

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 46 (1937)
Heft: 45

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: 15.03.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N^o 45
BASEL, 11. November 1937

N^o 45
BALE, 11 novembre 1937

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 pro Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb- 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**

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'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr.; 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.

Erscheint jeden Donnerstag

Schweizerischer Jahrgang
Quarante-sixième année

Paraît tous les jeudis

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

Inhaltsverzeichnis:

Zurück zur Natur — Tarifabbau bei den S.B.B. — Zur Wiedereinführung des Eierzolls — Neuordnung der Organisation der Aussenhandelspolitik (S. 2) — Vorbereitungen der Bahnen zur Bewältigung des Winterverkehrs — Verkehrswerbung im be-

nachbarten Burgund — Verdienstmedaillen an Hotelangestellte (S. 3) — Marktmeldungen — Hotel-Plan — Gewerbe und Revision der Wirtschaftsartikel — Kurzmeldungen (S. 3/4) — 25 Jahre elektrische Grossküche (S. 9).

Tarifabbau bei den Schweiz. Bundesbahnen?

Nachdem in den letzten Monaten verschiedentlich von einem bevorstehenden Taxabbau bei den S.B.B. die Rede gewesen, ging letzter Tage eine offenbar offiziöse Meldung durch die Presse, wonach bei der Generaldirektion bereits ein fertiges Projekt vorliege, das bisher jedoch dem Verwaltungsrat noch nicht unterbreitet werden konnte. Wie es heisst, soll seitens der S.B.B.-Verwaltung nicht nur eine Taxverbilligung, sondern auch eine Tarifvereinfachung erstrebt werden. Die Taxverbilligung soll vor allem da eintreten, wo am ehesten Aussicht auf Gewinnung zusätzlichen Verkehrs besteht. Um die nötige Bewegungsfreiheit für eine Tarifrevision zu wahren, habe es die Generaldirektion seinerzeit auch abgelehnt, die Sonntagsbillette zu einer ganzjährigen Einrichtung zu machen. Über den Zeitpunkt der Verwirklichung der Taxreform können gegenwärtig aber noch keine näheren Angaben gemacht werden.

Von anderer Seite wird zu dem Problem noch mitgeteilt, die Verwaltung der S.B.B. beabsichtige namentlich eine Reform und Entlastung des Wochenendverkehrs, da sich aus der heutigen Konzentration des Verkehrs auf Samstag und Sonntag namentlich in der Hochsaison Überlastungen ergeben haben, die eine zweckmässige Abwicklung des Zugverkehrs erschwerten und mit der Zeit eine

unrationelle Vermehrung des Wagenparkes zur Folge haben müssten. Schon vor gut Jahresfrist sei deshalb die Verwaltung an das Problem einer allgemeinen Tarifreform herangetreten, deren Grundgedanke sein soll, die vielen Spezialvergünstigungen im Güter- und Personenverkehr durch eine allgemeine Taxreduktion zu ersetzen, die eine wesentliche Vereinfachung des Tarifwesens mit sich bringen würde und u. a. den Verzicht auf die Sonntagsbillette ermöglichen sollte. Bereits seien verschiedene Varianten ausgearbeitet worden, die nun der Behandlung durch den Verwaltungsrat harren.

Das Geschäft stand bereits einmal auf der Traktandenliste des Verwaltungsrates, scheint dann aber wieder abgesetzt worden zu sein, offenbar weil man zunächst in den Hauptfragen der S.B.B.-Reform etwas klarer sehen will. Uns will dagegen scheinen, der Tarifabbau sollte nicht mehr zu lange auf sich warten lassen. Man zieht dem Volke mit dem Versprechen einer Tarifreform immer wieder das Halmchen durch den Mund. Aber es geschieht nichts, obschon man sich zweifellos auch im Bundeshaus darüber klar ist, dass ein allgemeiner Tarifabbau sicher viel dazu beitragen würde, das Schweizervolk für die grossen Opfer zu zugänglicher zu machen, die es für die Bundesbahn-Sanierung auf sich nehmen soll.

Zur Wiedereinführung des Eierzolls

Anlässlich der Lockerung der staatlichen Preiskontrolle vor 6 Wochen durch die Verfügung XII des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes ist erklärt worden, dass trotz diesem weitgehenden Abbau der Preisüberwachung der Bundesrat den Kampf gegen eine unzulässige Verteuerung der Lebenshaltungskosten weiterführen werde. Die gewerblichen Verbraucher und die allgemeine Konsumentenschaft vernehmen deshalb mit nicht geringem Erstaunen, dass der Bundesrat letzte Woche beschlossen hat, auf den 15. November dieses Jahres den Eierzoll von Fr. 15.— per 100 Kilogramm wieder einzuführen. Für die Bundeskasse wirft dieser Zoll einen jährlichen Ertrag von rund 2½ Millionen Franken ab, also eine namhafte Summe, die aus der Wirtschaft herausgezogen wird.

Es handelt sich allerdings nicht um einen Fiskalzoll, sondern um einen Schutzzoll zu Gunsten der inländischen Eierproduktion; das heisst mit andern Worten, durch die Zollbelastung des Importes, die pro Ei einen Rappen ausmacht, soll gleichzeitig dem inländischen Produzenten ermöglicht werden, die Preise inländischer Eier entsprechend erhöhen zu können. Damit haben die Eierverbrauchenden und -verarbeitenden Gewerbe und die eierkäufernden Konsumenten für die Importeure und auch für die rund 260 Millionen Stück in den Verkehr ge-

langenden Inlandseier (nach Abzug der Eigenversorgung) zirka einen jährlichen Mehraufwand von 5 Millionen Franken zu leisten.

Man begründet diese Belastung und künstliche Verteuerung der Lebenshaltung damit, dass man nun allgemein die sofort nach der Frankenabwertung im Herbst vergangenen Jahres erlassenen Massnahmen zur Verhinderung einer Verteuerung der Lebenshaltung sukzessive abgebaut habe, um zu einem Normalstand zurückzukehren. — Der abgewertete Franken bleibt hingegen! — Dass die Zölle auf Früchten und Gemüse etc. wieder eingeführt wurden, ist einigermaßen verständlich, da das Gemüse zur Hauptsache aus Frankreich, Holland und Italien eingeführt wird, also aus Ländern, die ebenfalls abgewertet haben. Die inländischen Früchte sind zudem in diesem Jahre dank einer guten Ernte im Preise nicht teurer wie früher, sodass die Zollbelastung relativ erträglich ist, indem sie sich nicht in einer Verteuerung der Lebenshaltung gegenüber der Vorabwertungszeit auswirkt.

Ganz anders verhält es sich aber bei den Eiern, welche aus Ländern importiert werden, die nicht abgewertet haben. Seit Beginn des Eierjahres, vom 1. Dezember 1936 bis Ende September 1937, betrug der durchschnittliche Importeierpreis (gewogen mit der Einfuhrmenge) franko Grenze unver-

„Zurück zur Natur!“

Unter diesem Stichwort bringt die Monatschrift des Schweizer Alpenclub „Die Alpen“ folgenden Protest eines Clubmitgliedes (Direktor Ernst Müller in Schaffhausen) gegen die Verschandelung des Landschaftsbildes durch die vielfach anzutreffende Unordnung auf Picknick-Plätzen:

Tagelanges Streifen und Wandern über Pässe und Alpen durch einsame Täler und wilde Schluchten, Nächtigen in kleinen Dorfschenken, freundliches Begegnen mit lieben, schlichten Menschen, befreiendes Geniessen vom heroischen Val Bavona bis zum idyllischen Malcantone lag hinter uns. In unvergesslicher Höhenwanderung strebten wir dem Kreuz des Monte Lema zu. Wir zählten zu den Glücklichen und Dankbaren auf dieser Welt, schätzten, was uns diese Sonnentage in überreicher Fülle boten, naturverbunden und angeschlossen an das kulturelle Leben unserer Umgebung. Uns beschäftigte das Schicksal jeder zerfallenen Steinbrücke an der Strasse und erwartungsvoll, wie Kinder am Weihnachtsabend, folgten wir den Windungen unseres Fussweges. Schwarz gekleidete, ernste Frauen, barfüssige, scheue Kinder lieferten uns den Hintergrund des Alltags. Kein Wöllchen trübte den Horizont. Wir hätten uns bald in die am Wege raschelnde Viper verliebt.

Dann kamen wir zum Brunnen am Monte Lema — und glaubten uns auf dem Lagerplatz einer Kompagnie Sudanneger, denen eine Belohnung ausgesetzt worden war für die bestmögliche Verunreinigung dieses Rastplatzes. Vielleicht hatte die Belohnung die Form von Graspicknicks mit Sardinen, Eiern, Orangen, Zitronen, Konserven, Schokolade, Zigaretten und Chianti — gratis und kostenfrei, aber mit der Bedingung, den Lagerplatz gründlichst zu verschandeln. Diese Aufgabe fanden wir glänzend gelöst, allerdings nicht von Sudannegern, sondern von zivilisierten Weissens, von denen laut Huggenberger einige sogar Anspruch auf Kultur machen und bis zu 15 Franken Pensionspreis bezahlen. Die massenhaft herumliegenden Lunchsäcke liessen keinen Zweifel aufkommen, sie rochen, mit dem Namen des nahen Kurhauses, bedruckt, direkt nach Kultur. Schliesslich zahlte man nicht umsonst 15 Franken im Tage, dafür will man auch sichtbare Spuren seines Daseins zurücklassen — und seine Bildung dokumentieren. „Zurück zur Natur“, in der Nahrung und in der Wohnung, in der Kleidung noch etwas darunter und im Benehmen allerdings viel!

Unsere Säcke und Pickel flogen ins Gras, wo dieses noch sichtbar war. Der Natur und diesem herrlichen Flecken Erde musste der Mensch wiedergehen, was ihnen der Mensch genommen. Kerzenrade stieg der Rauch der reinigenden Flamme in den blauen Mittagshimmel. Eigentlich schade. Ein frischer West hätte ihn mit unserem ungeschminkten und nicht nur gebrummten Kommentar hinübertragen müssen auf die Terrassen des Kurhotels, wo die Pläne geschmiedet und das Material geliefert wurden zu neuen Feldzügen auf den Monte Lema, zu neuem Vandalismus. Und der Sudan-

neger? Wäre er nicht, weil er nicht selbst auf dem Monte Lema gewesen ist, berechtigt, uns zu sagen: „Seht, wir Wilden sind doch bessere Menschen!“?

E poi? Der Berg könnte auch anders als Monte Lema heissen und das Kurhaus muss nicht unbedingt im schönen Malcantone liegen. Von Basel bis Chiasso, von Genf bis Romanshorn wüthet dieser Barbarismus, der leider erst mit den Menschen selbst aussterben wird. So lange aber wollen wir nicht untätig bleiben. Ein Mittel steht uns immer zur Verfügung: brandmarken und anprangern müssen wir die Leute, denen wir die Schuld beweisen können. Ohne Schonung und erbarmungslos. In der Presse und in die breiteste Öffentlichkeit mit den Schuldigen und Haftbaren, vor die Polizei mit den grössten Sündnern, um sie dort zur Rechenschaft zu ziehen, wo es etwas kostet. Das andere ist Erziehungsarbeit, an den Alten und an den Jungen. Weitesten Kreise unseres Landes finden ihre Existenz nur, weil wir Naturschönheiten zu „verkaufen“ haben. Diesen Kreisen darf füglich auch ein grosser Teil der Verantwortung für die Reinhaltung des Landschaftsbildes zugeschoben werden. (Verkehrszentrale, Hotelindustrie.) Unter den Mitgliedern des S.A.C. aber werden sich immer wieder begeisterte Mitarbeiter finden, die unser Monte-Lema-Erlebnis mitfühlen. (Siehe „Die Alpen“, September 1936, Dumartherapy, „Respectons nos montagnes.“) Mit Kanonen auf Spaten geschossen, werden die Launen unter uns gehen. Geht es aber nicht letzten Endes um die Frage, ob auf dieser Welt der ordentliche und anständige Mensch sich den Schrollen der Unanständigen und Frechen zu beugen habe?

