

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 24

Artikel: Warum ist eine Änderung des Gasthaustisches erwünscht?
Autor: Bircher-Benner, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541076>

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>

Die Bundesversammlung an der ZIKA

Wie wir hören, begeben sich der Bundesrat und die Bundesversammlung nächsten Freitag, den 13. Juni, zum Besuche der ZIKA nach Zürich. Die zürcherische Bevölkerung und das Organisationskomitee der ZIKA werden diese Aufmerksamkeit der obersten Landesbehörden in ihrem vollen Wert einzuschätzen wissen und sind ihnen dafür dankbar.

Gartens Anteilscheine im Betrage von 1000 Franken übernommen.

Zum Zweck, während der Dauer der Hochsaison in Zürich ankommenden fremden Gästen, die nicht bereits Zimmer bestellt, solche in Hotels und Pensionen anzuweisen, unterhält der Verein gemeinsam mit dem Verkehrsverein seit 1924 ein Logisbureau im Hauptbahnhof, das sich bewährt. Ferner sind die Fälle, wo durch das Sekretariat des Vereins bei Anlass von in Zürich stattfindenden Festlichkeiten, Kongressen und mehrtägigen Zusammenkünften von Vereinigungen für die Teilnehmer durch Umfrage die erforderlichen Quartiere beschafft werden, sehr häufig.

Als Sektion des Schweizer Hoteliervereins macht man es sich zur Pflicht, alle die von diesem ausgehenden Kreisschreiben zu behandeln und an der Lösung der diesem zufallenden Aufgaben regen Anteil zu nehmen. In schönster Erinnerung sind noch die Generalversammlung und die festlichen Veranstaltungen, die in der Zeit vom 4.—7. Juni 1903 in Zürichs Mauern stattgefunden haben und wir freuen uns aufrichtig, dass dieses Jahr uns wieder die Ehre zuteil wird, die verehrlichen Gäste bei uns begrüssen zu dürfen.

Der Pflege freundschaftlicher Beziehungen unter den Mitgliedern des Vereins wurde seit der Gründung die grösste Aufmerksamkeit geschenkt, sei es durch Familienabende, die im Anschluss an die Generalversammlung abgehalten werden oder durch Festlichkeiten besonderer Art.

Mit den vorstehenden Ausführungen haben wir nur der wichtigsten Ereignisse Erwähnung getan. Der verehrliche Leser wird aber aus dieser Berichterstattung die Überzeugung gewonnen haben, dass der Zürcher Hotelier-Verein mit Befriedigung auf seinen fünfzigjährigen Bestand zurückblicken darf. Der Verein hat in den 50 Jahren seines Bestandes vieles erreicht und als wertvolle Errungenschaft darf wohl vermerkt werden, dass es der Organisation zu verdanken ist, dass die Mitglieder sich nicht bloss als Konkurrenten betrachten, sondern als Angehörige des gleichen Berufes, die viele gemeinsame Interessen zu vertreten haben.

Autorgebühren

An der Generalversammlung des Schweizer Tonkünstler-Vereins vom 31. Mai/1. Juni in Interlaken gelangte u. a. auch die Frage des Urheberrechts zur Behandlung, wobei in einer Protestresolution der S. H. V. dafür verantwortlich gemacht wurde, dass der Vertrag zwischen der „SACEM“ und „GEFA“, der dazu bestimmt war, das schweizer. Gesetz über Autorenschutz erst zur richtigen Auswirkung zu bringen, noch immer nicht zustande gekommen sei.“ Nachdem diese Resolution, allerdings in verstümmelter Form, durch die Tagespresse an die breite Öffentlichkeit gelangte, wandte sich die Direktion des Zentralbureau S. H. V., zwecks Wahrung der Interessen der Hotelier und Klarlegung des Tatbestandes, mit einem Schreiben folgenden Inhalts an das Präsidium des Schweizer Tonkünstler-Vereins:

„Mit grossem Bedauern haben wir von einer Resolution Ihres Vereins Kenntnis genommen, welche namentlich in der „Gazette de Lausanne“ in ihrem vollen Wortlaut wiedergegeben wird. Danach wird dem Schweizer Hotelier-Verein vorgeworfen, er refusierte es, sich dem eidgen. Gesetz über die Autorrechte zu unterstellen, usw., usw.

