akustische Kost, als die zu Hause genossene; sie wollten etwas vom Ursprung der Musik geniessen.

Frage No. 67: Licht im Badezimmer. An Herrn H. in L. Ihre Meinung stimmt nicht. Die Lampen in dem auf Seite 3 der letzten „Hotel-Technik“ abgebildeten Badezimmer sind richtig montiert; sie müssen nach oben und nicht nach unten gerichtet sein. Diese Anordnung bietet verschiedene Vorteile, indem die zylindrischen Glaslocken durch einfaches Abheben entfernt und gereinigt werden können (kein Verschrauben mit Schalenhaltern) und gleiche Richtlinien für das Auswechseln einer Lampe gelten. In der abgebildeten Anordnung befinden sich die eigentlichen Leuchtstrahlen der Lampe etwa in Augenhöhe eines allerdings nicht gerade kleinen Menschen und das ist leuchtungs-technisch ganz richtig. Diese Lampen werfen übrigens das Licht nicht nur seitwärts auf den Spiegel, sondern auch schräg abwärts, so dass die untere Spiegelhälfte ebenfalls beleuchtet ist. Nicht zu vergessen ist das von der Deckenlampe nach dem Spiegel gestrahlte Licht. Allerdings halten wir dafür, dass es im besonderen Fall richtiger gewesen wäre, die beiden fraglichen Lampen (seitlich des Spiegels) etwa 10—15 cm tiefer zu montieren, unter Beibehaltung der abgebildeten prinzipiellen Anordnung. Wir sind mit dieser Auffassung nicht allein. Lichtfahnen teilen sie, ohne aber die abgebildete Lösung als falsch zu bezeichnen.

Souhaits de nouvelle année 1933

Suivant décision de notre société, le montant des dons remis en remplacement de l'envoi des vœux traditionnels de bonne année est versé au

Fonds de secours aux sociétaires.

Tous les versements, grands et petits, seront les bienvenus. On voudra bien les opérer au compte de chèques postaux de notre Bureau central à Bâle No V 85, en mentionnant sur le coupon: « Pour les souhaits de nouvelle année » et en indiquant l'adresse exacte de l'expéditeur.

Avis aux Sociétaires

Touristes tchécoslovaques en Suisse

Des membres de notre société nous demandent de temps à autre à quelles conditions des ressortissants de la Tchécoslovaquie peuvent se rendre en Suisse dans un but de tourisme ou de cures. Dernièrement ce pays a sensiblement adouci les prescriptions pour les voyageurs à l'étranger. Des renseignements exacts sur les dispositions encore en vigueur peuvent être demandés à l'Office suisse du tourisme à Zurich, à son agence de Prague ou au Bureau central de la S. S. H. à Bâle.

Les prix d'hôtel en Suisse

Note de la rédaction. — En vue de dissiper certains préjugés et de recueillir des appréciations certaines sur la formation des prix dans l'hôtellerie suisse, la Direction du Bureau central de la Société suisse des hôteliers a communiqué ces derniers jours l'article ci-dessous à la presse et aux principaux organes de notre propagande touristique, à savoir le Service de publicité des Chemins de fer fédéraux, l'Office national suisse du tourisme et leurs représentations à l'étranger. Afin de fournir aux membres de notre société quelques bonnes idées pour leur propagande individuelle directe, nous considérons qu'il est utile de publier également cet article dans notre propre journal et nous recommandons à l'attention de tous nos lecteurs les explications qui y sont données.

On prétend souvent que le tourisme, si nécessaire à l'équilibre de notre économie nationale, pourrait être développé par une nouvelle diminution des prix d'hôtel. A cette assertion, qui repose sur une connaissance absolument insuffisante de la situation où se trouve actuellement l'hôtellerie, nous répondons que les réductions de prix introduites dans l'hôtellerie suisse depuis une année ont atteint la limite économiquement tolérable et même l'ont dépassée dans des cas nombreux. Si l'on compare les prix pratiqués présentement dans nos hôtels avec ceux de l'an dernier, on constate partout pour ainsi dire une réduction d'au moins 10% sur les prix inférieurs ou « minima ». Souvent, lorsque la clientèle se faisait particulièrement rare, on a essayé de descendre plus bas encore. On ne rencontre des exceptions que dans quelques places où toute baisse a été rendue impossible par les énormes charges en impôts, intérêts et autres dépenses.

Mais les réductions introduites dans l'hôtellerie sur les prix moyens et supérieurs ont été proportionnellement beaucoup plus considérables. Elles ont atteint, en effet, 30 à 40% des anciens tarifs. Or, économiquement parlant, rien ne les justifie. Pour que l'hôtelier puisse recevoir une partie de ses clients au prix inférieur, il faut qu'un certain nombre d'autres clients, plus exigeants sous le rapport du confort, acceptent de payer les prix moyens ou supérieurs. Mais comme aujourd'hui, pour ce qu'il y a de meilleur à l'hôtel, le client ne veut plus payer que le prix minimum, fortement réduit du reste sous la pression des circonstances, il arrive qu'une grande partie de l'hôtellerie ne parvient plus à couvrir son prix de revient moyen par hôte et par jour.

On ne peut plus songer dans la plupart des entreprises à assurer le service des intérêts du capital engagé. Nos journaux publient fréquemment des bilans d'entreprises hôtelières qui démontrent clairement ce que nous venons d'affirmer. Les réductions de prix survenues dans l'hôtellerie, calculées en pour cent, sont allées beaucoup plus loin que la baisse, pendant la même période, de l'index du coût de la vie. En effet, dans l'espace d'une année, cet index a reculé seulement de 148 à 136, c'est-à-dire de 12 points ou d'environ 8%.

Les prix des hôtels de la Suisse soutiennent parfaitement la comparaison avec ceux des hôtels de l'étranger, surtout si l'on considère ce qui est offert chez nous à la clientèle.

L'hiver prochain, on pourra trouver dans nos stations de sports des prix de pension de 7 à 9 francs dans des maisons modestes, de 10 à 14 francs dans des établissements de rang moyen et de 15 à 18 francs dans les hôtels de premier ordre. Ces prix sont au niveau de ceux de la période d'avant-guerre. Les étrangers eux-mêmes les déclarent tout à fait raisonnables et adaptés aux conditions actuelles.

Il en est de même en ce qui concerne les prix des repas, qui varient de 2 fr. 50 et 3 francs dans les petits hôtels à 3 et 4 francs dans les hôtels moyens et à 4 fr. 50 et 5 francs dans les hôtels de première classe. Des menus réduits ou petits menus, comprenant un potage, une viande garnie et un dessert, sont servis dans de nombreux établissements à des prix inférieurs de 50 centimes à un franc à ceux des menus ordinaires.

Sauf les quelques exceptions auxquelles nous avons fait allusion plus haut, les prix des chambres ont été réduits également dans toutes les places hôtelières de la Suisse. Ils sont généralement aujourd'hui de 2 fr. 50 à 3 francs dans les maisons de rang inférieur, de 4 à 5 francs dans celles de rang moyen et de 6 francs et plus dans celles de rang supérieur.

En comparant ces tarifs à ses propres dépenses de ménage, chacun se rendra compte qu'ils ne permettent plus guère un rendement véritable des entreprises. Une nouvelle baisse sensible des prix ne pourrait se produire dans les hôtels de la Suisse qu'à la condition d'être précédée ou du moins accompagnée d'une baisse du coût de la vie encore si élevé, des intérêts, des impôts, des denrées alimentaires, des charbons, de la force électrique, en un mot de tous les facteurs qui entrent en jeu pour le calcul des prix de revient dans l'hôtellerie.

Un mauvais projet d'impôt fédéral

Dans son dernier numéro, l'Union Helvetia répond à notre article contre l'initiative pour un impôt fédéral de crise en termes que nous ne voulons pas qualifier ici. Le personnel d'hôtel lui-même, nous entendons les employés qui ne se considèrent pas déjà comme des ouvriers de fabrique, aura été péniblement surpris de trouver dans son organe professionnel le ton et la manière des organes rouges.