Wir gehen mit diesen Ausführungen eines Naturfreundes im Grundsatz vollkommen einig. Nur möchten wir dazu doch einen Vorbehalt in dem Sinne machen, dass nicht in erster Linie unsere Hotelgäste für die Unordnung an so vielen geruhamsen Rastplätzen und schönen Aussichtspunkten verantwortlich sind, sondern doch wohl zu meist jene Herdenreisenden, die sich oft mit grossem aufdringlichem Tamtam als auch „frohe Wanderer“ zu gerieren pflegen.

Schonet die Picknick-Plätze! In Übereinstimmung mit einem kürzlichen Beschluss des Zentralvorstandes S.H.V. unterstützen wir den Alpenclub in dieser Forderung restlos und möchten unsere Vereinsmitglieder ersuchen, bei jeder Gelegenheit auch auf ihre Gäste, soweit dies nützt, mit entsprechender Belehrung und Aufklärung einzuwirken. In diesem Sinne stehen auch wir zur Parole: Zurück zur Natur!

zollt Fr. 97.91 per 1440 Stück; in der gleichen Zeit des Vorjahres 1935/36: Fr. 78.09 und 1934/35: Fr. 75.64. Also trotz der Aufhebung der Zollbelastung von zirka einem Rappen pro Ei seit der Abwertung ergab sich eine Preisverteuerung von rund 0,4 Rappen pro Ei oder 7,4%. Jetzt nach Wiedereinführung des Eierzolls wird die Verteuerung auf zirka 1,4 Rappen oder auf 25% des durchschnittlichen Grenzpreises vor der Abwertung anwachsen. Die bisherige Grenzwertverteuerung hat sich auch im Laufe des Jahres, abgesehen von einigen Wochen im Januar und Februar, in den Detailverkaufspreisen mit einer entsprechenden Preiserhöhung von durchschnittlich 0,4 bis 0,5 Rappen pro Ei ausgewirkt. Aus all dem ergibt sich, dass an Stelle der früheren Zollbelastung vor der Abwertung ein grösserer Schutz durch die Neugestaltung der Importpreize für unsere inländische Produktion entstand, der auch zur Folge hatte, dass eine Preissteigerung der Inlandseier von zirka 8 bis 10% ermöglicht wurde.

Der durchschnittliche Detailpreis der Inlandseier hat sich nämlich seit der Abwertung in noch viel grösserem Masse erhöht als der Importeierpreis. Die Preiserhöhung der inländischen Eier beträgt seit der Abwertung im allgemeinen Durchschnitt rund 1

bis 1,2 Rappen pro Stück. Die Preisdifferenz zwischen dem inländischen Trinkei und dem Importei ist durch diese unterschiedliche Preisentwicklung grösser geworden, und zwar um etwa 0,6 Rappen pro Stück, was von den Produzentenverbänden zugegeben und sogar als Argument für die Wiedereinführung des Eierzolls angeführt wurde. Auch die von der eidg. Preiskontrollstelle festgelegten Weitergabepreise der sog. Überschusseier betragen im Zeitraum vom 1. Dezember 1936 bis Ende September 1937 im gewogenen Mittel der Totalanlieferungen der S.E.G. 12.08 Rp. gegenüber 11.04 Rp. pro Ei im Vorjahr. Also trotz der Aufhebung des Zolles ist für den Produzenten eine Preisverbesserung von 1 Rappen möglich geworden und für den Konsumenten eine entsprechende Verteuerung entstanden. Die innere Berechtigung eines Zolleschutzes ist damit eigentlich dahingefallen und doch wird nun zu den erhöhten Preisen seit der Abwertung noch ein Zollschutz eingeführt, womit dann das Importei um 1,4 Rappen und das Inlandsei um rund 2 Rappen höher zu stehen kommt als vor der Abwertung. Man fragt sich scheinbar nicht mehr, ob dieser Zoll gerechtfertigt und auch zweckmässig sei, sondern betrachtet ihn offenbar als ein ewiges Privileg für die inländische Pro-

duktion. Wir möchten nur noch in Erinnerung rufen, dass der Eierzoll vor dem Jahre 1921 Fr. 1.— per 100 Kilogramm betrug, gegenüber Fr. 15.— heute.

Die Wiedereinführung des Zolles bzw. die künstliche Verteuerung des Inlandeies wird von den Produzentenverbänden und sogar von den Behörden auch damit begründet, dass die Futtermittelkosten seit der Abwertung beträchtlich angestiegen seien. Wie verhält es sich damit?

Die Futtermittelpreise für Legemehl sind von Fr. 24.75 per 100 Kilogramm (erstes Halbjahr 1936) auf Fr. 26.— angestiegen; für Körnerfutter von Fr. 21.— auf Fr. 23.50. Durchschnittlich müssen jetzt zirka 1.85 oder 8% per 100 Kilogramm Futtermittel mehr bezahlt werden als im ersten Semester 1936. Der Futtermittelkostenanteil an den Gesamtproduktionskosten stellt sich nach den Erhebungen des Schweizerischen Bauernverbandes auf 5,9 Rappen per Ei. Die Preissteigerung auf den Futtermitteln um 8% erhöht deshalb die Produktionskosten pro Ei um 1/2 Rappen. Der Inlandeierpreis ist aber um das Doppelte gestiegen (1 Rappen) und soll nun durch den Zoll auf 2 Rappen, d. h. um das Vierfache des Betrages der Futtermittelverteuerung gesteigert werden.

Die Begehren der Produzentenverbände sind mit der Wiedereinführung des Eierzolles noch nicht etwa erschöpft, sie gehen sogar noch weiter. Die Produzentenpreise der sogenannten Überschusseier sind im laufenden Jahre, im gewöhnlichen Mittel, um rund 0,6 Rappen höher als im Vorjahre von der Preis-kontrollstelle angesetzt worden, womit die Futtermittelverteuerung glatt gedeckt werden konnte. Verlangt wird nun u. a. die Heraussetzung dieses Garantiepreises um 2,1 Rappen pro Stück. Scheinbar soll also auch noch an den Überschusseier verdient werden, damit der Anreiz, solche Überschüsse zu produzieren, nicht verloren geht! Und wenn die Preise der Überschusseier noch über den Importeier geschraubt werden, so wird der raffinierte Produzent mit Vorteil für seinen Eigenbedarf Importeier kaufen und alle in seinem Betriebe produzierten Eier zu dem höheren Garantiepreise an Sammelstellen abliefern zur zwangswise Zuteilung an die gewerblichen Verbraucher.

Man glaubt scheinbar in Produzentenverbänden, dass einzig ein mit aller Gewalt heraufgeschraubter Eierpreis, ohne Rücksicht auf die natürliche Marktlage, die inländische Eierwirtschaft verbessern könne. Dabei wird aber vergessen, dass das Ei ausserordentlich preispfindlich ist, d. h. der Eierabsatz schon bei leichten Preissteigerungen ins Stocken kommt. Der Konsument und die gewerblichen Eierverbraucher können schliesslich auch rechnen und müssen dies heute unbedingt tun. Man wundert sich in Kreisen der Produzentenverbände zum Beispiel, dass in diesem Jahre der Eierimport gegenüber dem Vorjahr leicht angestiegen ist. Warum wohl? Gerade weil wegen der Verteuerung des Inlandeies der Konsument in vermehrtem Masse die an und für sich etwas billigeren Importeier verlangt. Wenn nun auch der Zoll eingeführt ist und damit die Inlandspreise ebenfalls automatisch noch weiter in die Höhe geschraubt werden, so wird voraussichtlich mancher Konsument erst recht das Importeier bevorzugen und auf den Bezug der an und für sich teureren Inlandeier verzichten, um so mit den gleichen finanziellen Mitteln, die ihm zur Verfügung stehen — und die er nicht einfach ebenfalls „künstlich“ steigern kann —, auszukommen. Trotz dem Zoll und gerade wegen ihm, resp. der damit auch hervorgerufenen Verteuerung der Inlandeier fördert man erst recht den Import.

Es ist geradezu bedauerlich, dass man in Produzentenkreisen diese Zusammenhänge nicht erkennen will und es ist deshalb sehr zu befürchten, dass bald wieder ein neues Gejammer losgeht, wenn die Inlandeier nicht fortwährend abgesetzt werden können. Sollten dann die Krücken der Krisenmassnahmen, anstatt abgebaut, erst recht wieder hervorgeholt werden müssen, so bleibt der Hausfrau immer noch vorbehalten, anstatt 20 Eier nur noch 180 zu verbrauchen, denn schliesslich, wenn der Zwang in der Eierwirtschaft schon modern ist, wird man den Konsumenten nicht noch zum Eieressen zwingen können. Die Tragfähigkeit ist zweifelsohne heute für einen hohen Eierpreis gar nicht vorhanden. Der innere Nährwert des Eies steht heute schon nicht mehr in einem richtigen Verhältnis zu anderen Nahrungs-

mitteln. Ein rohes Beispiel: Eine Cervelat kostet 25 Rappen; drei Spiegeleier zu einem Durchschnittspreis von 13 Rappen pro Stück (1936) = 39 Rappen, stellen sich im Preise um 60% höher als die Cervelat. Die Gefahr, dass, wenn sich der Durchschnittspreis des Eies in Zukunft noch um 2 Rappen höher stellt als vor der Abwertung, der Konsument vom Ei zum Verbrauch anderer Lebensmittel übergeht, ist deshalb ausserordentlich naheliegend und darf nicht übersehen werden. Man soll die Rechnung nicht ohne den Kunden machen, sonst führt uns eine unvorsichtige Preis- und Zollpolitik auf eine ganz schiefe Ebene.

Noch ein Punkt: Die Wiedereinführung des Zolles fällt in die Jahreszeit der höchsten Eierpreise und der kleinsten inländischen Produktion, also in eine Zeit, wo der Abnehmer zur Hauptsache auf Importeier angewiesen ist. Psychologisch muss dieser Moment als verfehlt betrachtet werden, denn der Konsument bekommt das Gefühl, dass man ihn mit einer neuen Abgabe belaste, da er ja nicht die Möglichkeit hat, sich in genügendem Masse mit Inlandeiern einzudecken, weil sie saisonmässig überhaupt nicht aufzutreiben sind.

Mit der Zunahme der Produktion gegen Ende des Jahres und Beginn des neuen Jahres wird der Eierpreis saisonmässig wieder zurückgehen. Man rechnet vielleicht bei den Behörden damit, dass, wenn die Eier wieder saisonmässig abschlagen, die Auswirkung der Zollbelastung nicht so stark bemerkt werde. Die Hausfrau aber, die im Dezember für einen Franken nur noch 8 Eier anstatt 9 wie im Vorjahre, und im Januar nur noch 7 Eier anstatt 8 usw. erhält, wird die Erhöhung des Basispreises durch die Zollbelastung vielleicht doch merken. Der gewerbliche Verbraucher, der so wieso genau kalkulieren muss, wird sich ohne weiteres darnach einrichten, sich soweit als möglich von den teuren Eiern abzuwenden und darin liegt die grosse Gefahr für unsere inländische Eierwirtschaft. Man kann den Bogen auch überspannen!

