Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 9

Anhang: Hotel-Technik : Fachtechnisches Organ des Schweizer Hotelier-Verein = La technique hoteliere : organe professionnel technique de la société suisse des hoteliers
Autor: [s.n.]

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: 02.10.2025

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

HOTEL-TECHNIK

FACHTECHNISCHES ORGAN DES SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

ORGANE PROFESSIONNEL TECHNIQUE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

27. Februar 1930
3. (39.) Jahrgang
Nr. 2

LA TECHNIQUE HOTELIERE

Importance d'un linge de bonne qualité

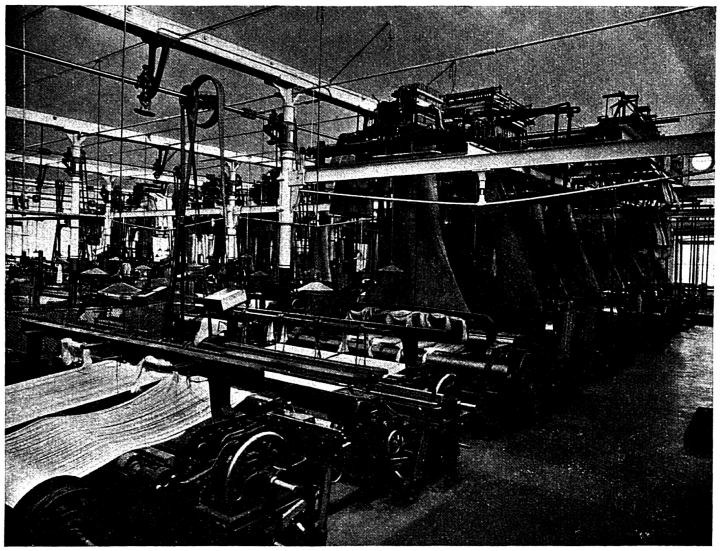
par Schmid & Cie., Burgdorf

Le voyageur, arrivé dans un hôtel où il pense faire un séjour plus ou moins prolongé, recevra, des installations de la maison ou des objets dont il doit se servir, une impression favorable ou défavorable ; suivant le cas, il se sentira immédiatement comme chez lui, ou bien il éprouvera un sentiment désagréable. C'est avant tout

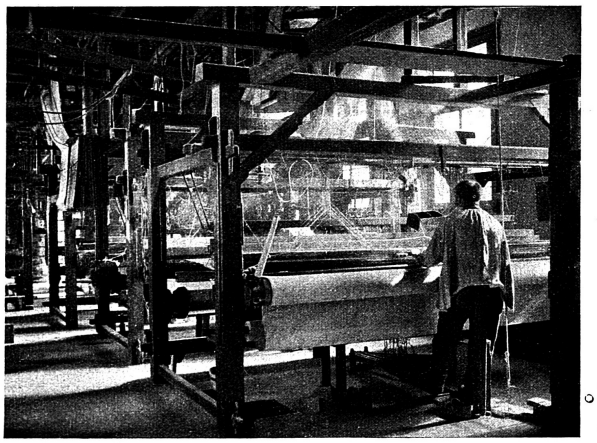
le linge,

dont le contact est pour ainsi dire continuel, qui lui donnera ce sentiment d'agréable confort. Un linge de toilette souple, une serviette de fil bien fraîche, des draps de lit doux et bien entretenus procurent à l'hôte ce bien-être que tout bon hôtelier cherche à créer pour ses clients et qui a sa source déjà dans l'achat judicieux de la lingerie.

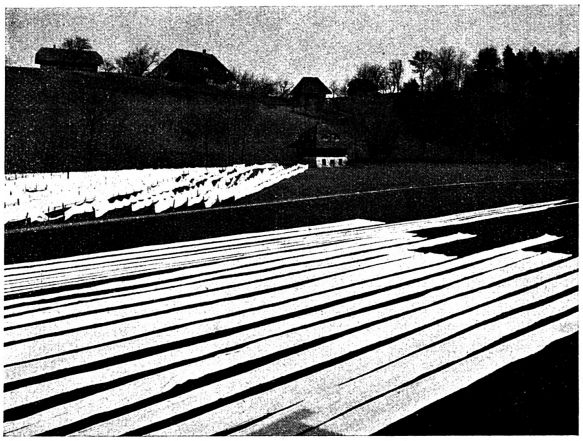
Suivant la matière et la qualité, le linge, pourvu qu'il soit bien soigné, présentera toujours le plus bel aspect et durera longtemps, ou bien de prime abord il fera un mauvais effet et sera vite usé ou détérioré. Les bons conseils de l'homme du métier jouent ici un rôle considérable ; aussi voulons-nous essayer d'indiquer au lecteur ce à quoi l'on distingue le bon produit manufacturé du mauvais.



Tissage mécanique à Jacquart — Moderner Websaal — Schmid & Cie., Tissages de Toile, Burgdorf



Métier à main du 18me siècle — Handwebstuhl aus dem 18. Jahrh. — Schmid & Cie., Tissages de Toile, Burgdorf



Blanchissement sur pré — Emmentalische Wiesenbleiche

Abstraction faite des propriétés spéciales du linge pur fil, mi-fil ou coton, desquelles nous parlerons plus bas, la bonne qualité d'un tissu se reconnaît surtout à

la nature et au nombre des fils.

Il faut distinguer entre un tissu pur, à fils ronds, et un tissu aplati et gommé. Dans le premier, les fils ronds sont disposés en très grand nombre les uns à côté des autres, tandis que, dans le second, nous trouvons des fils beaucoup moins nombreux, aplatis à la calandre. Cela prouve que cette étoffe, — contrairement à l'autre — a été dès le principe tissée plus légèrement, pour être ensuite comprimée par le gommage et le passage à la calandre. Il est évident qu'une étoffe de ce caractère n'atteindra jamais la solidité de l'autre étoffe fabriquée « honnêtement ».

Le blanchiment et le degré de blancheur

jouent pour la solidité de la toile un rôle non moins important. Nous avons encore en Suisse le système du blanchiment naturel. Grâce à des bains alternatifs d'eau et de soleil, la toile atteint son degré de blancheur qui, justement parce qu'il n'est pas aussi parfait que celui obtenu par des procédés chimiques, parle en faveur de la qualité supérieure du tissu.

Très en vogue, parce que plus lourds et plus forts, sont les tissus mi-blancs, blanchis avant le tissage, c'est-à-dire à l'état de fil. Tandis que les tissus blancs sont fabriqués avec du fil écru pour être soumis ensuite au procédé du blanchiment, les toiles mi-blanches sont tissées de fil qui a été blanchi auparavant à l'état écru et elles ne subissent pas d'autre opération : c'est dans un état pour ainsi dire naturel que ces tissus blanchis à l'état de fil passent directement du métier à tisser dans le commerce. Tout d'abord ils paraîtront peut-être un peu plus raides, mais l'usage et le lavage leur auront bientôt donné la souplesse désirée. Grâce à leur solidité et à leur durée, on les emploie volontiers comme draps de dessous et comme linges de toilette, ou aussi comme lingerie de table, en général partout où les circonstances exigent une marchandise tout à fait résistante.

Nappe damassée — Damast-Tischtuch — Schmid & Cie., Tissages de Toile, Burgdorf

Quel est le meilleur tissu,

le tissu pur fil ou le tissu mi-fil?

Cette question ne peut pas être résolue sans un examen approfondi. Un seul fil de lin est naturellement beaucoup plus fort qu'un seul fil de coton ; ainsi il est clair qu'un tissu consistant tout entier en fil de lin est plus fort qu'un tissu contenant du fil de lin dans une direction et, dans l'autre, du fil de coton. Ce n'est que par le poids du tissu entier que l'infériorité de la toile mi-fil vis-à-vis de la toile pur fil peut être compensée. Une toile mi-fil doit donc être plus lourde qu'une toile pur fil pour présenter la même résistance. Seulement, les lourds tissus mi-fil ne font pas toujours un bel effet ; ils gonflent à la lessive et, suivant le mode de tissage et le but auquel on les destine, ils semblent souvent grossiers. Une serviette épaisse de toile mi-fil, par exemple, n'est pas très commode à manier ; un drap de lit en toile mi-fil, au contraire, peut être très agréable.