Pour prouver que nous avions raison, nous ne recourons pas aux gros mots dont on abuse à Lucerne; nous allons simplement exposer brièvement ce que les socialistes et les socialistes veulent nous donner avec leur fameux projet.

D'une manière générale, les modalités de l'impôt fédéral envisagé ressemblent fort à celles du deuxième impôt de guerre. Pourtant celui-ci était loin de constituer un modèle de technique fiscale. Or les modifications qui y sont introduites par nos gens de gauche sont pour la plupart des aggravations à la charge de certaines classes de contribuables.

Notons d'abord que l'impôt fédéral de crise serait renouvelable par périodes de quatre ans, sans aucune limitation précise quant à sa durée. Ce serait donc l'impôt fédéral direct, ni plus ni moins, installé en permanence dans notre pays, car les prétextes seraient faciles à trouver pour le prolonger sous un nom quelconque.

La perception de l'impôt par périodes de quatre ans ne permettrait pas de tenir compte des changements survenus, en bien ou en mal, dans la situation du contribuable, changements fréquents néanmoins dans une époque aussi troublée.

Le deuxième impôt de guerre avait cherché à pallier les inconvénients résultant de la double imposition de la fortune et du revenu, en faisant dépendre du montant de la fortune l'assujettissement à l'impôt sur le revenu. Mais cette disposition a été biffée. Un célibataire qui toucherait un salaire supérieur à 7000 fr. ne payerait pas un sou de plus d'impôt de crise s'il possédait en outre une fortune de 19.900 francs. Mais s'il possédait 20.100 francs, il payerait l'impôt sur la fortune, même s'il ne parvenait à gagner que quelques milliers de francs annuellement. On pourrait admettre à la rigueur, si un impôt de crise était inévitable pour sauver la Confédération de la ruine, une imposition du revenu global, éventuellement avec une taxe complémentaire sur la fortune. Il est absolument injuste de ne pas tenir compte du rendement de la fortune et d'exonérer de l'impôt, par exemple, un fonctionnaire qui touche 6900 fr. de traitement et qui a une fortune de 19.900 francs.

L'assujettissement à l'impôt de crise commencerait pour la fortune à la troisième classe de l'impôt de guerre et pour le revenu seulement à la onzième classe. A elle seule, cette caractéristique trahit déjà les origines rouges du projet. Il y a, il est vrai, des possibilités de défalcons pour charges de famille; mais elles ne sont autorisées que pour le revenu. Un paysan qui posséderait une fortune de 30.000 fr., par exemple, et qui en dépit du travail de toute sa famille ne gagnerait pas plus de 300 fr. par mois, ne pourrait pas défalquer un sou, eût-il dix enfants, alors qu'un fonctionnaire à traitement fixe ayant une femme et quatre enfants pourrait défalquer 130 fr. de son revenu. Le système de défalcons adopté par les auteurs de l'initiative est tout à l'avantage des classes sociales où se recrutent les adhérents aux différentes internationales et tout au détriment des classes moyennes indépendantes. Dès qu'on exonère de l'impôt de crise un traitement de près de 7.000 francs, il est parfaitement inique de commencer à imposer la fortune déjà à partir de 20.000 francs.

Le deuxième impôt de guerre frappait les ristournes des sociétés coopératives de consommation d'une taxe de 4%; le projet d'impôt de crise les exonère totalement. Pour l'impôt de guerre, le capital des coopératives versé payait 2½% et le capital non versé ½%; pour l'impôt de crise, le capital versé payerait 2% et le capital non versé serait exonéré. On voit la volonté bien arrêtée de détruire l'équilibre fiscal entre les sociétés de consommation et le commerce qui travaille à son compte.

Les tantièmes dépassant 1000 fr. payeraient un impôt de crise supplémentaire équivalent au double de la taxe, avec un taux minimum de 4%. Or les employés supérieurs de nombre d'entreprises reçoivent un tant pour cent sur les bénéfices, ce qui constitue une partie de leurs appointements. Si l'impôt est accepté, on cessera d'intéresser ces employés à la bonne marche des affaires et l'on aura partout des traitements fixes, comme dans l'Etat. Que les entreprises privées marchent bien ou mal, cela intéresse peu les promoteurs de l'initiative.

Pour les sociétés par actions, le taux de l'impôt est déterminé sur la base du gain réalisé, mais les bénéfices inférieurs à 1% seront exonérés. Seulement cette disposition n'est pas applicable aux entreprises

privées. De la sorte, une société par actions qui a un capital et des réserves atteignant 300.000 francs et qui ne réalise qu'un bénéfice de 1% serait exonérée de l'impôt de crise, tandis que celui qui exploite sous son nom une affaire dont le capital atteint le même montant serait soumis à l'impôt, même s'il travaillait à perte uniquement pour ne pas jeter ses employés sur le pavé. Si l'impôt de crise était accepté, beaucoup d'entreprises personnelles se transformeraient en sociétés anonymes, ce qui affaiblirait d'autant les classes moyennes indépendantes, cauchemar des gens de gauche.

Nous le répétons: le projet a un caractère démagogique, parce qu'il ne tient pas compte de l'égalité des droits et des devoirs. Il exonère la grande majorité des citoyens pour faire supporter les charges par une minorité, en profitant du principe de la démocratie moderne: un homme, une voix.

Comme nous l'avons dit et comme le déclarent nombre de journaux parmi les plus sérieux et les plus consciencieux de la Suisse, le projet une fois adopté donnerait le coup de grâce à beaucoup d'entreprises industrielles et commerciales qui se soutiennent encore à grand-peine et qui seraient obligées d'entamer leur capital pour faire face à cette nouvelle charge.

L'adoption de l'impôt fédéral de crise ne peut servir que les intérêts des marxistes et non pas les intérêts véritables du pays. Du reste, on l'a vu pendant la dernière session des Chambres fédérales, la Confédération peut parfaitement vivre sans cet impôt et ne réclame nullement le cadeau qu'on veut lui faire. L'impôt de crise serait une catastrophe politique, économique et sociale; nous ne sommes pas les premiers à l'affirmer. Toutes les diatribes de l'Union Helvetia ne changeront rien à ce fait absolument indéniable.

Caisse paritaire d'assurance-chômage pour les employés d'hôtel

Un appel aux membres de la S.S.H.

En date du 14 décembre 1932, la Société suisse des hôteliers a adressé à ses membres la circulaire suivante, que nous recommandons à la bienveillante attention de tous les intéressés:

L'assemblée extraordinaire des délégués de la S. S. H. réunie à Zurich le 20 octobre dernier a autorisé le Comité central à collaborer à la fondation d'une Caisse paritaire d'assurance-chômage pour l'hôtellerie, telle qu'elle est prévue dans l'article 4 de l'arrêté fédéral du 30 septembre 1932 sur les mesures de secours en faveur de l'industrie hôtelière frappée par la crise, et à recommander aux membres de la société l'adhésion à cette institution.

La caisse a été créée à la suite d'une demande du Conseil fédéral, dans l'intérêt du personnel d'hôtel. Elle est un besoin de notre époque. Non seulement la dureté inouïe de la crise menace de conduire l'hôtellerie dans une situation extrêmement grave, mais elle condamne aussi une partie du personnel d'hôtel au chômage, et cela dans une proportion inconnue jusqu'à présent. L'aide réciproque est donc une nécessité de l'heure.

Une assemblée des intéressés, à savoir de représentants des employeurs, des employés et de la Confédération, a eu lieu le 6 décembre à Berne. Après avoir mis au net les statuts et approuvé le plan provisoire d'organisation, elle a procédé à la constitution de la Caisse paritaire. Dans ces conditions, le Comité central considère qu'il est de son devoir d'inviter instamment les membres de la société à participer à la caisse-chômage en y assurant le personnel de leur maison.