Unsere inländische Landwirtschaft hat in den letzten 2 Jahren durch beträchtlich angestiegene Preise auf den Hauptprodukten, wie auf dem Vieh, Milch etc., sich erholen können, was allgemein zugegeben wird. Die bis anhin eingetretene Preisverteuerung des Inlandeies von einem Rappen ermöglicht die Deckung der gestiegenen Futtermittelkosten, die sich pro Ei auf einen halben Rappen beziffern. Soweit es die bäuerliche im Nebenerwerb betriebene Eierproduktion anbetrifft, wäre die eingeschlagene Preispolitik, mit Forderungen auf Zollerhöhungen und anderen Massnahmen durch die Produzentenverbände, gar nicht nötig gewesen. Ungünstig stellt sich hingegen die Lage bei den Geflügelbetrieben, wo die Geflügel- und Eierproduktion als Haupterwerb getrieben wird. Bei diesen sind die Produktionskosten im Verhältnis viel grösser als in den rein bäuerlichen Betrieben. Ob diese Geflügelbetriebe überhaupt zur Landwirtschaft gezählt werden können oder als zur gewerblichen Produktion gehörend anzusehen sind, weil sie ja vorwiegend mit ausländischem importiertem Futter produzieren, also nicht auf der eigenen Futtermittelbasis wirtschaften, bleibe dahingestellt. Hier liegt aber der Kern des Problems. Unter den bisherigen Schutzmassnahmen konnten sich die Farmen gut entwickeln. Über 50% der Überschusseier stammen von Eierfarmen-Betrieben! Jeder pensionierte Eisenbahner kann eine Farm eröffnen, sogar gut bezahlte Schullehrer sind im Nebenerwerb Eierproduzenten usw. Der Hühnerbestand in den Farmen beläuft sich heute auf zirka 500000 Stück, also auf einen Zehntel des gesamten Hühnerbestandes der Schweiz. In den Farmen sind zirka 17 Millionen Franken investiert, das heisst: rund 35 Franken pro Huhn! Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass die industrielle Eierproduktion nicht existieren kann. Unser Land ist aus verschiedenen Gründen hiezu nicht geeignet. Auch bei einem um 2 Rappen erhöhten Eierpreis müsste im gesamten Durchschnitt bei den gegebenen Verhältnissen ein Huhn etwa anderthalb Eier pro Tag legen, damit der Farmer-Betrieb verzinst und amortisiert werden könnte.

Volkswirtschaftlich ist deshalb eine weitere Ausdehnung der Farmer-Betriebe, von denen ja begrifflicherweise immer wieder Forderungen auf Preiserhöhungen kommen, sicher nicht erwünscht, denn sie könn-

ten ja nur auf Kosten der Allgemeinheit vegetieren. Eine Verteuerung der Lebensmittel schwächt uns aber in der internationalen Konkurrenzfähigkeit. Dieser Gesichtspunkt ist ohne Zweifel in erster Linie in den Vordergrund zu stellen in der Beurteilung der ganzen Eierfrage.

Der Zoll ist nun eingeführt und der Konsument hat eine Verteuerung auf sich zu

Neuordnung der Organisation der Aussenhandelspolitik

Durch die Wahl von Minister Dr. W. Stucki, Delegierter des Bundesrates für den Aussenhandel, zum schweizerischen Gesandten in Paris, sowie durch den Übertritt von Legationsrat Dr. Vieli in die Privatwirtschaft ergab sich die Notwendigkeit einer Neuordnung der Organisation der Aussenhandelspolitik. In seiner Sitzung vom 2. November hat der Bundesrat daher beschlossen, die Führung der Handelsvertragsunterhandlungen mit dem Ausland wieder, wie dies früher der Fall war, mit der Leitung der Handelsabteilung des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements zu verbinden. In diesem Sinne haben sich auch wichtige Wirtschaftsorganisationen ausgesprochen.

Der gegenwärtige Direktor der Handelsabteilung, Dr. J. Hotz, wird fortan durch den jetzigen Vizedirektor Werthmüller für die innerwirtschaftlichen Angelegenheiten nach Möglichkeit entlastet werden. Ferner wird Vizedirektor Dr. Ebrard, der schon bisher mit Clearing- und Kompensationsverhandlungen betraut wurde, als Chef des sogenannten Kompensationsverkehrs entlastet, um zusammen mit Herrn Prof. Dr. P. Keller, der neu in die Handelsabteilung berufen wird, dem Direktor dieser Abteilung vorwiegend für Wirtschaftsverhandlungen

nehmen. Andererseits erwartet letzterer aber mit aller Bestimmtheit, dass die inländische Eierregelung für das nächste Jahr auf anderer Basis aufgezeigt wird, namentlich, dass der Übernahmepreis und die Garantiepreise verschwinden und der natürlichen Marktregelung wieder freier Spielraum gewährt wird.

mit dem Ausland zur Verfügung zu stehen. Dr. P. Keller war bis vor kurzer Zeit Professor für Volkswirtschaftslehre an der Handelshochschule in St. Gallen. Seit Anfang April a. c. ist er als Beauftragter für Kriegswirtschaft im Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement tätig, wofür eine Ersatzzollung in Vorbereitung steht; er war auch einer der Experten der begutachtenden Kommission für Wirtschaftsgesetzgebung.

Prof. Keller wird seine Funktionen bei der Handelsabteilung auf Neujahr aufnehmen und, wie Dr. Ebrard, von diesem Zeitpunkt an den Titel eines Delegierten für Handelsverträge im Dienste der Handelsabteilung führen. Direktor Hotz ist vom Bundesrat auf den Zeitpunkt des Rücktrittes von Minister Stucki als Delegierter für den Aussenhandel gleichzeitig zum Vorsitzenden der Zolltarifexpertenkommission und der Clearingkommission ernannt worden. — Diesen Änderungen in der Führung unserer Aussenhandelspolitik kommt auch eine gewisse Bedeutung zu in bezug auf die Interessen des Fremdenverkehrs. Wir geben der Hoffnung Ausdruck auf weitere gute Beziehungen zwischen der Handelsabteilung und dem S.H.V. als führender Berufsorganisation der Hotellerie.

Vorbereitungen der Bahnen zur Bewältigung des Winterverkehrs

Mitte letzter Woche hat in Lugano eine Konferenz zur Regelung des Verkehrs in der Wintersaison 1937/38 und der nächsten Sommer-saison stattgefunden, an der neben den Schweizer Bundesbahnen, der Lötschbergbahn und der Rhätischen Bahn verschiedene ausländische Bahnverwaltungen (Belgien, Holland, Frankreich usw.) teilnahmen. Der Zweck der Konferenz, die von Oberbetriebschef Matter von den S.B.B. präsidiert wurde, bestand darin, die geeigneten Massnahmen für die Bewältigung des Verkehrs während den Sturzzeiten festzusetzen und die Organisation der Extrazüge darzulegen, die zu gestalten, dass sich der Grossverkehr, der im letzten Sommer über das jeweilige Wochenende namentlich in Basel zu fast unhaltbaren Zuständen führte, möglichst reibungslos abwickeln lasse. Man erwartet nämlich in Bahnkreisen für die Wintersaison einen gewaltigen Fremdenzustrom nach der Schweiz, welcher den letztjährigen Besuch aller Wahrscheinlichkeit nach übertreffen dürfte. In dieser Erwartung sind daher an der Konferenz in Lugano verschiedene Vorkehren vereinbart worden, um den Stossverkehr über Weekend — der namentlich von den Gepflogenheiten des englischen Reisepublikums herrührt — und gleichzeitig speziell die Basler Bahnhöfe und die Elsass-Lothringer-Bahn zu entlasten. Und zwar durch eine bessere Ausscheidung der Reisenden nach dem Berner Oberland und dem Wallis, die in vermehrtem Masse über Bellfort-Delle-Biel-Bern geführt werden sollen. Trotzdem bleibt für Basel immer noch ein ausserordentlich starker Verkehr zu bewältigen, da man für die Vorweihnachtstage (22./23. Dezember) allein mit 36 Extrazügen, für die folgenden Wochen mit ähnlichen Grossverkehrsströmen rechnet.

Das Prinzip der Auflockerung des Spitzenverkehrs soll in Zukunft nach Möglichkeit auf allen Bahnen angewendet werden, welcher Abschnitt namentlich auch die Vorkehrer, die Wochenend-Extrazüge auf die verkehrsschwächeren Tages- bzw. Nachtstunden zu verlegen. Ähnliche Massnahmen sind sodann auch für die nächste Sommersaison vorgesehen, wozu sich noch Vereinbarungen bezüglich der Zoll- und Devisenkontrolle gesellen. In Aussicht genommen wurden an der Konferenz ferner verschiedene Tarifmassnahmen zur Auflockerung des Verkehrs, darunter die Gewährung von Rabatten und Ausdehnung der Spezialbilette auf die Wochentage etc., doch sollen diese Massnahmen in direkten Verhandlungen zwischen den einzelnen Verwaltungen ihre Regelung finden.

In unsern Kreisen werden die Vereinbarungen zur Entlastung des Weekendverkehrs zweifellos begrüsst werden, da damit auch für die Hotels Erleichterungen insofern verbunden sind, als sie ihre Dispositionen für Vergebung der Zimmer zweckmässiger treffen können. Im übrigen sind wir der Auffassung, dass man sich über den zu erwartenden Winterverkehr keinen allzu grossen Illusionen hingeben sollte. Wenn auch mit einem guten Besuch gerechnet werden darf, so scheint es uns auf Grund unserer Informationen doch übertrieben zu sein, von Besucherzahlen zu reden, die noch über denjenigen des letzten Winters liegen würden. Bei der Stellungnahme zu solchen Prophezeungen ist immer grösste Reserve geboten, zumal die Zeiten, wo man von einem Ausverkauf der Hotellerie vier sprechen können, noch nicht wiedergekehrt sind.

Verkehrswerbung im benachbarten Burgund

(S.V.Z.) In Dijon findet alljährlich eine gastronomische Messe statt, die als eine der wichtigsten Veranstaltungen Burgunds gilt. Diese Messe dauert 4 Tage und vermag eine grosse Besucherzahl aus Dijon und dessen weiteren Umgebung anzuziehen. Letztes Jahr wurden rund 900000 Besucher gezählt und dieses Jahr hofft man eine Million zu erreichen. An der diesjährigen XVII. „Foire gastronomique“ ist nun die Schweiz erstmals mit einem sehr günstig im Salon d'honneur gelegenen Stand der Schweizerischen Verkehrszentrale vertreten. Auf wirkungsvolle Weise wird da für unsere Schweiz als „Eden des Sports d'hiver“ geworben, indem nebst dem unentbehrlichen Hinweis auf „die billige Schweiz“ und die Benzinpreis- und Fahrbegünstigungen für Ausländer, besonders namentlich die Vorzüge der Schweizer Skischulen und der Einheitstechnik hervorgehoben werden.

