

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

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: 19.02.2026

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 Hotellküche.

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

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

ABONNEMENTS: SUISSE: quatre mois fr. 12.—, six mois fr. 15.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Abonnement à la poste en Suisse 30 cts. pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr.; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 50. 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.

Auskunftsdiest über Reisebüro u. Annoncen-Aquisition

Fingierte Anzeigenaufträge.

Einem aufgelegten Schwindel ist man kürzlich dank der Wachsamkeit der beteiligten Interessenten auf die Spur gekommen.

Erhielt es da ein Kurverein im Berner Oberland von zwei süddeutschen Zeitungen Bestätigungen über angeblich ihrem Akquisiteur Josef Liebert erzielte 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 den unbesehenen Annahme solcher Auftragsbestätigungen warnen, die da dadurch eventuell die Einsprachefrist verwirken könnten.

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

Wilson Tours Inc., New York

Einiger 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 manchen 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 läuten 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 jenen 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 angeborene 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 Hundchen in deinen Füssstapfen wandeln muss. Jedermann erkennt hieraus, dass du angeborene 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 verdressen 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 Kaninchchen 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 erstreichst du sie deiner Begleiterin. Falls du aber Wert darauf legst, zu wissen, dass du kein Dämmer- 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

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

Aktuelles

Wintersaison. Neuesten Beobachtungen zu folge scheint die II. Wintersaison nun doch noch besser auszufallen, als man bis vor kurzem zu hoffen wagte. Die Einbuße, die der Monat Januar vielerorts brachte, dürfte vom Februargeschäft zum Grossteil wieder wettgemacht werden. So melden verschiedene Plätze für diesen Monat sehr gute Besetzung und auch an anderen Winterstationen hat sich das Gästebeschuss erheblich gebessert.

* * *

Volkshotels! In der Basler „National-Zeitung“ betont der Schweizer Schriftsteller Jakob Bührer im Hinblick auf die vermehrte Heranziehung der weniger begüterten Klassen zum Verkehr die Notwendigkeit der Erstellung von Mittelstands- oder Volkshotels, und wendet sich bei dieser Gelegenheit auch gegen die Beschränkung von Hotelbauten. Dabei vergisst er, dass, wenn tatsächlich ein Bedürfnis für solche Volkshotels bestehen würde, was wir bestreiten, deren Bau jederzeit unter dem heutigen gesetzlichen Regime möglich wäre. — Was sodann die Erstellungs-kosten solcher Hotels anbelangt, so dürfte es für Herrn Bührer vielleicht ganz zweckmässig sein, bei einem Architekten oder Baumeister nähere Erkundigungen über den Bedarf an Baukapital usw. einzuziehen. Zeigt sich doch nach Vollendung von Hotelbauten in der Regel, dass zur Heraus-wirtschaftung einer Rendite auch eine richtige, kaufmännisch gesunde Berechnung der Preise angewendet werden muss. Bei Aufstellung der Hotelpreise kann denn auch keineswegs nur nach den Wünschen des Gästebunkens kalkuliert, sondern es muss dabei in ganz besonderem Masse neben der Kapitalverzinsung speziell der Lasten Rechnung getragen werden, die für die Hotelerie aus der heutigen Wirtschafts- und Sozial-politik unseres Landes (Steuern, hohe Fleisch-preise, hohe Zölle) entspringen. Manche Leute scheinen dies in ihrem Idealismus gar zu leicht zu vergessen!

kurrenzkampf um den Kunden ausgeschaltet, überaltert zu werden.

Die ZIKA hat sich die schwere Aufgabe gestellt, diesem Zwecke in erster Linie zu dienen.

Durch eine Kochkunst-Ausstellung von internationalem Ausmass nach der bisherigen Methode soll dargetan werden, wo wir heute stehen. Es soll die hohe Stufe beruflichen Könnens einem weiten Publikum vor Augen geführt werden, um damit Verständnis für eine gute Küche ins breite Volk hinauszutragen. Anreiz zu bieten, um unseren Hotels und andern Gastgeschäften vermehrte Frequenz zu bringen und falschen Vorurteilen neuzeitlicher Sektierer in Küchenfragen entgegenzuwirken.

