

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 39 (1930)  
**Heft:** 8

**Artikel:** Fachschule Cour-Lausanne  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-540873>

### **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:** 22.02.2026

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

## REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 8

BASEL, 20. Februar 1930

Nº 8

BALE, 20 février 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.—, halb. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halb. Fr. 8.50, viertel. Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

**Organ und Eigentum  
des Schweizer  
Hotelier-Vereins**



**Organe et propriété  
de la Société Suisse  
des Hôteliers**

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

Neuunddreissigster Jahrgang  
Trente-neuvième année

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

**ANNONCES:** La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

**ABONNEMENTS:** SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. 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 poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-  
Konto No. V 85

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

TELEPHON  
Safran No. 11.52

Redaktion et Administration: Aeschengraben No. 35, Bâle  
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques  
postaux No. V 85



### Todes-Anzeige

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern  
machen wir hiemit die schmerzliche  
Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

**J. Hausner-Käser**

Hotel Merkur, Olten

am 11. Februar unerwartet rasch im  
Alter von 53 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis  
geben, bitten wir, dem Heimgegangenen  
ein ehrendes Andenken zu be-  
wahren.

Namens des Zentralvorstandes  
Der Zentralpräsident:  
Dr. H. Seiler.

### Fachschule Cour-Lausanne

#### Höherer Fachkurs

Wir machen erneut auf den Zwischen-  
saisonkurs für jüngere Hoteliers und  
höhere Angestellte aufmerksam, der in der  
Zeit vom 3. März bis 12. April nächst-  
hin bei genügender Beteiligung zur Durch-  
führung gelangt.

Anmeldungen richtet man an die Direktion  
der Hotel-Fachschule in Cour-Lausanne.  
— Prospekte sind beim Zentralbureau S. H. V.  
erhältlich.

### ZIKA

(Korresp.)

F. D. „Heerschau und Ausblick“ heissen  
die beiden Komponenten, aus denen sich  
der innere Gehalt der „Zürich, Internatio-  
nale Kochkunstausstellung“ zusammensetzt.  
Heerschau, Übersicht über das Alther-  
gebrachte, Bisherige, Bewährte — und

## Kurs über Diätbehandlung

in Rheinfelden vom 1. bis 3. Mai 1930

Die Schweiz. Gesellschaft für Balneologie  
und Klimatologie organisiert vom 1. bis  
3. Mai in Rheinfelden einen theoretischen  
und praktischen Kurs über „Diät  
in der Krankenbehandlung“. Der  
Kurs wird gegeben von Herrn Dr. F. Berger,  
Leiter der Diätabteilung im städtischen  
Krankenhaus in Frankfurt a. M. (Vorsteher  
Herr Prof. Dr. J. Strasburger) und wen-  
det sich nicht nur an Ärzte, sondern auch  
an die Fachleute von Hotel und Küche,  
die besonders im praktischen Teil auf ihre  
Rechnung kommen werden. Herr Dr. Berger  
wird für die praktischen Demonstrationen  
unterstützt durch Herrn Borkeloh, Chef der  
Küche für die Privatkliniken des Kranken-  
hauses. Der Nachmittag des 3. Mai wird  
speziell der Diät im Sanatorium und am  
Kurort gewidmet sein. Dem einleitenden  
Referat von Herrn Dr. Groté, Sonnmatt-  
Luzern, wird sich eine freie Aussprache über  
dieses wichtige Thema anschliessen. Am  
Kurs selbst werden behandelt: Salzfreie

Kost, Rohkost, Kostverordnungen bei Ma-  
gen-, Darm-, Leber- und Gallenleiden, Diät-  
behandlung der Zuckerkrankheit, Mastkuren,  
Entfettungskuren, diätetische Beeinflussung  
des Mineralstoffwechsels, Diätetik im Kran-  
kenhaus.

Wir möchten zur Teilnahme an dieser  
Veranstaltung angelegentlichst einladen. Die  
Diätbehandlung hat in den letzten Jahren  
eine ausserordentlich wichtige Entwicklung  
durchgemacht und spielt selbst im Privat-  
haus eine immer grössere Rolle. Sana-  
torien und Kurorte machen auf diesem  
Gebiet, speziell im Auslande, die grössten  
Anstrengungen, während wir in der Schweiz  
noch etwas zurück sind. Dieser kurze Kurs  
ist eine ausgezeichnete Gelegenheit für jeden-  
mann, sich von einem hervorragenden Fach-  
mann in diese Kapitel einführen zu lassen.