La toile pur fil est plus facile à laver. Le fil de lin, plus dur que le fil de coton, qui s'imbibe facilement, offre plus de résistance aux taches de vin et de chocolat. Il sera aussi plus facile d'enlever les taches faites sur la toile pur fil, tandis que la toile mi-fil, contenant du coton, devra être soumise à un lavage plus intense pour faire disparaître la tache absorbée. Le résultat saute aux yeux: la toile mi-fil s'usera plus rapidement. Par conséquent, s'il s'agit par exemple d'une nappe ou d'une serviette, objets qui se salissent très facilement, nous donnerons la préférence à la toile pur fil. Il en est de même des essuie-mains et des linges de toilette ; comme ils doivent être fréquemment lavés, il faut choisir la toile pur fil, lavable plus facilement. En outre, il est beaucoup plus agréable de se servir d'un linge souple, en toile pur fil, que d'un linge souvent un peu grossier, en toile mi-fil, de qualité plus lourde. Pour les draps de lit, au contraire, la toile mi-fil peut très bien être recommandée partout où les conditions climatiques demandent d'offrir à l'hôte un lit qui ne soit pas trop froid. Pour un grand nombre d'hôteliers, la différence de prix joue aussi un rôle, surtout s'il s'agit d'achats importants. Quoi qu'il en soit, les craintes exprimées plus haut au sujet de la nécessité d'un lavage plus intensif n'existent pas pour cet article, qui se salit beaucoup moins. Du reste, on peut se procurer des draps de lit en toile mi-fil d'une qualité suffisamment lourde (chaîne en coton retors) pour qu'ils offrent une parfaite solidité.

Le dessin

d'une serviette ou d'un linge de toilette joue parfois un trop grand rôle et souvent il faut payer cher un caprice. Les dames qui, dans l'exploitation d'un hôtel, s'occupent de la lingerie connaissent les tours que jouent dans le damas les fleurs et les figures trop prononcées; elles s'effacent et se décomposent avant même que le reste du tissu soit usé. Les dessins simples sont les plus solides. Pour les fleurs et les figures, il faut s'en tenir aux dessins qui ne présentent pas trop de relief et éviter les dessins aux fortes nuances et d'un tissage compliqué. Lorsqu'on veut faire ressortir ces dessins, des fils isolés de la trame sautent par dessus six, huit fils de la chaîne et plus et, trop peu liés au tissu, ils forment la source de toutes sortes de dommages pouvant être occasionnés par des causes multiples.

Le fait de savoir comment on peut facilement

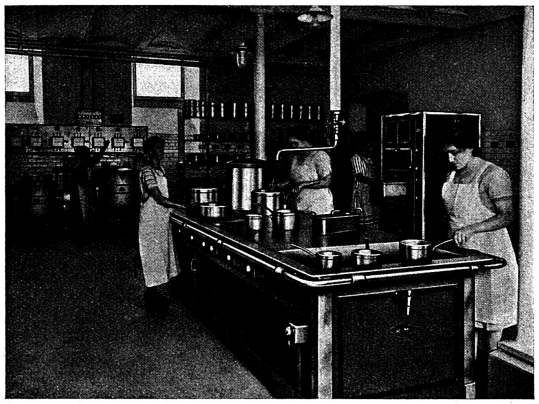
distinguer la toile pur fil de la toile mi-fil et du coton

intéresse sûrement un grand nombre de nos lectrices. En présentant à la lumière les différents tissus, on est surpris par l'irrégularité et les noeuds du fil de lin dans la toile pur fil, aussi bien dans la chaîne que dans la trame. Dans la toile mi-fil, on ne trouve cette irrégularité que dans le fil transversal, donc dans la trame de fil, tandis que le fil de coton de la chaîne est égal, pur et sans noeuds. La toile de coton enfin apparaît absolument régulière, aussi bien dans la chaîne que dans la trame. — Un tissu pur fil se fait remarquer par sa surface lisse et brillante et il est doux au toucher, tandis qu'une toile mi-fil ou coton est mate et plutôt floconneuse. Mais c'est surtout dans l'emploi du linge qu'on peut le mieux constater ces diverses propriétés.

Eine interessante elektrische Grossküche

Auch wenn sich in letzter Zeit allgemein die Überzeugung Bahn gebrochen hat, dass das elektrische Kochen in hygienischer und volkswirtschaftlicher Beziehung sowie auch punkto Bequemlichkeit jede andere Art des Kochens übertrifft, so herrscht doch noch vielfach die irrige Meinung, das elektrische Kochen sei ein Luxus, der mit grösseren Ausgaben für elektrische Energie im Vergleich mit Ausgaben für Gas, Kohle oder Holz zu bezahlen sei. Abgesehen davon, dass für die vorerwähnten Vorzüge der elektrischen Küche etwas höhere Betriebskosten ohne weiteres in Kauf genommen werden könnten, ist doch zu sagen, dass in den weitaus meisten Fällen das Kochen mit elektrischer Energie auch punkto Wirtschaftlichkeit mit dem Kochen mit anders gearteten Brennstoffen ohne weiteres konkurrieren kann.

In dieser Beziehung ist besonders eine in jüngerer Zeit im kantonalen Krankenhaus Liestal erstellte elektrische Grossküche interessant, wo von der Verwaltung in verdankenswerter Weise während 8 Monaten genaue Untersuchungen über den Kochstromverbrauch gemacht wurden. Im Krankenhaus werden in der allgemeinen Abteilung im Durchschnitt täglich 140—160 Personen gespeist und in der Privat-Abteilung etwa 25 Personen. Rund 40% der allgemeinen und privaten Abteilung erhalten Diätkost (fettreich, fettarm, salzlos, zuckerlos, vegetarisch usw.). Daher sind viele Einzelportionen notwendig. Die Mahlzeiten werden täglich 5 mal abgegeben; nämlich: Morgenessen (Kaffee mit Milch); Zweites Frühstück (Fleischbrühe); Mittagessen (Suppe, Fleisch, 2 Gemüse, Dessert); Vesper (Kaffee, Kakao); Nachtessen (Suppe, Gemüse, Obst, Teigwaren).



Elektrische Grossküche im Kantonalen Krankenhaus in Liestal (A. G. Kummler & Matter, Aarau)

Für diesen ziemlich umfangreichen Kochbetrieb wurden von der A.-G. Kummler & Matter, Aarau, folgende Apparate geliefert (siehe Abbildung):

1. 1 Elektrischer Kochherd, freistehend:

	mm		kW	total kW
2 runde Kochplatten	400	zu	4	8
4 „ „	300	„	2,5	10
2 quadratische Kochplatten	472	„	4	8
2 quadratische Kochplatten	472	„	2,5	5
2 rechteckige Wärmeplatten	235/472	„	0,6	1,2
1 Bain-Marie	500/900			3
1 Wärmeschrank mit Schiebetüren auf beiden Seiten, Bodenheizung	2000/920/420			5
			Total	40,2

Der Herd ist 3400 mm breit, 1300 mm tief und 800 mm hoch. Er ist gestrichen, die Rahmen geschliffen, die Beschläge sowie die Schutzstange auf allen vier Seiten vernickelt. Die Regulierung für die 4 kW-Kochplatten erfolgt in den Stufen $^1/_3$, $^2/_3$ und $^3/_3$. Das Bain-Marie und der Wärmeschrank sowie die Platten mit Leistungen unter 4 kW haben eine vierfache Regulierung. Der Herd ist in der Längsrichtung in zwei elektrisch voneinander unabhängige Hälften mit besonderer Führung der Sammelschienen geteilt.

2. Elektrischer Patisserieofen. Er besteht aus einem Gärschrank und 2 Backräumen zu je 6 kW. Im Fuss befindet sich ein offener Raum mit Tablar für Backbleche und Kochgeschirr.
3. 2 Elektrische Kippkessel mit direkter Heizung und einem Inhalt von 75 Liter, Anschlusswert 7,5 kW, und 120 Liter, Anschlusswert 12 kW.

Ein dritter elektrischer Dampfkochkessel von 100 Liter Inhalt und einem Anschlusswert von 12 kW wurde von der Zent A.-G. in Bern geliefert.

Die gesamte Küche hat also einen totaler Anschlusswert von 83,8 kW.

Während den Monaten April bis November 1929 ist der Kochstromverbrauch dieser Küche genau beobachtet worden. Er ist in der untenstehenden Tabelle 1 zusammengestellt. Der Personalbestand betrug während dieser Zeit 55 Personen. Die Zahl der Patienten wechselte von 85—141, im Mittel betrug sie 111.