Als Neuheit ist an der „Foire gastronomique“ zum erstenmal die originelle und hübsche plastische Darstellung von Carigiet „Die Schweiz als Drehscheibe Europas“, die ebenfalls auf das Thema Wintersport abgestimmt ist, zu sehen. Das gleiche Modell wird diesen Winter als Blickfang in den Schaufenstern der schweizerischen Auswanderbestellen die Aufmerksamkeit des Publikums auf die Schweiz als das ideale Wintersportland lenken. Die Ausstellung soll nicht etwa nur darstellenden Charakter haben, sondern auch informativ wirken. Ein Auskunftsbeamter steht allen Besuchern ständig Red' und Antwort und sorgt für eine zweckmässige Verteilung des Prospektmaterials. Einige hübsche,

farbige Trachtenbilder beleben das Gesamtbild des wohlgerateten Standes, der beim Publikum sehr grosse Beachtung findet.

Zum Gelingen der schweizerischen Beteiligung an der heurigen „Foire gastronomique“ trug der auf Veranlassung des Schweizer Konsulates von Dijon am 8. November a. c. organisierte Empfang, zu welchem alle namhaften Persönlichkeiten der Stadt Dijon geladen waren, ein weiteres bei. Bei diesem Anlass wurden einige der neuesten Werbefilme gezeigt und eine schweizerische Ländlerkapelle sowie Vorträge des Schweizer Gesangvereins in Dijon brachten eine heimeelige Note in die ganze Veranstaltung. Ohne Zweifel wird ein recht guter Erfolg die propagandistischen Anstrengungen der Schweizerischen Verkehrszentrale in diesem für uns bedeutsamen Grenzland rechtfertigen und belohnen.



Proben und Preisliste zu Diensten

Kurz-Meldungen

Auslandsnachrichten

Wiedereröffnung der Pariser EXPO 1938.
Die französische Regierung beschloss im Verlauf des Kabinettsrates vom letzten Montagabend, die Pariser Weltausstellung im nächsten Sommer wieder zu eröffnen. Zu diesem Zwecke soll ein Kredit in der Höhe von 300 bis 400 Millionen verlangt werden.

Starke österreichische Winterpropaganda im Ausland.

Wie uns aus Wien berichtet wird, hat Österreich mit einer starken Auslandspropaganda für den kommenden Winter eingesetzt. Die österreichischen Verkehrsinteressenten sind von der vergangenen Sommersaison zum Teil sehr unbefriedigt, was weitgehend auf eine verstärkte Konkurrenz der neuen Abwertungsländer, vor allem Italiens und der Schweiz, zurückgeführt wird. Umso stärker wird nun die Auslandspropaganda ausgebaut. — Das „Prager Tagblatt“, die führende deutschsprachige Zeitung der tschechoslowakischen Hauptstadt, erschien kürzlich mit einer umfangreichen Beilage über „Wintersport in Österreich“. Mitglieder des österreichischen Skiverbandes halten in verschiedenen ausländischen Grossstädten Werbevorträge; besonders intensiv ist die Wintersportwerbung in Deutschland, der Tschechoslowakei, England und Frankreich; in allen französischen Provinzstädten werden im November Werbevorträge für den Wintersport in Österreich gehalten. Ganz besonders aber wird auch Italien bearbeitet. Ferner werden bekannte österreichische Skifahrer in Ungarn, Jugoslawien, sowie in Übersee, namentlich in den Vereinigten Staaten und Kanada, Werbevorträge halten. Diese Sonderwerbung ersetzt nicht die laufende intensive

Auslandspropaganda der österreichischen Verkehrswerbung, sondern bildet für letztere eine wertvolle Ergänzung.

Kleine Chronik

Ein wahrer Förderer des Kurortes Arosa.

In der letzten Nummer haben wir hier vom Hinscheiden unseres Verbandsmitgliedes Herrn Beat Stoffel, des bekannten St. Galler Grossindustriellen und Besitzers des Kuhl-Hotels in Arosa, leider Kenntnis geben müssen. Herr Stoffel war mit dem Kurort Arosa engverbunden und hat sich um dessen Förderung und Entwicklung allergrösste Verdienste erworben, indem er zugleich durch seine Arbeiten im Hotel Kuhl und durch andere Bauten, die er und seine Angehörigen ausführten, dem Arosener Gewerbe viel Arbeit verschaffte. Der Bau der neuen katholischen Kirche wäre nie zustande gekommen, wenn nicht Herr Stoffel in grosszügiger Weise den Bauplatz der Kirchgemeinde geschenkt hätte. Auch beim Bau der Kirche betätigte er sich in der Baukommission, und seine Erfahrungen, seine Ratschläge wurden gerne gehört und befolgt. Als vor Jahren die Arosener Bauernsamen daran dachte, eine dem Kurort in sanitärer Beziehung entsprechende Molkerei einzurichten, da war es wieder Herr Stoffel, der dank seiner Unterstützung die Anlage ermöglichte. — Auch für die Schweizerische Skischule, einen wesentlichen Bestandteil des Arosener Wintersportlebens, bekundete er das grösste Interesse; er ermöglichte die Gründung durch die Garantie der Deckung eines eventuellen Ausfalles. Gerade auf dem Gebiete des Skisportes hat sich Beat Stoffel in Arosa ein bleibendes Denkmal errichtet durch die Reservation der Skifahrt vom

Kirchlein nach Inner-Arosa. Mit grossen Mitteln hat er die Reservation geschaffen und dadurch der Spekulation Tür und Tor verschlossen. Die Einfahrt kann nun nicht mehr verbaut werden und bleibt für alle Zeiten als Skiabfahrt erhalten.

Eislauf — Weltmeisterschaft im Schnelllaufen für Herren.

Der Internat. Schlittschuh-Club Davos erlässt soeben die Ausschreibung der in der kommenden Saison auf der grossen Davoser Eisbahn vorgesehenen internationalen Eislauftrennen. Dabei kommen zum Austrag das Weltmeisterschafts-Schnelllaufen 1938 für Herren, das internat. Kunstlaufen für Damen und ein internat. Paarlaufen. Die Veranstaltung findet am 5. und 6. Februar 1938 statt. Anmeldungen sind an den Internat. Schlittschuh-Club in Davos zu richten, bei dem auch sämtliche näheren Auskünfte erhältlich sind.

Spiez. An der konkursamtlichen Steigerung vom 3. November ist das vor einigen Jahren abgebrannte und nachher sofort wieder in Form eines hübschen Chalets aufgebaute Bad Heustrich von einer neuen Aktiengesellschaft „Kurbrunn und neue Bad Heustrich A.-G.“, mit Sitz in Heustrich (Gemeinde Aeschi), um die Summe von Fr. 170000 erworben worden. Die ganze Besitzung samt Umschwung, Wald, Quellenrechten usw. hat eine Grundsteuerschätzung von Fr. 360800 und eine amtliche Schätzung von Fr. 261000. L.

Interlaken. Das Hotel Falken in Unterseen ist durch Kauf aus dem Besitze von Hotelier Ed. Feuz an Herrn Leder, Chef de cuisine in Bern, übergegangen. Die Kaufsumme soll ca. Fr. 100000 betragen.

Bergün. Wie der „Freie Rätier“ meldet, ist Herr J. Juvalta, seit 30 Jahren Inhaber des Hotel „Weisses Kreuz“ in Bergün, von der Leitung dieses Unternehmens zurückgetreten. Die Nachfolge übernimmt Herr Lukas Flury, bisher im Hotel „Piz Aela“.

Neuerschienene Werbeschriften

(Mitget. von der S.V.Z.)

„Schweizland und Snow“ 1937/38. Illust. Wintersportbrochure mit Sporttabelle, englisch (weitere Sprachen folgen). Herausgegeben von der Schweiz. Verkehrszentrale, Zürich, vom Verkehrsverein Adelboden.

Arosa. Illust. Winterprospekt mit Sportsprogramm 1937/38, Situationsplan und Hotelliste Winter 1937/38, deutsch, französisch, englisch, holländisch. Herausgegeben vom Verkehrsverein Arosa.

„Berner Oberland“. Winterprospekt mit Hotelliste 1937/38, englisch. Herausgegeben vom Verkehrsverein des Berner Oberlandes, Interlaken.

(Textfortsetzung zweitletzte Seite)

BERNDORF

Bestecke und Tafelgeräte, schwer versilbert
Berndorfer Krupp Metall-Werk A.G., Luzern

RORSCHACH HOTEL ANKER

(RENOVIERT)
AM LÄNDUNGSPLATZ UND HAFEN-BAHNHOF
Mit höflicher Empfehlung: BLOYS HUBER
(Vorwärts 10 Jahre Kurusaaldirektor in Interlaken)

DON'T SAY WHISKY — SAY

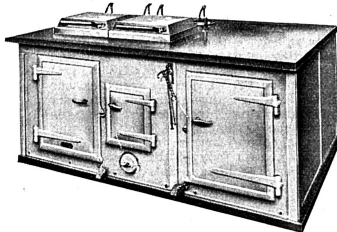
JOHNNIE WALKER



Born 1820
— Still going Strong

JOHNNIE WALKER & SONS, LTD., Scotch Whisky Distillers, Kilmarnock, Scotland

Schweiz. Generalvertretung:
F. Siegenthaler & Cie. A.-G., Zürich, Telefon 33.505



„Viele besitzen ihn schon!“

Nebst den vielen tausend ESSE-Sparherden in England gibt es heute schon auch in der Schweiz zahlreiche Betriebe, welche sich der Vorteile des ESSE-Herdes erfreuen. Alle bestätigen die Erfüllung ihrer Erwartungen, alle sind zufrieden und schlagen Gewinn daraus. Es gibt ESSE-Herde für alle beliebigen Leistungen, in allen möglichen Kombinationen.

Druckschriften, Auskunft und Betriebskostenberechnung gratis von

F. Hälg, Ing. St. Gallen, Lukasstr. 30, Tel. 2265 - Zürich, Kanzeleistr. 19, Tel. 58.058



Vermouth
Noilly Prat & Cie.

Generalvertretung für die Schweiz:
Fred. Navazza
Genf

Pacht-Steigerung

Die Gemeinde Saanen bringt Freitag, den 28. November 1937, nachmittags von 2-4 Uhr im Restaurant Gross-Landhaus in Saanen auf eine öffentliche Pacht-Steigerung das

Hotel-Restaurant Gross-Landhaus und Kranichhof in Saanen

(Gemeindehaus) mit der dazugehörigen unteren Marktmatt samt Scheune.

Gerkuniges, helles Restaurant, schattiger Garten, angenehm Gesellschaftsräume, grosser Konzertsaal mit Bühnenanbau, ca. 30 Fremdenzimmer.

Betr. Auskunft oder Besichtigung sich gefl. wenden an Gottlieb Rubin, Gemeinderatspräsident, Saanen, Tel. 2.07; Robert Wehr, Gemeinderat, Saanenmösser, Tel. 5.06.

Zu dieser Steigerung ladet freundlich ein:

Der Gemeinderat Saanen.

TESSIN Wegen Todesfall wird günstig verkauft, eine alt eingeführte VILLA-PENSION

mit Inventar, in erstklassig. Kurort, Nähe Bahnhof, 30 Betten, fließendes Wasser, Zentralheizung, grosser Umschwung. Offerten unter L. 9403 Y. an Publicitas, Bern.