Wir möchten Sie in aller Höflichkeit auf die Unrichtigkeit dieser Darstellung

aufmerksam machen. Weder hat der S. H. V. jemals den Versuch gemacht noch auch nur die Absicht bekundet, sich den gesetzlichen Vorschriften über das Urheberrecht zu entziehen. Wohl aber haben wir uns geweigert — und zwar nicht wir allein, sondern in geschlossenem Zusammengehen mit dem Schweizer. Wirtverein und dem Verband der Kursaalg-Gesellschaften — einfach auf die Forderungen verschiedener Gebühren-Bezugsstellen einzutreten. Dabei handelt es sich nämlich um recht absonderliche und teilweise sehr überzogene Ansprüche, welche die „GEFA“ und die „SACEM“ an uns und andere Interessenten gestellt haben, Ansprüche, an denen auch die seinerzeitigen Verhandlungen betr. Abschluss eines Übereinkommens scheiterten. Während mehr als zwei Jahre haben sich dann die „GEFA“ und die „SACEM“ bekämpft, bis sie einsahen, dass sie auf dem Wege übersetzter Forderungen nicht ans Ziel gelangen können. Erst im vergangenen Herbst hat dann eine Einigung zwischen ihnen stattgefunden, worauf die als einzige Bezugsstelle eingesetzte „SACEM“ an unseren Verein die Zustimmung stellte, beim Einzug von Autorgebühren selbst für jene Zeit mitzuwirken, da die beiden Gesellschaften miteinander im Streite lagen und nicht fähig waren, den Gebührenbezug zweckmässig durchzuführen. Zu unserem Befremden will man für dieses Chaos nun offenbar, wie aus der Resolution Ihres Vereins hervorgeht, in erster Linie den S. H. V. verantwortlich machen, während darin die Tatsache, dass wir in enger Gemeinschaft mit dem Wirtverein und den Kursaalg-Gesellschaften vorgehen, mit keinem Wort erwähnt wird.

Um Sie davon zu überzeugen, dass unserem Verein nicht daran liegt, dem Gesetze auszuweichen, diene Ihnen der Hinweis auf eine Eingabe der beteiligten Verbände an das Schweizer. Justiz- und Polizeidepartement mit dem Ersuchen, in dem Konflikt zu vermitteln. Das Departement hat diese Vermittlung und die Revision des Gesetzes jedoch abgelehnt mit der Erklärung, dass vorerst Versuche gemacht werden sollten, auf dem Rechtswege oder sonstige zu einer Einigung zu gelangen. Dabei betonen wir erneut, dass weder der S. H. V. noch die zwei andern Organisationen die Rechte der Autoren jemals bestritten haben. Wohl aber wehren wir uns in geschlossener Front dagegen, auf die übertriebenen Forderungen der Bezugs-Gesellschaften einzutreten, nur damit diese ihre Agenten mit recht hohen Provisionen sowie die stets grösseren Umfang annehmende Bureauorganisation in Paris bezahlen können. Wir sind sogar bereit, mit den Autoren direkt in Verbindung zu treten und ihnen die Gebühren selbst zuzuhalten (ähnlich wie es in Deutschland geschieht), wenn dies von der Autorenschaft gewünscht wird und wenn wir ihr damit die Bezahlung eines grossen Vermittlungsapparates ersparen können, der die Autoren ohnehin um einen grossen Prozentsatz ihrer Gebühren bringt.

Gegen die unrichtige Art der Darstellung in Ihrer Resolution, wie sie offenbar unter dem Einfluss falscher Angaben einer Gebühren-Bezugsgesellschaft zustandekam, müssen wir in entschiedenster Weise Protest einlegen.“

Gegen die Verschleuderung der Hotelprospekte!

Gründung einer Prospektzentrale.