Kochstromverbrauch in den Monaten April bis November 1929. Tabelle 1

1929	Verpflegte Personen inkl. Personal, mal Anzahl Tage	Stromverbrauch kWh
April	4577	4490
Mai	5053	4870
Juni	4642	5040
Juli	5410	4130
August	5598	5290
September	5160	5110
Oktober	4660	5320
November	4697	5450
Total	39797	39700

Da der Stromverbrauch natürlich auch zu einem grossen Teil von der Art und der Zubereitung der Speisen abhängig ist, folgt in der nachstehenden Tabelle 2 noch ein Speisezettel für einen beliebigen Sonntag und Werktag, der obige Zahlen noch besser zu würdigen gestattet:

Tabelle 2

	Allgemeine Abteilung	Privat-Abteilung
	Sonntag, den 20. Oktober 1929	
Mittagessen	Schweinsplätzli Teigwaren Salat Milchli	Spargeln Poulet au Riz Salat Glace
Abendessen	Tee Aufschnitt Salat Rührei	Aufschnitt Salat mit Ei Trauben
	Freitag, den 1. November 1929	
Mittagessen	Fisch Salzkartoffeln Rübli Kachelmüsli	Filet-Beefsteak Spinat pommes frites Citronencrème
Abendessen	Suppe Haferbrei Obst	Fisch pommes nat. Salat gef. Äpfel

Wenn man nach Tabelle 1 den Stromverbrauch für die Küche (ohne Warmwasserbereitung) pro Kopf und pro Tag berechnet, so ergibt sich als Verbrauch 1,0 kWh. Wenn man berücksichtigt, dass im Krankenhaus Liestal täglich 5 Portionen abgegeben werden, so beträgt der Stromverbrauch pro Portion im Mittel ca. 0,2 kWh. Das kantonale Krankenhaus muss für die elektrische Energie, welche von der Elektra Baselland bezogen wird, 6 Rappen pro kWh Tageskraft und 3 Rappen pro kWh Nachtkraft zahlen. Man sieht also, dass die Ausgabe für elektrische Kochenergie pro Tag für eine Person trotz 5 mal täglich verabreichten Mahlzeiten kaum 6 Rappen erreicht; pro Portion berechnet, beträgt die Ausgabe für Kochstrom 1,2 Rappen.

Das für die Küche benötigte warme Wasser wird nicht auf dem Herd selbst erzeugt, da hierfür ein besonderer Heisswasser-Speicher vorhanden ist, welcher direkt mit dem Zentralheizungs-Kessel verbunden ist. Für die Heisswasserlieferung während des Sommers ist vorgesehen, dass noch dieses Jahr ein besonderer elektrischer Heisswasserspeicher von 4000 Liter Inhalt aufgestellt wird.

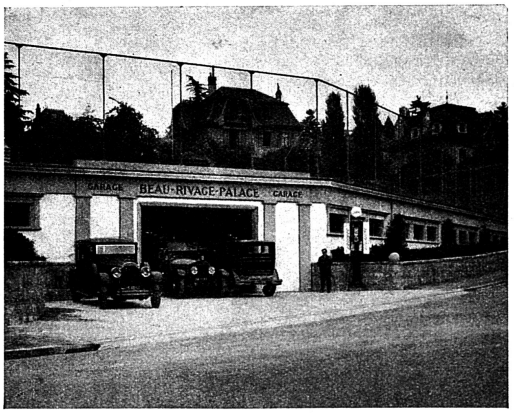
Wie aus Obigem ersichtlich, ist es möglich, mit der elektrischen Küche auch unter schwierigen Verhältnissen in bezug auf Wirtschaftlichkeit ausserordentlich günstige Resultate zu erreichen. Dabei ist besonders noch zu betonen, dass die Verwaltung des Krankenhauses auch sonst mit der elektrischen Kücheneinrichtung in jeder Hinsicht zufrieden ist. Nach ihrem eigenen Zeugnis an die Lieferfirma der elektr. Apparatur wird der vielseitige Küchenbetrieb reibungslos bewältigt. Die Apparate erleichtern den Betrieb durch ihre einfache Handhabung und bequeme Regulierung. Das Küchenpersonal hat sich sehr rasch mit der neuen Anlage vertraut gemacht und möchte diese heute nicht mehr missen. Störungen an den Apparaten sind bis heute keine vorgekommen.

Ueber Hotel-Garagen

(Dr. P. M.) Der von Jahr zu Jahr in erheblichem Masse zunehmende Auto-Reiseverkehr gibt dem Hotelwesen eine völlig neue Note, bedeutet aber andererseits auch vielfach ein schwerlastendes Hotelproblem, dessen zeitgemässe Lösung für viele Hotels eine schwere Sorge bedeutet. Die bauliche Entstehung weitaus der Mehrzahl unserer Hotels fällt in eine Zeit, da das Auto als Verkehrsmittel kaum bekannt war, wo man jedenfalls seine überragende, verkehrswirtschaftliche Bedeutung noch nicht voraussehen konnte. So ist es gekommen, dass heute zahlreiche Hotels überhaupt über keine Garagen verfügen, wieder andere sich dadurch zu helfen suchen, dass sie vom eigentlichen Hotel entfernt und getrennt liegende Garagen geschaffen haben. Bei neu zu errichtenden Hotels wird man natürlich der Garagenfrage einen breiten Raum gewähren. Die Nachfrage nach Hotelgaragen hat nicht zuletzt durch die Tatsache eine so ausserordentliche Steigerung erfahren, dass sich heute der kaufmännische Berufsreisende in ausserordentlichem Masse des Kraftwagens bedient, da dieser gegenüber der Eisenbahn grossen geschäftlichen Nutzen bietet. Aus dem wirtschaftlichen Gegensatz, der zwischen dem Vergnügungsreisenden und dem Geschäftsreisenden im Kraftwagenverkehr besteht, ergibt sich naturgemäss auch eine gewisse Verschiedenheit hinsichtlich jener an eine Hotelgarage zu stellenden Anforderungen. Soweit dem wohlhabenden Auto-

Herrenfahrer und Geschäftsfahrer.

Für beide ist eine bequeme Lage der Garage wesentlich, am idealsten natürlich die auf dem Hotelgrundstück selbst liegende Garage. Wo dies räumlich unmöglich ist, soll die Garage in möglichster Nähe des Hotels liegen, damit der Hotelgast keine grossen Entfernungen zu seinem Wagen zurückzulegen hat. In diesem Punkte möchte jeder Hotelgast nicht schlechter gestellt sein, als dies bei seiner Heimatgarage der Fall ist. In Grosstädten, wo die Grund- und Bodenpreise eine erhebliche Höhe aufweisen, spielt der für eine Garage zur Verfügung zu stellende Grund und Boden für den Hotelbesitzer auch wirtschaftlich eine wichtige Rolle, da angesichts der Kostspieligkeit des Grund und Bodens naturgemäss jeder Zentimeter tunlichst produktiv ausgenutzt werden muss. Man hat hier im Ausland gelegentlich den Ausweg gesucht, die Garage unterirdisch anzulegen, ohne damit eine befriedigende Lösung des Problems gefunden zu haben. Die Baukosten unterirdischer Garagen pflegen ziemlich hoch zu sein, auch bereitet die schräg abfallende Einfahrt räumlich meist gewisse Schwierigkeiten. Manchmal wird bei älteren Hotels durch das Vorhandensein der früher vielfach üblichen Ausspannungen die Herstellung einer Garage wesentlich erleichtert, da hier zumindest die Raumfrage bis zu einem gewissen Grade gelöst erscheint.



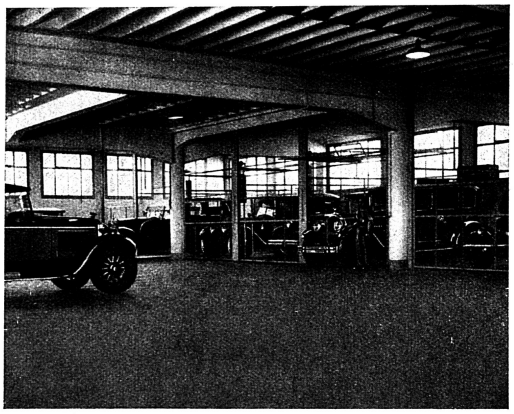
Garage des Hotels Beau Rivage-Palace, Ouchy-Lausanne

reisenden ein Chauffeur zur Verfügung steht, spielt die Bequemlichkeit der Garage kaum eine besondere Rolle, da der Autobesitzer persönlich kaum unter einer Unbequemlichkeit zu leiden hat. Anders beim

Da sich die älteren Hotels in der Garagenfrage meist in einer Notlage befinden, so kann hier oft durch Bildung einer Zweckgemeinschaft mehrerer Häuser die Errichtung einer gemeinsamen Hotelgarage zum

Ziele führen. Da erfahrungsgemäss nach altem Herkommen die Hotels fast sämtlich in der Nähe des Bahnhofs liegen, so wird dadurch die Ortsfrage einer gemeinsamen Hotelgarage wesentlich erleichtert.