In einer besonderen Abteilung, genannt „Praktische Ernährungsform“, soll aber auch gezeigt werden, in welcher Weise unsere derzeitige Küchentechnik betriebswirtschaftlich und ernährungstechnisch ergänzt werden kann. Ein besonderes Komitee beschäftigt sich mit diesen Fragen. Es steht unter dem Vorsitz von Herrn Privatdozent Dr. med. A. Alder, Präsident der Zürcherischen Ärztegesellschaft, und es gehören ihm als Mitglieder zu die Herren P. Manz, Verwalter der Kantonalen Frauenklinik, Zürich (Vizepräsident), Prof. Dr. med. W. v. Gonzenbach, Direktor des Hygiene-Instituts der E. T. H., Prof. Dr. W. Silberschmidt, Direktor des Hygiene-Instituts der Universität Zürich, Prof. Dr. med. G. Fanconi-v. Grebel, Direktor des Kinderspitals, Zürich, Prof. Dr. E. Waser,

Kantonschemiker, Zürich, Dr. med. Armin Haemmerli-Steiner, Zürich, Dr. med. M. Bircher-Benner, Chefarzt des Sanatoriums „Lebendige Kraft“, Zürich, O. Künzler, Restaurateur, Kasino Zürich-Horn, und C. Waser, Chef de cuisine, Hotel Habis Royal, Zürich.

Es ist die ganz besondere Aufgabe dieses, aus prominentesten Autoritäten der Ernährungswissenschaft und der praktischen Kochkunst zusammengesetzten Komitees, Richtlinien und Vorschläge über eine zeitgemäss Ernährungsform für gesunde, bzw. sich gesund führende Menschen auszuarbeiten und hierbei die technischen Voraussetzungen zu deren praktischer Nutzanwendung in der Hotel- und Restaurantküche zu berücksichtigen. Die Vorarbeiten sind in vollem Gange. Sie erfordern die Sichtung und Überprüfung eines ungeheuer weitschichtigen Materials. Aber sie berechtigen dazu, mit grosser Zuversicht und hohem Interesse diesen ernsten, vielleicht für eine ganze Zukunft wegbahnbenden, schöpferischen Bestrebungen entgegenzusehen, deren Vorführung der ZIKA eine aussergewöhnliche Bedeutung zu geben geeignet sein wird.

Der Stil unserer Berghotels

Sollen wir in die Schweizerberge modern exzentrische Hotel-Paläste stellen oder empfiehlt es sich, dem Schweizerhotel in den Bergen, in Anlehnung an die örtlichen Stilüberlieferungen, typisch schweizerisches Gepräge zu geben? Die Frage wird nicht allein durch die drohende Aufhebung des Hotel-Bauverbotes, sondern auch durch den Umstand akut, dass die ausländische Hotel-Konkurrenz stetig wächst.

Die vermehrten Anstrengungen des Auslandes scheinen zunächst die Frage eindeutig zu beantworten. Es ist klar, dass das Schweizerhotel der Konkurrenz die Spitze besser zu bieten vermag, wenn es eine besondere Eigenart aufweist. Negativ ist zu bemerkern, dass ein modern-exzentrischer Hotelpalast ebenso gut irgendwo, selbst in einer Grosstadt stehen kann, und also keine besondere Attraktion bietet. Daraus muss notwendig der positive Schluss gezogen werden, dass die Klientel des Schweizerhotels aus andern Gründen die Schweizerberge aufsucht.

Schon dieser eine Gesichtspunkt legt es nahe, den Stil des schweizerischen Berg-hotels der Örtlichkeit anzupassen. Einmal sind hiefür unzweifelhaft ästhetische Gründe anzuführen, entscheidend aber ist der Umstand, dass der zunehmende Sportsbetrieb je länger je mehr die Zusammensetzung der Hotel-Klientel bestimmt. Der Wintersport einerseits, der Bergsport andererseits, sind und bleiben der Lebensnerv der schweizerischen Berghotellerie. Daraus folgt, dass die Anlage und der Betrieb der Berg-Hotels in erster Linie auf diese Seite des Hotel-lebens der Gäste eingestellt werden müssen. Man möchte sagen, der Skischuh und der

genagelte Bergschuh sollen den Stil des Hotels bestimmen. Auf einem grossstädtischen Parkett, in Räumen mit Grossstadtcachet und dem üblichen Goldflitter erhält die Sportausstattung der Gäste unwillkürlich etwas von jener Lächerlichkeit, die Jahrzehnte lang den Witzblättern die komische Figur des Salontirolers lieferte. Aber abgesehen von diesem sozusagen ästhetischen Gesichtspunkt darf nicht übersehen werden, dass mit der zunehmenden Nervosität des modernen Lebens der Bergaufenthalt auch für mondänes Publikum nicht mehr eine Mode, sondern wirkliche Flucht zur Mutter Natur bedeutet. Wie kitschig muss sich für einen tiefer veranlagten Menschen inmitten der ursprünglichen Herrlichkeit der Berge ein Grosstadt-palast ausnehmen. Wie ein buchstäblicher Schlag ins Gesicht dringt die Saloonluft auf ihn ein, wenn er aus der frischen klaren Bergluft mit Rucksack und Nagelschuh hereintritt und zwischen Marmorsäulen auf Spiegelparkett ungeschickt durch die Hallen balancieren muss.