In der kürzlich abgehaltenen Hauptversammlung des Hoteliervereins Glarnerland und Walensee entspann sich eine längere Diskussion über die Reorganisation der Propaganda und den Betrieb in den Verkehrsbüros. Wir haben in der Schweiz etwa 140 öffentliche Verkehrsbüros, die dazu sind, über möglichst viele Dinge des Verkehrs Auskunft zu geben und im Interesse der Hotelier und des übrigen Gewerbes für die Hebung des Fremdenverkehrs zu arbeiten.

Eine der wichtigsten Hauptaufgaben dieser Verkehrsbüros ist der Prospektvertrieb. Nun aber weiss jeder, der hier oder dort einmal auf einem Verkehrsbüro nach Prospekten fragt, dass im Vertrieb

der Hotelprospekte durch die Verkehrsbüros vieles, sehr vieles veraltet und überholt ist. Bei vielen Verkehrsbüros gehen Ordnung und Übersicht unter der Masse der einlaufenden Prospekte unter, und am Ende der Saison liegen „ganze Berge“ im Lager, die zum Schaden der Hotelier nicht verwendet wurden. Persönliche Stichproben auf einzelnen Verkehrsbüros haben weiter ergeben, dass der Fremde oft viertelstundenlang warten muss, bis der verlangte Prospekt endlich gefunden wurde, oft aber heisst die Antwort: „Wir haben keine mehr“, nur weil man des Suchens überdrüssig geworden ist. Man kann sich nicht vorstellen, welcher Schaden dadurch den einzelnen Hotels und Fremdenorten, ja der ganzen schweizerischen Hotelierie entsteht. Ich weiss, dass es nicht an den Leitern der Verkehrsbüros fehlt, sondern an der bisherigen Organisation, die einfach veraltet und längst überholt ist. Aus mir persönlich bekannten Fällen weiss ich aber auch, dass anlässlich eines Bürowechsels eines mittleren Verkehrsbüros mehrere grosse Kisten von gelagerten Hotelprospekten in den Heizkessel wanderten. Ich könnte sehr viele ähnliche Beispiele nennen. Man muss sich an den Kopf greifen, wenn man diese Dinge sieht. Abertausende von Franken werden so alljährlich vergeudet. Man gibt für teures Geld Prospekte heraus, schickt sie zu Werbezwecken an die Verkehrsbüros, wo sie dann oft unter andern Massen versinken, liegen bleiben und eines Tages als Makulatur in die Stampfe oder ins Feuer wandern. Und dabei meinen wir, die Prospekte würden nun weit draussen in der Welt für uns werben...

Einiges darüber hat in der eben abgehaltenen Versammlung des Hoteliervereins Glarnerland und Walensee auch der anwesende Chef des gemeinsamen Verkehrsbüros unseres Kurgiebtes, Schriftsteller und Gewerbesekretär Eugen Wyler angedeutet, der in den Dingen des Verkehrs und des Werbewesens reiche Erfahrung und auch neue Ideen besitzt. Er hat als Leiter des Verkehrsbüros für das Kurgiebt Glarnerland und Walensee die Organisation und Arbeitsweise der Verkehrsbüros kennen gelernt, als kantonaler Gewerbesekretär arbeitet er auch ständig mit dem Gastwirtschaftsgewerbe zusammen; dieses zu heben und zu fördern ist eines seiner Hauptziele. Sein Organisationstalent hat ihn nun zu einem Plan geführt, für den Prospektvertrieb in den schweizerischen Verkehrsbüros eine einheitliche Organisation zu schaffen. Mit einigen andern Verkehrsinteressenten zusammen hat er einen Prospektverteilungsplan ausgearbeitet, den ich als geradezu glänzend taxiere; er dient sowohl den Verkehrsbüros, wie dem einzelnen Hotel. Der Plan sieht die Gründung einer schweizerischen Hotelprospekt-Zentrale vor, die mit allen Verkehrsbüros nach einheitlichen Regeln zusammenarbeitet und die Verteilung der Prospekte durchführt.