Pour pension ou pensionnat

A vendre à proximité du nouveau collège classique à Lausanne, à des conditions avantageuses

bel immeuble de 30 pièces

Jardin, emplacement de tennis, chauffage général, distrib. d'eau chaude
S'adr. à MM. A. Ceresole & Freymond, not., pl. St-François 12 t.él. 23.753

Zu übergeben in Zürich 8,

beste Lage für Landesausstellung

modern. Pension

12 Zimmer mit fl. kalt u. warmem Wasser, Kostgeberei Gute Kuchenschaff vorhanden. Offerten unter Chiffre Z. F. 4534 befordert Rudolf Mosse A.-G., Zürich.

Gebr. Fehr
Schaffhausen
Weinhandel - Weinbau
Für Weine der eigenen Rebberge Fischerhäuserberg und Rheinhalder höchste Auszeichnungen.
Goldene Medaillen

Hugin
Registrierkasse
Schwedisches Fabrikat
Taschenkasse
Kleines Format
Grosse Leistung
REGISTRIER-KASSEN „NATIONAL“ OCCASIONEN
In allen Preislagen, mit Garantie
F. ERNST, ING., A.G., ZÜRICH 3
Weststrasse 50-52
Telephon 32.028

CHAMPAGNE GEORGE GOULET
TOMATO JUICE COLLEGE INN
AGENTS GENERAUX POUR LA SUISSE
RENAUD FRERES BALE

Unsere
Zweckmöbel
sind anerkannt praktisch und billig bei bester Ausführung.
THEODOR SCHLATTER & CO., A.-G., ST. GALLEN
Schreinerei Telefon 401 Wassergasse 24
VERLANGEN SIE PROSPEKTE!

Einmal
Carlton
Jetzt
Die moderne
Bodenpflege
Flüssiges oder 1/2 festes Bodenwachs la Qualität und dazu den unerreichten Luftdruck-Zerstäuber
Spart Zeit und Material!
PROCAR A G
ZÜRICH
GENÈVE
PL. CLAPARÈDE 1

Tüchtigem HOTELIER
bietet sich die Möglichkeit, sich an sehr günstigen Hotel-Unternehmen in Gross-Stadt der Westschweiz zu beteiligen. Voraussetzung: Verfügbares Kapital nicht unter Fr. 50000.—, charakterlich angenehmer Partner. Näheres durch Chiffre OF 1615 Lz. an Orell Füssli-Annoncen, Luzern.

Ich komme
überall hin, um Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen
Emma Eberhard
Bahnhofstrasse 100, Zürich
Telephon Kloten 937.207
Revisionen - Expertisen
BLEICHERWEG
37
ZÜRICH
TEPPICHE
Für das Hotel spezialisiert

National-Kassen
Occas., beste amerik. Fabrikate, liefert überrassch. Billig
G. Brenner, Zürich
Seefeldstrasse 89, Tel. 24.751
Zu verkaufen
Hoch-Savoyen, schönes
HOTEL
von 38 Zimmern, das ganze Jahr geöffnet. Schnell zu ergreifende Gelegenheit, anreicht des gegenwärtigen Kurortes. G. Dunand, rue du Rhône 39, Genf.
Junger
Skilehrer
französisch u. englisch sprech., mit 4jähr. Stützpraxis, sucht Engagement f. kommenden Winter. — Albert Bolliger, Wallenflistenstrasse 3, Zürich.

RADIO
mit Grammo kombiniert, sowie Verstärker-Anlagen neuester Konstruktion. Günstige Bedingungen b. Tausch und Miete. Jeder Apparat fünf Tage zur Probe.
Albatros A.-G., Zürich,
Tel. 33.265, Stauffacherstrasse 27.

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre pour le 10 décembre au plus tard les commandes dont ils désirent l'exécution pour Noël ou la fin de l'année.

Bureau central de la S. S. H.

Constructions hôtelières

Va-t-on abroger la loi qui les concerne?

M. le conseiller national Duttweiler et un certain nombre de co-signataires ont déposé au Conseil national la motion suivante:

Le Conseil fédéral est invité à présenter un rapport et des propositions au sujet de l'abrogation de la loi restreignant la construction de nouveaux hôtels et l'agrandissement des anciens. L'interdiction des constructions hôtelières existe, à part quelques brèves interruptions, depuis une vingtaine d'années. Malgré les modernisations partielles des intérieurs, notre hôtellerie est devenue certainement trop ancienne. La nécessité d'élever la qualité du tourisme, l'une des branches les plus importantes de notre économie nationale, demande impérieusement le retour au libre développement de l'hôtellerie.

Il ne manquait plus que cela! A peine le mouvement touristique de l'étranger en Suisse s'est-il un peu ranimé et a-t-il ouvert des perspectives un peu plus favorables pour les affaires hôtelières qu'il se trouve des gens pour saper par la base les espoirs fondés sur ce commencement d'amélioration.

Comme nous avons pu le constater, la motion Duttweiler est repoussée avec indignation dans les milieux de l'hôtellerie. La modernisation préconisée par les motionnaires conduirait à une augmentation du nombre des lits d'hôtes, respectivement à la construction de nombreux hôtels neufs, et partant à la fermeture ou à la démolition des maisons anciennes. La réalisation de ce plan exigerait des sommes énormes et rendrait nécessaire une forte investion nouvelle de capital. Mais la situation financière de l'hôtellerie demeurant précaire, le service des intérêts de ces capitaux nouveaux serait impossible. Tous les milieux vraiment professionnels sont d'accord pour déclarer qu'une amélioration de la qualité de l'hôtellerie peut être obtenue seulement par une réduction du nombre des lits d'hôtes.

Pour juger équitablement cette affaire, il ne faut pas perdre de vue que la motion touche en première ligne les entreprises petites et moyennes, dont les propriétaires, en sacrifiant les derniers restes de leur fortune personnelle, ont réussi au prix de luttes inoubliables à traverser les rudes années de la crise. Serait-il juste de condamner à la ruine totale ces courageux chefs d'entreprises pour faire place à la spéculation d'une concurrence nouvelle, armée de capitaux nouveaux, qui cherche déjà à s'immiscer dans l'hôtellerie?

Nous demandons à ces milieux de l'hôtellerie petite et moyenne de prendre clairement position à l'égard de la motion Duttweiler. Si la motion fait son chemin et finit par aboutir, ils seront les premiers à pâtir du nouvel état de choses. Ce sont leurs intérêts qui sont menacés en toute première ligne. On peut affirmer, en effet, sans crainte de démenti, que les grands hôtels de premier ordre de la Suisse ont maintenu leur aménagement intérieur et leur confort à la hauteur des exigences des temps modernes, d'autant plus qu'ils ont retrouvé du crédit en banque pour procéder à des réparations complètes.

Les motionnaires doivent savoir du reste qu'il n'est pas exact que la loi à laquelle ils s'attaquent «interdit» totalement la construction et l'agrandissement des hôtels,

encore moins les simples modernisations. Partout où le besoin de nouveaux hôtels se fait sentir et peut être démontré, il est possible de demander et d'obtenir une autorisation de construire.

Au surplus, il est caractéristique pour les idées économiques et la mentalité du motionnaire principal que précisément du côté qui a déclenché l'énorme pression exercée par les clients sur les prix d'hôtels on réclame maintenant plus de confort dans nos établissements. Des prix plus bas, mais un confort augmenté! Quel économiste réussira à concilier ces deux exigences contraires? — Nous espérons, dans l'intérêt de l'hôtellerie et des autres milieux relevant du tourisme, que les autorités compétentes feront à la motion Duttweiler l'accueil qu'elle mérite, c'est-à-dire un refus net et catégorique.

Les prétentions des paysans

Verrons-nous de nouvelles hausses des prix de la viande et des produits laitiers?

Il y a bientôt une année que l'on a augmenté le prix du lait de deux centimes par litre. Il paraît que depuis lors le nombre des vaches laitières s'accroît dans des proportions qui commencent à devenir inquiétantes. On craint partout qu'une surproduction se manifeste de nouveau sur le marché du lait si l'on ne passe pas à temps à l'élevage aussi pour l'engraissement.

Afin de mieux adapter la production laitière aux possibilités actuelles de mise en valeur, une assemblée des délégués de la Fédération laitière de la Suisse orientale a réclamé une augmentation des prix du bétail de boucherie de 5 à 10 centimes par kilo poids vif. Les fonds de la Confédération destinés au soutien du prix du lait pendant deux années menaçant d'être épuisés déjà au printemps prochain, les paysans demandent le renouvellement anticipé de ces fonds ou une augmentation d'un centime par litre du prix du lait de consommation pour alimenter le fonds de garantie de l'Union centrale des producteurs suisses de lait. Afin d'alléger les prestations de ce fonds, on réclame d'autre part un relèvement dans le prix des produits laitiers.

Il est pour le moins singulier de devoir constater que l'on réclame une majoration des prix du fromage, du beurre et du lait de consommation au moment où l'on craint une surproduction sur le marché du lait et des produits laitiers. Il est clair qu'un renchérissement ne pourrait favoriser l'écoulement en aucune manière, ce qui serait cependant d'importance primordiale devant la menace d'une surproduction. Une pareille politique ne peut aboutir qu'à une crise d'écoulement ou à une crise de surproduction.

En ce qui concerne spécialement l'augmentation demandée des prix du bétail et de la viande de boucherie, on pouvait lire dans le «Journal suisse des bouchers»:

«Voici tout simplement où l'on veut arriver: Afin de pouvoir maintenir le prix de 20 centimes par kilo de lait payé aux producteurs, les prix du bétail de boucherie doivent être augmentés. Tout ce qui s'est produit dernièrement tend à démontrer que l'augmentation de deux centimes du prix du lait a été une faute. Evidemment les paysans ne veulent pas reconnaître cette faute et pour en corriger les effets ils réclament une hausse des prix du bétail de boucherie. L'augmentation des prix de la viande qui en résulterait nécessairement est considérée dans ces milieux comme une chose accessoire et sans importance; le consommateur n'a qu'à payer pour qu'on puisse continuer la fausse politique du prix du lait. On ne tient pas compte non plus des effets d'un renchérissement des viandes, c'est-à-dire d'une diminution de la consommation et de ses répercussions sur le marché du bétail de boucherie. Si la consommation de viande diminue, les prix du bétail de boucherie

doivent diminuer également et l'on se retrouvera dans la même situation qu'actuellement: le cercle vicieux sera complet. Mais qu'importe l'avenir pour les stratèges du prix du lait?

«Les bouchers ne peuvent pas accepter une majoration du prix des génisses à 1 fr. 50 le kilo poids vif; ils considèrent le prix actuel de 1 fr. 45 comme étant déjà trop élevé. Ils résisteront avec énergie et ténacité à toutes les tentatives de hausse des prix. S'ils sont vaincus dans cette lutte, on finira bien par se rendre compte que les paysans ne retireront aucun profit de la hausse et que tout l'édifice des prix se mettra à chanceler sur ses bases artificielles, qu'il s'agisse des prix du bétail ou des prix du lait et des produits laitiers. N'a-t-on pas encore appris dans les milieux agricoles à se garder des exagérations? Les expériences douloureuses ne font pourtant pas défaut!»