Besondere Eigenart eine Notwendigkeit.

Diesen Erwägungen steht freilich ein nicht leicht zu nehmendes Einwurf entgegen. Die Tage der Schäferpoesie sind fern. Mondänes Publikum verlangt modernen Komfort. Es mag auf ein paar Stunden oder Tage ein rauchiges Bergwirtshaus, eine knarrende Diele und was man sonst als „lokales Kolorit“ und Zubehör betrachten mag, ganz hübsch finden. Es wird aber nicht imstande sein, für einen längeren Aufenthalt seine gesamte Lebensweise auf eine solche Umgebung umzustellen. Das ist im allgemeinen vollkommen richtig, wenn auch Ausnahmen wirklicher Bergleidenschaft dagegen zu sprechen scheinen. Aber das moderne schweizerische Bergotel soll auch keineswegs in ein Bergwirtshaus umgewandelt werden. Die Aufgabe ist vielmehr die, mit dem bodenständigen Heimatstil den modernen Komfort zu einer typischen Eigenart zu verschmelzen.

Diese Aufgabe ist nicht unlösbar; im Gegenteil bestehen ausgezeichnete Lösungen. Wir erinnern beispielweise nur an das umgebauten Kulm-Hotel in Arosa. Dieses first-class Etablissement hat außerordentlich fein die beiden Seiten des Lebens in einem Berg-hotel unterschieden und berücksichtigt, die sportliche und die gesellschaftliche. Es hat in den Gesellschafts- und Erfrischungs-räumen typisch ländliche Ausstattungen gewählt und die privaten Räume mit allem neuzeitlichen Komfort nach dem modernsten Geschmack ausgebaut. Der Gast, der im Bergkostüm auszieht oder müde von den Bergen und vom Sportsplatz heimkehrt, wird in der schweizerischen Halle nicht milieuwidrig wirken und doch alle Bequemlichkeit finden, die sein Körper verlangt. Das Gleiche trifft für die etwas salonhafter, aber doch ländlich wirkende französische Halle zu. Man fühlt sich dort wie in einem französischen Edelsitz auf dem Lande. Den Räumen eignet nicht nur eine bodenständige Zweck-mässigkeit, es liegt darüber auch ein gewis-

man darf die Hoffnung niemals sinken lassen, Dagegen eignet sich die Serviette hervorragend dazu, den Schweiss auf der Stirn abzutrocknen. Als ganz vollkommenen Gentleman wirst du gelten, wenn du dir vorher mit der Serviette den Staub von deinen Lackschuhen, Stiefelnummer 48, geputzt hast. Der echte Kavalier hält nicht an fadellosem Schuhzeug. Von der einst so beliebten Mode, die Serviette in den Halskragen zu stopfen, ist man leider abgekommen, obwohl es hübsch und kleiderart war. Namentlich korporulente Personen kleidete diese Mode entzückend. Wer sich im ganzen Lokal mühlos, also ohne Aufwendung von Geist, beliebt machen will, bediene sich der Serviette folgendermassen. Man schlinge sie um den Hals und verbinde sie hinten durch einen Knoten, dessen möglichst lange Enden zu beiden Seiten des Hinterkopfes emporstecken müssen. Nur unkultivierte Menschen pflegen die Serviette sölcht auf den Schoss zu legen und ganz unauffälligen Gebrauch von ihr zu machen. Das ist, wie schon gesagt, der Chimborasso der Unkultur. Versäume niemals, mit der Serviette Gabel, Messer und Löffel gründlich zu säubern. Die staunende Mitwelt ersieht daraus deine grosse Reinlichkeitssiebe. Bei der Gabelsäuberung musst du die Zinken durch die Serviette stoßen. Nur das garantiert gründliche Reinigung. Beim Reinigen des Messers kannst du es zugleich auf seine Schärfe und das Lokal selbst auf die pflegliche Behandlung der Bestecke prüfen. Wenn du nach der Säuberung in der Serviette einen klaffenden Riss findest, so ist das Messer scharf und gut gepflegt. Dem Besitzer des Lokals aber bereitest du eine besondere Herzensfreude; denn er ist glücklich, wenn er die Textilindustrie durch neue Aufträge unterstützen darf.