Der Reorganisationsplan zwingt zu einer sauberen, modernen und überall gleichen Büroordnung, er verhindert die Verschleuderung der Prospekte, ermöglicht eine genaue Kontrolle über den Verbrauch des einzelnen Hotelprospektes, erspart Porti und sorgt besonders dafür, dass der Prospekt in allen Verkehrsbüros sofort und ohne Sucherei erhältlich ist. Herr Wyler nennt dies „Dienst am Feriengast“. Er ist mit uns Hoteliers der Meinung, dass eine Modernisierung des Betriebes der schweizerischen Verkehrsbüros zur dringenden Notwendigkeit geworden ist. Mehr Einfachheit, rasches zuverlässiges Dienen, neutrales Dienen dem Fremden, neutrales Dienen dem einzelnen Hotel und Kurort, rationelle, einheitliche Büroorganisation, Verhinderung jeder Verschleuderung der Kräfte und Mittel.

Wir Hoteliers werden diese Reformen nur begrüssen können. Bereits ist ein Initiativ-Ausschuss in Bildung begriffen, um oben kurz skizzierte Pläne zu verwirklichen. Ich bin überzeugt, dass unser Werbedienst dadurch einen mächtigen Fortschritt erzielt. Es wird sich fragen, ob die Sache nicht via Verkehrszentrale durchgeführt werden sollte. Dazu möchte ich mich nicht näher äussern. Vielleicht ist es besser, wenn die erfinderrischen Köpfe der Privatwirtschaft, unterstützt von tüchtigen Verkehrsinteressenten, die Idee verwirklichen und an ihr bauen, bis alles klappt. Die Hauptsache ist für uns

Aus den Eidgenössischen Räten

Abstempelung der Eier. Bei Behandlung des Geschäftsberichtes des Bundesrates interpellierte in der Sitzung des Nationalrates der Waadtländer Bauernvertreter Roulet über die Abstempelung der Eier, indem er die Abstempelung der Importeure an der Grenze oder im Herkunftsland anregte. Bundesrat Meyer antwortete laut „Bund“ wie folgt: In kurzer Zeit soll die Lebensmittelverordnung in einer Weise abgeändert werden, die den Produzenten und Konsumenten entgegenkommen wird. Es handelt sich um Bekämpfung der illoyalen Konkurrenz. Die Abstempelung an der Landesgrenze hat man abgelehnt, da sie die Spedition verzögern würde. Wir sehen nun eine Abstempelung der Importeure im Inland vor, aber nur für den Konsum, während für den industriellen Gebrauch kein Stempel nötig wäre. Wir hoffen, dass diese Stempelung Hand in Hand gehe mit der Stempelung der Inlandeier. Die Revision der Lebensmittelverordnung soll am 1. November in Kraft treten.

Weinpreise in Bahnhofbüffets und andres. Bei Beratung des Berichtes des Post- und Eisenbahndepartements erklärte auf Interpellation hin Bundesrat Pillet, es solle versucht werden, in den Bahnhofbüffets gleichmässige Weinpreise herbeizuführen. Zur Frage der Reduktion der Fahrpreise trat er für grösste Vorsicht und Zurückhaltung ein. Die Sportbillets hätten sich im Winter bewährt, könnten jedoch im Sommer nicht zur Anwendung gelangen (Warum nicht?). Im Kampf gegen die Automobilkonkurrenz müssen sich die Bundesbahnen noch mehr Bewegungsfreiheit schaffen. — Hiezu nur die Bemerkung, dass bei aller gebotenen Vorsicht bei Fahrplanerweiterungen und Tarifreduktionen doch nicht nur auf die Interessen lediglich der Bahn, sondern auch auf die Allgemeininteressen abgestellt werden sollte.

Eine Gegenüberstellung. Fast zwei Millionen (genau 1.900.000) Franken beantragt der Bundesrat als Subvention an die Internationale Ausstellung für Volkskunst vom Jahre 1934 in Bern, also für eine Veranstaltung, bei der zweifellos nicht die wichtigsten Interessen der Nation in Frage stehen. Andererseits lässt der Bundesrat die Verkehrsinteressenten ohne Antwort, die seiner Zeit an ihn die Frage richteten, ob nicht aus den unerwartet stark zurückbleibenden Sanierungsgeldern der S. H. T. G. ein Teil für Propagandazwecke zur Förderung des Reiseverkehrs Verwendung finden könnte! Keine Antwort in einer Sache, die allerwertigste wirtschaftliche Interessen des ganzen Volkes berührt!

