

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

Artikel: Am andern Morgen Kopfweh!
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-540812>

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: 18.02.2026

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

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 umgehen. 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 Montauban 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 Trunk 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 Trunk 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

Über die Folgen des Weingenusses bei Gemütsdepressionen und Magenverstimmungen kann ich mich nicht äussern, da ich selten solche habe. Lassen wir aber den Spruch gelten:

Trinke stets mit Mass und Ziel.
Und trinke mit Verstand.
Doch wenn das Gläschen wackeln will,
so tue es aus der Hand.

Küchen-Schaufenster

Aus Fachkreisen werden wir um Publikation folgender Einsendung ersucht, zu der wir uns vorerst der Stellungnahme enthalten, in der Erwartung, es werde sich eine oder andere Leser zur Sache äussern:

Reklame muss sein! Auch im Hotel- und Restaurantsbetrieb. Mehr oder minder. Mit Spott und Geringsschätzung haben Besitzer grosser Restaurants noch vor kurzem auf ihre Konkurrenten herabgesehen, die durch neutrale Reklame Gäste heranzuziehen suchten. Inzwischen haben aber auch die rückständigsten Geschäftsleute einsesehen müssen, dass sie ins Hintertreffen geraten, wenn sie die Dinge einfach laufen lassen.

Es wird den Gästen heute viel geboten. Der eine Gastwirt sucht den andern zu überreden an guter Bewirtung, Komfort und Bequemlichkeit. Und immer noch wird Ordnung und reelle Geschäftsführung als beste Empfehlung hochgehalten und geschätzt.

Dass der „guten Küche“ Wohlgerüche den Appetit anreizen, ist altbekannt. Dass die Küchen türen den Gästen meist unzugänglich und verschlossen sind, hat seine guten Gründe. Doch wird der freundliche Wirt nicht daran Anstoß nehmen, seine Gäste dann hinzuführen, wenn es dem Betrieb nicht stört.

Zur Belohnung und des Wissens, und all denen, die gern Kochen und Küchen sehen, die Freude haben an allerhand „Betrieb“, und die nur glauben, was sie sehen können, sollten die Herren Hoteliers und Wirts freundliches Entgegenkommen zeigen, mit der Anlage neuzeitlicher

Küchen-Schaufenster

da wo deren Einrichtung praktisch möglich und tunlich ist. Eine zügige, dauerhafte und billige Reklame, die dem Gastwirtsgewerbe nur Nutzen bringt kann.

Der Koch wird gleich einzuwenden haben: die Sache störe den Betrieb und sei ihm lästig. Die Küchenmannschaft dagegen wird sich an der transparent-schalldichten Küchenwand eher amüsieren. Bald wird man sich damit abfinden haben und sich auch dieser Neuerung anpassen und angehähnen können. Vielleicht findet auch der Chef noch Gefallen daran. Mit dem Probieren werden die Gegenargumente widerlegt. Und besser ist es doch, das verständige Publikum bekomme die Sache in der Praxis selbst zu sehen, als dass es an der Säuberlichkeit des Grossküchenbetriebs Zweifel hegt. Man wird gerechterweise auch darin nicht mehr er-

warten und verlangen dürfen, als man es von zuhause aus gewöhnt ist. Übrigens brauchen ja die „Vorstellungen“ nicht permanent zu dauern und können ganz nach Belieben und Bedarf beiderseits mit Vorhängen unterbrochen werden, z. B. während des Hochbetriebes und der Reinigungsarbeiten. Jedenfalls wäre eine solche Küchekulisse unterhaltsam für die Gäste, besonders dann, wenn der „Küchenzauber“ von den Restaurationsmeistern aus bequem „genossen“ werden könnte. Auch für die Stimmungsmache möchte das ein gutes Mittel sein. Ganz besonders aber für die Frauen ist dies eine Attraktion und dazu angetan, in den ruhigen Zwischenzeiten, übertags, die Sache von ganz nah zu sehen und wieder anzusehen. Auch die Frequenz wird sich in den stillen Tageszeiten mit schaulustigen Gästen willkommen haben.

Nur wenige der heutigen Grossbetriebe werden solche Küchen-Schaufenster einrichten lassen können, der meiste ungünstig baulichen Verhältnisse wegen. Es bleibt also nur Einzelnen vorbehalten, ihre Betriebe auf die angegebene Weise modern und einzigartig einzurichten und so das Renomme einer guten und sauberen Küche zu erlangen. F. M.