8. Du wirst zum Essen wahrscheinlich auch etwas trinken, Wein oder Bier oder blasse Limonade. Dass man den Wein nicht aus der Flasche trinkt, wissen sogar schon die Säuglinge, weshalb sie auch nur ihre Milch aus der Flasche lutschen. Aber nicht alle Menschen wissen, dass man vor dem Trinken mit der Breitseite des Daumens oder noch besser mit der ganzen掌面 Handfläche einige Male über den inneren Teil des Glasrands fährt, wo man die durstenden Lippen ansetzen beabsichtigt. Was das versäumt, zeigt der erschreckten Mitleid offensichtlich, dass er mit der Reinlichkeit, also mit der Kultur, auf dem Kriegsfuss steht. Es ist bekannt, dass man in besseren Lokalen für das Reinigen der benutzten Gläser und des Porzellans wunderbar konstruierte und ebenso wundervoll arbeitende Geschirrspülmaschinen hat, die so tadelloß und exakt arbeiten, dass die Hand kaum noch mit dem gereinigten Glas oder Geschirr in Berührung kommt. Du aber weisst, das das äusserst unhygienisch ist, und deshalb wirst du dein Glas nochmals gründlich mit derselben Hand reinigen, womit du vorher in der elektrischen Bahn die Lederriemchen, Türgriffe und Seitenstangen angefasst, dann im Lokal selbst die durch hunderte von Händen gehenden Türklinken und noch so manches andere in Bewegung gesetzt hast. All das prädestiniert deine Hand geradezu für die Säuberung deines Trinkglases. Versäume es deshalb nie! Du wirst ästhetisch empfindenden Kulturmenschen, die in einer guten Kinderstube aufgewachsen sind, damit überirdische Freuden bereiten.

9. In allen wirklich vornehmen, wirklich erstklassig geleiteten Hotels und Gaststätten findet man einen Mangel, der zum Himmel

scheint. Dort ist man unter gar keinen Umständen dazu zu bewegen, einen der allerbürgigsten Bedarf Artikel, Zahntocher, auf die Tische zu stellen. In verbleibter Rückständigkeit huldigt man dem anno dazumal vom „Guten Ton in allen Lebenslagen“ aufgestellten Grundsatz, dass der gut erzeugne, also kultivierte Mensch in Gesellschaft niemals in den Zähnen stochere oder ähnliche Jonglierkünste mit dem Zahntocher treibe. Als ob das, was für unsere rückständigen Grossväter und Grossmütter gute Sitte war, uns heute noch imponieren könnte! Falls du dich also einmal in ein wirklich vornehmes, wirklich erstklassig geleitetes Hotel verirren solltest — auch dem vorsichtigsten Menschen können Missgriffe passieren —, so besteh auf deinem guten Recht als Mensch und freier Bürger einer freien Republik. Fordere vom Kellner mit jener Stentorstimme, die den unkultivierten vom kultivierten Europäer angenehm unterscheidet, dein Menschenrecht, den Zahntocher! Wenn du dann deinen Zahntocher erobert hast, so zeige der staunenden Umwelt, dass du ihn auch als Mann von Welt zu gebrauchen weisst. Bohre mit peinlicher Gewissenhaftigkeit eine halbe, besser noch eine ganze Stunde lang zwischen sämtlichen eigenen und falschen Zähnen herum. Versäume nicht, zwischen die umfassenden Tieftiefbohrungen häufige Kuntpausen einzuschleichen. Die Umwelt erkennt daran deine gute Lebensart. Den Zahntocher legst du nach Gebrauch auf den Teller deiner Dame.

10. Als moderner Mensch und überzeugter Jazz- bzw. Niggertanztänzer wirst du deiner Dame gegenüber in allen dir bekannten Sprachen zu schweigen wissen. Nur der Schwätzer schwatzt ununterbrochen. Der geistvolle Mann weiss, dass

ser, unaufdringlicher aber fühlbarer aristokratischer Geist, der im Bodenständigen verwurzelt ist. Die absolute Stilleinheit dieser Räume wirkt tagsüber für die Sportgesellschaft und nach dem Souper für die Abendgesellschaft ausgleichend und verbindend, als vornehmer gediegener Rahmen. Kehrt der Gast in seine Stadt heim, trägt er die freundlichen Erinnerungen mit, wie etwa die alten Zürcher-Geschlechter von ihren Landsitzen am Zürichsee, die sie im Sommer bewohnten, in das winterliche Leben des aristokratischen Zürich heimtrugen.