Hoteliers, wenn die Reformen sofort an die Hand genommen werden, denn wir müssen gegenüber dem Ausland wieder einmal einen Schritt des Vorsprungs tun. Der Wyler'sche Plan wird diesen Schritt bestimmen bringen.

Karl Höhn, Präsident des Hoteliervereins Glarnerland und Walensee, Glarus.

Warum ist eine Änderung des Gasthaustisches erwünscht?

(Aus dem ZIKA-Katalog)

Von Dr. med. M. Bircher-Benner

Die gegenwärtige Gasthaus-Ernährungsform ist das Produkt mehrerer eng verbundener Faktoren, von denen hier nur genannt seien: der Einfluss der französischen Küche, die Ernährungslehre, die Ernährungsgewohnheiten und der Reizstoffbedarf der Gäste. Solange die Ernährungsforschung keine Einwände zu machen hatte, solange man mit gutem Gewissen glauben durfte, dass mit der Gasthausform eine ausreichende und gesunde Ernährung der Gäste gegeben sei, hatte man keinen Grund, die vielen Anzeichen zu beachten, die auf Gesundheitsschädigung hindeuteten. Heute hat sich die Sachlage völlig geändert. Die Ernährungsforschung hat in einem noch nie dagewesenen Aufschwung die vorher unbekannten Zusammenhänge zwischen den weitverbreiteten und schwersten Krankheiten mit der Ernährung aufgedeckt. Sie wies in der Ernährung der zivilisierten Nationen Mängel und Fehler nach, die die Nahrung in ein schleichendes Gift verwandeln, das langsam aber sicher jede Gesundheit unterminiert und dessen Schadenwirkungen sich auch auf das zweite und dritte Glied erstrecken. Diese Mängel und Fehler finden sich schon

BASEL
VICTORIA
NATIONAL

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

DEWAR'S "White Label" WHISKY

in der häuslichen Ernährungsform sehr verbreitet, rasch zunehmend seit zwei bis drei Generationen, noch mehr aber in der Ernährungsform des Gastgewerbes. Damit fällt das gute Gewissen dahin. Die gegenwärtige Gasthausernährung mag reichhaltig und sorgfältig zubereitet sein, sie ist trotzdem eine Mangelerkrankung, deren Mängel mit Reizstoffen übertönt werden.

Die Verbreitung der neuen Einsicht in die Nahrungswirkungen und die andersgearteten Ernährungsbedürfnisse des Menschen geht mit raschen Schritten vor sich. Mehr und mehr fragen die Gäste im Gasthaus nach Änderungen des Speisezettels, in verstärktem Masse dort, wo Erholungssuchende oder schon gesundheitlich Angegriffene hinkommen, um Kräftigung und neue Gesundheit zu finden. Die massgebenden Ärzte aller Nationen raten heute ihren Patienten eine Nahrung neuen Stiles an und fragen nach Kurorten und Sommerfrischen, wo diese neuzeitliche Ernährungsform in guter verständnisvoller Herstellung und Zusammensetzung zu haben ist. Sie wissen nur zu gut, wie schwer es dem Gaste wird, im Gasthause eine Extrakost zu verlangen. Wer also dem Gaste die Frage nach Extrakost erspart, indem er ihm mit einem neuzeitlichen, mit Sachkenntnis und Sorgfalt bereiteten Menu entgegenkommt, wird bald die Ärzte für sich gewinnen.

Durch diesen Sachverhalt ist die neuzeitliche Ernährung auch für das schweizerische Gastgewerbe eine aktuelle Frage geworden. Die Schweiz ist das gesuchte Land der Erholung. Ich sehe ein schönes Zeugnis für die Einsicht und Tatkraft der Leitung der ZIKA darin, dass sie die Einführung der neuzeitlichen Ernährung in die praktische Ernährungsform des Gastgewerbes an die Hand genommen hat. Gelingt es, die ihrer hohen Aufgabe bewussten Vertreter des Gastgewerbes von der Notwendigkeit und praktischen Möglichkeit der neuen Ernährungsform zu überzeugen, so ist ein Schritt von grosser gesundheitlicher und volkswirtschaftlicher Bedeutung eingelegt.