Wenn in der Frühzeit des Automobilreisens es allgemein üblich war, für die Unterstellung des Autos keine Gebühr zu zahlen, so hat sich dies heute wesentlich geändert. Man kann in den letzten Jahren da und dort die Tendenz steigenden Garagengeldes beobachten. Das ist angesichts der für eine Hotelgarage aufgewendeten Baukosten sowie der ständigen Unterhaltskosten durchaus gerechtfertigt, wenn auch andererseits eine Überspannung des Garagengeldes vermieden werden sollte. Es ist eben zu berücksichtigen, dass nicht jeder Autobesitzer das Format des „reichen Mannes" verkörpert, und dass heute das Auto im grossen Umfange Verkehrsmittel und nicht nur Luxusinstrument ist. Die Zukunft wird sogar den Charakter des Autos als Verkehrsmittel immer stärker hervortreten lassen, sodass die Fälle des Luxus weit in der Minderheit bleiben werden. Dem muss die künftige Entwicklung des Standgeldes der Garagen ebenfalls Rechnung tragen.



Garage des Hotel Beau Rivage-Palace, Ouchy-Lausanne

Technische Ausrüstung einer Hotelgarage.

Überaus wichtig ist nun die Organisation und Einrichtung einer Hotelgarage. Die Entwicklung steckt, von wenigen Ausnahmen abgesehen, noch in den Anfängen. Man begnügt sich noch vielfach mit einem schlichten, kahlen Unterstellraum und erachtet damit die Mission der Hotelgarage als erfüllt, was natürlich nicht der Fall ist. So wird man von einer hochwertigen Hotelgarage speziell hinsichtlich des Fahrers erwarten dürfen, dass eine gute Waschgelegenheit in Verbindung mit einer Bürstenapparatur für die oberflächliche Kleiderreinigung vorhanden sei. Erfahrungsgemäss pflegt jeder Fahrer nach stundenlanger Fahrt auf der Landstrasse in einen gewissen Zustand der Verschmutzung und Verstaubung zu geraten, sodass ein Betreten des Hotels in diesem Zustand für den Herrenfahrer selbst wie auch für die Hotelgäste keine erfreuliche Angelegenheit ist.

Abgesehen von der Reinigungsfrage gehen die Wünsche der Automobilisten stark nach einer möglichst umfassenden technischen Ausrüstung der Hotelgaragen. Da das Auto auf der Reise meist starker Beanspruchung ausgesetzt ist, so stellen sich beim Wagen manche technische Bedürfnisse ein, die in der Heimat bei einfacher Beanspruchung wenig oder gar nicht auftreten. Wenn es auch das Ideale wäre, die Hotelgarage gleichsam als Reparatur-Werkstatt auszubilden, so wird sich dieses Ziel jedoch nur selten erreichen lassen.

Trotz allem wird man von der Hotelgarage fordern müssen, dass sie gewisse unerlässliche technische Bedürfnisse befriedigt. So sollte jede Hotelgarage die heute üblichen Vorrichtungen zum Reinigen und Abschmieren des Wagens besitzen. Auch die üblichen Brennstoffe und Autoöle müssen zur Verfügung sein; die Hotelgarage soll also gleichzeitig den Charakter einer Tankstelle tragen. Dem Hotelbesitzer bietet sich hier eine beachtenswerte Einnahmequelle. Ist ihm der Eigenbetrieb zu lästig, kann bei einer vertraglichen Festlegung des Standpreises auch eine Verpachtung der Hotelgarage erfolgen, wobei allerdings für einen sachkundigen und zuverlässigen Pächter gesorgt werden muss. Bei der Bereithaltung der Kraftstoffe empfiehlt es sich, sowohl Benzol wie Benzin zur Verfügung zu halten. Man wird von einer sich ihrer wahren Aufgabe wirklich bewussten Hotelgarage auch verlangen müssen, dass eine kleine Werkstatteinrichtung für unaufschiebbare technische Notbehelfe vorhanden ist. Es handelt sich hier hauptsächlich um Arbeiten, die beispielsweise eine Verschmutzung des Motors oder Vergasers betreffen. Zum Auseinandernehmen gewisser Motorteile oder des Vergasers muss die Hotelgarage die erforderlichen Werkzeuge bereithalten. Auch einige der wichtigsten Ersatzteile, wie Zündkerzen, Birnen für die Schlusslampe usw. soll man in einer erstklassig geführten Hotelgarage zu erwerben Gelegenheit haben. Bei spätabendlicher Ankunft und früher Abfahrt fehlt oft die Zeit, um in einem Auto-Fahrgeschäft die Ersatzteile einzukaufen. Weiter soll die Hotelgarage über eine elektrische Ladeeinrichtung verfügen, damit die Möglichkeit gegeben ist, über Nacht die Starterbatterie aufzuladen.

Zukunftsaufgaben der Hotel-Garagen.

Dass die Hotelgarage den Charakter einer Wintergarage besitzen muss, ist sozusagen unerlässlich. Die Hotelgarage muss im Winter bis zu einem Wärmegrad geheizt werden können, dass ein Gefrieren des Kühlwassers unmöglich wird. Eine Heizung ist auch aus dem Grunde erforderlich, um kleine Ausbesserungen am Wagen unbelästigt von Kälte vornehmen zu können. Wenn wir heute auch noch von einer ausgesprochenen Wagenpflege seitens der Hotels entfernt sind, so wird die Zukunft vermutlich zu diesem durchaus wünschenswerten Ziel führen. Genau so wie wir heute die Stiefel- oder Schuhsäuberung und Kleiderreinigung durch das Hotel als eine Selbstverständlichkeit hinnehmen, wird man auch die Wagenreinigung als eine Zukunftsaufgabe der Hotels bezeichnen müssen. Das Auto bedeutet für die Hotels in jeder Hinsicht eine Einnahmequelle, nur dürfen sich die Hotels hier die Entwicklung nicht aus der Hand nehmen lassen.

Es ist sehr wohl möglich, dass eine dem Hotel benachbarte Auto-Reparaturwerkstatt oder gut ausgerüstete Tankstelle alle die vorgenannten Arbeiten für einen Hotelgast gern übernimmt, ähnlich wie man in Amerika Garagenbetriebe besitzt, die sich vorzugsweise mit einer umfassenden Wagenpflege befassen, die sich nicht nur auf Waschen, Putzen, Tanken, Ölen, Aufpumpen der Reifen, Aufladen der Batterien usw. erstreckt, sondern hier wird der Wagen auf Anruf seitens der Garage dem Besitzer jederzeit auch vor seinem Wohnhaus vorgefahren, ebenso abgeholt. Die Hotelgarage muss, wenn sie als Mittel zur Förderung des Fremdenverkehrs wirksam werden soll, für den Hotelgast ein Höchstmass von Bequemlichkeit bieten. In Grosstädten dürfte es sich sogar empfehlen, einen Chauffeur für die Stadtfahrt bereit zu halten, von dem insbesondere Ausländer sicher gern Gebrauch machen werden. Dieser Angestellte muss natürlich nicht nur über eine gute Ortskenntnis, sondern auch über eine entsprechende Geschäftskenntnis verfügen, um dem Fremden auf Wunsch auch als Wegweiser bei Einkäufen dienen zu können.

Zur unerlässlichen Ausstattung einer Hotelgarage gehört auch eine saubere Kabine zum Umziehen, ein Schreibtisch, ein Fernsprecher, Adressbücher, ein guter Stadtplan, auch kann man mit der Hotelgarage zweckmässig einen Verkauf von Auto-Landkarten verbinden, da hierfür gelegentlich ein Bedarf vorliegen dürfte. Ein Hotel, das mit seiner Garage seinen Hotelgästen derartige Bequemlichkeiten bietet, wird sicher sehr schnell die Automobilisten an sich ziehen, die als zahlungsfähig sicher mit zu der besten Kundschaft zählen.

Eine gewisse Schwierigkeit bietet für die Hotels die Chauffeur-Unterbringung, besonders für solche Hotels, die sich eines grossen Zuspruchs erfreuen und daher dauernd besetzt sind. Naturgemäss ist dem Wagenbesitzer an einer möglichst preiswerten, aber dennoch guten Unterkunft und entsprechenden Verpflegung seines Chauffeurs viel gelegen. In grösseren Städten könnte hier durch Zusammenschluss aller Hotels durch den Bau einer gemeinsamen Auto-Zentralgarage mit Unterkunftsräumen für Chauffeure zweifellos ein guter Ausweg geschaffen werden. Den Herrenfahrern kann in diesem Fall Hinfahrt und Anfahrt zum Hotel durch einen Hotelchauffeur auf Wunsch abgenommen werden, sodass auch der Herrenfahrer bei einer Zentral-Hotelgarage jede Bequemlichkeit geniesst. Unzweifelhaft wird die Hotelgarage mit dem schnell fortschreitenden Autoreiseverkehr immer dringender, doch bietet das Problem bei aller Ungunst der Verhältnisse keine unüberwindlichen Hindernisse, wenn auch eine brauchbare Lösung oft einen erheblichen Finanzaufwand erfordern dürfte.

