

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 4

Rubrik: Feuilleton

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 09.01.2026

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 4

BASEL, 23. Januar 1930

INSERATE: 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.—, vierteljährl. Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbj. Fr. 8.50, viertelj. Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preis je bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Aeschengraben No. 35, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen



Organ und Eigentum
des Schweizer
Hotel-Vereins

Erscheint jeden Donnerstag
mit illustriertem Monatsbeilage:
„Hotel-Technik“

Neununddreißigster Jahrgang
Trente-neuvième année

Organe et propriété
de la Société Suisse
des Hôteliers

Parait tous les jeudis
avec Supplément illustré mensuel:
«La Technique Hôtelière»

Nº 4

BALE, 23 janvier 1930

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. Abonnements par la poste en Suisse 30 cts. en plus. 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 postes étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Compte de chèques
postaux No V 85

Vereinsnachrichten

Ablösung der Neujahrsgratulationen Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Nachtrag
Hr. S. Perrollaz, Park-Hotel Bellevue,
Lenk i. S. Fr. 15.—
Tit. Hotel Rigi-First, Rigi-First Fr. 25.—

Stellenvermittlung

In Anbetracht der schon ziemlich starken Nachfrage für Personal aller Kategorien pro Sommersaison 1930 empfehlen wir den Interessenten für Sommersaison-Stellen, baldigst ihre Anmeldungen beim „Hotel-Bureau“, Aeschengraben 35 in Basel (Offizielles Plazierungsamt des Schweizer Hotelier-Verein) einzureichen. Alle diejenigen, welche bereits eingeschrieben sind und ihre Dienstoffertern beim „Hotel-Bureau“ deponiert haben, sollten nicht unterlassen, uns zu benachrichtigen, ob auch für sie eine Sommersaisonstelle in Betracht kommt. Die fixbesoldeten Angestellten wollen uns bei der Anmeldung ihre Gehaltsansprüche für Saison- und Jahresstellen getrennt angeben. Man achtet stets darauf, dass die Zeugniskopien komplett und sauber sind und jede Offerte von Bewerbern oder Bewerberinnen mit einer zweckdienlichen Photographie versehen ist. Im Interesse einer geordneten und reibungslosen Abwicklung unseres Stellenvermittlungsdienstes sind Arbeitgeber und Arbeitnehmer dringend gebeten, Stellengesuche und Stellenofferten raschestens zu beantworten.

Hotel-Bureau
Aeschengraben 35, Basel.

Fachschule Cour-Lausanne

In der Zeit vom 3. März bis 12. April 1930 gelangt an der Fachschule S.H.V. ein

Höherer Fachkurs

mit Dauer von 6 Wochen zur Durchführung, der speziell zur beruflichen Weiterbildung jüngerer Hoteliers und höherer Angestellten bestimmt ist.

Die Aufnahmedingungen fixieren das Eintrittsalter auf minimal 22 Jahre und fordern gute Ausweise über bisherige Beschäftigung an einem höhern Hotelposten.

Der Kurs ist extern. Das Kursgeld wird nach folgenden Ansätzen berechnet:

- Für Mitglieder S. H. V. oder deren Kinder Fr. 100.—.
- Für andere Teilnehmer schweizer. Nationalität Fr. 175.—.
- Für Ausländer Fr. 325.—.

Das Kursprogramm sieht pro Woche 32 Unterrichtsstunden vor, darunter je 4 Stunden für die Lehrfächer: Baukonstruktion und Inneneinrichtung der Hotels, technische Installationen, Hotelbetriebslehre, Hotelrecht, Buchhaltung und Handelslehre, sowie je 2 Stunden für Versicherungswesen und Haftpflicht des Hoteliers, Warenkunde, Berechnung der Küchen-Gestehungskosten, Weinkunde, Reiseverkehr, Hotel-Hygiene.

Abänderungen des Studienprogramms bleiben vorbehalten; desgleichen gelangt der Kurs nur bei genügender Beteiligung zur Durchführung. — Anmeldungen sind an die Direktion der Hotel-Fachschule in Cour-Lausanne zu richten.

Bundesgesetz über die Spielbanken

Nachdem am 7. Januar die Referendumsfrist unbenutzt abfiel, hat der Bundesrat beschlossen, das Gesetz über die Spielbanken auf 1. Februar 1930 in Kraft zu setzen.