Zum Schlusse darf nicht unerwähnt bleiben, dass bei dieser Ernährungsform alles auf das Wie der Ausführung ankommt. Es muss betont werden, dass

sie nur bei Qualitäts-Nahrung und bei sinngemässer, sorgfältiger Zusammensetzung und Zubereitung Erfolg haben kann. Deshalb soll an der Ausstellung keine Mühe gescheut werden, um den Sinn der Sache und das Wie der Ausführung eingehend zu erklären.

ZIKA

Die „stehende Kochkunst“.

Von C. Pfister-Storck, Bern

Die „stehende Kochkunst“ besteht in der Ausstellung fertiger Gerichte. Dieselben können als kalte oder als warme Platten gedacht sein. Diese Gerichte werden fertig in die Ausstellung eingeliefert; sie können aber auch in der grossen Ausstellungsküche teilweise oder ganz angefertigt werden. Die stehende Kochkunst gliedert sich wie folgt:

Abteilung A.

Kategorie I: Vollendete Kochkunst.

Unterabteilungen:

1. Schaustücke, wie sie in Wirklichkeit auf den Tisch gebracht werden, in klassischer Natur, sowie moderner Anrichteweise.
2. Ganze Dinners, Soupers, Breakfast und Buffets.
3. Einzelne Platten oder Gerichte.
4. Imitationen (Malerei in Glace de viande, spezielle Trüffelarbeiten, etc. etc.).
5. Ausgesprochene Dekorationsstücke wie Wachsarbeiten, Fettmodelle, Eissockel, etc. etc.

Kategorie II: Hotelpâtisserie und Entremets.

Unterabteilungen:

1. Schaustücke, wie sie in Wirklichkeit auf den Tisch gebracht werden, in klassischer Natur, sowie neuzeitlicher Anrichteweise, z. B. Nougats-Aufsätze, Caramellage etc. (nur essbare Ware).
2. Hotel- und Restaurant-Entremets.
3. Pâtisserie und Petits-fours.
4. Imitationen wie Kakao-Malereien, etc.
5. Ausgesprochene Dekorationsstücke (Zuckerkörbe, Zuckerskulpturen, etc. etc.).

Abteilung B.

Restaurationsküche.

Als Restaurationsplatte hat zu gelten, was in 40 Minuten hergestellt werden kann. Sodann ist anzugeben, für wieviele Personen (Portionen) die Platte gedacht ist und deren Verkaufspreis in dem betreffenden Etablissement. Das Preisgericht behält sich ausdrücklich vor, Angaben des Verfertigers, bzw. Ausstellers punkto Portionen und deren Verkaufspreis, sowie das Gebotene in Bezug auf Qualität und Aufmachung nachträglich in dem betreffenden

Etablissement selbst oder durch Drittpersonen auf die Richtigkeit nachzuprüfen. Stellt sich bei solchen Nachprüfungen an Ort und Stelle heraus, dass das eingelieferte Objekt dem üblichen Service des betreffenden Etablissements nicht entspricht, also eine sogenannte „Bluff“-Platte war, so wird das Beurteilungsergebnis annulliert.

Abteilung C.

Serienweise Ausstellung einzelner Produkte, z. B. Hors-d'oeuvres, Gemüse, Fleisch, Suppen, Fische, Teigwaren, Eier, Salate, Neuigkeiten etc. Von jedem Produkt sind mindestens sechs verschiedene Zubereitungsarten auszustellen.

Abteilung D.

Kranken- und Diätküche.

Jeder Aussteller hat seinen Ausstellungsobjekten eine Beschreibung über Zweckbefolgung der Diagnose, über Zusammensetzung (Rezepte) der einzelnen Speisen, sowie über besondere Eigenheiten (Nährwert) beizufügen.

Abteilung E.

Kochlehrlingsarbeiten.

Die Kochlehrlinge können in allen Abteilungen mitkonkurrieren und erhalten, je nachdem in welcher Abteilung ausgestellt wird, folgende Punktzuschläge: für Objekte in Abteilung A 3 Punkte Zuschlag; für Objekte in Abteilung B 2 Punkte Zuschlag; für Objekte in Abteilung C 1 Punkt Zuschlag.