Neuerungen und Erfindungen

Tennisspiel bei Nacht!

Die künstliche Beleuchtung von Sportplätzen erhält in der letzten Zeit eine wachsende Bedeutung. Bereits hat man auch mit der künstlichen Beleuchtung von Tennisplätzen begonnen. Das Ziel einer solchen Einrichtung ist weniger, durch die Beleuchtungsanlage grössere abendliche Veranstaltungen, Turnierplätze oder Schaukämpfe zu ermöglichen, als Gelegenheit zu schaffen, den Spielern, die durch ihre Berufsarbeit während den Tagesstunden festgehalten sind, abends nach Geschäftsschluss die Ausübung des Tennissportes zu ermöglichen.

Eine Tennisbeleuchtungsanlage besteht meistens aus neun Tiefstrahlern, deren Reflektoren das Licht vorwiegend nach unten werfen, während sie gegen die Blickrichtung des Spielers abgeschirmt sind. Die Anordnung der Strahler erfolgt so, dass drei über dem Netz, je zwei über der Grundlinie und je einer am Auslauf in acht Meter Höhe über dem Boden aufgehängt werden. Die in der Nähe der Grundlinie befindlichen Armaturen sind nicht genau senkrecht über der Grundlinie, sondern einen Meter dahinter angebracht, um zu verhindern, dass der Spieler in die Lampen hineinsieht, wenn er beim Aufschlag nach oben blickt. Hierdurch, sowie durch die schon erwähnte Verwendung abschirmender Reflektoren ist die Blendung für den Spieler praktisch vermieden. Der Gesamtstromverbrauch einer solchen Anlage beträgt pro Stunde Spielzeit ca. 8 Kilowatt. Eine solche Beleuchtungsanlage ist also mit verhältnismässig geringen Betriebskosten verbunden. Auch die Errichtungskosten der Anlage bewegen sich in durchaus erträglichen Grenzen; man rechnet pro Platz mit zirka Fr. 2500.—. *Elko.*

Moderne Bodenputzmaschinen

Solange das Gastgewerbe besteht, war die Reinigung der grossen öffentlichen Räume (Restaurants und Säle) das Schmerzenskind der Besitzer, erforderte sie doch vielerorts mehrere und emsig tätige Arbeitskräfte, dazu oft in einer Zeit, wo diese andernorts hätten verwendet werden sollen. Gewöhnlich aber erst, wenn die Gäste sich entfernt, müssen die dienstbaren Geister die Reinigung der Böden vornehmen; denn der kommende neue Tag muss wieder alle Lokale in feinem Wichs erglänzen lassen. Die grossen Ansprüche der neuen Zeit, die dem Gast allen modernen Komfort bieten muss, verlangt auch diesbezügliche rationellere Reinigungsmethoden. Schon unzählige Erfinder und Konstrukteure bemühen sich, etwas Zweckmässiges zu schaffen, leider aber meistens mit negativem Erfolg.

Schreiber dies erinnert sich eines Mannes aus Zürich, der vor ca. 22 Jahren eine praktische Bodenputzmaschine erfand, die dann auch in vielen Ländern patentiert wurde. Leider scheiterte damals die Verwertung an der Interesselosigkeit des Käuferpublikums. Der Erfinder aber war um 20000 Franken ärmer und um eine Enttäuschung reicher geworden.

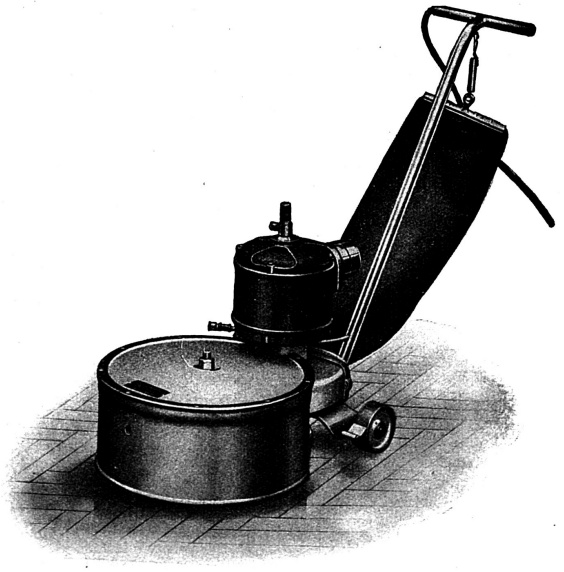
Die rasche Entwicklung des Gastwirte- und Hotelgewerbes im letzten Jahrzehnt brachte nun auch auf diesem Gebiete eine Wendung. Vielerlei Arten von Bodenputzern tauchten auf, vielfach Apparate recht zweifelhafter Güte, darunter auch solche, die mehr den Charakter eines Spielzeuges trugen als den einer rationellen Arbeitsmaschine. Als ich letzthin ein bekanntes Hotel besuchte, war ich daher überrascht, eine neuartige, überaus leistungsfähige Bodenputzmaschine im Betriebe zu sehen, deren Arbeitsweise und Leistungen allen Anforderungen entsprach.

Es handelt sich um die Bodenreinigungsmaschine „Universal", ein Schweizerfabrikat der Firma Suter-Strickler Söhne in Horgen. Die Maschine ist überaus einfach konstruiert; durch rasches Auswechseln von Späneschieben, Blochbürsten und Blochscheiben lässt sich abwechslungsweise jede Arbeit ausführen. Die sinnreiche Anordnung all dieser Arbeitsgeräte gewährleistet höchste Schonung der Böden bei gleichzeitiger absoluter Reinigung, verbunden mit grösster Sparsamkeit an Stahlspänen. Ein intensiv saugender Ventilator bringt den Staub in einen Staubsack, der nach Bedarf entleert werden kann. Die Maschine ist fahrbar und kann von jeder Lichtleitung aus in Betrieb genommen werden. Grosse Leistungsfähigkeit, grosse Zeitersparnis, rationell in allen Teilen sind ihre Merkmale. H. Sp.

Hotel-Schreinereimaschinen

(Einges.) Grössere und kleinere Hotels gelangen immer mehr dazu, eigene Reparaturwerkstätten zu führen, ganz besonders zur Ausführung der mannigfachen und ausgedehnten Holzarbeiten. Es seien nur die immer wiederkehrenden Gebäudereparaturen, Instandstellung und Ersatz an Mobiliar und Einrichtungen für Küche und Keller usw. erwähnt. Viel Geld verschlingen jährlich diese Arbeiten. Eine eigene Arbeitskraft, ein Bau- und Möbelschreiner kann in grösseren Hotels gut mit solchen Aufgaben voll beschäftigt werden und besorgt die Aufgaben nicht nur viel billiger, sondern auch für den Hotelbetrieb angenehmer, ohne Störungen desselben. In anderen Fällen kann ja der Mann während der Saison für den Fremdendienst oder für andere Verrichtungen in Haus, Keller und Garten herangezogen werden.

Es muss aber diesem Mann nicht nur ein geeigneter Raum als Werkstätte und das notwendigste Handwerkszeug, sondern heute auch eine kleinere Maschineneinrichtung zur Verfügung stehen, damit er wirklich auch rationell, d. h. schnell, billig und gut seine Arbeiten ausführen kann. Es gibt heute kleine Universal-



Boden-Putzmaschine

Holzbearbeitungsmaschinen für kleinere Schreinereien, die sich vorzüglich auch für unsere Hotel-Werkstätten eignen. In einer kombinierten Klein-Maschine sind alle notwendigen Arbeitsmaschinen vereinigt, wie Hobelmaschine zum Abrichten, Fügen und Dickenhobeln, Kreissäge, Bohrmaschine, Kehlmaschine usw. Diese Maschinen sind sehr praktisch im Gebrauch und leistungsfähig, brauchen wenig Platz und Kraft. Sie können direkt von einem Motor aus angetrieben werden und werden auch mit an der Maschine angebautem Motor geliefert. Es sei auf das Inserat der Firma Rud. Brenner & Cie. in Basel, Spezialfirma für Holzbearbeitungsmaschinen, in heutiger Nummer verwiesen. Die Interessenten erhalten gerne und unverbindlich jede weitere Auskunft über diese Maschinen, ebenso Prospekte und Angebot. Beste Referenzen von Hotelbetrieben stehen zur Verfügung.