La caisse a été fondée pour toute la Suisse. Elle est administrée par des représentants des patrons et des employés d'après le principe de l'égalité absolue des droits. Sur décision du Comité, le Bureau central de la S. S. H. assume à titre provisoire la gérance de la caisse. Suivant le développement que prendra ultérieurement l'institution, on prévoit l'organisation d'une administration spéciale et même de succursales éventuelles.

Ont le droit de s'affilier à la Caisse paritaire, les entreprises d'hôtels et de restaurants pour leurs employés professionnels, ainsi que le personnel professionnel des deux sexes occupés dans des hôtels ou des restaurants. Au moyen de bulletins mensuels de mutations, les patrons renseignent la caisse sur les modifications sur-

venues dans l'état de leur personnel. L'employeur affilié s'engage à payer sa propre cotisation et celle de ses employés professionnels, celle-ci étant ensuite retenue automatiquement sur le compte de salaires de chaque membre du personnel assuré.

S'ils sont membres de la Caisse paritaire d'assurance-chômage, les employeurs sont tenus d'assurer tous leurs employés professionnels. Ce devoir ne s'étend pas: 1) au personnel auxiliaire; 2) aux membres du personnel régulier qui ne peuvent pas être considérés comme employés proprement dits (hôteliers, menuisiers, peintres, tapissiers, jardiniers, mécaniciens, électriciens et chauffeurs d'automobiles); 3) au personnel qui est déjà assuré auprès d'une autre caisse reconnue d'assurance-chômage. Aucune augmentation des primes n'aura lieu pendant les trois premières années. Chaque membre de la caisse ne s'engage que pour une année et peut se retirer à la fin de l'année du calendrier moyennant dénonciation trois mois à l'avance.

Aux termes de l'article 4 de l'arrêté fédéral du 30 septembre 1932 sur l'aide à l'hôtellerie, les détenteurs d'entreprises qui sont mis au bénéfice de l'action de secours de la Confédération, soit qu'ils reçoivent un matériel par l'entremise de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, soit qu'ils demandent en leur faveur l'application de la procédure de sursis concordataire, sont tenus de faire partie de la caisse d'assurance-chômage et doivent y rester pendant trois ans. L'obligation cesse au bout de cette période. Les chefs d'entreprises qui ont demandé d'être mis au bénéfice de l'action de secours, mais dont la requête n'a pas pu être prise en considération, ne peuvent se retirer de la Caisse paritaire à la fin d'une année du calendrier moyennant avertissement trois mois à l'avance.

La prime mensuelle à payer par le patron est d'un franc par employé professionnel occupé chez lui. Les fractions de mois dépassant 14 jours sont considérées comme des mois entiers et celles qui sont inférieures à 14 jours n'entrent pas en ligne de compte. Par personnel professionnel, on entend les employés qui travaillent dans leur branche, dans un hôtel ou un restaurant, plus de 150 jours par an en moyenne. Les membres du personnel, de leur côté, payent une prime d'un franc par mois pendant leurs périodes d'engagement et de deux francs en dehors de ces périodes, car alors le versement patronal n'est plus effectué.

Les prestations de la caisse d'assurance consistent dans des indemnités journalières de chômage de 2 fr. 50 pour les assurés célibataires et de 4 fr. pour les assurés ayant des membres de leur famille à soutenir. L'indemnité est payée pour 90 jours de chômage au plus par année. Afin de permettre à la caisse de faire face à ces prestations, la Confédération lui accorde pendant la durée de la crise une subvention augmentée, portée à 50% des indemnités journalières payées. On s'attend de la part des cantons et des communes à des subsides et avant tout à la reconnaissance officielle de la Caisse paritaire suisse. Les indemnités journalières des employés des entreprises annuelles n'étant payées qu'après un délai de carence de 30 jours et celles des employés de saison après un délai de carence de 60 jours de chômage contrôlé, les abus ne sont pas à craindre. Du reste, la caisse peut exercer un contrôle exact, grâce aux attestations de cessation d'engagement fournies par les patrons et grâce aux cartes timbrées à remplir par les organes officiels.

En ce qui concerne les prescriptions cantonales sur les prestations des employeurs, une double participation de ces derniers au fonds cantonal et à notre Caisse paritaire ne pourrait venir en question que dans les cantons de Bâle-Ville et de Bâle-Campagne.

Dans le canton de Lucerne, les employeurs de l'hôtellerie n'étaient pas tenus jusqu'à présent de payer des cotisations pour leur personnel assuré. Les caisses officielles d'assurance-chômage considéraient jusqu'ici le personnel d'hôtel saisonnier comme non soumis à l'obligation de l'assurance. Par contre, le personnel des entreprises hôtelières annuelles devait s'assurer, soit auprès d'une caisse officielle, soit auprès d'une autre caisse d'assurance-chômage. L'hôtelier ne devra pas annoncer à notre caisse les employés de cette dernière catégorie, pour autant qu'ils sont déjà assurés auprès d'une autre caisse reconnue.

Dans les cantons d'Uri et de Zoug, l'obligation de la cotisation patronale existe également et en ce qui concerne les employés assurés auprès d'une caisse officielle d'assurance-chômage. Le personnel d'hôtel n'est pas soumis à l'obligation de l'assurance.

Dans le canton de Tessin, il est prévu que dans les communes où l'assurance obligatoire est introduite, les employeurs doivent payer des cotisations égales à celles des employés. Mais jusqu'à présent ce cas ne se présente encore dans aucune commune.

Dans les cantons de Zurich, Berne, Schwyz, Unterwald, Fribourg, Appenzel Rhodes Intérieures et Extérieures, St. Gall, Vaud, Valais, Grisons, Soleure, Argovie et Genève, il n'y a pas de prescriptions cantonales pour l'hôtellerie en ce qui concerne des prestations patronales à des caisses cantonales ou à des fonds de crise.

En rappelant les observations faites au début de cette circulaire et les principales dispositions statutaires que nous venons de mentionner, nous recommandons à tous les membres de la S. S. H. de se faire recevoir au plus tôt comme membres de la Caisse paritaire.

Nous espérons fermement que nos hôteliers, comme ils l'ont fait en d'autres occasions, manifesteront ici encore leur esprit de solidarité en faveur de leurs collaborateurs du personnel et, en se faisant inscrire à la Caisse paritaire d'assurance-chômage malgré la dureté des temps, acceptent et feront de bon cœur le sacrifice qui leur est demandé en faveur de leurs employés.

Avec l'assurance de notre considération distinguée.

Société Suisse des Hôteliers

Le Président central:

Dr H. Seiler.

Le Directeur du Bureau central:

Dr M. Riesen.

La cuisine et la pâtisserie enseignées par l'image

Tel est le titre d'un bel ouvrage de M. Albert Foucon, professeur de cuisine, publié avec le plus grand soin par la maison d'édition Sonor, S. A., à Genève. Il contient plus de 1330 recettes et près de 300 photographies explicatives, classées et répertoriées de telle sorte qu'il est aisé de trouver instantanément celles que l'on veut consulter.

Ce volume sera non seulement apprécié des maîtresses de maison soucieuses de servir à leur famille une bonne cuisine, appétissante et variée; les professionnels de l'art culinaire eux-mêmes y trouveront une riche provision d'idées pratiques et de recettes parfaitement adaptées à notre époque de crise.

L'ouvrage, d'une manière générale, est divisé en leçons traitant chacune un menu, avec les variantes possibles. Chaque menu est accompagné d'un horaire de travail et de l'indication exacte soit des denrées, soit du matériel nécessaires. Ainsi sont évités tout gaspillage de provisions et toute perte de temps occasionnée au dernier moment par la recherche d'ustensiles introuvables.