Abteilung F.

Kategorie I: Hausfrauenküche.

Kategorie II: Arbeiten von Haushaltslehrerinnen und Kochkursleiterinnen.

Ausstellungsplatten, von den bezüglichen Rezepten begleitet, erhalten bis 3 Punkte Zuschlag.

Abteilung G.

Militär- und Kantinenküche.

Abteilung Tafelservice.

Die Tafelservices gelangen in den Wandkojen des Kochkunstpavillons zur Ausstellung. Sie können ohne oder in Verbindung von Gerichten dargestellt werden.

Ausstellungen vom 30./31. Mai und 1. Juni.

Aussteller Huguenin-Gattiker & Co., A.-G., Zürich:

No.

1. Araignée de la Manche et ses Acolytes. I. Rang
2. Bonbonnière Bressane aux Frivolités. I. Rang
3. Flan de poulet et foie gras. I. Rang.

Aussteller Primus Bon, Bahnhofbuffet I. und II. Klasse, Zürich:

- 4a Oeufs à la Jokey-Club. II. Rang.
- 4b Langue de boeuf écarlate. (Zwei Ochsenzungen so hergerichtet, dass sie ein Paar

Schuhe bilden. Dieses abgedroschene Sujet sollte nun einmal endgültig von Buffets etc. verschwinden.)

- 5a Poularde à la Zurichoise. (Die in Schnitzel geschnittene Brust ist mit den sieben Wappen der Zürcher Gemeinden garniert. Gute Trüffelarbeit.) II. Rang.
- 5b Caneton à la Béatrice. I. Rang.
- 6 Salade Almira.
- 7 Truite du lac Rose, Sauce Mayonnaise. II. Rang. (Die Rosine aus Tomatenhaut auf dem Fisch verderben den sonst guten Eindruck.)
- 8a Mousse d'Ecrevisses Sporting Life. I. Rang. (Die Kuppel ist viel zu gross und stört daher den beabsichtigten Eindruck, eine Kuppel mit 10 cm Durchmesser und kleinere in den vier Ecken hätten den Zweck ebenfalls und besser erfüllt und auch dem Quantum genügt.)
- 8b Corbeille de fleurs imitée. II. Rang. Schöner grosser Wachstumpfenkranz mit Enzianen, gelben Teerosen, lachsfarbigen Nelken, weissen Nelken. Das Blattwerk weist nicht die für die Blütezeit natürlichen Farben auf; im Allgemeinen aber ein prächtiges Stück.)
- 9 Suprême de Pigeons joueur. Einfache, saubere und nicht überladene Arbeit.
- 10 Eine Gruppe Zuckerarbeiten, Petits-fours, Entremet Delices Rosina, letzteres eine aus Schokoladenspänen hergestellte Coupentform mit Schlagrahm und Erdbeeren gefüllt. Silb. Medaille. II. Rang.
- 11a-b Imitation de fruits (Marzipanfrüchte). Silb. Medaille. Gâteaux aux amandes (mit Kakaomalerei). Silb. Medaille.

Aussteller Hotel Baur au Lac, Zürich: „Erinnerungen in Silber und Gold“.

Menu zum Tafelservice in Koje 2.

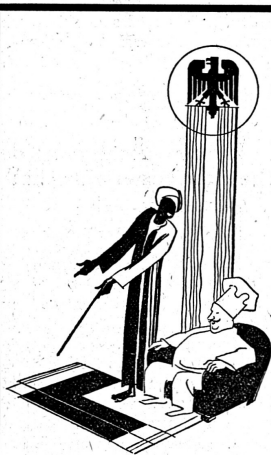
- 12a Le Roi de l'Océan en Cocktail (Hummer); La Tassette de Terrapine (Amerik. Sumpfschildkröte);

Le Turbotin étouffé Canadian Club. (Das Trüffeldekor auf dem warm gedachten, mit warmer Sauce napierten Fisch ist nicht statthaft; bis das Dekor ausgeführt ist, ist die Sauce erkaltet. Einige grosse Trüffelscheiben aufgelegt hätten den gleichen Zweck erfüllt.)