Der Lichtverlust bei innenmattierten Glühlampen

In Nr. 12 der Hotel-Technik 1929 werden die Vorteile der innenmattierten Glühlampe gegenüber der Klarglaslampe beschrieben, wobei angeführt ist, dass die Absorption des Lichtes durch die Mattierung nur ca. 2% betrage.

Durch fortwährende Verbesserung im Mattierungsverfahren gelingt es heute, eine derart feine Mattierung des Kolbens zu erzielen, dass der Lichtverlust nachweislich nicht einmal 1% beträgt. Die Glühlampenfabriken haben sich daher entschlossen, die innenmattierten Glühlampen denselben Abnahmebedingungen der Materialprüfanstalt des Schweiz. Elektrotechnischen Vereins zu unterwerfen, die sonst nur für Klarglaslampen gelten.

Vermischtes

Restaurant-Bestuhlung.

Man sagt dem Hotelier und Restaurateur nichts Neues mit der Feststellung, dass die Ansprüche der Gäste fortgesetzt steigen. Das trifft nicht nur auf das Ressort Verpflegung, also Küche und Keller zu, sondern bezieht sich vor allem auch auf die Ausstattung der gastgewerblichen Betriebe, insbesondere der öffentlichen Räume, für deren harmonische Gestaltung der heutige Gast einen ausserordentlich scharfen Blick besitzt.

Dieser Einstellung und diesen Ansprüchen des Gästepublikums muss selbstverständlich bei der Möblierung der Gesellschaftsräume mehr wie früher Rechnung getragen werden, wenn man mit der Konkurrenz Schritt halten will. Es betrifft dies speziell auch die Sitzgelegenheiten, d. h. die Bestuhlung der Restaurants, in welcher Beziehung die Ansprüche der Gäste punkto Bequemlichkeit und Gefälligkeit besonders hoch entwickelt sind. Wer daher neue Bestuhlungen und andere Ausstattungsgegenstände seiner Speiseräume in Auftrag zu geben hat, wird mehr denn je darauf Gewicht legen, von einem Fachspezialisten beraten zu werden und nur bewährte Firmen zur Lieferung heranziehen. G. M.

Camembert als Grund der Begnadigung.

Vor nicht langer Zeit wurde im Orte Camembert in der Normandie der im Jahre 1741 dort geborenen Bäuerin Marie Harel, geb. Fontaine, vom dankbaren Vaterlande ein Denkmal gesetzt; denn Madame Harel war die Erfinderin des köstlichen Käses, der unter dem Namen „Camembert" bekannt ist. Als im Jahre 1793 in Paris die Männer der Guillotine herrschten und alles dem Fallbeil auslieferten, was sich gegen die Revolution stellte, kam Madame Harel infolge einer königstreuen Äusserung vor das ausserordentliche Revolutionstribunal in Rouen. Der Gerichtshof verlangte ihre Hinrichtung. Doch der Staatsanwalt, der zufällig ein grosser Käseliebhaber war und seine Ware aus Camembert bezog, erwirkte die Begnadigung der Frau mit den Worten: „Lasst sie leben! Die bösen Weiber machen bekanntlich den besten Käse."

Küche u. Service - Cuisine et Service

Cookery & Food Exhibition im Januar 1930 in London

Über diese Ausstellung, an welcher leider keine kontinentale Schweizer Köchegruppe teilnehmen konnte, berichtet der Führer der Deutschen Köchemannschaft, Herr Charles Fuchs, Küchenmeister vom Hotel Stefanie in Baden-Baden (den Schweizer Besuchern der Frankfurter Kochkunstausstellung 1929 bekannt als Leiter der Küchen des Lukullus- und „Ika"-Restaurants letzterer Ausstellung) in der „Küche" u. a. folgendes: Zur Teilnahme waren folgende Organisationen angemeldet:

1. Magyar Szakacsok Kore, Sitz London;
2. Société Culinaire Suisse, Sitz London;
3. Société Culinaire Française, Sitz London;
4. Internationaler Verband der Köche, Sitz Frankfurt a. M.

Wie daraus zu ersehen ist, waren die Deutschen die einzigen, welche aus dem Ausland kamen und somit erst der Konkurrenz einen internationalen Anstrich verliehen. Erst die Meldung der Deutschen zu diesem Meeting hatte die Franzosen, vertreten durch die Société Culinaire Française, veranlasst, nach sechsjähriger Nichtbeteiligung an dieser jährlich stattfindenden Ausstellung, sich zu der Konkurrenz zu stellen.

Die Aufgabe war: ein kaltes Büfett, bestehend aus wenigstens acht und höchstens zehn Platten. Schon die Beschränkung der Plattenzahl, in welcher auch die Zuckerkörbe einbegriffen waren, erschwerte die Anfertigung eines nach allen Regeln der Kunst zusammengestellten kalten Buffets wesentlich. Aber die Franzosen achteten streng darauf, dass auch nicht eine Platte mehr als zehn auf dem Tische standen. Deshalb mussten sowohl wir als auch die Schweizer (Société Culinaire Suisse) beim Durchgang der Preisrichter einige Platten von unserem Tisch entfernen. Die Franzosen hatten die dadurch hervorgerufene Leere des Tisches durch Kolossal-Riesenaufsätze ausgeglichen. — Die Beschikkung der Tische der vier Konkurrenten geschah nun dermassen, dass sowohl Ungarn wie die Schweizer und auch die Franzosen aus den ungezählten Londoner Hotels aus jedem Haus eine Platte schickten und dann in der Ausstellung zu ihrem ungarischen, schweizerischen und französischen Tisch zusammenstellten, während die vier deutschen Kollegen das ganze Büfett allein in beschränkten Räumen und unter diesen Umständen immer erschwerten Arbeitsmöglichkeiten herstellen mussten. — Die Gerechtigkeit gebietet aber zu sagen, dass der Küchenchef des Hotel ..., in welchem der deutschen Mannschaft ein Teil des Gardemangers zum Arbeiten angewiesen war, in allem sehr behilflich und entgegenkommend war.... Er war es auch, der äusserte, dass nach seinem Urteil man den Deutschen hätte den ersten Preis zuerkennen oder wenigstens die Konkurrenz als totes Rennen erklären müssen.

Über die Ausstellung der Schweizer äussert sich Herr Fuchs: Auf dem Schweizer Tisch standen folgende Platten:

Barquettes Danoise
Consommé des Gourmets
Ondines de Torrent à la Nage
Filets de Sole Reine des Mers
Délices de Volaille Mi-Carême
Langue Ecarlate Cordonnière
Faisan de Bohême Grande Chasse
Selle de Veau Bergerette
Pâte de Lièvre Diamant Noirs
Jambon d'York Bonivar
Salade „Exotique"
Salade „Fribourgeoise"
Pêches Trianon
Charlotte Opéra
Gâteau Délice
Gâteau Léman
Gâteau Turban
Mignardises.

Erwähnenswert sind die „Filets de Sole Reine des Mers" und zwar die Form des Anrichtens. Zusammengelegte Filets de Sole, weiss chaudfroidiert, mit einem schönen Dekor versehen und steil auf einer aufrechtstehenden Langusten-Barkasse angerichtet. Dann die bekannte Ochsenzunge als Schuh dressiert. Ein „Pâté de Lièvre" nach unseren Begriffen viel zu massig. Hervorragend die Zucker- und Patisserieарbeiten. Im grossen und ganzen eine saubere Arbeit, wie wir sie ja auch schon von den Schweizern in Frankfurt gewohnt waren, nur war der Tisch m. E. zu sehr mit lebenden Blumen übersät, so dass man mehr den Eindruck einer Blumenausstellung denn eines kalten Buffets bekam.

Der Tisch der Société Culinaire Française enthielt folgende Platten:

Poularde Gastronome
Faisans en Volière Sylvia
Galantine de truite Valvomay
Oeufs mollets Troubadour
Selle d'Agneau Lutécienne
Corbeille de Foie gras Laguipière
Cygne Royal Windsor
Jambon d'York Montagné
Corbeille Gasterea.