Ce langage est suffisamment clair. De nouvelles hausses de prix seraient immanquablement suivies de reculs de la consommation. Mais elles font craindre encore d'autres conséquences de large portée pour notre économie nationale. Une nouvelle augmentation des prix de matières premières importantes comme la viande et les produits laitiers aurait des effets considérables pour l'industrie hôtelière, d'un côté parce que la puissance d'achat des masses a été réduite par la diminution du revenu réel et d'autre part parce que les capacités de concurrence internationale peuvent être maintenues seulement si les avantages résultant de la dévaluation ne sont pas annihilés par des majorations de prix. Chacun devrait être persuadé maintenant que l'adaptation retrouvée de notre économie aux conditions de prix du marché international est pour nous le seul moyen de sortir peu à peu de la crise.

Que l'on se garde donc d'une politique de prix tout à fait fautive, dont il ne peut résulter aucun avantage pour ses partisans eux-mêmes, à moins que la Confédération, si la spéculation des paysans ne réussit pas, ne vienne immédiatement à leur aide pour couvrir les dommages subis par les producteurs. Mais en pareil cas les acheteurs des classes moyennes et l'artisanat et tous les consommateurs devraient encore une fois faire les frais de l'opération, car on sait que pour cette catégorie de citoyens il n'y a pas de fonds publics à disposition.

(Traduit de l'allemand)

Fédération suisse du tourisme

Assemblée générale des 23 et 24 octobre à Bâle

Les journaux romands ayant été plutôt sobres d'informations sur cette importante manifestation touristique, nous pensons intéresser nos lecteurs en leur fournissant quelques détails sur l'assemblée en question. Les thèmes traités ont gardé le reste toute leur actualité.

Le programme du samedi 23 octobre comportait une soirée de conférences qui a eu lieu dans la salle du Grand Conseil, sous la présidence de M. Leo Meisser, hôtelier à Klosters, vice-président de la Fédération.

Le premier orateur a été M. le conseiller national Dr M. Gafner, président de la Fédération suisse du tourisme et qui se trouve être aussi président de la commission du Conseil national sur l'assainissement des C.F.F. C'est précisément sur ce sujet que roula sa conférence. Malgré les améliorations du trafic et des recettes constatées depuis quelque temps, la situation des Chemins de fer fédéraux reste telle qu'une aide est de toute urgence. M. Gafner donna à ses auditeurs une idée de l'endettement des C.F.F. et de ses causes principales, puis il indiqua les lignes directrices à suivre pour l'assainissement et la réorganisation. Dans le domaine financier, il faudra procéder à un nettoyage des bilans en y supprimant les non-valeurs, augmenter les amortissements, limiter les dépenses de construction et former un capital de dotation. Dans le domaine de l'organisation, il est indispensable de simplifier l'appareil administratif et de lui donner un fonctionnement plus rapide et moins lourd, de diriger l'exploitation d'une manière plus conforme aux principes économiques, en définissant clairement les compétences respectives des organes politiques et des organes techniques, enfin de modifier le statut du personnel et d'établir une échelle de salaires et d'appointements plus élastique. L'assainissement de la caisse de pensions et de secours du personnel doit s'opérer en même temps que celui des

C.F.F. eux-mêmes. Tous ces projets imposeront une lourde tâche au Parlement et l'on verra alors si notre démocratie est encore capable, malgré les divergences d'intérêts, de trouver et d'appliquer une solution conforme à l'intérêt général du peuple.

La deuxième conférence a été faite par M. le professeur Dr Volmar, directeur de la Compagnie des chemins de fer des Alpes bernoises, qui a parlé de l'assainissement des chemins de fer privés. Lors du rachat, la Confédération s'est bornée à établir les cinq lignes principales et a laissé compléter par les cantons notre réseau de voies ferrées. La Confédération s'épargnait ainsi une charge très lourde, mais en imposant d'écrasants fardeaux financiers à divers cantons et à leurs citoyens. Il s'est ainsi produit des inégalités de traitement que l'assainissement devra corriger. Les sacrifices à consentir pour l'assainissement des chemins de fer privés constitueront un acte de bonne solidarité confédérale.

M. le Dr Zehnder, directeur du chemin de fer Montreux-Oberland bernois, a ensuite entretenu l'assemblée du projet de nouvelle loi sur les chemins de fer. La loi de 1872 est en grande partie considérée aujourd'hui encore comme classique, mais avec les années se fait sentir toujours davantage la nécessité d'une révision. Une commission d'experts a été constituée à cet effet et a déjà élaboré d'importantes parties du projet que l'orateur commenta successivement, notamment en ce qui concerne la politique des tarifs.

Enfin M. le Dr H. Seiler, président central de la Société suisse des hôteliers, a exposé la situation présente du tourisme suisse. Bien que l'on ne possède pas encore la statistique complète pour la fin de la saison d'été, on a constaté que le mouvement touristique s'est ranimé en Suisse par suite de l'amélioration survenue dans l'économie publique mondiale et de la dévaluation du franc suisse. Mais l'affluence des visiteurs est restée encore bien inférieure à ce qu'elle était avant la guerre. Pour l'hôtellerie, l'année touristique qui s'achève a été une année d'encouragement, mais pas encore une année satisfaisante. La preuve en est que les actions hôtelières dans les bourses n'ont encore bénéficié d'aucune hausse appréciable. Le désir de voyager existe dans tout le monde, mais l'entrée en Suisse est fortement gênée des côtés de l'est, du nord et malheureusement aussi du sud. L'attitude de l'Italie, en particulier, est une véritable énigme, ce pays étant visité constamment par un très grand nombre de touristes. Les obstacles qui s'opposent au trafic international des voyageurs doivent inspirer une grande prudence à ceux qui émettent des pronostics sur l'avenir du tourisme.

Passant en revue les moyens de ranimer le mouvement touristique, l'orateur a préconisé en première ligne la réorganisation et l'intensification de la propagande. Un projet de l'Office fédéral des transports est à l'étude. Sa réalisation mettrait en nos mains un instrument de grande valeur. L'hôtellerie espère d'autre part voir sa situation mieux comprise du public et des autorités. Jamais elle n'a réclamé l'isolement touristique du pays, mais elle doit constater non sans amertume que les Suisses vont passer leurs vacances dans des Etats qui empêchent leurs nationaux de venir chez nous. L'hôtellerie est consciente de ses devoirs de solidarité; elle engage du personnel suisse et consomme des produits suisses. Elle est en droit d'attendre qu'un retour des services qu'elle rend à l'économie nationale, ses propres intérêts soient mieux sauvegardés. Si une amélioration réelle se produit dans ce domaine, l'hôtellerie et les autres milieux touristiques pourront espérer revoir une situation moins précaire et jouer de nouveau le rôle important qu'ils tenaient autrefois dans la vie économique nationale.

L'assemblée des délégués proprement dite a eu lieu dans la matinée du lendemain dimanche, sous la présidence de M. le conseiller national Dr M. Gafner. Dans un remarquable discours d'ouverture, le président a rappelé l'augmentation importante du nombre des touristes étrangers constatée l'hiver et l'été derniers, mais en mettant le public en garde contre un optimisme prématuré. Les sept années maigres ont causé des pertes qui ne peuvent être compensées que par plusieurs années de bonnes recettes. Il faudra rechercher la solution de plusieurs problèmes urgents concernant le tourisme, notamment de celui de l'abaissement des tarifs des chemins de fer qui doit accompagner l'assainissement et de celui du règlement des rapports touristiques avec les Etats qui ont établi un contrôle de l'exportation des devises. Le tourisme doit être compris désormais dans tous les accords de clearing.

L'assemblée a approuvé sans opposition le rapport annuel et les comptes, qui se soldent par un excédent de 5248 fr. 51, avant 39.220 fr. 60 aux recettes et 33.978 fr. 09 aux dépenses. Le budget pour le prochain exercice a été également approuvé. M. le Dr Zimmerli, président de la ville de Lucerne, ayant démissionné comme membre du comité pour raisons d'âge et de surcroît d'occupations, a été remplacé par M. le conseiller national Dr L. F. Meyer, à Lucerne, et M. Kradolfer, directeur de l'Office fédéral des transports, a été appelé également à faire partie du comité.

L'assemblée a voté la résolution suivante, à l'intention du Conseil fédéral:

L'assemblée générale de la Fédération suisse du tourisme, réunie à Bâle, désire attirer une fois de plus l'attention du Haut Conseil fédéral sur l'état très peu satisfaisant du tourisme en provenance de certains pays qui interdisent le libre trafic des moyens de paiement, surtout en ce qui concerne l'Italie et les pays de l'est européen. Elle considère une amélioration comme urgente et nécessaire, et comme possible égale-

25 Jahre

ELEKTRISCHE GROSSKÜCHE

Von Chefingenieur F. Linke, Berlin

Ein küchentechnisches Jubiläum! — Man kann von solchen nicht häufig sprechen. Denn es gibt's in der Küche schon zu feiern? Man nennt doch alles schon solange. — Und überhaupt: Stimmt das mit den 25 Jahren? War doch schon vor 37 Jahren auf der Pariser Weltausstellung 1889 eine elektrische Grossküche in Betrieb und erreichte grosses Aufsehen in der ganzen Welt.

Wer sich jedoch des ganzen Zeitraums seitdem genauer erinnert, weiss, dass noch kurz vor dem Kriege die elektrische Küche auch im Haushalt als eine Spielerei angesehen wurde. Auch elektrisch kann man kochen! — Das war etwa der Standpunkt selbst der Elektrotechniker. Denn man war sich wohl bewusst, dass der elektrische Strom viel zu teuer war, als dass er praktisch als Heizenergie in Betracht kommen konnte.

Natürlich war der elektrische Strom zu teuer. Man nahm das beinahe als ein Fatum hin, obwohl jeder Industriebetrieb wusste, dass er bei Selbsterzeugung elektrischer Energie sehr gut fährt und dass sie keineswegs zu teuer ist. — Was heisst denn überhaupt „teuer“? Das kann doch bloss eine Relation zu andern Energiearten andeuten. — Aber auch das stimmt schon unter gewöhnlichen Verhältnissen nicht. Denn sonst würde man ja den Kraftbetrieb in Industrie und Gewerbe nicht fast überall auf Elektrizität umgestellt haben. Dass jedoch Elektrizität noch immer viel zu teuer verkauft wurde und noch jetzt wird, das erfuhrt die ganze technische und wirtschaftliche Welt mit allem Ein- und Nachdruck noch einmal im Jahre 1930 gelegentlich der Berliner Weltkraftkonferenz, auf der der amerikanische Hauptdelegierte die bemerkenswerte Botschaft des amerikanischen Präsidenten Hoover, eines ganz hervorragenden Wirtschaftsingenieurs, verlas. Würde überall energisch beheizt werden, was dort gefordert wurde, so würden wir längst viel mehr elektrisch kochen, als es bisher der Fall war.