Das Kursgeld beträgt Fr. 20.—. Ein ge-  
naueres Programm wird an dieser Stelle in Bälde  
erscheinen. Auskünfte erteilt: E. Pflüger-  
Dietschy, Salinenhotel, Rheinfelden.

vielleicht teilweise Überlebte. Ausblick  
nach neuen Wegen, welche der Kochkunst  
jugendlichen Impuls verleihen sollen. Denn  
all jene, die seit dem Tiefstand der Kriegs-  
zeit das allmähliche Wiederaufstehen der  
Kochkunst und deren immer stärkere Ak-  
zentuierung als wichtigster Bestandteil des  
Hotel- und Gastwirts wesens mitmachen  
und miterlebten, haben das — vielleicht  
noch sehr unklare — Empfinden, dass wir  
in der Weiterentwicklung unserer Hotel-  
und Gastwirts Küche und in der Kochkunst  
überhaupt an einem Scheidewege stehen.

Die Ernährungswissenschaft ist der prak-  
tischen Kochkunst weit vorausgeeilt. Zwar  
ist es nicht so, wie eine ganze Anzahl von  
extremen Reformrichtungen gern glauben  
machen möchte, dass nämlich die heutige  
Hotelküche zweckmässigen Ernährungs-  
grundsätzen direkt entgegenarbeite. Aber  
der theoretische Kampf der Akademiker  
hat doch bereits derart stark auf breiteste  
Bevölkerungsschichten übergriffen und da-  
bei neue Gesichtspunkte, oft in abstrakter  
Verzerrung, in den Vordergrund gerückt,  
dass es nicht nur berufliche, sondern auch  
materielle Pflicht ist, sich einmal grundlegend  
mit dem Problem zu beschäftigen. Für

unsere Hotellerie stellt sich in erster Linie  
die rein betriebswirtschaftliche Frage, in  
welchem Ausmass unsere bisherige Hotel-  
verpflegung — die zugestandenermassen ihr  
besonderes Cachet zu verlieren droht, um  
internationaler Verflachung anheimzufallen  
— neuzeitlichen, zweckmässigen Ernährungs-  
anforderungen angepasst werden kann und  
soll.

Wenn sich ein Betriebsleiter über in-  
terne Umstellungen zu entscheiden hat,  
so wird er sich vorerst eine genaue Über-  
sicht über alle mit in Betracht fallenden  
Faktoren seines Betriebes beschaffen. Jede  
gesunde Weiterentwicklung oder Umstellung  
muss organisch aus dem Bestehenden heraus-  
wachsen, unter bestmöglicher Benützung  
des bestehenden Unterbaues und unter  
Anpassung an die ermittelten, wirtschaft-  
lichen Grundlagen. Das gleiche gilt für  
den weiteren Aufstieg unserer Hotelküche.

Die treibenden Kräfte der Ernährungs-  
wissenschaft stellen heute die Forderung  
nach richtiger, d. h. rationeller, gesunder,  
zweckentsprechender Ernährung in den Vor-  
dergrund, statt des bisherigen Dogmas raffi-  
nierter Kochkunst. Diese Forderung liegt  
übrigens ganz im Zuge unserer Zeit der

### Auskunftsdienst über Reise- bureaux u. Annoncen-Acquisition

#### Fingierte Anzeigenaufträge.

Einem aufgelegten Schwindel ist man kürzlich  
dank der Wachsamkeit der beteiligten Interessen-  
ten auf die Spur gekommen.

Erhielt da ein Kurverein im Berner Oberland  
von zwei süddeutschen Zeitungen Bestätigungen  
über angeblich ihrem Akquisiteur Josef Liebert  
erteilte Inseratenaufträge im Betrage von etlichen  
Hundert Mark. An der Geschäftsstelle des  
Kurvereins war von diesen Aufträgen nichts  
bekannt und als sich von der einen Zeitung  
der Auftragschein zur Einsichtnahme zuschicken  
liess, stellte sich heraus, dass es sich um einen  
fingierten Auftrag handelte, unter Verwendung  
eines gefälschten Stempels des Kurvereins  
und Anbringung der gefälschten Unterschrift  
von dessen früherem Direktor.

Dem Akquisiteur Liebert war es natürlich  
darum zu tun, mit seinen Fälschungen vom Ver-  
lag der Zeitung die Auftragsprovision zu  
erschwindeln.

Der betr. Kurverein ist nicht geschädigt,  
bis jetzt offenbar auch noch keine Hotels.  
Wir möchten unsern Mitgliedern und speziell  
den Geschäftsstellen der Kur- und Verkehrs-  
vereine aber doch von dem Schwindel Kenntnis  
geben und namentlich vor dem unbesonnenen  
Annahmesolcher Auftragsbestätigungen warnen,  
da sie dadurch eventuell die Einsprachefrist  
verwirken könnten.