Verlangen Sie in den Restaurants der ZIKA die Spezialitäten unserer Häuser:

SADEMAN, Ports & Sherris
ST-MARCEAUX
Grands Vins de Champagne
DEINHARD & CO., COBLENZ
Rhein- und Moselweine
ESCHENAUER, BORDEAUX
feine Bordeauxweine
CHAMPY PÈRE & CIE, BEAUNE
feine Burgunderweine

BERGER & CO., LANGNAU (BERN)



Sie treten aus dem Getriebe der ZIKA in die vornehme Behaglichkeit des deutschen Restaurants.

Was für eine Harmonie hat sein Schöpfer dem Raum zu geben verstanden! Wie stehen die leichten Vorhänge gut zu dem auf grün und gelb gestimmten Teppich, der den ganzen Boden bedeckt. Das Muster des Teppichs wurde eigens für diesen Raum gezeichnet. Es ist ausschliessliches Eigentum der Firma



Teppichhaus

Schuster

Schuster & Co, Zürich, Bahnhofstrasse 18
St. Gallen, Multergasse 14



EGLISANA

EGLISAUER TAFELWASSER
MIT FRUCHTSIRUP
DAS GESUNDE GETRÄNK!



Marcoprint Fr. 160.-
der rotierende Vervielfältiger

für Menükarten, Zirkulare etc. in Hand- und Maschinenschrift, für Zeichnungen

Verlangen Sie
Prospekt Nr. 105

SCHOLL
POSTSTRASSE 3 · ZÜRICH



M. M. les Sociétaires

sont priés de réserver leurs commandes
aux Maisons qui soutiennent notre journal
par leurs annonces.

Berghotels

wissen immer mehr die Vorteile unserer „Schaffhuser Mandelschnitte“ zu schätzen: Unvergleichlich zum Tee, zum Wein, zu Compotes und Crèmes, 14 Tage nach Erhalt in jeder Beziehung noch tadelloso, vorteilhafter Preis durch rationelle Fabrikation und rascher, absolut zuverlässiger Service ins Haus! Muster und Referenzliste stehen mit Freuden zu Ihrer Verfügung!

Confiserie Rohr, Schaffhausen 2



„Ich bevorzuge solche Hotels

und Restaurants auf meinen Reisen, wo ich Kaffee Hag erhalte“ schrieb uns kürzlich ein Geschäftsmann.

Nichts ist begreiflicher, als dass der Kaffee Hag-Freund erwartet, seinen Lieblingskaffee in jedem gutgeführten Etablissement serviert zu bekommen. Weiss er doch, dass er sich wohler fühlt, besser arbeitet, wenn er auf seinen Geschäftsreisen — die an seine Nervenkräfte sowie die höchsten Anforderungen stellen — das Caffein meidet und konsequent nur Kaffee Hag trinkt.

Ziehen Sie aus dieser Tatsache den logischen Schluss: Von heute an wird Kaffee Hag gut zubereitet serviert und meine Gäste durch ein Plakätchen und durch die Getränkekarte darauf hingewiesen.

Daran tun Sie gut. Kaffee Hag ist nicht nur coffeinfrei und unschädlich, sondern auch von ganz hervorragender Qualität. Gerne zahlt Ihnen der Gast 5 Cts. per Tasse mehr. Mit diesem Plus können Sie zu 1/4 die Kaffee-rechnung begleichen.

Verlangen Sie Spezialofferte für direkte Lieferung des Kaffee Hag, täglich frisch geröstet. Café Hag S. A. Feldmellen.

London

Junge Leute und Studenten werden von englischer Familie in

Pension

genommen. Beste Verpflegung. Preis ab £ 7.— per Monat.

Mrs. Arnold, Chesterfield, 7 Windermere Road, Herne Hill, London S.E. 24.

Wegen Platzmangel und Nichtverbrauch sofort zu verkaufen

Ein so gut wie neuer

Patisserieofen

zweitürrig, für Holz- und Kohlenfeuerung, regulierbar. Bei sofortiger Wegnahme sehr billig. Hotel Schöneck, Adelboden.