Den ganzen Tisch als Pièce de résistance beherrschte der „Cygne Royal Windsor". Ein auf vier marmorierten Säulen ruhender zentnerschwerer, aus Reis hergestellter Sockel barg in seiner Mitte einen wunderbaren Teich aus Gelatine, welcher ausser einigen Celluloid-Goldfischen und anderen künstlichen Wassertieren mit einem riesengrossen, ausgestopften Schwan belebt war (sic., die Red.). Auf dem Rücken dieses Schwanes waren zwischen den etwas erhobenen Flügeln die weiss chaudfroidierten und mit einem Dekor versehenen Medaillons von Schwan (ob es Schwan war?) untergebracht. — Vor dieser Zierde eines jeden Carême'schen Buffets standen als zweites Mittelstück die „Faisans en Volière Sylvia". Diese im Stile Dubois und Bernard angerichtete Platte zeigte zwei gegeneinander auf Reissockeln angerichtete, mit Gänselebermus hoch aufdressierte Fasanen, sauber chaudfroidiert und die ebenfalls mit einem schönen Dekor versehenen Suprêmes fächerförmig dazwischen angerichtet. Um dem Charakter „en Volière" zu entsprechen, war die Platte mit den farbenprächtigen Köpfen zweier Königsfasanen gekrönt, während die Schwänze die Platten links und rechts bedeutend verlängerten. Weiter sahen wir die den Besuchern der Frankfurter Ausstellung so wohlbekannten und mit derselben Meisterschaft aus Kerbel und Piment dekorierten „Oeufs mollets Troubadour", auch von demselben nach Frankfurt entsandten, zur Londoner Team gehörigen Commis Gardemanger aus dem Carlton-Hotel verfertigt. — Sauber hergerichtet und in bekannter Aufmachung war die „Poularde Gastronome". — Sehr gefallen hat uns die „Galantine de Truite Valvomay". — Die in Form von Eiern hergestellten, chaudfroidierten „Mousselines de foie gras Laguipière" wären sehr nett gewesen, wenn sie regelmässigere Form gezeigt hätten. — Der „Jambon d'York Montagné", welcher in einem aus einem Spielwarenladen bezogenen Schubkarren lag und mit weisser Chaudfroid überzogen war, ist bloss deshalb erwähnenswert, weil der auf ihm angebrachte Dekor, das Titelbild der „Revue Culinaire" aus Purées von Spinat, Karotten, Trüffeln und anderen Gemüsen, pastellartig aufgetragen war. Der Verfertiger hatte zur Erklärung eine Palette, enthaltend die einzeln verwandten Gemüsepurées danebengestellt. — Die aufgestellten Zuckerarbeiten waren in der Formgebung zu steif und liessen das Naturgetreue der Chrysanthemen des Schweizer Patissiers vermissen.

Es wäre nun falsch, zu glauben, dass man in Londoner ersten Hotels noch diese Art von kalten Buffets findet. Im Gegenteil, alle ersten Häuser Londons wetteifern in der natürlichen Aufmachung genau so ohne Dekor und ohne unnötigen Zierrat wie in den ersten Häusern Deutschlands. — Deshalb kann ich nicht verstehen, warum sie noch solche Sachen auf Ausstellungen bringen. Ein erster französischer Küchenmeister sagte mir, er freue sich, dass die Deutschen nach London gekommen wären und die Legende zerstört hätten, als könnten die Deutschen nur „kolossal" kochen. Und dieses scheint der Grund zu sein, dass sie noch „kolossaler" ausstellen wollten, um nicht ins Hintertreffen zu kommen.

Nachdem Herr Fuchs sich noch über die Ausstellung der deutschen Gruppe äussert, fährt er weiter in seiner interessanten Kritik fort: Als Preise waren ausgesetzt ein erster, zweiter und dritter Preis. Das Dilemma, in welchem die Preisrichter waren, zeigt deutlich die Verteilung der Preise. Da sie uns den dritten Preis nicht zuzuerkennen wagten, den ersten Preis aus psychologischen Gründen uns nicht geben konnten, die Franzosen aber auch nicht an dritter Stelle setzen konnten, wurde der erste Preis unter die Schweizer und Franzosen geteilt und wir erhielten den zweiten in Form einer goldenen Medaille und fünf Pfund. — Ehrenpreise in dem Masse, wie wir es in Frankfurt gewöhnt sind, gab es dort überhaupt nicht.

In dieser Art von Konkurrenzen liegt eine grosse Gefahr für die zukünftige Zusammenarbeit der internationalen Kochverbände. Wer wagt es, festzustellen, welches Buffet das beste war? So viele Menschen es gibt, so viele Ansichten und Geschmacksrichtungen gibt es in der Bewertung des Essens. Das alte Sprichwort „Über den Geschmack lässt sich nicht streiten" hat immer noch Berechtigung: Bei einem Pferderennen kann man ganz genau sagen, dass derjenige, der mit einer Nasenlänge voraus ist, der Erste ist; dasselbe beim Boxen: wer Knock-out am Boden liegt, ist besiegt. Bei Kochkunstwettbewerben liegt der Fall schwerer; hier müssen andere Formen der Wertung und der Konkurrenzen selbst gefunden werden. — Die deutschen Köche haben in London gezeigt, dass sie den Londoner Kollegen in den Leistungen zumindest ebenbürtig sind und haben bewiesen, dass sie befähigt sind, dieselben Stellen wieder einzunehmen, die sie bei Ausbruch des Krieges verlassen mussten.

* * *

Soweit die Ausführungen eines der eminentesten deutschen Küchenfachmänner. — Was uns Schweizer ganz besonders an dieser Kritik interessiert, ist einmal, dass, wie nicht anders zu erwarten war, die deutschen Fachleute in London eine hervorragende Probe ihres Könnens abgelegt haben; dass sie, wie aus den Abbildungen in der „Küche" ersichtlich ist, den Weg beschritten haben, den die Schweizermannschaften zweimal in Frankfurt gewiesen haben: Einfach, Vornehm, Zarte Dekors, Kristallklare Aspiks, keine Überladung der Platten, Alles muss essbar sein, Alles muss in der Küche hergestellt werden können. — Die anerkennenden Worte des scharfen Kritikers für die Leistungen der Londoner-Schweizer Köche haben für unsere Landsleute besonderen Wert. — Die Ausführungen über die französische Gruppe decken sich mit unseren eigenen Beobachtungen in Frankfurt, dass die Franzosen entschieden die Leistungsfähigkeit der Köche anderer Nationen unterschätzen und dass sie selbst nicht die Lehren ihres Altmeisters Escoffier befolgen, wie die Deutschen und Schweizer. Sie scheinen sich heute noch nicht von den Monumentalbauten der Carême'schen und Dubois-Bernhard-Schule lösen zu können, was uns die Bilder aller Kochkunstausstellungen in London und in den U. S. A. unzweifelhaft bestätigen.

Bedeutsam für unsere demnächstige Kochkunstausstellung in Zürich erscheinen mir die Ausführungen von Herrn Fuchs über Arbeitsmöglichkeiten und Erleichterungen der ausländischen und auswärtigen Köchemannschaften. Es erscheint hier wieder die gleiche Klage, welche wir von unseren Mannschaften an den Frankfurter Ausstellungen zu hören bekamen. Es sind organisatorische Fehler, die in Zürich vermieden oder auf ein erträgliches Mass reduziert werden sollten. — Wichtig sind ferner die Auslassungen über Beurteilung durch die Preisrichter, Beeinflussung durch politische Momente, Preise usw. Man wird in Zürich auch hieraus die Konsequenzen ziehen.

Es wird uns freuen, auf neutralem Schweizerboden die bedeutendsten Vertreter der Kochkunst aus vielen Ländern an der Arbeit begrüssen zu können und sie zu friedlichem Wettkampf antreten zu sehen. C. Pfister-Storck, Bern.

Rezepte indischer Spezialitäten

1. Ceylon Curry mit Reis

(für 5 Personen).

400 gr. engl. Roastbeef (rot, gebraten) in kleine Würfel geschnitten, 70 gr. Butter, 1 gehäufter Kaffeelöffel Currypulver (Crosse & Blackwell ist ziemlich gut), 1 ditto Mehl oder Reismehl, 1 grosse feingehackte Zwiebel, 5—6 gehackte Champignons, 2 rohe Kartoffeln, 1 grosser saurer Apfel (beides in kleine Würfelchen geschnitten), 30 gr. geriebene Cocosnuss, 40 gr. Corinthen, der Saft einer Zitrone, ½ Liter starke Bouillon, Salz. —

In einer Casserole wird die Butter heiss gemacht, Zwiebel und Fleisch beigegeben und gut anziehen lassen. Hernach Currypulver hineinrühren und später das Mehl. Wenn alles gut gebunden, folgen die Äpfel, Champignons, die gut ausgewaschenen Corinthen und der Zitronensaft; mit Bouillon vorsichtig löschen bis die Masse sämig ist, das nötige Salz hinzufügen. Die Casserole wird neben das Feuer oder gut zugedeckt in den Ofen gestellt, Kochdauer ca. 20 Minuten. Nach dieser Zeit werden die Cocosnuss-Späne und die Kartoffeln zugefügt und weitere 15 Minuten zum Kochen gestellt. Das Ganze muss breiartig sein. Es ist von grosser Wichtigkeit, dass Fleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und Äpfel in sehr feine, kleine Würfelchen geschnitten sind (nicht gehackt oder durch die Maschine getrieben). Bis der dazu gehörende Reis gekocht ist, soll die Curry nicht vollständig zugedeckt und so, dass sie nicht mehr kocht, stehen bleiben.