L'ouvrage entier s'inspire des principes les plus modernes de l'hygiène alimentaire. En outre, un chapitre est consacré à des mets de régime pour malades, convalescents et bébés. C'est donc une cuisine saine et variée à laquelle le professeur Foucon initie ses lecteurs et lectrices. Mais, comme nous venons d'y faire allusion, il y a joint un souci qui, hélas! est plus que jamais à l'ordre du jour, celui de l'économie. En effet, l'emploi de produits dont le prix est beaucoup plus élevé qu'autrefois (beurre, crème, œufs, etc.) est réduit au strict minimum, tout en assurant aux mets une parfaite qualité. Cette caractéristique du travail de M. Foucon est précieuse au moment actuel pour la cuisine hôtelière. Les plats de menu sont autant que leur savoir ont du reste été l'objet de l'attention particulière de l'auteur.

Le livre de cuisine proprement dit est suivi d'un dictionnaire très complet des mots appartenant au vocabulaire de la cuisine, ainsi que d'une liste en français et en allemand — encore une bonne idée pour l'hôtelier — des termes les plus usités dans le domaine culinaire.

L'accueil que le public a fait à « La cuisine et la pâtisserie enseignées par l'image », ainsi que le démontre l'abondance des commandes de ce volume pendant le délai de la souscription, a été si favorable que la preuve n'est plus à faire de l'opportunité qui s'y trouve d'offrir, aux professionnels qui aux maîtresses de maison, un livre de cuisine pratique, complet et moderne.

Dans ce magnifique volume d'environ 500 pages, si instructif, si clair et si pratique, le monde de l'hôtellerie trouvera un cadeau de fin d'année qui fera la joie de beaucoup de jeunes, et aussi de personnes plus âgées, car le cadeau sera à la fois beau et utile.

Sociétés diverses

L'Union bernoise des arts et métiers et l'hôtellerie. — Une assemblée de près de 400 délégués de l'Union des arts et métiers du canton de Berne a voté dernièrement la résolution suivante: « L'assemblée des arts et métiers de ce canton acharné que fait l'étranger à notre tourisme, notamment dans le fait de construire un vaste réseau routier pour le développement des centres touristiques étrangers, un grand danger pour l'hôtellerie bernoise et suisse et demande que l'on use de tous les moyens pour y faire face. Elle demande aussi à la population suisse de passer ses vacances et de faire des excursions dans les pays voisins, car les Etats voisins empêcheront par des dispositions quelconques l'entrée des étrangers en Suisse pour y séjourner ou s'y reposer. » — Après avoir signalé ce fait, le *Messageur de Montreux* ajoute: « Nous savons que l'hôtellerie est d'essence internationale avant tout et que les pays qui cherchent à retenir les touristes indigènes chez eux par toutes sortes de mesures restrictives voient l'avenir par le mauvais bout de la lunette. L'hôtellerie suisse est cependant heureuse de constater l'esprit de solidarité que les arts et métiers du canton de Berne viennent de manifester à son égard. Il faut souhaiter que l'on n'ira pas à l'encontre de ce beau mouvement par un relèvement du droit de douane sur la benzine, mesure qui ne serait pas sans porter atteinte aux intérêts de l'hôtellerie suisse. »

Informations économiques

La benzine. — Le comité de la Société de développement de Vevey et environs, dans sa dernière réunion, a discuté, entre autres questions, celle du projet d'élévation des droits sur la benzine. Il s'est prononcé nettement contre un renchérissement qui serait de nature à nuire à l'automobilisme, et par conséquent à l'industrie hôtelière et au tourisme en général.

La Société romande d'électricité à Montreux-Clarens a décidé d'accorder, à partir du 1er janvier 1933, une réduction sur plusieurs de ses tarifs d'abonnement. C'est ainsi que le prix du kwh. est abaissé de 45 à 40 centimes pour l'éclairage et les petits appareils au compteur. Une réduction de 5% est faite pour l'éclairage et les petits appareils à forfait, s'ils ne sont pas déjà de rabais spéciaux précédemment consentis. Pour le courant utilisé à la cuisine, le prix du kwh. a été abaissé de 9 à 8 centimes. Enfin il y a une réduction de 10% sur les tarifs normaux pour l'éclairage public. Un rabais avait été déjà effectué en 1930. Maintenant les tarifs de la société sont inférieurs à ceux d'avant-guerre.

Notes du Service de renseignements économiques de la S. S. H. — Les prix des œufs et des légumes, et aussi ceux des fruits, vont subir leur hausse saisonnière habituelle. Il est facile à comprendre que dans certaines localités moins favorablement situées les prix des légumes frais soient élevés. On devrait y étudier s'il ne serait pas avantageux d'y remplacer les légumes frais par les conserves. Dans cette branche, le Service de renseignements économiques du Bureau central est en mesure

de communiquer des offres très intéressantes. Là où les hausses paraissent exagérées, on voudra bien l'en aviser immédiatement. — Le même service peut transmettre d'autre part des offres avantageuses en vins suisses et donner sur demande tous les détails désirables à cet effet. — Toujours dans le compartiment des boissons, il y aurait lieu dans chaque région d'étudier une bonne fois et de près les prix des eaux minérales, où l'on constate des différences allant jusqu'à 20 centimes la bouteille. Maintenant que la consommation des eaux minérales s'est tellement développée, un pareil état de choses est inadmissible. En vue de démarches ultérieures, le service susdit prie tous les intéressés de lui signaler ce qui leur paraît irrégulier et anormal (Voir ailleurs dans ce numéro les prix de la viande et de la volaille).

Renseignements financiers

Territet-Glion-Naye. — Pendant le mois de novembre, le chemin de fer de Territet à Glion a encaissé 3854 fr., contre 4305 fr. en novembre 1931. Les recettes des onze premiers mois ont été de 92.873 fr., contre 132.795 fr. pendant la même période de l'année dernière. Les recettes de novembre du chemin de fer de Glion aux Rochers de Naye ont atteint 5580 fr., contre 5430 en novembre 1931, et les recettes des onze premiers mois 147.099 fr. contre 232.291 francs.

Hôtel des Trois-Couronnes à Vevey. — L'assemblée générale des actionnaires a eu lieu le samedi 17 décembre. Le compte de profits et pertes au 31 juillet 1932 accuse un produit net de l'exploitation de 7.457 fr. 10. Les locations ont produit 34.812 fr. 50. Avec le solde ancien reporté, le total de l'Avoir à profits et pertes est de 54.490 fr. 50, laissant un solde à valoir de 14.331 fr. 45, que le conseil d'administration a décidé de porter à compte nouveau. Au bilan, nous trouvons 1.550.000 fr. pour les immeubles (montant de l'assurance et taxe du sol: 2.547.695 fr.), 333.956 fr. 90 pour le mobilier (assuré pour 684.812 fr.), 16.861 fr. 95 à l'inventaire de cave, 6257 fr. 40 à l'inventaire des provisions, 10.851 fr. 70 en caisse, 5501 fr. aux débiteurs, 5000 fr. pour l'omnibus et 16.349 fr. au poste banquiers. D'un autre côté, le capital social est de 600.000 fr. et l'emprunt hypothécaire est d'un million. Les autres postes du passif sont les suivants: créanciers divers 34.690 fr. 50, fonds de réserve 205.000 fr., réserve d'entretien 15.000 fr., proratas d'intérêts 15.750 fr. Avec le solde actif de profits et pertes de 14.331 fr. 45, le bilan se balance par 1.944.777 fr. 95.

Nouvelles diverses

Au Chaumont. — Nous apprenons que le Grand Hôtel de Chaumont sur Neuchâtel, propriété de M. P. Wagner, a subi depuis l'année dernière des rénovations importantes. Toutes les chambres sont maintenant pourvues de l'eau courante, chaude et froide et de salles de bains privées. Une patinoire de 2500 mètres carrés et plusieurs pistes de luges et de bobs sont à la disposition des clients de l'établissement. Pour cette raison, les C. F. F. ont admis Chaumont comme station de sports d'hiver. Les billets émis depuis cette année des billets de sports avec cette destination. La station de Chaumont est facilement accessible par le funiculaire et le tramway relié à la gare. — Pendant l'été, on peut pratiquer au Chaumont le tennis et le golf.

