

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
<b>Herausgeber:</b>	Schweizer Hotelier-Verein
<b>Band:</b>	39 (1930)
<b>Heft:</b>	30
<b>Artikel:</b>	Die elektrische Küche im französischen Restaurant der "ZIKA" [Schluss folgt]
<b>Autor:</b>	Haecky, Jean
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-541170">https://doi.org/10.5169/seals-541170</a>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 19.02.2026

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

## Aus der Eidgenossenschaft

### Wöchentliche Ruhezeit.

Die nationalrätliche Kommission zur Vorbereitung des Entwurfs zum Eidgen. Ruhetagsgeboten tagt gegenwärtig im Hotel Kronenhof in Pontresina. Präsident der Kommission ist Regierungsrat Dr. Walther in Luzern. Weiter gehören der Kommission an die Herren Dr. A. ab Uberg (Schwyz), P. Balmer, Lehrer (Grindelwald), G. Bonnel, Börsensekretär (Genf), Regierungsrat H. Calame (Neuenburg), Dr. jur. M. Gafner (Bern), Parteisekretär A. Hugger (Bern), Redaktor A. Jaggi (Solothurn), Regierungsrat Fritz Joss (Bern), Eugène Masson (Lausanne), Dr. Hans Oprecht (Zürich), Dr. Bruno Pfister (St. Gallen), Landwirt Henri Pitton (Oppenwaadt), Dr. G. Polar (Breganzona), Kantonsrat J. Scherer (St. Fiden), Zentralsekretär Ph. Schmid-Ruedin (Zürich), Redaktor Fritz Schmidlin (Basel) und Dr. med. A. Welti in Rheinfelden.

Die ständérätliche Kommission, deren Besammlung noch nicht bestimmt ist, hat folgende Zusammensetzung: Präsident Regierungsrat Dr. R. Schöpfer, Solothurn; Mitglieder: Regierungsrat Dr. Wettstein (Zürich), Advokat Paul Charmillot (St. Imier), Albert Züst (Luzern), Obergerichtspräsident L. Walker (Schattorf-Uri), Staatsanwalt Walter Arnstalden (Sarnen), Landammann E. Hauser (Glarus), Redaktor A. Laely (Chur), Advokat A. Riva (Lugano), Regierungsrat Dr. Bosset (Lausanne), Regierungsrat J. M. Naef (Genf).

### Spielautomaten.

Wie die Tagespresse berichtet, hat die verwaltungsrechtliche Kammer des Bundesgerichts in Zustimmung zu einer, Verfügung des Justiz- und Polizeidepartementes, die Aufstellung des Spielautomaten „Matador“ in der Schweiz untersagt, da es sich um einen Geschicklichkeitsapparat im Sinne von Art. 3 des Bundesgesetzes über die Spielbanken handle. — Aus den gleichen Gründen wurde vom Polizeidepartement einem Restaurateur in Basel die Aufstellung des Automaten „Helvetia“ verboten. Ein gegen diesen Entscheid an den Verwaltungsgerichtshof eingereichter Rekurs wurde als unbegründet abgewiesen. — Das gleiche Ergebnis hatte ein Rekurs betreffend den Spielautomaten „Lumina“, dessen Aufstellung ebenfalls untersagt ist.

stellen, der die Gelegenheit nicht freudig ergreifen würde, einheimische Produkte in seinem Unternehmen zu verwenden, dadurch die Bauernsamen zu unterstützen und mit ihr zusammenzuarbeiten. Dabei muss aber als Voraussetzung gelten, dass sowohl die Qualität der gelieferten Ware wie die Preislage einigermassen im Einklang stehen mit den Verhältnissen im Ausland, resp. der Weltmarktlage.

Wie jeder aufmerksame Beobachter zu geben muss, wird heute der Produzent, der Bauer, für seine Produkte nicht immer genügend bezahlt, mit welcher Behauptung ich speziell die Schlachtviehpreise ins Auge fasse. Und dennoch muss der Konsument für die gleiche Ware durchschnittlich viel zu hohe Preise anlegen. Schuld daran ist der Zwischenhandel, der vielfach ein Hindernis bildet für die geeignete Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Hotellerie. — Wer wagt es, dort den Hebel anzusetzen? Wäre das nicht ein Gebiet, das Prof. Dr. Laur zusammen mit der Hotellerie untersuchen sollte? J. R.

**Nachschrift der Redaktion:** Die Frage der Fleischpreise und ausreichenden Belieferung der Hotellerie in besonderen Fleischqualitäten beschäftigt unsere Vereinsleitung seit Jahr und Tag. Diese wird der wichtigen Angelegenheit auch in Zukunft ihre volle Beachtung schenken und im Kontakt mit der Bauernsamen und Metzgerschaft eine Sanierung der nachgerade unhalzbaren Zustände herbeizuführen suchen, unter möglichster Wahrung der gastgewerblichen Interessen. Aus diesem Grunde sind uns zur Abklärung der Frage weitere Zuschriften, die wie das vorstehende Eingesandt auf Beobachtungen und Erfahrungen der Praxis beruhen, gerne willkommen. Sie werden zweifellos auch in Kreisen der Landwirtschaft ihren Eindruck nicht verfehlten!