Gegen den Provisionsschwindler Liebert wird  
von den beiden Blättern gerichtlich vorgegangen.

#### Wilson Tours Inc., New York.

Einer Mitteilung des United States District  
Court, Southern District of New York, ist zu  
entnehmen, dass das Reisebureau Wilson Tours  
unterm 10. Januar 1930 in Konkurs erklärt  
wurde. Eine erste Gläubigerversammlung hat  
am 6. Februar stattgefunden. Forderungen sind  
anzumelden an Mr. Seaman Miller, Referee in  
Bankruptcy, Vesey Street 20, New York.

Sachlichkeit. Und daher hat sie auch sehr  
rasch im Publikum Anklang gefunden, das  
diese Forderung zu der seinen machte  
und sich in alle möglichen und unmöglichen  
Spezialrestaurants, in Pensionen und Hotels  
zu ergiessen beginnt, ohne sich im einzelnen  
über die jeweils mit grossen Tönen angepie-  
sen Theorien auszukennen. Wenn es nur  
nach „Reform“ und „Neuzeitlichkeit“ riecht.  
Gar manches wäre über dieses Kapitel zu  
schreiben. Nicht zu übersehen aber ist  
hierbei der Umstand, dass das grosse Publi-  
kum nach neuen Ernährungswegen sucht,  
vielfach gezwungen durch äusserliche Le-  
bensumstände, die eben auch nicht mehr  
die gleichen sind wie zu Zeiten eines Carème  
oder eines Dubois. Und diesem elementaren  
Umstand muss die heutige Hotel- und  
Restaurantküche Rechnung tragen, wenn  
sie nicht Gefahr laufen will, aus dem Kon-

### FEUILLETON

#### 10 Gebote für den Hotel- und Gaststätten-Gast

1. Der Eintritt — 2. Der Mantel — 3. Das  
Platznehmen — 4. Die Speisekarte — 5. Der  
Löffel — 6. Messer und Gabel — 7. Die  
Serviette — 8. Das Wein- oder Bierglas —  
9. Der Zahnstocher — 10. Nagelpflege.

Eine Satire von Heinz Globetrotter

In meiner Jugend hatten wir es leicht, wenn  
uns das gesellschaftliche Leben vor schwere  
Aufgaben stellte. Man griff einfach zu dem  
bewährten Mentor „Der gute Ton in allen  
Lebenslagen“, schlug das entsprechende Kapitel  
auf, wo wir uns unsicher fühlten und waren  
gerettet. Heute ist das nicht mehr so einfach.  
Die Umschichtung aller Werte hat auch den  
„Guten Ton“ entwertet, und wer Wut darauf  
legt, den zurzeit gültigen guten Ton zu treffen,  
der wird dem „Guten Ton“ zuweilen hilflos  
wie ein neugeborenes Kindlein gegenüberstehen,  
weil das, was damals, als der Grossvater die  
Grossmutter nahm, guter Ton war, heute nicht  
mehr guter Ton ist.

Da aber auch die heutige Generation das  
sichtbare Bestreben hat — sichtbar besonders

in der Elektrischen, auf der Eisenbahn, im  
Theater, im Hotel und Restaurant — zu zeigen,  
dass sie mal etwas vom guten Ton läuten hörte,  
so werden ein paar praktische Winke gewiss  
willkommen sein. Und zwar sollen diese 10 Ge-  
bote sich hauptsächlich an den Gast in unseren  
guten Gaststätten, also in den Hotels, Wein-  
restaurants, Bars, Kaffeehäusern usw. wenden,  
weil ein beträchtlicher Teil des menschlichen  
Lebens sich heutzutage in diesen Stätten ab-  
spielt. Nicht nur der Mann, der Jüngling und  
sogar das Jungelchen sind dort zu Hause,  
sondern auch die Frau, das Mädchen und der  
Backfisch, der allerdings auch nichts mehr als  
nur die Jugend mit dem Backfisch von anno  
dazumal gemeinsam hat.

Während die Frau von einst das Restaurant  
höchstens in Begleitung des Mannes zu betreten  
wagte, die jungen Mädchen ohne Begleitung  
— damals sagte man ohne chaperonne — sich  
nicht einmal auf den Strassen zeigen durften,  
besucht die heutige Frau, das heutige junge  
Mädchen jede Art von Gaststätten allein, und  
die Welt findet nichts mehr dabei. Aber der  
Gast selbst findet nicht immer den richtigen  
guten Ton; er ist in seinem Benehmen unsicher,  
und wenn das für den unbeteiligten Dritten zu  
weilen sehr reizvoll ist, so braucht der Be-  
treffende selbst doch keine Freude dabei zu  
empfinden.