Suisses à l'étranger. — La colonie suisse de Monaco possède un grand comité de bienfaisance, devenu avec le temps un important groupement philanthropique. Dans une assemblée générale tenue tout dernièrement à l'hôtel Helvetia à Rome, il a procédé au renouvellement de son bureau. Le vice-président, M. Alfred Schreck, a été promu à la présidence, MM. Amédée Cretaz et Galfner ont été élus vice-présidents. M. Poget secrétaire et M. Joseph Rizza et Edouard Gianella demeurent respectivement trésorier et distributeur de secours. Le nouveau président occupe à Monaco, dans le monde de l'hôtellerie, une importante situation en qualité de directeur général de la France de la compagnie des Gordon Hôtels. Il a débuté à Monaco en 1931. Pendant la guerre, il a dirigé à Bombay le Tagnmahal Palace, puis, la tourmente passée, il est rentré à Monaco où il a succédé, il y a quatre ans, à M. Henri Trüb. M. Schreck a la direction du Métropole à Monte-Carlo, où Bristol à Beaulieu et du Royal à Dieppe.

Le Salon de l'automobile à Genève (10-19 mars 1933). — De nombreuses demandes d'admission ont encore été reçues de la part d'exposants après la clôture officielle des inscriptions. On peut affirmer maintenant que cette manifestation attendra en ampleur, malgré la crise économique, celles qui l'ont précédée, et cela pour presque tous les groupes d'exposants. Le Salon de Genève sera une nouvelle preuve du redressement, au milieu des plus difficiles circonstances, de toutes les industries qui se rattachent à l'automobile. On voit qu'il s'agit avant tout d'une entreprise intéressant le grand public. En effet, le camion et l'autocar, l'automobile, la motocyclette et le cycle sont devenus des véhicules essentiellement populaires, adaptés à tous les besoins du trafic moderne comme aux besoins de chaque classe et de chaque branche d'activité. Et c'est ce qu'il faut que l'on comprenne dans tous les milieux intéressés au trafic en général et au tourisme en particulier. A cet égard, les statistiques sont édifiantes et celle qui marque le développement de la circulation des véhicules à moteur est particulièrement instructive.

Trafic et Tourisme

Le bureau de douane de Zermatt, installé pour l'envoi direct de bagages en provenance de l'étranger, fonctionne pendant la présente saison d'hiver du 15 décembre au 26 février.

Trafic postal. — Les timbres-poste à l'effigie de Favre, Escher et Welti émis à l'occasion du jubilé du Gothard cesseront d'être valables pour l'affranchissement d'envois postaux à partir du 31 décembre 1932.

Le Chemin de fer de la Bernina délivre pendant l'hiver, pour le prix de 22 francs, des abonnements de sport IIIme classe valables 10 jours et donnant droit à un nombre illimité de courses sur le parcours de St-Moritz à l'Hospice de la Bernina. Les séjours descendant ou montant l'hospice à Poschiavo peuvent remonter en chemin de fer à l'hospice à demi-tarif, s'ils sont porteurs de cet abonnement.

Les Chemins de fer rhétiques ont décidé d'accorder un rabais de 20%, sur le prix ordinaire des billets d'aller et retour de Ire et IIIme classe, si les voyageurs passent au moins sept jours dans une localité où se trouve l'une des 30 stations que la compagnie a désignées à cet effet. Le montant de la réduction est remboursé aux voyageurs y ayant droit, avant leur départ de la station de séjour, par la caisse de la gare de cette station, sur présentation du billet et après quelques simples formalités.

Sur les chemins de fer italiens. — A l'occasion de l'Exposition de la révolution fasciste, les Chemins de fer italiens de l'Etat délivrent, depuis le 26 octobre 1932 et jusqu'au 21 avril 1933, des billets d'aller et retour à destination de Rome, bénéficiant d'une réduction de 70%. Leur validité est de 30 jours. On peut entrer en Italie par une gare et en sortir par une autre. Le nombre des arrêts intermédiaires est illimité et n'exige aucune formalité. La durée de validité peut être prolongée encore de 60 jours au maximum, contre paiement d'un supplément de 2% du prix du billet par jour de prolongation.

Trafic aérien. — Durant le service d'été 1932, les lignes aériennes régulières, nationales et internationales, exploitées par des compagnies suisses, ont transporté 28.441 voyageurs (22.366 pendant l'été 1931), 206.244 kg. de poste (231.198 kg.) et 422.987 kg. de bagages (467.747 kg.). Par rapport à l'année passée, il y a eu une augmentation de 27,2% du nombre des voyageurs, mais une diminution de 10,7% sur la poste et de 9,6% sur les bagages. Sur les lignes internationales seulement, on a constaté une augmentation de 33% du nombre des voyageurs, tandis que le poids de la poste aux lettres reculait de 13% et celui des colis postaux, bagages non compris, de 5%.

Dans les Grisons. — Durant la semaine du 4 au 10 décembre, l'hôtellerie grisonne a enregistré 27.375 nuitées, contre 25.737 la semaine précédente et 28.872 la semaine correspondante de l'année passée. Il y a eu 1292 arrivées et 923 départs. Comparativement à la même semaine de 1931, le nombre des nuitées est supérieur, pour la Suisse, de 706, pour les Anglais de 362 et pour les Français de 79. Il est en diminution par contre, pour les Allemands, de 884, pour les Grecs de 326, pour les Hollandais de 264, pour les Italiens de 199, pour les Espagnols et les Portugais de 174, pour les Tchécoslovaques de 171, pour les Belges de 61. Du 1er octobre au 10 décembre, il y a eu dans l'hôtellerie grisonne 242.968 nuitées, contre 257.202 pendant la période correspondante de l'année dernière.

Dans l'hôtellerie bâloise. — Les hôtels et les pensions de la ville de Bâle ont enregistré en novembre 9820 arrivées et 18.504 nuitées, contre 10.515 arrivées et 19.992 nuitées en novembre 1931. L'occupation moyenne a été de 33,4% au lieu de 26,1%. En ce qui concerne les arrivées, les Suisses passent, comparativement à novembre de l'année dernière, de 4943 à 5077, les Français de 654 à 819, les Hollandais de 450 à 485. Mais à côté de ces quelques augmentations, nous voyons les Allemands reculer dans la statistique de 3065 à 2209, les Italiens de 267 à 241, les Autrichiens de 257 à 169, les Belges de 216 à 177, les Anglais de 184 à 169, les Américains des Etats-Unis de 263 à 90, etc. Il ne faut pas oublier du reste que les chiffres de l'année dernière sont ceux d'une année mauvaise pour les affaires hôtelières.

Les hôtels de la ville de Berne ont enregistré en novembre 11.213 arrivées, contre 11.430 en novembre 1931, et 12.096 en novembre 1930. Le nombre des nuitées s'est élevé à 26.592, contre 26.605. En ce qui concerne les nationalités, on compte 801 Suisses (8764) et 2312 étrangers (2666), dont 947 Allemands (1214), 367 Français (372), 182 Autrichiens (212), 177 Italiens (198), 111 Américains (151), 99 Anglais (121) et 72 Hollandais (66). La durée moyenne des séjours a été de 2,3 journées (2,3), à savoir 3,1 journées pour les étrangers et 2 journées pour les Suisses. L'occupation moyenne a atteint 41,1% (42,5). Elle a été de 27,6% dans les maisons de 1er rang (29,9), de 46,2% dans celles de 2me rang (43,8), de 46,2% également dans celles de 3me rang (52,2) et de 44,7% dans les pensions (52,5).