## Parlamentarische Gruppe für den Fremdenverkehr

In der Saisonbeilage der „Neuen Zürcher Zeitung“ vom 11. Juli wird auf die intensive Werbätigkeit des französischen «Office National du Tourisme» aufmerksam gemacht und im Zusammenhang die **Zweiheit** in der schweizerischen Reklame für den Fremdenverkehr (S. V. Z. und Publizitätsdienst S. B.) beklagt, zugleich mit der Anregung, in den eidgenössischen Räten eine parlamentarische Reiseverkehrs-Gruppe ins Leben zu rufen. Diese Anregung wird als Wunsch an die Adresse des Schweizer

Hoteller-Verein gerichtet und dazu angeführt:

„Unter Reiseverkehrs-Korporation wären zu verstehen die Hotelbranche und verwandte Zweige, Hotelflieferanten, Nebenbahnen, Garagen, private Autodienst-Unternehmen, das gesamte städtische Detailgeschäft in Luxusartikeln und die von der Fremdenkundschaft lebenden Saisongeschäfte der Sommer- und Winterfremdenorte. Das Hotelgewerbe beginnt bisher den Irrtum, allein in den Wettkampf zu treten, während ja doch die Interessen vieler anderer Betriebe mit jenen der Hotels gleichlaufen.“

Es wird in diesen Worten ein wunder Punkt berührt, zu dem in verschiedenen Verlautbarungen des S. H. V. wiederholt Stellung genommen wurde, nämlich die ungenügende Unterstützung der Fremdenwerbung durch die neben der Hotellerie am Reiseverkehr interessierten Kreise. Diese Erscheinung darf aber nicht der Hotellerie zur Last gelegt oder auf einen Irrtum ihrerseits zurückgeführt werden. Denn an Versuchen des Gastgewerbes, die mitunter interessierten Kreise zur Kostendeckung und Ausgestaltung der Reklame heranzuziehen, hat es wahrlich nicht gefehlt, wohl aber bis jetzt nur so sehr an der zweckmässigen Mitarbeit der andern. — Ob aber die Schaffung einer parlamentarischen Gruppe hier Wandel bringen würde, darf zweifelhaft werden.

Auf Anregungen dieser Art aus dem Schosse der Hotellerie ist von führenden Parlamentariern selbst abgewunken worden, mit dem Hinweis auf die Gefahr der Verknöcherung und mit der Befürchtung, es werde regelmässig mehr erreicht, wenn bei parlamentarischen Arbeiten oder Aktionen von Bedeutung für den Fremdenverkehr von Fall zu Fall an die Ratsmitglieder herangetreten werde. — Trotzdem schenkt die Vereinsleitung S. H. V. auch dieser Frage ihre besondere Aufmerksamkeit, gleich wie der Reorganisation der Auslandspropaganda, auf welchem Gebiete die Vorwärtsentwicklung im Sinne besserer Konzentration der Kräfte und Mittel unbedingt Notwendigkeit ist.

## Die elektrische Küche im französischen Restaurant der „ZIKA“

von

Jean Haecky, Hotel Balances-Bellevue, Luzern

Die Redaktion der „Schweizer Hotel Revue“ ersucht mich, meine Eindrücke und Erfahrungen über die vollständig elektrisch eingerichtete Küche im französischen Restaurant der ZIKA zu veröffentlichen. Dein Wunsche der „Hotel-Revue“ komme ich sehr gerne nach, weil ich weiß, dass damit nicht nur meinen Herren Kollegen, sondern auch unserer Volkswirtschaft, die grosses Interesse an der Ausnützung unserer Wasserküche (weiße Kohle) hat, ein Dienst erwiesen ist.

Die französische Küche war die einzige Küche der Ausstellung, die ausschliesslich mit elektrischer Kraft betrieben wurde. Als mir durch Herrn Krahrt und einige Herren Kollegen die Aufgabe übergeben wurde, das französische Restaurant zu übernehmen, so war natürlich mein Erstes die Küche. Ich wandte mich an den Vorsitz der Schweizerischen Kraftwerke und auf Empfehlung derselben führte ich alle weiteren Verhandlungen mit der Thermo A.-G. in Schwanden, die sich sofort bereit erklärte, die vollständige elektrische Einrichtung unserer Küche zu übernehmen. Ich bedaure die dafür geopferten Stunden und Tage nicht, denn ich habe dadurch vieles gelernt und gesehen, das ich vor 5 Jahren noch als unmöglich erachtete.

Vorerst will ich über die Apparate berichten, die verwendet wurden: Kochherd, Grill, Rost, grosse Braten- oder Fritte-Pfanne, Kaffee- und Teemaschine, Plonges, Tellerwärmer etc., alles Apparate der Fabrik Thermo A.-G. in Schwanden.

Von allen Länder-Restaurants stellte das Französische Restaurant die höchsten Anforderungen an den Kochherd und die verschiedenen Hüfis-Apparate, weil hier die à la carte-Küche die Hauptrolle spielte. Nirgends wie hier bot sich daher der Elektro-Industrie so gute Gelegenheit, mit der gesamten Apparatur arbeitet, hervorgehoben werden.