Hotels und Restaurants ohne Elektrizität

Von W. H. Drukker, Amsterdam,
Mitleiter der städtischen Elektrizitätswerke.

„Krasnapolsky“! Dieser berühmte Name bedeutete lange ein Programm. Dieser Mann, der im Amsterdamer Gastgewerbe eine so grosse Rolle gespielt hat, war ein tatkräftiger Pionier in diesem Gebiete, denn schon vor fünfzig Jahren hatte er den Mut, ein durch und durch modernes Haus zu schaffen, das im In- und Ausland grosses Aufsehen erregte — sowohl durch seine Einrichtung als durch seine mustergültige Führung. Seit Jahrzehnten gilt das, was von Rombeschus ohne Papstwahl gilt, auch von „Kras“: in der Hauptstadt der Niederlande gewesen zu sein, ohne „Kras“ besucht zu haben, ist etwas kaum Denkbare.

Und welchen Umstand ist der rasche und grosse Erfolg dieses Hauses in allerster Linie zuzuschreiben? Der Tatsache, dass es das erste holländische Hotel und Restaurant war, das die Elektrizität in weit ausgedehnterer Weise verwendete als bisher gewagt worden war, und damals kostete das unvergleichlich mehr Geld und Mühe als heute, wo die vielseitige Anwendung dieser Naturkraft täglich durch neue Erfindungen so gewaltig erleichtert wird. Während gegenwärtig der Hotelier unter einer reinen Fülle von Apparaten, Maschinen und Vorrichtungen jeder erkennbaren Art wählen kann und den gesamten Strombedarf einfach aus den städtischen Werken bezieht, lag bekanntlich die Elektrizitätsindustrie vor einem Halbjahrhundert noch in der Wiege, so dass Herr Krasnapolsky sich den ganzen Strom durch eigene Dampfkessel, Dynamos usw. erzeugen musste, wofür er eines Flächenraumes von rund 100 Quadrat-

meter bedurfte, der jetzt längst ebenso überflüssig geworden ist wie das zahlreiche Personal, das diese Anlagen zu bedienen hatte. Er verdiente und erzielte grosse Anerkennung dafür, dass er seine Neuerungen keine Kosten scheute, auch nicht die mit den damaligen Kohlendrähten verbundenen, deren Stromverbrauch fürs sechsmal grösser war als der der heutigen Metalldrahtlampen!

Muss es uns nicht als ein arger Anachronismus auffallen, dass es in unserer Zeit der enormen Billigkeit und Bequemlichkeit der allgemeinen Elektrizitätsanwendung in Holland noch „gute“ ja hervorragende Hotels und Restaurants gibt, die gegen ihr eigenes Interesse von dieser wunderbaren Energie nur in sehr beschränktem Masse Gebrauch machen? Das sieht aus, als eignete sich die Elektrizität nur für eine geringe Zahl von Anwendungen, während in Wirklichkeit diese Zahl sehr gross ist. Schon nur die Beleuchtung allein bietet viele Möglichkeiten. Im Vestibül bzw. in der „hall“ erzeugt ein schöner Kronleuchter oder eine mehrarmige Laternen wie hübschen, passend angeordneten Birnen Röhren von Portierloge und in der Garderobe sind kleine Lampchen am Platze. In den grossen und kleinen Salen wird die Gemütlichkeit des Aufenthalts bedeutend erhöht durch anziehbare Wand- und Stehlampen in Fantasiefarben. Auch in den Lese- und Billardräumen lassen sich durch angemessene sanfte Beleuchtungseffekte behagliche Wirkungen erzielen. Die zur Förderung der Bedienungsraschheit vorhandenen, ans Stromnetz angeschlossenen elektrischen Klingeln, Sirenen und Personenaufzüge, Kaffee- und Teemaschinen, Einrichtungen zur Bereitung anderer Getränke, zur Geschirreinigung usw. bilden weitere Anwendungsarten, nicht zu reden von den riesigen Hotelküchenherden, Warmwasserreservoirs, Backöfen, Kühlshärschen, Eismaschinen, Grills, Mixapparaten, Esszepptz, Messerschleif- und vielen anderen Küchenmaschinen, Tellerwärmern, Rechauds etc. etc. In den Schlafzimmern und Privatsalons der Hotelgäste lässt sich mittels Elektrizität das Behagen erhöhen durch Beleuchtungs- und Heizvorrichtungen, Platteisen, Bettflaschen- und Fussteppichwärmern, Toasteröster, Telefonapparate, Lichtsignale und gar manches andre. Dazu kommt neuestens noch die elektrische Ladung der Anodenbatterie im Zusammenhang mit dem schon in vielen Grosshotels eingeführten Radio.