Zurich. — La légère amélioration qui avait été constatée à Zurich pendant le mois d'octobre dans le mouvement de la clientèle hôtelière s'est continuée en novembre. On a enregistré pendant ce mois 19.228 arrivées et 57.824 nuitées. La diminution est d'un sixième environ sur novembre 1931. Elle provient presque exclusivement du recul de l'élément étranger, qui est descendu de 9350 hôtes en novembre de l'année passée à 6730 en novembre 1932. La moitié du déficit étranger est attribuable aux Allemands. Les Italiens et les ressortissants des Etats successeurs de l'ancienne Autriche-Hongrie ont aussi fortement rétrogradé. Les Suisses ont été au nombre de 12.500 contre 13.380. Les établissements les plus touchés par la crise du tourisme ont été ceux de premier ordre et ceux du rang inférieur, où l'occupation moyenne n'a pas atteint 30%. Les hôtels de 2me rang avaient la moitié environ de leurs chambres occupées. Depuis le début de l'année, les hôtels et les pensions de Zurich ont enregistré 14.000 arrivées et 40.000 nuitées de moins que pendant la période correspondante de l'année dernière.

Asti-Dettling
Natürliche Flaschengärung.
Sorgfältig nach Champagner-Art auf dem Rüttelpult behandelt.
ARNOLD DETTLING, BRUNNEN
Hotelsilber-Reparaturen
nur durch die
BERNDORFER WERKSTÄTTEN
IN LUZERN

Kleine Chronik

Englisch-Kurse in Kandersteg. Die Aufmerksamkeit allfälliger Interessenten sei hiemit erneut auf die Englisch-Schule hingelenkt, welche vor einiger Zeit von Mrs. Bateson im Chalet Ruedihaus in Kandersteg eingerichtet wurde. Das Kursgeld beträgt inklusive volle Pension Fr. 310.— per Monat mit mehreren Unterrichtsstunden täglich. Mrs. Bateson ist gebürtige Engländerin und die über sie vorliegenden Referenzen garantieren einen erfolgreichen Besuch ihrer Sprachkurse. Sie ist übrigens für ihre Pension Chalet Ruedihaus auch Mitglied des S.H.V.

Aus andern Vereinen

Kur- und Verkehrsverein Flims. (Mitget.) Die 27. ordentliche Generalversammlung fand Sonntag, den 11. Dezember, bei guter Beteiligung statt. Die üblichen Berichte des Vorstandes, der Kommissionen, sowie die Jahres- und Spezialrechnungen fanden unbeanstandete Genehmigung. Die Statistik weist für die Wintersaison 1931/32 100,0 Logiernächte auf, für die Sommersaison 1932 deren 49947; damit ist das Frequenzergebnis des Vorjahres bis auf 700 Logiernächte erreicht worden, was mit Rücksicht auf die verschärfte Krisis und den negativen Vorsommer als relativ günstig zu werten ist. (Im Jahre 1929 erzielte allerdings die Sommersaison allein ein Total von 82,588 Logiernächten!) Die Schweizer stehen mit einem Anteil von 60%, an der Spitze, auf die deutsche Kundschaft entfallen 11%, auf Franzosen und Belgier 10%, auf Holland 10%, auf Italien 4%. Durchschnittlich weilten die Wintergäste 14,7 Tage, die Sommergäste 12,4 Tage in Flims.

Die Jahresbetriebsrechnung des Vereins schliesst mit einem bescheidenen Defizit von Fr. 2420,25 ab.

Die Wahlen für die Amtsperiode 1932-34 fielen in beständigem Sinne aus; der neue Vorstand setzt sich aus folgenden Herren zusammen:

Präsident: Paul Buol, Hotelier.
Mitglieder: D. Schmidt (Hotelier), Ed. Bezzola (Hotelier), C. Danuser (Buchhalter), C. Zaugg (Hotelier), Chr. Walther (Hotelier), W. Straub (Oberförster), M. Baiter (Hotelier), S. Durisch (Baumeister), E. Briner (Institutsleiter, neu).
Vertreter der Gemeinde ex officio bleibt Präses Gg. Meiler.

Wintersport

Wengen. (Zd) Das Wengener Sportprogramm für die nun beginnende Wintersaison weist in allen Sportarten auf Eis und Schnee die gewohnte Vielseitigkeit auf. Als wichtigste Skiereignisse seien genannt die 7. zstufre Wengenabfahrt am 10. Januar, das Abfahrtsrennen um

die Byron Trophy am 5. Februar, das 4. kombinierte Laubhorn-Abfahrtsrennen am 7. März und die Märzskirennen am 18. und 19. März. Über die Weihnachtsferien sind zwei Sprungkonkurrenzen auf der Jungfrauschanze, sowie verschiedene Abfahrtsrennen und Slalomläufe vorgesehen. Der Schlittschuhclub veranstaltet zwischen Weihnachten und Neujahr eine Kunstlaufkonkurrenz, verschiedene Gymkhanas und einen abendlichen Eiskearneval. Die Curler werden in der gleichen Woche ein Bospil und den Interhotel Cup austragen.

Kleine Totentafel

Luzern. Hier starb nach längerer Krankheit im Alter von 57 Jahren Herr Albert Boll-Petermann, früherer Besitzer des Parkhotel Luzern und langjähriges Mitglied des S. H. V. G.

Auslands-Chronik

London. Wie man uns schreibt ist, kürzlich unser Landsmann Herr W. Luder, ein gebürtiger Berner, zum Generalmanager des „Monsieur“ Grill Room im Piccadilly House in London ernannt worden, nachdem er eine erfolgreiche Karriere in verschiedenen ausländischen Etablissements, zuletzt im Berkeley Hotel, abgeschlossen. Als Manager des Grill Room des Berkeley Hotels hat sich Herr Luder in den letzten Jahren namentlich um den Personalaustausch Schweiz-England besondere Verdienste erworben, indem er in Zusammenarbeit mit dem Hotelbureau in Basel, dem Plazierungsdiens S. H. V., eine ganze Anzahl junge Schweizer Angestellte in englischen Betrieben unterbrachte und sich ihrer beruflichen Weiterbildung auch sonst in fürsorglicher Weise annahm. Wir verdanken Herrn Luder diese Bemühungen und entbieten ihm zu seiner ehrenvollen Wahl als Generalmanager unsere herzlichsten Glückwünsche.

Verkehr

Zollwesen

Zollamt Zermatt. (svz) Das Gepäckzollamt Zermatt wird während der kommenden Wintersaison in der Zeit vom 15. Dezember bis 26. Februar für die Zollabfertigung von Reiseeffekten geöffnet sein.

Propaganda

Neuerscheinungen von Werbeschriften. *Postauto in Graubünden, Winter 1932/1933, herausgegeben vom Kursinspektorat der Eidg. Oberpostdirektion in Bern.

*Berner Oberland: Offiz. Preisliste Winter 1932/33, herausgegeben in Deutsch und Englisch.

Engelberg: Sportsprogramm Wintersaison 1932/33 in deutscher und französischer Sprache herausgegeben vom Kurverein Engelberg.

*Winter in Graubünden: Hotelliste für 1932/33 mit Angaben über Taxbegünstigungen der Bahnen und der Post für den Wintersportverkehr. In Deutsch, Französisch und Englisch herausgegeben.

Gründelwald: Illustriertes Sportsprogramm in Deutsch und Englisch, herausgegeben vom Verkehrsverein.

*Kandersteg: illustrierter Plakat mit Hotelliste und Sportsprogramm. In Deutsch, Französisch und Englisch herausgegeben.

Zernez: Illustrierter Plakat in deutscher Sprache herausgegeben vom Verkehrsverein.

Die mit * versehenen Broschüren werden von der Schweizerischen Verkehrszentrale kostenlos ins Ausland versandt; für die übrigen wende man sich an die Herausgeber.

