

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

Artikel: Hotels und Restaurants ohne Elektrizität
Autor: Drukker, W.H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-540814>

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>

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 Gemüthsart 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.

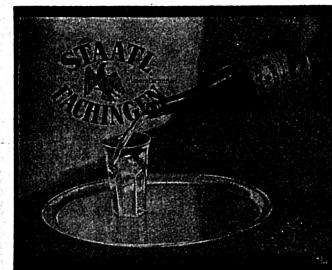
Fremdenbesuch der Stadt Wien.

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 Jahressette; 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
gesucht
I. Kraft

für starken Hotelbetrieb mit Rest. in Zürich. Einzel. P. 1. Febr. März. Anmeldungen gefl. unter Chiffre R. J. 2067 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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.

Palace Hotel, Noordwijk a/ Zee (Holland)
cherche
pour la saison d'été, mai/septembre
1 gouvernaire
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, Pastrywerk u. Restaurant durchaus bewandert. Jahressette bevorzugt. Münner, Z. Zt. in ungeklärter Stelle in London. Per Frühjahr 1930, event. auch eher. Offerte mit Gehaltangabe unter Chiffre H. T. 2930 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

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

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!

Echte Orient-Terrine
Persönlich ausgewählte Stücke in
AFGHAN, BELUTSCH, HERIS, HAMADAN, KIRMAN, MOSSUL, AFSCHE, SCHIRAS, TÄBRIS CHINESEN etc. etc.
Wir bitten um unverbindliche Besichtigung unserer reichhaltigen Lager.

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

Direktor-Empfangschef

Wiener, 29 J. verheir., entspricht allen Anforderungen eines erstklassigen Hoteldirektors. Bewährter Organisator mit Auslandspraxis. Frankreich und England. Ausser Dienstzeit in Frankreich. Einzel. Erfahrung. tüchtiger. Männer, Z. Zt. in ungeklärter Stelle in London. Per Frühjahr 1930, event. auch eher. Offerte mit Gehaltangabe unter Chiffre C. G. 2018 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Oberkellner-Restaurateur
30 Jahre alt, sprachenkundig, in allen Teilen des Hotelfaches durchaus bewandert, mit eigenem, erstklassigen Winterbetrieb, sucht Sommer-Engagement 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.

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
Sohr 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