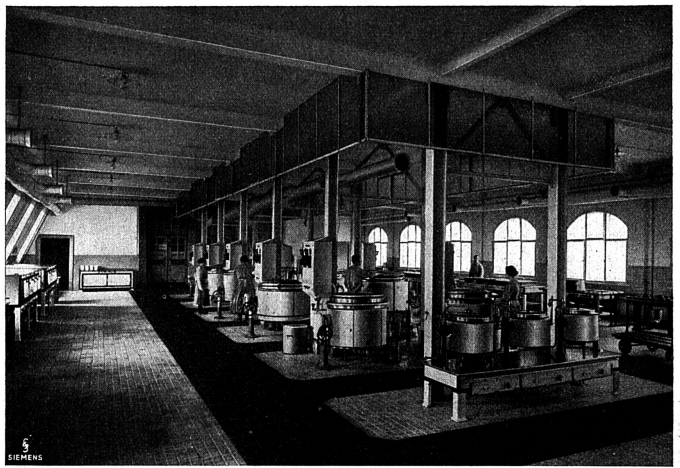
Die elektrische Grossküche der Pariser Weltausstellung war nur ein Ausstellungsobjekt; sie arbeitete dort zwar, verschwand jedoch mit der Ausstellung, und lange hörte man von elektrischer Grossküche überhaupt nichts. Erst ein Jahrzehnt später ergriff Siemens, die alte Pionierfirma der Elektrotechnik, auf diesem Gebiete die Initiative und baute 1912 die erste elektrische Grossküche in ihrem Kabelwerk in Gartenfeld bei Berlin. Es wurde eine Küche zur Beköstigung von 500 Personen, Angestellten des Werks eingerichtet, also gleich eine ansehnliche Anlage, die mit mancherlei Geräten ausgerüstet war. Eins unserer Bilder zeigt sie und lässt erkennen, dass diese Küche noch heute für manche Gaststätten eine unerfüllte Sehnsucht darstellt: Kippbare Gross-Kochkessel, Bratofengruppen und andres stellen ihre Ausrüstung dar, und zwar in Formen, von denen man sagen kann, sie muten durchaus modern an. Zwar ist der Kippessel auf der rechten Seite des Bildes erst später hinzugekommen. Aber er gehört zu den ersten Exemplaren seiner Gattung. Er hat noch einen ungeschützten Schneckenradzahntrieb, der erlaubt, den Kessel in jeder Lage zu beherrschen, wohingegen die grossen Kippessel auf der linken Seite von Hand gekippt und gehalten wurden, wie das lange üblich war. Aus den Schaltern und der ganzen Installation

kann man immerhin auf ein bereits ehrwürdiges Alter der ganzen Anlage schliessen.

War es immerhin ein Wagnis, einen täglich arbeitenden Verpflegungsbetrieb solchen Ausmasses auf einem neuen und für den Grossbetrieb doch noch immer unerprobten Heizmittel aufzubauen, so wurde man bald noch kühner. Denn man richtete im neuen Verwaltungsgebäude der Siemenswerke in Berlin-Siemensstadt im folgenden Jahre (1913) bereits eine Küche für 3500 Personen ein, die an jedem Werktag seitdem vollen Betrieb innegehalten hat, ebenso wie die erste und älteste Küche in Gartenfeld. Während diese jedoch im vergangenen Jahre einer neuen Einrichtung Platz machen musste und somit „nur“ 24 Jahre, wenn auch ununterbrochen gearbeitet hat, ist die Küche von 1913 noch heute im Betrieb, und zwar mit denselben Apparaten, die man ehemals eingebaut hat. Zwar sind manche Geräte ausser Betrieb genommen worden, aber nicht etwa, weil sie nicht mehr arbeitsfähig waren, sondern weil neuere Formen so viel leistungsfähiger waren, dass man den Weiterbetrieb der alten mit den Grundsätzen der Betriebsökonomie nicht mehr vereinbaren konnte.

Diese alten Küchen zeigten eine bemerkenswerte Sonderbarkeit, nämlich dass sie überhaupt keinen Herd besaßen. Alle Koch-, Brat- und Backarbeiten wurden auf Sondergeräten ausgeführt. Das war eigentlich ganz unerhört. Denn eine Küche konnte sich damals niemand ohne einen Herd vorstellen. Der Konstrukteur jener Küchen aber hatte für jeden Hauptvorgang in der Küche Sondergeräte aufgestellt. Er fand dafür in der bisherigen Küchentechnik eigentlich nur die Kochkessel vor, die sich schon seit langem für den Dampftrieb ausserordentlich bewährt hatten. Aber hier wurden sie nicht mehr mit Dampf, sondern völlig elektrisch beheizt. Ebenso die Bratöfen, die man als gesonderte Apparate zwar gleichfalls seit langem kannte, die aber doch nur selten angewendet wurden, weil man die Brat- und Backmuffeln unten in die Herde einzubauen gewohnt war.

In diesen Küchen gab es jedoch keinen Herd! Die Bratöfen traten deshalb als eigene Küchenapparate auf, nur zu dem Zweck, darin zu braten und zu backen. Aber damit begnügte sich der Konstrukteur nicht. Auch das Pfannenbraten wurde sozusagen selbständig gemacht, vom Herd unabhängig. Zu dem Zweck stellte man in der Küche von 1913 ganze Batterien von Bratpfannen auf. Das waren rechteckige Kästen, unten mit einer Heizung versehen, die mit Hilfe eines Steckkontakts an Steckdosen geschlossen wurden. Sie standen auf Tischen mit Metallplatten, die an den Zargen vorn die zugehörigen Schalter und Sicherungen trugen. Etwa zwei Jahrzehnte lang hat man sich dieser Bratpfannen bedient, bis sie durch wenige ganz grosse Kipppfannen ersetzt wurden. Diese arbeiten wirtschaftlich günstiger, weil sie neuerer Konstruktion sind. Sie sind leichter zu handhaben, weil sie kippbar sind, können infolgedessen sehr viel grösser sein, so dass wenige genügen, die Leistung der Dutzende alter zu ersetzen. Bratpfannen, die nicht kippbar sind, also bloss Tischbratpfannen, sind infolge der untergebauten Heizelemente zu schwer und lassen sich nicht leicht regieren. Bei der Kippfanne spielt die Schwere und daher auch die Grösse keine Rolle mehr; ein Koch könnte mehrere zugleich bedienen,



Elektrische Kasino-Küche für 3500 Personen aus dem Jahre 1913 in Berlin. Dezentralisierter Aufbau, ohne Herd.

wenn nicht jede allein schneller arbeitete, als er selber nachkommen kann. Aus diesem Grunde sind die alten Bratpfannenbatterien aus der Küche von 1913 verschwunden, während die Kessel, die grossen Bratöfen und andere noch heut ihren Dienst tun.

Das Bemerkenswerteste an diesen Küchen war also die Bauart, die man heute als dezentralisierte Küche bezeichnet, und die moderne Form der elektrischen Grossküche geworden ist. Eine solche Dezentralisierung war bei einer Kohlenküche naturgemäss nicht möglich, denn der Herd bildet bei einer solchen das Universalgerät, auf dem alles gemacht werden muss. Bei elektrischer Beheizung aber ebenso zu verfahren, dazu lag kein Grund vor.

Umso merkwürdiger scheint es, dass nach dem Kriege die Bauart der elektrischen Küchen von dem ursprünglich beschrittenen Wege abwich. Grund dafür war, dass aus wirtschaftlichen Ursachen die Schweiz sich anschickte, elektrische Küchen in grossem Umfange einzuführen, und dass nunmehr dort ganz selbständig eine Entwicklung begann, die den historischen Weg der bis dahin üblichen Küchenapparate langsam fortging. Deshalb fing man dort an, „Grossherde“ zu bauen, Herde, die statt der Kohlenheizung einfach eine elektrische bekamen. Das lag auch im Sinne der Köchenschaft. Diese kannte überall nur den alten Kohlenherd, was daran erzoget, hatte daran gelernt und glaubte nun, ihr technisches Instrument könne gar nicht anders aussehen. Noch heut treffen wir diese Anschauung sehr verbreitet. Sie wurde durch die selbständige Entwicklung in der Schweiz begünstigt, die nach dem Kriege in bezug auf elektrische Küche führend wurde. Auch die Firma Siemens, die im Rheinland seit 1926 eine neue, grössere Initiative für die elektrische Grossküche entwickelt hat, bediente sich für die dortigen ersten „Pionierküchen“ Schweizer-Herde, bis die Firma selber in grossem Umfang auch die Herstellung von Grossküchengeräten in ihr Arbeitsprogramm aufnahm. Von selbst ging die Entwicklung dahin, wo sie vor fast 20 Jahren in Siemensstadt ihren Anfang genommen hatte. Alle Firmen, die heute elektrische Grossküchen bauen, sind von dem Blockherd abgegangen, d. h. von dem Herd mit untergebauten Bratöfen, und haben für die elektrische Beheizung die Form des Tischherdes gewählt. Auch sie sind



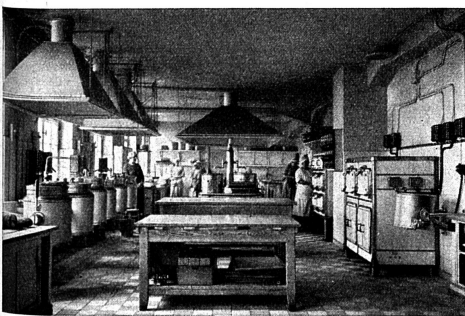
Erste elektrische Hotel-Restaurant-Küche in Deutschland in der „Ewigen Lampe“ in Köln. Einrichtung 1926. Hierzu wurden Schweizer-Herde benutzt.

dazu übergegangen, die einzelnen verschiedenen Küchen-Wärme-Operationen Spezialapparaten anzuvertrauen. So hat sich denn im Laufe des letzten Jahrzehnts für die elektrische Küche eine ganz einheitliche Entwicklungsrichtung durchgesetzt, nämlich die der dezentralisierten Form. Und wenn manche Apparate noch Rückfälle zeigen, manche noch nicht folgerichtig durchgearbeitet sind, so wird auch das bald überwunden sein.

Auch die Köchenschaft bekennt sich nach und nach zu dem Grundsatz, dass das neue Heizmittel eine Sonderform verlangt, soll man es in seiner ganzen Vorteilhaftigkeit ausnutzen können. Die Einteilung der Küche in Brigaden hat eigentlich erst in der modernen Elektrogrossküche ihren richtigen Sinn bekommen. Denn jeder Partischef hat nun seine eigenen Apparate, an denen fast nur er mit seinen Gehilfen arbeitet. Es kommt ihnen niemand in die Quere; jeder kann ungestört arbeiten. Das Drängen an einem und demselben Apparat, dem Universalherd, entfällt. Und wenn man sich die Bilder der modernen elektrischen Küchen ansieht, so bemerkt man, wieviel aufgelockerter diese Anlagen alle aussehen, wenn sie richtig angelegt sind. Denn das ist selbstverständlich: richtig geplant müssen sie sein, so wie es dem Heizmittel, den Apparaten und der Arbeit in der Küche entspricht. Daran hapert es leider noch an allzu vielen Stellen. Denn Planung ist nicht einfach, weil der Planende sowohl die Küchentechnik wie auch den Küchenbetrieb beherrschen muss, um seine Aufgabe in jedem Fall richtig durchführen zu können. Und für eine mittelgrosse Hotel- oder Restaurantküche ist das keineswegs einfach, so sehr sie andererseits wieder erleichtert wird dadurch, dass die grossen Maschinen alle kleine Geräte geworden sind, die sich selbstverständlich leichter gruppieren und in gegebenen Räumen unterbringen lassen. Denn mit gegebenen Räumen muss man ja leider zu meist rechnen, falls man nicht bei einem Neubau Gelegenheit hat, die Küchen so zu legen und so zu bemessen, wie der Kücheningenieur sie braucht. Die Tatsache, dass selbst der Herd in der Elektrogrossküche nur ein verhältnismässig kleiner Apparat ist, erleichtert die Unterbringung ganz besonders.