Graubünden. (O. T.) Der Hotelführer „Winter in Graubünden 1932/33“, herausgegeben vom Verkehrsverein für Graubünden in Chur, enthält neben den nach den einzelnen Landesgegenden gruppierten Winterstationen mit ihren Hotellisten, orientierende Bemerkungen über die Preisangaben, die Taxbegünstigungen der Bahnen und der Post für den Wintersport, sowie ein Literaturverzeichnis der Graubündner Kurorte. Der Führer verzeichnet für den Winterbetrieb nicht weniger als 98 Stationen mit 514 Hotels, Pensionen und Sanatorien und mit einer Gesamtzahl von 21,160 Fremdenbetten. — Ausser der Sonntagsbillette und Sonntags-Ausflugbillette im internen Verkehr der Rätischen Bahn und der Chur-Arosa-Bahn werden in der Zeit vom 15. Dezember bis und mit dem 1. April auf den Namen des Inhabers lautende, übertragbare Sportabonnemente ausgegeben. Die Sportabonnemente haben eine Gültigkeit von 15 Tagen und berechtigen zu beliebigen Fahrten auf den Strecken: Jenaz—Klosters—Davos—Filisur, Tiefencastel—St. Moritz, Samaden—Pontresina und Bevers—Sils, und zur zuschlagsfreien Benutzung der Schnellzüge dieser Strecken. Die Preise dieser Sportabonnemente betragen: für die I. Klasse Fr. 80.—, für die II. Klasse Fr. 50.— und für die III. Klasse Fr. 30.—. Die Ausgabe erfolgt nur auf den Stationen Klosters, Wolfgang, Davos-Dorf, Davos-Platz, Bergün, Samaden, St. Moritz, Pontresina und Zuoz auf Grund besonderer Bestellscheine, die vom Besteller auszufüllen sind. Die Zustellung nach auswärts durch die Post ist ausgeschlossen.

Fremdenfrequenz

Graubünden. Wie die Kantonale Fremdenstatistik mittelt, verzeichneten die Hotels in Graubünden in der Woche vom 4./10. Dezember 27,375 Logiernächte gegen 28,872 in der gleichen Zeit des Vorjahres. Seit Beginn der Wintersaison am 1. Oktober beläuft sich die Zahl der Übernachtungen auf 212,096 (1931: 257,292). Der Rückgang beträgt demnach rund 5 Prozent.

Zürich. Wie das städt. Statistische Amt mittelt, sind im Monat November in den Zürcher Hotels 10,228 Gäste abgestiegen. Die Zahl der Logiernächte belief sich auf 57,824 und blieb damit um rund ein Sechstel hinter dem Monat November 1931 zurück. Seit Jahresbeginn ergibt sich im Fremdenbesuch der Stadt Zürich ein Ausfall von über 100,000 Übernachtungen und 44,000 Gästen.

Basel. In 32 von der kantonalen Fremdenstatistik erfassten Hotels (mit 1845 Gastbetten) der Stadt Basel stiegen im Monat November 9820 Gäste ab gegen 10,515 im November 1931. Die Zahl der Übernachtungen belief sich auf 18,504 (1931: 19,992) und die mittlere Besetzungsziffer auf 33,4 Prozent (1931: 36,1%).

Bern. (Mitget.) Im November 1932 sind in den Hotels, Gasthöfen und Fremdenpensionen Berns 11,213 Gäste angekommen, gegenüber 11,430 im gleichen Monat des Vorjahres und 12,096 im November 1930. Die Zahl der Übernachtungen belief sich auf 26,501 (November 1931: 26,695). — Inlandgäste stiegen ab 8901 gegen 8764 im November 1931, Auslandgäste 2312 (November 1931: 2666). Von den 2312 Auslandsgästen kamen aus Deutschland 947 (1214), Frankreich 367 (372), Italien 17 (198), Oesterreich 182 (212), Grossbritannien 99 (121), Holland 72 (66) und aus Amerika 111 (151). — Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer betrug 2,3 Tage (November 1931: 2,3); für die Auslandgäste belief sie sich auf 3,1, für die Gäste aus der Schweiz 2,0 Tage. Von den verfügbaren Betten waren durchschnittlich besetzt: 41,1% (42,5).

Literatur

„O mein Heimatland“, im Verlag Dr. Gustav Grunau in Bern für das Jahr 1933 erschienen, stellt wie schon in den früheren Jahren ein Sammelwerk schweiz. Kunst und Literatur dar, das wert ist, in jedem Hotel aufgelegt zu werden. Diese Chronik, alle Jahre eine ausserordentliche Zahl von Kunstübersetzungen darbietend, gibt gerade aus diesem Grunde einen prächtigen Einblick in die Arbeit zahlreicher schweizerischer Maler, Bildhauer und Literaten. Auch der nur in kleinem Kreise Bekannte kommt in dieser Jahressammlung ausgezeichnet zur Geltung. Der Hotelier, der das schöne Werk auflegt, verhilft damit den Gästen, ob In- oder Ausländer, zu einer geistigen Anregung, für die man ihm Dank sagen wird. M. R.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti Ch. Magne

Zu Geschenkzwecken empfohlen

HANDBUCH DER EIERSPESSEN von A. Imer.

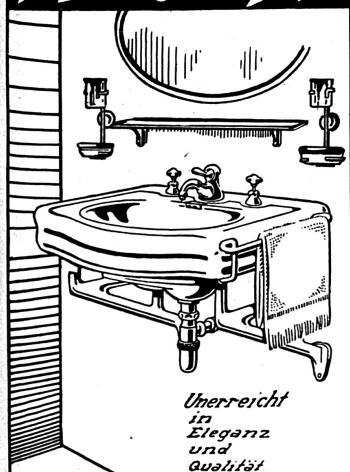
Glänzend begutachtete Neuerscheinung. Umfassendste Sammlung von Eierspeisen-Rezepten mit Illustration in Vierfarbendruck. Preis Fr. 6.80, Porto integrirt.

Zu beziehen durch die Schweizer Hotel-Revue, Engelstrasse 46.

Neuchâtel Châtenay
se trouve dans les bons Hôtels

Eine Annonce
in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche Geschäftsempfehlung

TROESCH'S HOTEL-ZIMMER-TOILETE Triumph



Überreicht in Eleganz und Qualität


TROESCH & Co., A.-G.
•BERN - ZÜRICH - ANTWERPEN

Zündhölzer
Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schürerme „Ideal“, Bodenwische, Bodenöl, Stahlspäne, Essig-Essenz, 80%, etc. liefert in bester Qualität billigst.
G. H. Fischer,
Schweizer Zündholz- und Fettwaren-Fabrik Fehraltorf (Zch.)
Gegr. 1860. Gold-Medaille Zürich 1894. — Verlangen Sie Preisliste und Prospekt.

Hotel Luzern
Jahresbetrieb, Restaurant, la Rendite, äusserst günstig, in
für Fr. 550,000.— inkl. Mobil- und Inventar, Anzahlung Fr. 100,000.—
zu verkaufen.

Erfolgreiche Werbung durch Fretz Drucksachen
Verlangen Sie Muster!
Gebr. Fretz AG
Zürich
Buch Stein Offset
Kupferdruck

COGNAC MARTELL
Gegründet im Jahre 1715



General-Vertretung für die Schweiz: Fred. Navazza Genf

Verlangen Sie überall die Reise-FLASCHE MARTELL ***

Für die Anzeigen-Acquisition allerersten in- und ausländischer Blätter suchen wir einen **Vertreter wenn möglich aus Hotellerkreisen**
der sich über beste Beziehungen zu der Hotellerie des Berner Oberlandes und ev. der Westschweiz ausweisen kann. Gute Verdienstmöglichkeit für acquiratorisch befähigte, seriöse und bewegliche Persönlichkeit, die Tätigkeit würde die Führung eines Hotels nicht unbedingt ausschliessen, da die Hauptarbeit v. o. den Saison-Monaten zu leisten ist. Gefl. Zuschriften mit Photo u. Altersangabe unt. Chiff. Z. C. 2380 an die Hotel-Revue, Basel 2.

EXPRESS POST
Franko!
Kochfett Kraft wenn's presstiert!
FABRIKANTEN: STÜSS & CO. ZÜRICH
AKTIENGESELLSCHAFT

Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Hotel-Sekretär-Kurse
Gründl. u. praktische Schulbildung 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. Gademans Fachschule Zürich

Legen Sie Ihrer Offerte eine **Photo-Briefmarke** bei. Vom Dienstgeber sehr erwünscht. Anfertigung nach jeder eingesandten Photographie.
Hergerts PHOTOZENTRALE in Aarau
20 Stück nur Fr. 3.—. 50 Stück nur Fr. 5.50.

Jüngerer **Chef de service**
symp., äusserst solid, gewissenhaft, sprachkundig und im Service durchwegs bewandert, mit prima Zeugnissen sowie Referenzen erstklassiger Hotels u. Bahnhöfe, sucht Stelle als solcher, ev. als Kellerer in Gross-Restaurant, Café oder Dancing.
Offerten erbeten unter Chiffre H. S. 2375 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Original-Schwabenland **die Qualitäts-Maschinen u. Geräte für jede Grossküche**
SCHWABENLAND & Co. ZÜRICH

Perser-Teppiche

Ich habe kürzlich an einer Auktion in den Londoner-Docks ganz aussergewöhnlich günstig eingekauft und lasse Sie von diesen Tiefpreisen profitieren.

Perser-Läufer

Grösse ca. 90x300 cm v. Fr. 100.- an
 „ 100x400 cm v. Fr. 150.- an
 „ 110x500 cm v. Fr. 200.- an

Kleine Perser-Millieux

Grösse ca. 140x200 cm v. Fr. 110.- an

Perser-Vorlagen

Karadjas . . . von Fr. 39.- an
 Hamadan Ia . . . von Fr. 45.- an

Mein heutiges Lager ist ausserordentlich reichhaltig. Alle Größen u. Provenienzen sind vertreten.

Auswahlsendungen franko gegen franko



Feststimmung

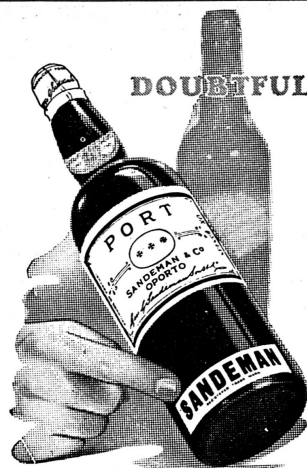
herrscht bald bei Ihren Gästen, und dann sind sie Ihnen für ein extra gutes Essen oder Getränk besonders dankbar. Sie können bei mir erste Qualitäten zu günstigen Preisen beziehen:

**Tee
Kaffee
Konserven
Krebsextrakt**

HANS GIGER



Lebensmittel-Import en gros **BERN** Spezialhaus für Kaffee und Tee
 Gutenbergstr. 3
 Telefon 22.735



DOUBTFUL

A splash of white-wash on a bottle, dust or cobwebs, denote nothing. The name—**SANDEMAN** is always a safe guarantee of age and excellence. See the Sandeman label and there is

NO DOUBT

SANDEMAN'S

REGISTERED TRADE MARK

Best in **PORT** the World

Représentation générale pour la Suisse:
BERGER & C^o LANGNAU (Berne)



Über die Festtage

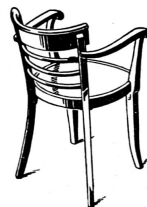
BELL'S

**Saftschinken,
Restaurations-Schinken,
Fleisch-Käse**

In Dosen, eine vorzügliche Reserve

Verlangen Sie Spezialpreise!
 Versand ab Basel

BELL



Bei Bedarf in

SITZMÖBELN U. TISCHEN

für Restaurants, Cafés, Speisesäle etc.
 Verlangen Sie die erstklassigen und preiswürdigen Schweizerfabrikate der

**A.-G. MÖBELFABRIK
HORGEN-GLARUS IN HORGEN**

Aeltestes schweizer. Unternehmen für die Herstellung gesäugter und gebogener, sog. Wiener-Möbel

Diese Schutzwand ist aus Glanz-Eternit.



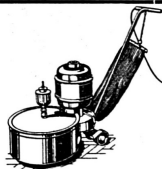
Wohnliche Wirkung
 Sehr sauber
 Dauerhaft
 Leicht zu reinigen
 Einfach zu montieren
 Vorteilhaft im Preis
 Offerte und Muster durch

GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN.

Aufzugs-Anlagen

Neuerstellung und Umänderung bestehender Aufzüge. Handaufzüge richten wir ein für neuzeitlichen elektrischen Betrieb

E. Krebs & Co. Diellikon
 Postfach Hauptpost Zürich
 Teleph. 932.233 Wallisellen



Ich wüsste heute nicht

wie ohne die Universal auszukommen wäre. Sie ist das Beste, was auf diesem Gebiete bis heute erreicht worden ist urteilt ein weiterer Kunde.

Unser Vertreter führt Ihnen unsere patent. Bodenputz-Maschine Universal gerne unverbindlich vor.

Suter-Strickler Söhne, Maschinenfabrik, Horgen

Musik-Übertragungs-Anlagen

Rena

Beratung kostenlos
 Spezialhaus für Radio- und Musikapparate.
 J. Kaufmann, Theaterstr. 12, Zürich.

„AKO“

Chlorfreies Bleichwaschmittel
 garantiert unschädlich, vorteilhaft u. arbeitssparend. Entfernt alle Flecken. Prima Koloranten.

CHEMISCHE- U. SEIFENFABRIK STALDEN (EMMENTAL)

Revue-Inserate haben Erfolg!

**ROHR
MÖBEL**

Aparté Modelle in nur prima Qualität!

**Hubschmied & Lanz
Murgenthal**

verwenden sie unbenützte räume gewinnbringend durch einrichten einer modernen **BAR** wir sind spezialisten seit 1863



ed. imber kühlenschrankfabrik zürich

Ein besseres Speisefett für weniger Geld

bieten wir Ihnen mit unserem feinen, butterhaltigen „Kaspar-Gold“.

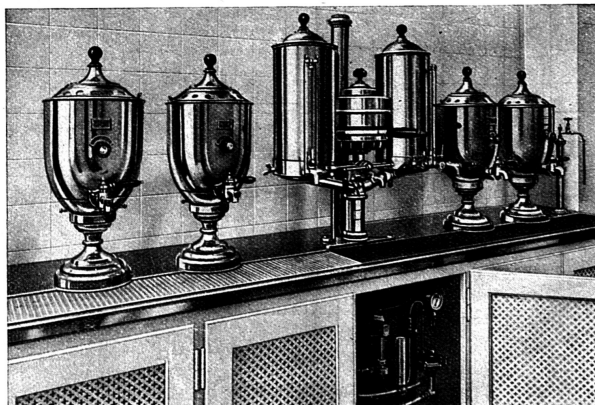
Dieses erstklassige Erzeugnis wird in vielen Hôtels verwendet, weil es ausgezeichnet, ungewöhnlich ausgiebig u. bedeutend billiger als die übrigen Speisefette ist.

„Kaspar-Gold“ ist auch das Fett für Ihre Küche. Ueberzeugen Sie sich hiervon durch Probequantum.



Hans Kaspar & Co.
 Zürich 3
 Traustreie Speisefett-Fabrik
 Binzstr. 12 Telefon 57.730

Still's Kaffeemaschinen



GENERALVERTRIEB: **ARDA A.-G. LAUSANNE**

VERKAUFSTELLEN: **CHRISTEN & CIE. BERN
KUMAG A.-G. ZÜRICH**