In den folgenden 10 Geboten sind für Neu-  
linge und Unsichere goldene Regeln in allen  
jenen Lebenslagen enthalten, vor die wir nament-  
lich beim Besuch von Gaststätten gestellt werden.  
Sie richten sich in erster Linie an den Herrn,  
weil der Frau schon die angeborene Evaschlei-  
heit über gesellschaftliche Klippen und Untiefen

hinweghilft; aber auch sie wird vielleicht auf  
einzelne Perlen stossen, die sie künftighin als  
gesellschaftliches Schmuckstück tragen kann.

1. Betrittst du mit einer Dame das Lokal,  
so veräume ja nicht, den Vortritt zu nehmen.  
Es sieht immer gut aus, wenn du der hinter dir  
gehenden Dame die Türe gegen die Nase wirfst  
und sie — die Dame, nicht die Türe oder die  
Nase — wie ein Hündchen in deinen Fuss-  
stapfen wandeln muss. Jedermann erkennt  
hieraus, dass du angeborene Lebensart hast,  
und dass du in der Galanterie gegen Damen  
den edlen Ritten des Mittelalters gleichst, die  
sie in den Turnieren für ihre Dame mutig ver-  
dreschen liessen.

2. Beim Ablegen der Mäntel usw. hilft der  
gut erzogene Mann den Damen niemals. Da-  
gegen macht es einen sehr guten Eindruck,  
wenn du dir von deiner Dame aus deinem kost-  
baren Nerzpel, den vormals ein Hase oder ein  
Kaninchen trug, helfen lässt.

3. Selbstverständlich nimmst du zuerst  
Platz, und zwar auf dem besten und bequem-  
sten Stuhl oder Sessel. Solltest du aber gegen  
Zug empfindlich sein und dein bequemer Sessel  
im Zug stehen, so fragst du mit hold flötender  
Stimme deine Dame: „Ziehst es auf deinem  
Platz?“ Und wenn sie das verneint, so flötet  
du weiter: „Dann wollen wir den Platz tauschen.“

4. Die Speisekarte studierst du zuerst, dann  
erst reichst du sie deiner Begleiterin. Falls du  
aber Wert darauf legst, zu betonen, dass du kein  
Damen- oder Pantoffelheld bist, so legst du die  
Karte nach dem Studium auf den Nachbartisch,

wenn möglich dem Nachbar in die Suppe. Von  
dort kann deine Dame sie sich dann herüber-  
angeln.

5. Vor dir auf dem Tisch findest du ein Ess-  
besteck sowie eine Serviette. Das Essbesteck hat  
seinen Namen daher, dass man zuweilen damit  
isst. Wenn du dich aber als gut erzogener  
Mann zeigen willst, der weiss, was sich gehört,  
so musst du für Messer, Gabel und Löffel neue  
Verwendungsmöglichkeiten erfinden. Da man  
gewöhnlich mit der Suppe beginnt, wollen wir  
mit dem Löffel beginnen. In ihren Manieren  
total veraltete Menschen führen den Löffel mit  
dem spitzen Teil zum Mund. Das ist falsch.  
Die Breiteseite musst du nehmen, weil nur durch  
den Inhalt zu beiden Seiten herausfließt, wäh-  
rend du zu essen wänscht.

6. Gänzlich unkultivierte Menschen haben  
das Märchen in die Welt gesetzt, das Messer  
sei nur zum Schneiden, die Gabel nur für die  
Zuführung der Speisen ins Mündchen da. Das  
sind „alte Ansichten“, aus Grossvaters Zeiten  
stammend. Mit dem Messer ist es sich wunder-  
bar bequem, und es sieht vor allen Dingen auch  
viel ästhetischer aus. Die Gabel hat lediglich den  
Zweck, die guten Bissen bequemer aus dem  
Teller zu schieben. Dass man sie auch als Zahnstocher  
verwenden könne, ist ein, allerdings viel ver-  
breiteter, Irrglaube. Man muss schon breite  
Zahnklücken haben, wenn man die Gabel mit  
einigem Nutzen verwerten will.

7. Über den Zweck der Serviette sind sich  
viele Menschen im unklaren. Als Taschentuch  
verwendet man sie, zuweilen auch das Tisch-  
tuch, nur in Russland. Wir sind noch nicht so  
weit in der Kultur vorgeschritten, leider. Aber