Gegenüber dem Entwurf des Gesetzes, der in Nr. 13/1929 in diesem Blatte in seinem Wortlaut wiedergegeben wurde, hat die parlamentarische Beratung in der Herbstsession der eidgen. Kammern nur einige wenige Änderungen, hauptsächlich redaktioneller Natur, gebracht, während die grossen Richtlinien sich gleich blieben. Danach sind die Errichtung und der Betrieb von Spielbanken verboten. Als Spielbank gilt jede Unternehmung, die Glücksspiele betreibt. Als Glücksspiele gelten diejenigen Spiele, bei welchen gegen Leistung eines Einsatzes ein Geldgewinn in Aussicht steht, der ganz oder vorwiegend vom Zufall abhängt. Gemeint sind damit Spiele mit Automaten und ähnlichen Apparaten, deren Aufstellen vom Gesetz als Glücksspielunternehmung bezeichnet wird, sofern nicht der Spielaustrag in unverkennbarer Weise ganz oder vorwiegend auf Geschicklichkeit beruht. Der Entscheid darüber, welche Apparate unter diese Bestimmungen fallen, steht

dem eidgen. Justiz- und Polizeidepartement zu.

Nicht dem Spielbankgesetz untersteht ist der Spielbetrieb in den Kursälen, der durch eine bündesrätliche Verordnung (d. d. 1. März 1929) besonders geregelt wird.

In den Strafbestimmungen ist die Busse von 300 bis 10,000 Franken für denjenigen, der „eine Spielbank errichtet, betreibt, hiezu Platz gibt oder Spielgeräte beschafft“, beibehalten worden, während für Übertretungen der Vorschriften über den Spielbetrieb in den Kursälen das Bussen-Minimum von 500 auf 300 Franken herabgesetzt wurde. Wichtig ist sodann die weitere Abänderung des Entwurfs, dass gegen Inhaber von Kursaalbetrieben, welche die Vorschriften der bündesrätlichen Verordnung verletzen und dafür verurteilt werden, nur Schliessung des Spielbetriebes — nicht aber Schliessung des Kursaales, wie im Entwurf vorgesehen — angedroht oder im Wiederholungsfalle ausgesprochen werden kann.

Sofern die laut Gesetz unter Strafe gestellten Handlungen im Geschäftsbetrieb einer juristischen Person, einer Kollektiv- oder Kommanditgesellschaft begangen werden, so finden die Strafbestimmungen auch auf die für die Begehung verantwortlichen Gesellschafter, Direktoren, Bevollmächtigten, Liquidatoren oder Mitglieder der Verwaltungs- oder Aufsichtsorgane Anwendung. Weiter werden Widerhandlungen gegen das Gesetz, die innerhalb 5 Jahren seit einer ersten Verurteilung eintreten, mit einer Busse von 600 bis 20,000 Fr. bestraft; in diesem Falle kann vom Richter event. auch Gefängnis bis zu 6 Monaten ausgesprochen werden.

Die Strafbestimmungen des Gesetzes sind demnach außerordentlich streng und es kann den Interessenten nur dringend nahegelegt werden, den Gesetzestext genau zu studieren, ehe sie sich durch unüberlegte Handlungen solchen Bussen aussetzen. — Das Gesetz stellt alle Spiele unter Strafe, bei denen der Spielerfolg ganz oder vorwiegend vom Zufall abhängt. Sein Zweck ist in erster Linie die Abgrenzung der verbotenen Spiele gegenüber dem allein noch in beschränktem Umfang zulässigen Kursaalspiel; es fasst demnach in der Hauptsache den Betrieb von Spielautomaten und andern Geldspielen ins Auge, die nur dann noch geduldet werden, wenn der Spielaustrag vorwiegend von der Geschicklichkeit der Teilnehmer beeinflusst wird. Eine Reihe von Kantonen hat denn auch bereits das Aufstellen von Geldspielautomaten überhaupt verboten.

an den Mittags- oder Abendtisch in einem modernen Hotel oder auch nur in einem einfachen Haushalt sitzen müssten. Es erginge ihnen wie wohl den meisten Europäern, wenn sie zum erstenmal in China auf uralt chinesische Art mit zwei Stäbchen essen sollen.

In der „guten alten Zeit“ musste man neben anderen wichtigen Dingen auf Öl, Gewürze, Zucker und Kartoffeln bei der Zusammensetzung der täglichen Mahlzeiten verzichten. Schon das Salz wurde durch Steuern außerordentlich verteuert. Der Zucker war zu vielen Zeiten geradezu unerschwinglich. Im 18. Jahrhundert noch waren Zuckersachen so kostspielig, dass sie nur von den Apothekern verkauft wurden. Wer feine Gewürze zum Kochen haben wollte, musste ein sehr reicher Mann sein. Ein Kilo Safran kostete gegen 250. Fr. Nicht viel besser stand es mit Pfeffer, Zimt, Muskatnuss, Ingwer, Gewürznelken usw.