400 gr. Patna-Reis, nachdem tüchtig gewaschen, werden in genügend und gesalzenem Wasser gekocht. Es empfiehlt sich, nach 10—12 Minuten den Reis öfters zu prüfen. Zeigt sich in der Mitte des Kornes noch ein ganz kleines weisses Pünktchen, so ist nach Verlauf einer weitern ½ Minute der Moment da, denselben in ein Sieb abzuschütten, sofort mit etwas kaltem Wasser abzuschrecken und hierauf mit kochendem Wasser nachzuspülen, bis der Reis wieder richtig heiss und jedes Körnchen separiert ist. Abtropfen lassen und wenn schön trocken, auf heisser Platte zu ovalem Kranz geformt, mit der Curry in der Mitte, und mit durch ein Sieb gestrichenem harten Eigelb und Chutney garniert, möglichst schnell serviert.

2. Madras Curry (Poulet)

(für 5 Personen).

80 gr. Butter, 1 grosse feingehackte Zwiebel, 1 gehäufter Kaffeelöffel Curry-Pulver, 1 ditto Kaffeelöffel Reismehl, 2 frische Tomaten oder 1 Esslöffel Tomatenpüree, 1 saurer Apfel, fein gehackt, 20 gr. Cocosnuss, gerieben, die feingehackte Rinde von ½ Zitrone und der Saft der ganzen, 1 nicht ganz gar gekochtes Suppenhuhn oder 1 frisches Poulet.

Die Butter wird in einer Casserole erhitzt und die Zwiebel darin gelb geröstet, Curry und Reismehl dazu gerührt und mit guter Bouillon abgelöscht bis sie sämig erscheint, dann etwas Salz beigegeben. Das Hühnerfleisch wird in ca. 3—4 cm. grosse eckige Stücke geschnitten und der Curry beigegeben, hierauf die Tomaten, Äpfel, Cocosnuss, Zitronenrinde und Saft dareingemengt und das Ganze unter öfterem Rühren ca. 40 Minuten langsam gekocht. Diese Curry wird, wie vorhergehende, auch mit Reis serviert.

3. Indian Kedgeree

(für 5 Personen).

400 gr. Patna-Reis, 1 gehäufter Kaffeelöffel Curry-Pulver, Salz, 70 gr. Butter, 300—400 gr. (Resten) gekochter, von Gräten und Haut befreiter Meerfisch (Turbot, Halibut etc.) in Haselnuss grosse Stücke geschnitten, 2 Eier.

In genügend und gesalzenem Wasser, dem Curry-Pulver beigemengt wird, wird der Reis wie für Curry gekocht. Wenn bereit, Butter in der Casserole erwärmen, Reis und Fisch vermengen und über dem Feuer mit der Butter verrühren bis heiss genug. Mit etwas Cayenne-Pfeffer und Salz würzen, und das Ganze mit den verklopften Eiern nochmals gut verrühren. Falls sehr trocken, mit guter Bouillon oder Bratensauce etwas anfeuchten. — Auf heisse Platte angehäuft, oft auch mit kleinen Krebsen oder Crevetten (Garnelen) garniert, servieren.

Indische Chutney (Imitation).

Für dieses indische Präparat, das hauptsächlich als Beigabe zu verschiedenen Curryplatten dient und welches bei uns in Ermangelung der frischen indischen Früchte nicht richtig hergestellt werden kann, empfehle ich folgendes erprobtes Rezept als ein gutes Ersatzmittel:

In einem Mörser werden gut zusammengestampft: 60 gr Salz, 120 gr ausgekernte, getrocknete Weinbeeren, 90 gr Zwiebeln, 60 gr Knoblauch, 60 gr Senfkörner, 60 gr Ingwer, 15 gr Cayenne-Pfeffer. Hierauf koche man 450 gr saure Äpfel (geviertelt und gewogen, nachdem geschält und das Kerngehäuse entfernt) in ½ l gutem Weinessig mit 200 gr. braunem Zucker, etwas kühlen lassen und dann mische man alles zusammen. Die Äpfel müssen nicht ganz verkocht sein. — In Gläser abgefüllt und gut verkorkt, gewinnt diese Chutney mit der Zeit an Geschmack und hält sich lange.

Indian Burdwan.

Für diese Platte, welche, wie alle indischen, sehr piquant und schmackhaft ist, wird gewöhnlich halb gar gekochtes Geflügel, jedoch auch Lamm oder Kaninchen verwendet. — 1 Zwiebel und 4 fein gehackte Schalotten werden in einer Casserole mit 40 gr in Mehl gerollter Butter, 2 dl Espagnole-Sauce und 1 Esslöffel Anchovy-Essenz über dem Feuer zu guter Sauce verrührt und langsam gekocht bis die Zwiebeln weich sind. Hierauf wird beigefügt: 1 Kaffeetasse voll nicht zu fein gehackter indischer Pikles oder auch Mixed-Pikles, 1 Esslöffel Chilly-Essig und das in gefällige Stücke geschnittene Fleisch resp. Geflügel. Bis dieses und die Pikles weich sind, kochen lassen und vor dem Anrichten mit Zugabe von 1 Glas Madeira durchsetzen. — Wird mit trocken gekochtem Reis (wie schon beschrieben) und dem mit der Sauce begossenen Fleisch serviert.

Indian Pilau.

1 kg Schaffleisch (Hals oder Nierstück) wird zu Coteletten geschnitten. In 80 gr Butter werden zwei grosse fein gehackte Zwiebeln gelb gedünstet, hernach wird dazu gegeben: 1 Esslöffel Currypulver, ½ Esslöffel Maizena oder Reismehl, 140 gr gehackte, gereinigte Weinbeeren und 1 Zehe feingehackter Knoblauch. Rühren bis alles gut angezogen, dann das Fleisch beifügen und erst, wenn dasselbe von der Sauce nach einigen Minuten gut durchdrungen, mit guter Bouillon löschen, salzen und langsam, ca. ¾ Stunden kochen lassen. — Der trocken gekochte (400 gr) Patna-Reis wird in 100 gr Butter über schnellem Feuer sorgfältig gerührt, bis er eine leicht gelbe Farbe zeigt. Auf heisser Platte anrichten, die Coteletten in der Mitte, mit der passierten Sauce darüber.

R. Erzinger, Chef de cuisine, Amden.

Fachliteratur

Die diätetische Behandlung der Zuckerkrankheit, von Dr. med. Hans Ryser, Verlag Benno Schwabe & Cie, Basel, Preis Fr. 3.—.

Gerade zur rechten Zeit auf die ZIKA, Internationale Kochkunstausstellung in Zürich 1930, an welcher der Diätküche ein breiter Raum reserviert ist, erscheint ein kleines Spezialwerk auf diesem Gebiete: „Die diätetische Behandlung der Zuckerkrankheit" von Dr. med. Hans Ryser, Dozent für innere Medizin an der Universität Bern, interner Chefarzt am Bezirksspital Biel. Das 110 Seiten starke Büchlein enthält für den Arzt, die Patienten und diejenigen, welchen deren Verpflegung obliegt, wertvolle Winke über die Diätformen für Diabetiker. Wir finden ausführlichen Aufschluss über diejenigen Speisen, welche dem Kranken erlaubt und verboten sind, in mehreren Abschnitten und in einem Anhang mit Kochrezepten. Besonders dieser Teil des Buches dürfte unsere Fachleute am meisten interessieren. Er zeigt uns, dass im Rahmen dieser Diätformen der Abwechslung im Menu ein sehr weiter Spielraum gelassen ist, viel weiter als man im allgemeinen anzunehmen geneigt ist. Literatur dieser Art, die auch dem Nichtmediziner verständlich ist, gehört in die Fachbibliothek jedes Hoteliers und Küchenfachmannes. C. Pfister-Storck, Bern.

Redaktion und Expedition: Aeschengraben 33, Basel — Redaktion: Dr. M. Riesen, A. Malli, Ch. Magne
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel