

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
<b>Herausgeber:</b>	Schweizer Hotelier-Verein
<b>Band:</b>	39 (1930)
<b>Heft:</b>	8
<b>Artikel:</b>	Kurs über Diätbehandlung : in Rheinfelden vom 1. bis 3. Mai 1930
<b>Autor:</b>	[s.n.]
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-540874">https://doi.org/10.5169/seals-540874</a>

### 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:** 23.02.2026

**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 pro Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährl. Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zusatz für Postabonnementen 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährl. Fr. 15.—, halbj. Fr. 8.50, viertelj. Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnement: Preis 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 illustriertem Monatsblattage:  
„Hotel-Technik“

Neununddreißigster Jahrgang  
Trente-neuvième année

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

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

Rédaction 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 hiermit 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 bievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein ehrendes Andenken zu befahren.

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

### Fachschule Cour-Lausanne

#### Höherer Fachkurs

Wir machen erneut auf den Zwischensaisonkurs für jüngere Hoteliers und höhere Angestellte aufmerksam, der in der Zeit vom 3. März bis 12. April nächstes bei genügender Beteiligung zur Durchführung gelangt.

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

### ZIKA

(Korresp.)

F. D. „Heerschau und Ausblick“ heissen die beiden Komponenten, aus denen sich der innere Gehalt der „Zürich, Internationale Kochkunstaustellung“ zusammensetzt. Heerschau, Übersicht über das Althergebrachte, 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 wendet 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 Krankenhauses. Der Nachmittag des 3. Mai wird speziell der Diät im Sanatorium und am Kurorte gewidmet sein. Dem einleitenden Referat von Herrn Dr. Groté, Sonnmat-Luzern, wird sich eine freie Aussprache über dieses wichtige Thema anschliessen. Am Kurse selbst werden behandelt: Salzfreie

Kost, Rohkost, Kostverordnungen bei Magen-, Darm-, Leber- und Gallenleiden, Diätbehandlung der Zuckerkrankheit, Mastkuren, Entfettungskuren, diätetische Beeinflussung des Mineralstoffwechsels, Diätetik im Krankenhaus.

Wir möchten zur Teilnahme an dieser Veranstaltung angelegentlich einladen. Die Diätbehandlung hat in den letzten Jahren eine außerordentlich wichtige Entwicklung durchgemacht und spielt selbst im Privathaus eine immer grössere Rolle. Sanatorien 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 jedermann, sich von einem hervorragenden Fachmann in diese Kapitel einführen zu lassen.

Das Kursgeld beträgt Fr. 20.—. Ein geraues Programm wird an dieser Stelle in Bäder 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 Kriegszeit das allmähliche Wiederaufstehen der Kochkunst und deren immer stärkere Akzentuierung als wichtigsten Bestandteil des Hotel- und Gastwirtswesens mitmachten und miterlebten, haben das — vielleicht noch sehr unklare — Empfinden, dass wir in der Weiterentwicklung unserer Hotel- und Gastwirtschaften und in der Kochkunst überhaupt an einem Scheidewege stehen.

Die Ernährungswissenschaft ist der praktischen Kochkunst weit vorausgegangen. Zwar ist es nicht so, wie eine ganze Anzahl von extremen Reformrichtungen gern glauben machen möchten, dass nämlich die heutige Hotelküche zweckmässigen Ernährungsgrundsätzen direkt entgegenarbeitet. Aber der theoretische Kampf der Akademiker hat doch bereits derart stark auf breite Bevölkerungsschichten übergegriffen und dabei neue Gesichtspunkte, oft in abstrakter Verzerrung, in dem 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 Hotelverpflegung — die zugestandenermassen ihr besonderes Cachet zu verlieren droht, um internationaler Verflachung anheimzufallen — neuzeitlichen, zweckmässigen Ernährungsanforderungen angepasst werden kann und soll.

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

Die treibenden Kräfte der Ernährungswissenschaft stellen heute die Forderung nach richtiger, d. h. rationeller, gesunder, zweckentsprechender Ernährung in den Vordergrund, statt des bisherigen Dogmas raffinierter Kochkunst. Diese Forderung liegt übrigens ganz im Zuge unserer Zeit der

### Auskunftsdiest über Reisebureaux u. Annoncen-Aquisition

Fingierte Anzeigenaufträge.

Einem aufgelegten Schwindel ist man kürzlich dank der Wachsamkeit der beteiligten Interessenten 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 Geschäftsstellen des Kurvereins war von diesen Aufträgen nichts bekannt und alle sie sich von der einen Zeitung den Auftragsschein 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 Verlag der Zeitungen die Auftragsprovision zu erschwindeln.

Der bet. Kurverein ist nicht geschädigt, bis jetzt offenbar auch noch keine Hotels. Wir möchten unsern Mitgliedern und speziell den Geschäftsstellen der Kur- und Verkehrsvereine aber doch von dem Schwindel Kenntnis geben und namentlich vor der unbeschenen Annahme solcher Auftragsbestätigungen warnen, die da dadurch eventuell die Einsprachefrist verirren 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 Reisebüro Wilson Tours unter 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 seingen macht 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 angepräsenten Theorien auszukennen. Wenn es nur nach „Reform“ und „Neuzeitlichkeit“ reicht. Gar manches wäre über dieses Kapitel zu schreiben. Nicht zu übersehen aber ist hierbei der Umstand, dass das grosse Publikum nach neuen Ernährungswegen sucht, vielfach gezwungen durch äußerliche Lebensumstände, die eben auch nicht mehr die gleichen sind wie zu Zeiten eines Carême oder eines Dubois. Und diesem elementaren Umstand muss die heutige Hotel- und Restaurantküche Rechnung tragen, wenn sie nicht Gefahr laufen will, aus dem Kon-

in der Elektrischen, auf der Eisenbahn, im Theater, im Hotel und Restaurant — zu zeigen, dass sie mal etwas vom guten Ton lüften hörte, so werden ein paar praktische Winke gewiss willkommen sein. Und zwar sollen diese 10 Gebote sich hauptsächlich an den Gast in unseren guten Gaststätten, also in den Hotels, Weinrestaurants, Bars, Kaffeehäusern usw. wenden, weil ein beträchtlicher Teil des menschlichen Lebens sich heutzutage in diesen Stätten abspielt. Nicht nur der Mann, der Jungling und sogar das Jüngelchen 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, besuchte 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 Neulinge und Unsichere goldene Regeln in allen lebenslagen enthalten, vor die wir namentlich beim Besuch von Gaststätten gestellt werden. Sie richten sich in erster Linie an den Herrn, weil der Frau schon die geborene Evanschauheit über gesellschaftliche Klippen und Untiefen

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

1. Betrittst du mit einer Dame das Lokal, so versäume ja nicht, den Vortritt zu nehmen. Es sieht immer gut aus, wenn du der hinter dir gehenden Dame die Türe gegen die Nase wirst und sie — die Dame, nicht die Türe oder die Nase — wie ein Hündchen in deinen Füssstapfen wandeln muss. Jedermann erkennt dich hieraus, dass du angebore Lebensart hast, und dass du in der Galanterie gegen Damen den edlen Ritter des Mittelalters gleichst, die sich in den Turnieren für ihre Dame mutig verdreschen ließen.

2. Beim Ablegen der Mäntel usw. hilft der gut erzogene Mann den Damen niemals. Dagegen macht es einen sehr guten Eindruck, wenn du dir von deiner Dame aus deinem kostbaren Nerzpelz, den vormals ein Hase oder ein Kaninchens trug, helfen lässt.

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

4. Die Speisekarte studierst du zuerst, dann reichst du sie deiner Begleiterin. Falls du aber Wert darauf legst, dass du deine Dame 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 herüberangeln.

5. Vor dir auf dem Tisch findest du ein Essbesteck sowie eine Serviette. Das Essbesteck hat seinen Namen daher, dass man zuweilen damit ist. 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 Breitsseite musst du nehmen, weil nur dann der Inhalt zu beiden Seiten herausfliesst, während du zu essen wähnst.

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 wunderbar bequem, und es sieht vor allen Dingen auch viel ästhetischer aus. Die Gabel hat lediglich den Zweck, die guten Bissen bequemer aufs Messer zu schieben. Dass man sie auch als Zahnstocher verwenden könnte, ist ein, allerdings viel verbreiteter, Irrglaube. Man muss schon breite Zahnlucken haben, wenn man die Gabel mit eingem Nutzen verwerten will.

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

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 sicher fühlten und waren gerettet. Heute ist das nicht mehr so einfach. Die Umsichtung aller Werte hat auch den „Guten Ton“ entwertet, und wer Wert darauf legt, den zurzeit gültigen guten Ton zu treffen, der wird dem „Guten Ton“ zuwenden hilflos, wie ein neugeborenes Kindchen gegenübersteht, 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