Was die Gemüse betrifft, so war man noch nicht allzuweit über die alten Ägypter hinaus, die sich von Lupinen ernährten. Das Hauptessen unserer Vorfahren war die Saubohne, die erst von der Kartoffel entthront wurde und dann der Verachtung anheimfiel. Was wären auch die feinsten Menüs unserer Tage ohne diese Frucht, die in ihrer verschiedensten Zubereitung

ein Leckerbissen für die Reichen und das Glück für die Armen geworden ist. Weissbrot hatten die Vorfahren nicht. Das Brot, das sie aßen, war grob und unrein, voll von Hafer und Gerste, häufig viele Tage und sogar Wochen alt. Das feine saubere Mehl, aus dem heute Brot gebacken wird, ist eine Errungenschaft der technischen Industrie; in alter Zeit begnügte man sich, wenn man Mehl in anderem Zustand essen wollte, als im gebackenen Brot, mit der Mehlsuppe, die ja heute noch nicht verachtet wird.

Gute Butter hat uns auch erst die neuere Zeit gebracht. Früher kannte man nur ranzige und gesalzene Butter, sodass viele Gegenden auf dieses Genussmittel sogar verzichteten. Auch die Milch spielte in den Städten noch nicht die Rolle wie heute, schon gar nicht wie in den eigentlichen Milchländern wie die Schweiz. Die Milch war damals teuer und für ihr Güte gab es keine Garantie. Von Milchuntersuchungen wusste man so gut wie nichts.

Und die Qualität des Fleisches? Von den Grundsätzen moderner Viehzucht wusste man bis zum Ende des 18. Jahrhunderts in der Landwirtschaft noch nichts. Erst Männer wie der Zürcher Bauer Jakob Guyer, Kleinjogg genannt, dessen Wirtschaftsmethode Johann Kaspar Hirzel beschrieb, Landvogt Landolt, der Lausanner

Professor Durand, der Glarner Pfarrer Steinmüller und der Disentiser Benediktiner Placidus a Spescha brachten einen neuen Zug in die Landwirtschaft. Vorher blieben die Tiere, die auf den Wiesen und in den Wäldern weideten und deren Nahrung keine Aufmerksamkeit geschenkt wurde, mager und zäh; Masttiere im heutigen Sinne gab es nicht. Einen Schweinebraten von damals würden wir heute verächtlich beiseite schieben, ebenso wenig möchten wir heute statt einer Forelle, eines Hechtes oder eines sonst leckeren Fisches Meerschweine und Walfische auf dem Tische sehen. Bis zum 18. Jahrhundert bekam man aber nicht einmal einen sauren Hering, dessen Bereitung erst die Holländer erfunden haben.

Wie selten gute Fische damals noch waren, und wie teuer sie bezahlt werden mussten, lässt sich an der Tatsache ermessen, dass der grosse französische Feldherr Prinz Condé 100.000 Livres aus seiner Fischerei im See von Enghien löste, obwohl dort nur gewöhnliche Fische wie Aale, Karpfen und Weissfische gefangen wurden. Die Seezungen, Steinbutten, Merlins, Lachse, Salm und all die feinen Delikatessen, die heute so manche Tafel zieren, waren auch für einen Grandseigneur des „grossen Jahrhunderts“ nur mit den grossen Schwierigkeiten und Opfern zu erlangen gewesen.

FEUILLETON

So essen wir nicht mehr . . .

Wie man in der „guten alten Zeit“ ass und wie wir heute nicht mehr essen.

Von Eugen Fischer

Nachdr. verboten.

Essen wir heute besser als früher? Ganz gewiss. Wenn man nicht gerade sagen will, dass die Küche ein Gradmesser der Kulturrevolution sei, so darf man doch behaupten, dass sie der Entwicklung der modernen Kultur gefolgt ist. Sie hat durch die wissenschaftlichen Entdeckungen gewonnen, sie hat von der Schnelligkeit der modernen Verkehrsbedingungen profitiert. Mit der Verfeinerung der Kultur, mit dem Bedürfnis nach Besserem, hat sie sich verfeinert. Unsere Vorfäder würden von einer Überraschung in die andere fallen, wenn sie mit uns

schweiz und Bern, sowie von Basel vermittelt; in der Gegenrichtung wird ein neuer Morgenseilzug St. Gallen (ab 9.49) -Zürich (an 11.26) gefahren, mit Schnellzugschluss nach Basel und Bern-Westschweiz.