Fazit: Es sollte wirklich keine Hotels und Restaurants ohne Elektrizität mehr geben!

N. B. In der Schweiz dürfte es, mit Ausnahme ganz abgelegener Berghotels, kaum noch einen gastgewerblichen Betrieb ohne Elektrizität geben. Haben doch laut Statistik 97% aller bewohnten Häuser unseres Landes heute die elektrische Beleuchtung.

Wintersport

Rigi-First. (Mitget.) Nachdem letzte Woche hier ein Staftentafeln veranstaltet wurde, finden in der Zeit vom 31. Jan. bis 8. Febr. und 14. bis

23. Februar unter der Leitung des Sportmanagers des Hotel Rigi-First Skikurse statt, die je 10 Tage dauern. Das Kursgeld beträgt Fr. 176.— inkl. Hotelverpflegung und Aufenthalt.

Kleine Chronik

Genf. Wie uns mitgeteilt wird, übernimmt Herr Ch. Landry vom Hotel Handeck (Oberhasli) auf 1. Februar nächstthin das Hotel Europe in Genf. Das in Zentrum der Stadt gelegene Haus wird (ohne Geschäftsunterbruch) einer gründlichen Modernisierung unterworfen und mit einer Reihe von Installationen neuesten Komforts versehen, darunter die Kalt- und Warmwasser-Einrichtung in den Fremdenzimmern.

Rigi-Kaltbad. (rd.) Das Hotel „Bellevue“ auf Rigi-Kaltbad hat in Anpassung an die neuzeitlichen Anforderungen eine gründliche Renovierung erfahren. U. a. wurde ausser modernen sanitären Anlagen die Einrichtung des fliessend Warm- und Kaltwasser getroffen, sowie eine Kühlanlage nach neuestem System installiert.

Auslands-Chronik

Neues Grosshotel in London.

Wie aus London berichtet wird, sollen dort im Zusammenhang mit dem Verkauf des Hotel Cecil zu Geschäftszwecken Projekte betreffend Erstellung neuer Hotelunternehmen im Entstehen begriffen sein. So hört man, die Lyons Company wolle ein Riesenotel mit 2000 Fremdenzimmern erstellen, mit dessen Bau Ende II. Jahres begonnen werden soll.

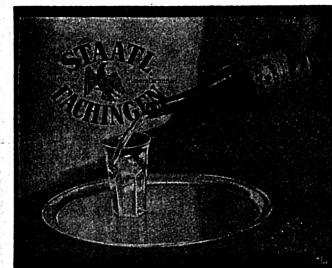
Fremdenbesuch der Stadt Wien.

Laut off. Statistik ist Wien im letzten Jahre von 630.000 Fremden besucht worden, darunter 423.000 Ausländer. 580.000 dieser Besucher stiegen in den Hotels ab, während 40.000 Privatquartier bezogen und 10.000 in Pensionen oder Sanatorien Unterkunft suchten. Gegenüber dem Jahre 1928 ist eine Frequenzsteigerung von 5 Prozent zu verzeichnen.

Wegleitung für die Verteilung der Trinkgelder und Bedienungszuschläge

ist gegen Einsendung von 30 Cts. in Form einer kleinen Broschüre erhältlich bei der

Expedition der „Hotel-Revue“ Postfach Basel 2



LONDON

Eine der besten Schulen in London zum Erlernen der englischen Sprache mit voller Pension und mässig. Preisen ist die English School of Languages 6. Nicoll Road London N. W. 10.

CONCIERGE

marié, 40 ans, très capable, possédant parfaitement l'anglais et l'allemand, présentant bien, cherche emploi saison ou à l'année dans grand hôtel de préférence Suise romande. Ecrite sous P. 267 M. à Publicitas, Lausanne.

Fraulein mittl. Alters, selbst. in Buchführung und Warenkontrolle, wünscht passendes Engagement als

Economat-Gouvernante
in Jahresstelle; grös. Betrieb, Offerten unter Chiffre P. D. Posterechte Territet.