Umgekehrt sind die privaten Räume des Hotels auf den gewohnten modernen Komfort des Privatlebens eingestellt. Hier lebt der Gast in seiner Häuslichkeit. Hier bewegt sich die Dame im Toilettenmantel, hier ruht sich der Herr im intimen Hauskleid aus, hier mag ein Besuch im Besuchskleid empfangen werden, kurzum, in diesen Räumen fühlt sich der Gast zu Hause wie in seiner Villa oder in seiner Grosstadt Wohnung, und deshalb ist die mondäne, auf einen vorübergehenden Aufenthalt zugeschnittene, aber allen gewohnten Komfort biedende Ausstattung angebracht. Die Nebenwirkung ist die, dass der Unterschied zwischen diesen Privaträumen und den Gesellschaftsräumen einen anregenden Rhythmus und eine reizvolle Abwechslung im Kurleben bewirkt.

Das schwierigste Problem

ist dabei vielleicht die Ausstattung des gemeinsamen Speisesaales, denn er soll nicht nur ein Rahmen für die Smoking-Gesellschaft des Abends, sondern auch für die Sportgesellschaft des Lunchs und des Frühstücks sein. Das Kulm-Hotel hat in bemerkenswerter Weise die Lösung für alle drei Benützungsmöglichkeiten des einen Raumes gefunden. Der Speisesaal ist architektonisch äusserst einfach, mit kräftiger Raumgliederung gehalten. Sein schönster Schmuck ist während des Tages die Landschaft, die durch die weiten Lichter den Raum füllt. Ein gediegener Rahmen für eine Sportgesellschaft ist schwer denkbar. Des Abends aber, wenn die Vorhänge gezogen sind und der Raum als Szenerie für die erlebten Toiletten und den Smoking der Herren dienen muss, bewirkt ein herrlicher Lichteffekt durch indirekte Deckenbeleuchtung eine zauberhafte Umwandlung. Licht, Toiletten und Schmuck verbinden sich mit den grossen, ruhigen Flächen der Architektur zu einem geschlossenen Ganzen und die notwendige lebhafte, man möchte sagen animierte architektonische Gliederung des Raumes, die zu der lebhafteren gesellschaftlichen Stimmung gehört, wird mit einfachen Licht- und Schatteneffekten abgedeckter Wandlichter hervorgebracht. So ist dieses moderne Bergotel wie umgewandelt. Tagsüber steht es in vollkommener Harmonie mit der massigen, frischen Schönheit der Gebirgslandschaft; abends wandelt es sich unter Mitwirkung der Toiletten und des Lichts in ein mondänes Etablissement von entzückender

Schweigen im rechten Augenblick Gold ist, und deine rechten Augenblicke sind jene Augenblicke, da stumpfsinnige Menschen meinen, man sei ausgegangen, um sich zu unterhalten. Dein geistvolles Schweigen, mit den sieben Denkerfurchen auf deiner bedeutend niedrigen Stirne, verkündet laut, wie tief und seelenvoll dein Innenleben ist. Die unvermeidlichen Pausen zwischen dieser kultivierten Art der Unterhaltung füllen du am besten mit der Cigarette, deinem Nagelschieber und der Nagelfelle aus. Als Mann von Welt wirst du diese unentbehrlichen Dinge natürlich stets bei dir tragen. Es gibt kein besseres Mittel, deinen Mitmenschen zu zeigen, wie edelkultiviert du bist, indem du in ihrer Gesellschaft Nagelkultur treibst. Versäume niemals, während du dich mit deinen hochgeschätzten Nageln beschäftigst, die brennende Zigarette auf dem Tischrand, statt in die Aschenschale zu legen. Nur dann wird es dir zielsicher gelingen, das kostbare Damaststück durch originelle Brandmalerei zu verschönern. Als Meister in diesem Fache zeigst du dich allerdings erst, wenn die Malerei durch einige eingebrannte Löcher interessante Abwechslung erhält.

Das sind 10 Gebote, wovon man sagen darf, dass sie Hand und Fuss haben, weil Hand und Fuss bei ihrer Ausübung beteiligt sind. Gern sei zugegeben, dass sie unvollständig sind, wie alles auf diesen unvollkommensten aller Welten. Aber ich wiege mich in der Hoffnung — die einzige Wiege, die der moderne Mensch noch benutzt — dass der eine oder andere Kulturmensch auf Grund seiner eigenen Beobachtungen an sich selbst das in diesen 10 Geboten Fehlende ergänzt. Ich glaube, dass sie mit Leichtigkeit zu 20 Gebeten veredelt werden können.

DEWAR'S "White Label" WHISKY

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