Verlängerung der Verkehrsdauer.

Im Interesse des Fremdenverkehrs liegt auch die Erstreckung der Verkehrsdauer einzelner Saisonzüge. So wird das Saisonzugspaar Zürich-Stuttgart-Berlin und -Leipzig-Dresden, statt nur im Juli und August, bis einschliesslich 10. September gefahren, und der Nachtschnellzug Zürich-München verkehrt statt wie Ende Februar bis zum 10. März. Dasselbe gilt für den bereits erwähnten Schwarzwaldschnellzug. Erfreulicherweise folgen die ausländischen Bahnverwaltungen diesem Beispiel; so führt die Deutsche Reichsbahn den vorzüglichen Saison-Schnellzug D 180 Frankfurt (ab 8.40) -Basel (an 14.22), der bisher nur vom 1. Juli bis in den September hinein verkehrte, während der ganzen Dauer des Sommerfahrplans, d. h. vom 15. Mai bis 4. Oktober.

Auch im internen Verkehr sind Erstreckungen der Verkehrsdauer oder der Verkehrsstrecke vorgesehen. So wird der Mittagseilzug 42 Lausanne (ab 11.57) -Sitten (an 13.34) während der ganzen Dauer des Sommerfahrplanes als solcher nach Brig (an 14.30) fortgesetzt, mit sehr gutem Schnellzugschluss (14.38) nach dem Lötzschberg.

Aber nicht nur die Bundesbahnen haben das ihrige getan, sondern auch die

Privatbahnen

sind nicht müssig geblieben. So wird vom 1. Juli bis zum 10. September eine neue nachmittägliche Schnellzugsverbindung Montreux (ab 14.00) -Bern (an 18.40) geschaffen, an welcher fünf Verwaltungen beteiligt sind, und die Visp-Zermatt-Bahn benutzt die Fahrzeitverkürzung des elektrischen Betriebes und die Inbetriebnahme der Verbindungsstrecke Visp-Brig, die auf den 15. Mai vorgesehen ist, zu wesentlichen Fahrplanerweiterungen. Unter andern wird vom 1. Juli bis zum 10. September ein dreiklassiger „Glacier-Express“ geführt, der zwischen Visp und Zermatt keinen Zwischenhalt aufweist und die Strecke in anderthalb Stunden zurücklegt. Er bildet einen Bestandteil einer durchgehenden Verbindung Zermatt-St. Moritz mit durchlaufenden Wagen und in voraussichtlich folgender Fahrordnung: Zermatt ab 7.35, St. Moritz an 18.10; St. Moritz ab 8.15, Zermatt an 18.55. Der bisherige reichhaltige Saison-Schnellzugsfahrplan der dem Fremden- und Touristenverkehr dienenden Privatbahnen bleibt unverkürzt aufrechterhalten. Die Gornergratbahn führt Züge ein, die von Zermatt bis zum Kulm nicht anhalten.

Eine ganze Anzahl der vorgesehenen Neuerungen, welche bei den Bundesbahnen allein ungefähr 730,000 Zugskilometer ausmachen, dient dem Geschäfts- oder anderem Verkehr; es ist aber anzuerkennen, dass auch der Fremden- und der Touristenverkehr durchaus angemessen berücksichtigt sind. Voraussichtlich wird die Interkantonele Fahrplankonferenz in Bern, welche sich mit den Abänderungsbegehren zu befassen hat, weitere Verbesserungen bringen,

und dasselbe steht von den anschliessenden Departementsentscheiden zu erwarten. Alles in allem wird auch der neue Fahrplan wieder recht erhebliche Verbesserungen bringen — zu Nutz und Frommen unserer gesamten Volkswirtschaft!

Kontraktbrüche

Wegen Verletzung der Engagementsverpflichtungen (grundloser Nichtantritt von Stellen etc.) sind nachstehend genannte Angestellte von der weiteren Benützung unseres Plazierungsdienstes ausgeschlossen worden:

Leo Kuhn, Patissier;
Berthe Germanier, Lingeriemädchen;
Clotilde Vocat, Lingeriemädchen.

Ein Denkzettel

(Korr.)