Mangels Gelegenheit sucht Oberkellner, 36-jährig, moment. in bekannt. Fremdenkort Frankreichs

Bekannschafft
mit hübscher, gut präsentierend. Obersalztochter oder Gouvernante aus guter Familie. Ernstge-meinte Offerten sind zu richten mit Bild unter strengster Diskretion unter Chiffre Kc 728 Q an Postfach 21124, Basel I.

Erfahrene Hauptgouvernante

I. Kraft
gesucht
für starken Hotelbetrieb mit Rest. in Zürich. Einzel. P. ab März. Anmeldungen gefl. unter Chiffre R. J. 2067 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Palace Hotel, Noordwijk a/ Zee (Holland)
cherche pour la saison d'été, mai/septembre
1 gouvernanne 2 valets de chambre parlant allem. et franc.

HOTELIER
Mitgl. S. H. V., alleinstehender, repräsentabler, tücht. Fachmann, sprachenkundig, m. 100 Mille Eigenkapital sucht pass.

Wirkungskreis

Beteiligung oder Kauf nicht ausgeschlossen. Off. unter Chiffre M. A. 2958 erboten an die Hotel-Revue, Basel 2.

Direktion gesucht

von Fachmann, langjährig. Leiter Hotel L.Rg., mit Sommer- u. Winterbetrieb, Bäckerei, Pastrykueche u. Restaurant durchaus bewandert. Jahresstelle bevorzugt. Münner, Z. Zt. in ungekündiger Stelle in London. Per Frühjahr 1930, event. auch eher. Offerte mit Gehaltangabe unter Chiffre H. T. 2930 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison 1930 (Mai-September) in erstklassiges Kurhaus tüchtiger, bestqualifizierter

Küchenchef und Oberkellner

Offerten mit Photos, Zeugniskopien und Referenzangabe unter Chiffre A D 2069 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison 1930 (Mai-September) in erstklassiges Kurhaus tüchtiger, bestqualifizierter

Küchenchef und Oberkellner

Offerten mit Photos, Zeugniskopien und Referenzangabe unter Chiffre A D 2069 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Echte Orient-Terrifiche
Persönlich ausgewählte Stücke in
AFGHAN, BELUTSCH, HERIS, HAMADAN, KIRMAN, MOSSUL, AFSCHEAR, SCHIRAS, TÄBRIS CHINESEN etc. etc.

Wir bitten um unverbindliche Besichtigung unserer reichhaltigen Lager.

RUD. BRENNER & CIE., BASEL
PETERSGRABEN 49
Gegr. 1846

Oberkellner-Restaurateur

30 Jahre alt, sprachenkundig, in allen Teilen des Hotelfaches durchaus bewandert, mit eigenem, erstklassigen Winterbetrieb, sucht Sommerengagement als Oberkellner in Grossbetrieb. Erstklassige Referenzen. Gefl. Offerten unter Chiffre C. G. 2018 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Direktor

sucht Beschäftigung für ca. 3 Monate

Frei ab 1. Februar. Prima Referenzen. Offerten unter Chiffre FR 2024 an Hotel-Revue, Basel 2.

Aelterer, flinker, tüchtiger

Küchenchef

mit besten Empfehlungen sucht Stelle. Offerten unter Chiffre O. F. 2316 B. an Orell Füssli-Annoncen Bern.

Junger, sprachenkundiger

Kassier-Chef de réception

als solcher in erstkl. Sporthotel des Bündner-landes tätig, sucht auf Anfang März gleiche Anstellung. Prima Referenzen zur Verfügung. Gefl. Offerten unter Chiffre J T 2052 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Heimeliger wohnen durch Büffel-Beize
Sie bebt, färbt, glänzt jahre Tannen-Böden in einem Arbeitsgang so schön, dass sie aussäumen grad wie Parkett. Verlangen Sie Bezugssachen direkt von der Chemischen Fabrik Jacob Tobler, Altstätten (St. Gallen).

Diese Schutzwand ist aus Glanz-Eternit.
Wohnliche Wirkung Sohre sauber Dauerhaft Leicht zu reinigen Einfach zu montieren Vorbehalt im Preis. Offerte und Muster durch GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN.

NEUKOMM & Co.
Steppdeckenfabrik
Oerlikon
Neuanfertigungen Reparaturen