Schliesslich darf der weitere grosse Vorteil der Dezentralisierung nicht ausser Augen gelassen werden, nämlich, dass die Geräte alle ziemlich billig werden, trotz der Eleganz des Aussehens. Ferner, dass man auch leichter ergänzen oder ausschalten kann, was etwa bei Verkleinerung des Betriebes oder bei zeitweiligem Ausfall an Beschäftigung nicht gebraucht wird.

So ergibt sich bei einer Übersicht über die Entwicklung der Elektrogrossküche seit einem Vierteljahrhundert ein erfreuliches Bild fruchtbarer Arbeit und Verbesserung, die nicht zuletzt den Küchenergebnissen, aber auch der Wirtschaftlichkeit und der Hygiene der Küchenbetriebe zugute kommt.



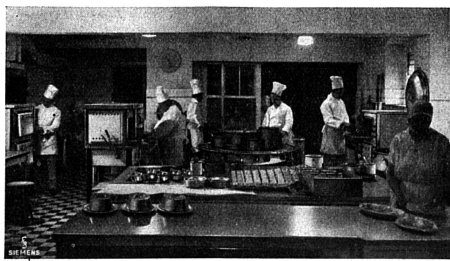
Erste ständige elektrische Grossküche, 1912 erbaut als Kasino-Küche in Berlin-Gartenfeld. Schon damals dezentralisierte Form.



Die Erneuerung der Küche im Jahre 1937 in neuer dezentralisierter Form.



Moderne elektrische Küche für „Hotel am Zoo“ und Restaurant Kurfürstenteller in Berlin, 1937. Vom Büro des Küchenchefs aus gesehen; im Hintergrund die Restaurant-Ausgabe. Anschlusswert 134 kW.



Dieselbe Küche von der Restaurantausgabe zum Küchenchefsbüro hin gesehen.

Redaktion — Rédaction:

A. Matti Dr. Max Riesen Ch. Magne

Asti-Dettling

Nach der „méthode champenoise“ sorgfältig auf dem Rüttelpult behandelt.
Die bevorzugte Marke.

ARNOLD DETTLING, BRUNNEN

Zugluft

bei Fenstern und Türen

verhindert DITUSTRA

DITUSTRA schützt gegen Zugluft, Kälte, Lärm!
DITUSTRA erspart Heizmaterial!

Wanner & Co. A.-G. Horgen Korkstein- und Isoliermittel-Fabrik

Für die feine Küche

STÜSSY'S Kraft

DELIKATESSE-KOCHFETT
mit Naturbutter

STÜSSY & CO. A.-G. ZÜRICH, KOCHFETT-FABRIK

Negerschweiss ?
Von uns bezogen und gut gebraut ist Ihr Kaffee ein Göttertrank. Kaffee-Großröster: Lauber & Co. Luzern.

ZAHN-
stocher

liefert gelähmte Frau

zu billigsten Preisen

in Tannen- u. Eibenholz. Offert. sind erb. unt. Chiffre M. F. 2469 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Steppdecken

Satinette
Seiden-Satin
Popeline
Shantung
Damaste
Reps flammé etc. etc.

Umarbeiten alter Duvets und Steppdecken

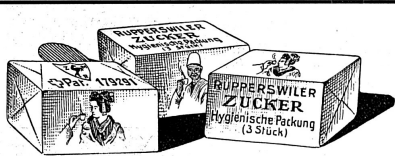
Neue Steppdecken.

Vorteilhafte Preise!

TEPPICHHAUS

w. Geelhaar
Bern A. G.
EGR 1869
Thunstrasse 7 · Helvetiaplatz · Thunstrasse 7

Telephon 21.058



Saubere Gläser

sind eine Selbstverständlichkeit — Hygienischer verpackter Zucker sollte es auch sein, denn Fliegen lieben den Zucker, lassen gerne eine Visitenkarte zurück. Darum, Ihren Gästen zu Liebe verlangen Sie unsern Mokkawürfel in hygienischer Packung mit dem roten Lappen.

ZUCKERMÜHLE RUPPERSWIL A.-G. Fabriken in Ruppertswil bei Aarau und Egnach bei Romanshorn

A. Rutishauser & Co. A.G.

Weinbau — Weinkellereien

Scherzingen

Thurgau — Tel. 2106

empfehlen ihre selbstgekelterten, vorzüglichen

Ostschweizerweine

Grosse Auswahl in erstklassigen

Tiroler-Spezialweinen, sowie feinen Burgunder-, Bordeaux-, Rhein- und Moselweinen. Offen und in Flaschen.

Bemusterte Offerte und Vertreterbesuch zu Diensten.

Unsere Dépôtscheinbücher

Talon- und Durchschreib-System

Gebundene Bücher mit Register

und Dépôts-Couverts

ermöglichen eine genaue Kontrolle von Geld- u. Wertsachen-Hinterlagen

KOCH & UTINGER, CHUR

ESKIMO

Grossküchen - Apparate

Kochkessel
Kartoffeldämpfer
Back- und Bratöfen
Kaffeemaschinen
Kochherde
Anrichten

in jeder Grösse, für Dampf, Heisswasser, Gas und Holzgas, fabrizieren in bewährter und erstklassiger Ausführung

Affolter, Christen & Co. A.G.

Basel

Herdfabrik und Apparatebau

Vorteilhaft für jeden Betrieb sind unsere

PRIMA SEIFEN

Spezialseifen, Wasch-, Flecken-, Desinfektions- und Putzmittel, in garantiert prima Qualität. Man verlange Offerten

Keller & Cie., Chem. Seifenfabrik
Stalden, Konolfingen

Erste Auszeichnungen und Referenzen

Attraktion für Winterkurort

Romantische

Piratenschenke

nebst kleiner Bar und Wirtschaftsinventar günstig zu verkaufen.
Rest. Stadthof, Luzern.

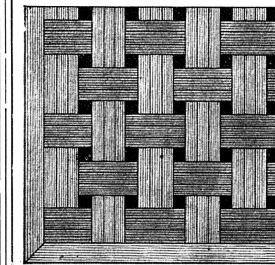
GELEGENHEITSKAUF.

1 Waschmaschine für Kohlenfeuerung mit einer Messingtrommel 650 800 mm.

1 Auswindmaschine m. einem Kupferkorb von 500 mm Durchmesser.

1 Mange elektrisch heizbar, mit Absaugvorrichtung und 2 Meter Walzenlänge.

Sämtliche Maschinen sind neuesten Systems für direkten elektr. Antrieb ohne Riemen und werden mit den dazu gehörigen Motoren unter Garantie sehr preiswert abgegeben. — Offerten unter Chiffre W. K. 2459 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

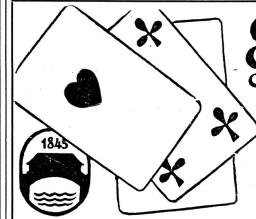


Für Ihren neuen

Konzertsaal

ein moderner Parkett

Jac. Lenzlinger Söhne
Uster



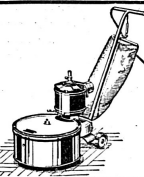
Jass-Karten

Wirte Spezialrabatt

1 Spiel **25 cts.**

J. M. Waser
Limmattal 12.
Zürich

Postversand! Tel. 44.603



Auf keine andere Art

werden die Böden und Kegelbahnen so sorgfältig und gleichmässig gereinigt wie mit der Bodenputzmaschine Universal.

Vorführung unverbindlich.

Suter-Strickler Söhne, Maschinenfabrik, Horgen

Auf die kommende Wintersaison empfehlen wir Ihnen unsern erstklassigen

Dosenschinken

zu Fr. 3.80—4.20 per kg b.f.n., wie auch unsere beliebten

Wurstkonserven

(Wienerli und Schübligje)

Unsere Qualität ist unsere Empfehlung!

W FLEISCHWAREN A.G.
Wallisellen

Tel. 932.301

Prospekte

sind unentbehrlich! Schöne Muster gratis samt billiger Offerte durch P. Jost, poste restante Luzern-Bahnhof.



DIREKTER IMPORT AUS AMERIKA
Jean Hofer & Co., Basel
Gartenstr. 62, Telephon 48.555
Zutaten, Kassa-Rollen billigst

Sehr günstiger Kauf für Hotel

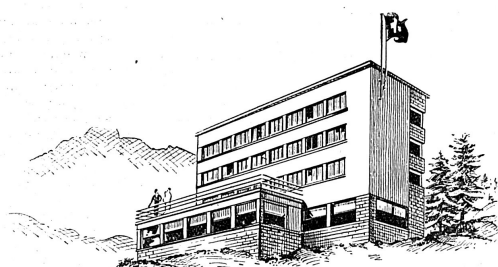
Eine sehr schöne, leistungsfähige, elektrisch heizbare

Mange

mit 1800 mm Walzenbreite und 250 mm Durchmesser, inklusive Motor, sehr günstig abzugeben mit Garantie. Offert. unt. Chiffre M. E. 2468 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PI - KA - VA

PURE INDIA. CHINA AND CEYLON
TEA IMPORTATION - GENÈVE, rue Aubépin 23
ÉPICES ET INFUSIONS Échantillons gratuits sur demande



IM GUTEN HOTEL

Überall auf der Welt, wo die Schweizerfahne erscheint, verbindet sich mit ihr die Vorstellung von Wohlstand und Glück. Gleichzeitig entsteht der Wunsch, dieses Land kennenzulernen.

Jetzt, da eine neue Ära der Fremdenindustrie im Aufstieg ist, halten wir den Zeitpunkt für gekommen, nach allen Kräften die im Laufe der Jahre veraltete Möblierung der Gästezimmer zu erneuern.

Der guten Verpflegung unserer Hotels muss eine erstklassige Unterkunft in Form zeitgemässer und praktischer Zimmer zur Seite gestellt werden. Denn nur dann wird der Gast für unser Land werben und mit Familie und Freunden wiederkommen.

Die Möbel-Pfister A.G. hat eine Reihe vorbildlicher Hotelzimmer zusammengestellt, die qualitativ und handwerklich allen Anforderungen gerecht werden, gleichzeitig aber mit sparsamen Mitteln die Neumöblierung ermöglichen.

Unsere Modelle sind von unseren erfahrenen Innenarchitekten mit aller Sorgfalt praktisch durchdacht, sie sind formschön, gediegen und keiner Mode unterworfen. Vor allem aber sind sie von ausserordentlicher Haltbarkeit und unter spezieller Berücksichtigung der trockenen Höhenluft und der mit Recht so gefürchteten Zentralheizung sorgfältig konstruiert. Wir garantieren diesbezüglich mit bindendem Vertrag.

Auf Wunsch steht Ihnen unser Spezialarchitekt für zeitgemässe Hotelausstattung beratend und kostenlos zur Verfügung.

Verlangen Sie heute noch auf diesem Coupon unverbindlich unsere kostenlose Spezial-Offerte über neuzeitliche, qualitativ hochwertige Hotelzimmer-Möblierung zu erstaunlich niedrigen Preisen.

Einige Beispiele:

Komplettes Einzel-Schlafzimmer, bestehend aus: Schrank, Bett, Nachttisch, Schreibstühlchen, Kofferbock, Stuhl, sowie garantiert reinem Haar-Bettinhalte:
A) uni Mattlack Fr. 500.—, B) Hartholz Fr. 615.—,
C) echt Nussbaum Fr. 685.—.

Name:

Adresse:

Möbel-Pfister
A.G.

ZÜRICH

Abteilung
Hotelleinrichtungen