Nach Meldungen von Wiener Blättern zu schliessen, hat die Gewerkschaftsbewegung Österreichs zum ersten Mal seit dem Umsturz eine eklatante Niederlage erlitten. Nach einer Reihe vorausgegangener Terrorakte und im Zusammenhang mit einem Konflikt im Hotel Continental sollte am ersten Samstag des neuen Jahres, am 5. Januar abends, im Hotel Bristol in Wien ein Streik der Angestellten ausgelöst werden. Zu der Versammlung des Hotelpersonals, die den Streikbeschluss bringen sollte, fanden sich neben den Betriebsräten des Hotels auch die Führer und andere Drahtzieher der Gewerkschaft ein, um die Angestellten des Hotels zu dem unüberlegten Streich zu überreden. Die Herren hatten aber diesmal die Rechnung ohne den Wirt, resp. ohne das betroffene Personal gemacht, das die Streikprediger und Leiter der Gewerkschaft (Obmann und Sekretär) nicht zu Worte kommen liess und in voller Einmütigkeit die Weigerung aussprach, sich zu Meutereien gegen den Betrieb, von dem auch sie den Lebensunterhalt ziehen, missbrauchen zu lassen. Die Herren der Gewerkschaft und Streikhetzer wurden aus dem Versammlungslokal hinauskomplimentiert, worauf der Betriebsrat des Hotels seine Demission gab, nachdem ihm bedeutet worden war, dass die Angestellten sich nicht länger mehr gefallen lassen, als willlose „Figuren auf dem Schachbrett marxistischer Politik“ missbraucht zu werden.

Die Weigerung des Personals des Hotel Bristol wird für Wien und Österreich insofern als von grösster Bedeutung bezeichnet, als es sich um den ersten Fall handelt, dass nach vielen Terrorakten gegen das österreichische Wirtschaftsleben die Angestellten eines Betriebes ihr Schicksal selbst anhand nahmen und sich die Einmischung der Gewerkschaft in ihre Angelegenheiten verbaten. Eine kleine Schar aufrechter Männer, die sich durch Schlagworte und Drohungen nicht mehr bluffen und einschüchtern lassen, hat demnach der Gewerkschaft einen Denkzettel erteilt, den sie sich hinter die Ohren schreiben dürfte und der als Beispiel verständnisvoller Haltung auch hier registriert zu werden verdient.

Was vom Fleisch gesagt worden ist, gilt auch vom Geflügel und Wild. Das moderne, nach bewährten Methoden gemästete und ausgewählte Geflügel darf nicht im entferntesten mit dem halbwilden und mageren Geflügel von einst verglichen werden. Das berühmte Huhn im Sonntagstöpfen eines jeden Bürgers, das nach der Legende der französische König Heinrich IV. für jeden Untertan wünschte — die Legende entbehrt zwar jeder historischen Unterlage — wäre nur ein imagines Hühnchen gewesen. Das Wild aber, das damals wahlos geschossen wurde, bot nicht die geringste Gewähr für Güte und Schmackhaftigkeit des Fleisches. Man ass damals ja auch Tiere, die uns heute den Gaumen nicht im geringsten kitzeln würden, wie Schwäne, Pfauen, Störche, Raben, Falken, Kraniche.

Der Speisenzettel von damals war, wenn uns dann und wann auch von einem besonders festlichen Essen noch das Menu präsentiert wird, im allgemeinen nicht sehr reichhaltig. Er kannte z. B. keine Tomaten, keine Bananen und keine Orangen. Die grünen Bohnen, Spargeln und Melonen sind zwar bei uns schon seit 400 Jahren bekannt, aber erst in neuerer Zeit auf die Speisekarten gekommen. Blumenkohl und Zuckerrüben hat uns das 18. Jahrhundert geschenkt, ebenso die Erbsen. Die Champignonzucht bildet eine In-

dustrie, an deren Früchten sich die Feinschmecker erst seit etwas mehr als einem Jahrhundert erfreuen. Nicht älter sind die Endivinen und andere feine Salatpflanzen, noch jüngeren Datums die Edelfrüchte aller Art, die aus den fernsten Ländern auf unseren Tisch wandern.

Wenn der eine oder andere das liest, wird er sich denken: wenn sie all das auch nicht hatten, so erfreuten sich die Alten doch an einem guten Tropfen. Nicht einmal das! Die Methode, den Wein in Flaschen zu füllen und zu lagern, datiert erst vom 18. Jahrhundert; bis dahin füllte man den Wein in Tonnen und tat weiter nichts für seine Pflege, sodass er sauer und ölig wurde. Von einer außerkarischen Weinbehandlung, wie man sie heute kennt, wusste man gar nichts. Unter Ludwig XIV. waren lediglich vier unserer besten Weinsorten bekannt; durch schlechte und mangelhafte Pflege verlor das edle Gut der Trauben noch Blume und Suisse. — Und das Wasser von damals! Wehe dem, der darauf angewiesenes war. Es war vielfach schlammig und schmutzig. Es musste zudem in die Wohnungen gebracht werden und wurde dort so primitiv aufbewahrt, dass es bei längerer Aufbewahrung nicht besser und gesünder wurde. Von Mineralwässern wusste man so gut wie gar nichts, trotzdem sehr viele Mineralquellen zu Heilzwecken benützt wurden. Selbst in den

eine Streikdrohung dank der gesunden Mentalität des betroffenen Personals zu umsorgebrochen! Darf erwartet werden, die gute Einsicht, dass mit Terrorakten eine Verbesserung des Loses der Angestellten und Arbeiterschaft nicht erpresst werden kann, mache auch in andern Ländern Schule?

Etwas von der Konkurrenz

Stets bereit sein.

(K.) Die amerikanische „Hotel Review“ lobt den Vizepräsidenten der General Motors Company, Allen, weil er bei der Generalversammlung der Hoteliers des Staates Ohio das Wort ergriffen und den Hoteliers einige nützliche Dinge gesagt habe. Eines davon war die Bemerkung, dass sich kein noch so vervollkommenes System der Hotelführung erfinden lasse, das man nun blindlings in Funktion setzen könne. In der Hotelindustrie ändern sich die Geschäftsbedingungen rascher als in irgend einem anderen Wirtschaftszweige. Allen verwies auch darauf, dass der Hotelier nicht warten dürfe, bis ein Konkurrent ihn zu übertrumpfen versuche, sondern dass er immer schon so handeln müsse, als ob der Konkurrent bereits da sei. Es seien aber nicht nur die einzelnen Hoteliers Träger der Konkurrenz gegen einander — es bestehe auch eine Kollektivkonkurrenz anderer Industrien gegen die Hotelindustrie, und hier müssten alle Hoteliers wieder bestrebt sein, einen möglichst hohen Anteil an der Gesamtwirtschaft für die Hotelerie herauszuschlagen.

Photographischer Wettbewerb für die Stadt Zürich

Wie bereits bekanntgegeben wurde, veranstaltet der Verkehrsverein der Stadt Zürich unter dem Titel „Zürich im Wechsel der Jahreszeiten“ einen photographischen Wettbewerb, der sich bis zum 31. Oktober 1930 erstreckt.

An diesem Wettbewerb kann jedermann teilnehmen: Amateure und Berufsfotographen. Beide Kategorien können einer sachgemässen Beurteilung versichert sein.

Der Wettbewerb umfasst:

1. Künstlerische Aufnahmen mit bildmässiger Wirkung, die die Naturschönheiten der Stadt Zürich und ihrer Umgebung, sowie die Eigenart ihrer Bevölkerung zum Ausdruck bringen.
2. Zürchische Kunstleben und Wissenschaftsbetrieb, einschliesslich Hochschulbauten.
3. Alte und moderne Architektur im Zürcher Städtebild.
4. Verkehrsaufnahmen, welche die Bedeutung des stadtzürcherischen Verkehrs und dessen moderne Vielfältigkeit zur Darstellung bringen. — Es kommen auch Aufnahmen des Strassenverkehrs auf der Vogelschau in Frage.
5. Zürcher Industrie- und Handelsleben und zürcherische Detailgeschäfte (einschliesslich Schaufestraußen).
6. Besondere zürcherische Veranstaltungen und Vergnügungen, wie: Seeschlachten, Klausen, Seenechtfest; 1. August, Blumenfest, Ausstellungen, Festspiele etc.
7. Zürcher Sportleben und Zürcher Sportplätze; einschliesslich Flugwesen, Sportbetrieb auf dem See etc.
8. Die Mode in den Strassen Zürichs und Zürcher Gesellschaftsleben.

Der Verkehrsverein Zürich benötigt für den Ausbau seiner Propaganda für die Stadt Zürich ein umfangreiches und geeignetes Bildmaterial. Es darf erwartet werden, dass er mit dem Photowettbewerb dieses Ziel erreicht. Für die Prämierung steht eine Preissumme von Fr. 2000.— zur Verfügung. Ausserdem behält sich der Verkehrsverein vor, auch nicht prämierte Bilder gegen entsprechende Vergütung käuflich zu erwerben. Die Aufnahmen gehen mit allen Urheber- und Reproduktionsrechten in das Eigentum des Veranstalters über. Den Wettbewerbsteilnehmern steht jedoch das Recht zu, die prämierten oder angekauften Bilder nach Belieben ebenfalls zu reproduzieren und weiter zu verbreiten.

Die Wettbewerbsbedingungen können durchs Offiz. Verkehrsbüro der Stadt Zürich, Uraniastrasse 7, bezogen werden.

Klöster, die auf die Zubereitung des Essens, die Pflege des Weines, die Pflanzung von allerlei Gemüsen usw. grossen Fleiss verwendeten und darin auch den besseren Ständen voraus waren, kam im Mittelalter noch selten reines Wasser auf den Tisch.

Mit der Sauberkeit war es vielfach nicht weiter. Messer und Gabeln, die man zwar schon im frühen Mittelalter kannte, die aber selten bei Tische in heutigen Sinn in Gebrauch waren, zierten noch nicht sehr lang als unentbehrliche Hilfswerkzeuge den Tisch. Montaigne staunte über die römischen Kardinale, die am Tische einer Serviette sich bedienten und ein Salzgefäß neben sich hatten. Ludwig XIV., dem Sonnenkönig, röhmt man nach, dass er eine sonderliche Geschicklichkeit besessen habe, ein Hühnerragout „höchst sauberlich“ mit den Fingern zu essen. Als der Herzog von Montausa Messer und Gabeln am französischen Hof einführte, da betrachtete Graf Saint-Simon, der Gründer der ersten Sozialistenschule, diese Verfeinerung, die ihm weichlich und unwürdig wirkam, mit einem gewissen Ekel. Lady Fitzherbert amüsierte sich freilich schon darüber, als sie Ludwig XIV., den ersten Edelmann Frankreichs, beim Galadiner in Versailles das Geflügel mit den Händen zerstückeln sah. Im Mittelalter griffen auch

Am andern Morgen Kopfweh!

Von Praktikus

Wie oft hört man von Gästen, die am Abend anlässlich eines Gesellschaftsanlasses sich dem Genuss des Weines etwas mehr hingegeben als gewöhnlich, die Bemerkung, dass ihnen der Wein nicht wohlbekommen, indem er ihnen — Kopfweh verursacht habe. Sie bezeichnen somit rundweg die Beschaffenheit des Weines, der ihnen serviert wurde, als Ursache des Übels.

In den meisten Fällen wird dieses Unbehagen auf das Konto der schwefligen Säure gebucht, die durch Verbrennung von Schwefel entsteht und bei der Weinbereitung in Übereinstimmung mit den Verordnungen des Eidg. Lebensmittelgesetzes allgemein angewendet wird. Es mag zugegeben werden, dass eine zu grosse Menge dieser schwefligen Säure in ungebundenem Zustand das Kopfweh veranlassen kann, aber der geniesseende Trinker möge zum vorneherein bedenken, aus welchem Grunde der Wein diese Behandlung erhalten hat. Es ist jedem Praktiker bekannt, dass mancher Weinkonsum es fast nicht über das Herz bringen kann, z. B. einem goldenen Waadtänder seine Sympathien zuwenden, auch wenn derselbe noch so gut wäre. Er verlangt einen „grauen, spritzenden“, er verlangt sogar einen „Böckeler“ und bedenkt nicht, dass gerade diese seine graue Farbe und das herliche „Böckeler“ ein Resultat der Schwefelung ist, welche ihm und der — Mode zulieb angewendet wurde. Er weiss vielleicht auch nicht, dass das Gold des Weissweines eine natürliche Folge seiner Entwicklung (Oxydation) ist. Man zwingt den Praktiker etwas zu tun, was man bei oberflächlicher Beobachtung bei seinem verpönt.

Es mag ebenfalls zugegeben werden, dass die ärztliche Seite geäussernd Bedenken der Gesundheitsschädlichkeit des Schwefels nicht ganz abzuheben sind. Diese Bedenken haben aber ihre Berechtigung nur in bezug auf das übermäßig starke Schwefel. Ein starker Einbrand ist aber oft nicht zu vermeiden, besonders in Jahrgängen, wo man Mühe hat, den Naturwein möglichst rein auf den Tisch des Konsumenten zu bringen. Das sollte der Weintrinker eben auch zugute halten.

Da der Praktiker in der Kellerwirtschaft ebenso wenig ohne Schwefel auszukommen vermag, wie der Metzger ohne Salz und Rauch, so müssen wir die Anwendung der schwefligen Säure in diesem Falle als ein wertvolles, unentbehrliches Mittel bei der Weinwirtschaft betrachten. Eine grosse Anzahl hervorragender medizinischer Gelehrte hat mehrere Jahre hindurch, lediglich zur Beruhigung ängstlicher Gemüter, an eignes hiefür bestimmten Personen Versuche mit Wein gemacht, die bis zu den Höchstgraden mit schwefriger Säure behandelt waren, und nach diesen Versuchen dargetan, dass der Mensch auch bei fortgesetztem Genuss ein bestimmtes Quantum gut erträgt und sein Wohlbefinden dabei nicht gestört wird. Als auch zu diesem Thema gehörnd möchte ich noch das persönliche, mir gegenüber geäusserde Urteil eines prominenten deutschen Arztes zitieren, der behauptete, dass in seiner Praxis noch kein Fall von Lungenerkrankheit bei Kellerküfern vorgekommen sei, was er nicht zuletzt auf die steute Einwirkung der schwefligen Säure auf die Atmungsorgane zurückführt. Der Arzt wohnt in der Pfalz.

Bei der Beurteilung des Einflusses, welche der Wein überhaupt auf den menschlichen Organismus ausübt, werden gewöhnlich nur die augenfälligsten Wirkungen des Weingenusses in Betracht gezogen und dabei die eigentliche Hygiene des Weines zu sehr unterschätzt. Ebenso ist die Wirkung der einzelnen Bestandteile des Weines auf den menschlichen Organismus sehr verschieden, auch oft entgegengesetzt, je nach der Veranlagung des Konsumenten. So kann einer, der sich an seinen Wein gewöhnt hat, auch nach einem solemnen Trunke keine Spur von Kopfweh verspüren, während bei einer sensiblen Person ein einziges Glas genügt, um wirkliches oder — vermeintliches Kopfweh herbeizuführen.

Der Liebhaber eines Glases Wein sollte die Tropfen, die er zu trinken beabsichtigt, kennen wie sich selbst. Oft beschwert man sich des andern Tages über Kopfweh und fragt sich dabei nicht, ob vielleicht am Abend vorher die Dosis des Tabakquantums überschritten worden ist. Hand auf Herz! Wer sich gewohnt hat, auch nach einem solemnen Trunke keine Spur von Kopfweh verspüren, während bei einer sensiblen Person ein einziges Glas genügt, um wirkliches oder — vermeintliches Kopfweh anspannt. Das gleiche gilt auch vom Trinken in rauchgeschwängerte Luft mit ungenügender Ventilation und das Trinken, ohne auch nur etwas dazu zu knabbern.

bessere Leute mit den Händen in die Saucen und manche stopfen mit beiden Händen, dass das Fett vom Munde trockt. Erst im 13. Jahrhundert warnnten die Anstandsregeln davor, mit beiden Händen und zugleich mit andern in die Schüssel zu langen, dem Nachbar etwas zu nehmen, gierig zu trinken oder alles mit/einem zu schlürfen. Immerhin war es damals auch Übung, nach dem Essen die Hände zu waschen. Da man meist von hölzernen oder zinnernen Gefässen ass und diese nicht gründlich genug gereinigt wurden, so bildete sich nicht selten ein dicker Satz. Die Teller wurden nur höchst selten während der Mahlzeit gewechselt. Gläser und Porzellan war bis ins 18. Jahrhundert eine Seltenheit. Mit der Reinlichkeit der Tischtücher und Servietten, als diese endlich Eingang gefunden hatten, war es nicht zum besten bestellt.

Wenn wir uns all dessen erinnern, dann schätzen wir uns gewiss glücklich, wenn wir uns schliesslich auch nur mit einer guten Papier-serviette an einen guten Wirtstisch oder an den Tisch der Reichenfamilie setzen dürfen, auch wenn St. Emilion oder St. Estèphe oder eine Flasche Rüdesheimer zu den grossen Seltenheiten gehören. So wie die Vorfahren assen, so essen wir nicht mehr...

DEWAR'S "White Label" WHISKY

Agents Généraux pour la Suisse:
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A.
BALE