Neben dem Herd wurden 2 Grills beansprucht. Der eine Grill war mit rotierendem Spies ausgerüstet, um als Broche Verwendung zu finden. Beide sind mit mehrfach und leicht regulierbarer Unter- und Ober-

Wärmeverwendung erzielt werden kann. — Vor ca. 5 Jahren besuchte mich ein Direktor einer grossen elektrischen Unternehmung für Apparatebau und fragte mich nach meiner Auffassung über die elektrische Kücheneinrichtung. Ich war, der Sache gegenüber sehr pessimistisch; als gelernter Koch und erfahrener Hotellerie konnte ich mir nicht vorstellen, wie ohne Flamme irgend ein „sauté à la minute“ gemacht werden könnte und wie bei einem „coup de feu“ die notwendige Hitze durch forcieren erzeugt werden sollte. Dazumal hatte ich recht, denn die elektrischen Apparate entsprachen beim Ausprobieren nicht dem Bedürfnis einer bewegten Restaurationsküche und ich konnte der Fabrik nur sagen, sie müsse noch lange studieren und verbessern, bis die Elektrizität in einer Hotelküche mit Restaurierung zweckdienlich und zur vollen Zufriedenheit verwendet werden könnte.

Nachstehend einige

## Einzelheiten

über die aufgestellten Apparate: Der wichtigste davon ist natürlich der Kochherd. Er hat eine Länge von 3,70 m, besitzt 14 Kochplatten, 6 runde von 30 und 40 cm und 8 vierckige von ca. 40 cm Durchmesser. Die ersten befinden sich in der Mitte des Herdes und erzeugen die grösste Hitze, während die quadratischen Platten an den beiden Enden etwas schwächere Leistungen aufwiesen. Auf den erstgenannten Platten kann ebenso gut wie einst auf dem intensiven Kohlenfeuer gekocht und forcier werden, auch sautes in Pfannen mit grösserem Quantum können ebenso gut gemacht werden, wie auf Kohlenfeuer. Das Fleisch zieht kein Wasser, fängt nicht an zu kochen und kühlst sich auch nicht ab, was ich zuerst befürchtete. Die an beiden Enden angebrachten Platten mit etwas schwächerer Leistung eignen sich vorzüglich zum langsamem Weiterkochen der Speisen, wie das bei einer guten Küche notwendig ist. Auch das Bain-marie, das im Kochherd eingebaut sein kann, eignet sich vorzüglich als solches.

Die Bratöfen können je nach Wunsch reguliert werden und haben voll und ganz befriedigt, indem die Hitze gleichmässig erhalten, forcier oder gedämpft werden konnte. Der grosse Vorteil des elektrischen Bratofens war der, dass der Ofen von allen 4 Seiten gleiche Hitze erzeugt, also nicht wie der Ofen des Kohlen-Kochherdes, bei dem sehr oft die obere oder die untere Hitze zu stark ist. In den Backöfen wurden ebenfalls zur vollen Zufriedenheit die gesamte Pâtisserie und die heissen Entremets gemacht, die in unserm Restaurant benötigt wurden.

Vorgesehen war ferner ein Glührost,

mit sogenanntem „offenem Feuer“, wenn man beim elektrischen Betrieb so sagen darf. Dieser Rost sollte namentlich zur Bewältigung der „coups de feu“ dienen, weil bei vielen Küchen-Fachleuten die Meinung herrscht, ohne Glührost könne ein plötzlicher grosser Arbeitsandrang nicht bewältigt werden. Unsere Köche (eine erfahrene, routinierte französische Brigade, die in Paris engagiert wurde) waren sehr stutzig, als man ihnen mitteilte, dass sie auf einem elektrischen Kochherd zu arbeiten hätten; aber schon vom ersten Tage an waren sie derart überrascht von der intensiven Hitze, der Annehmlichkeit und der Reinlichkeit, die mit den gewählten elektrischen Platten erzielt wurde, dass sie den Einbau des ersten verlangten Glührostes direkt als unnötig ablehnten. Der Küchenchef sowie seine Mitarbeiter erklärten, die Platten würden in jeder Hinsicht vollauf lagen. An Stelle des Glührostes wurde eine „Plaque morte“, d. h. eine unbeheizte Platte eingesetzt. Ein besseres Zeugnis für die Leistungsfähigkeit der elektrischen Platten kann wohl kaum gegeben werden.

Der Tellerwärmer oder das Réchaud am Ende des Kochherdes, anschliessend an die Backöfen, hat ebenfalls voll und ganz befriedigt. Ganz besonders kann die grosse Gleichmässigkeit, mit welcher der gesamte Apparatur arbeitet, hervorgehoben werden.

Neben dem Herd wurden 2 Grills beansprucht. Der eine Grill war mit rotierendem Spies ausgerüstet, um als Broche Verwendung zu finden. Beide sind mit mehrfach und leicht regulierbarer Unter- und Ober-

## Aus der „Union Helvetia“

**Unter Druck setzen!** — In ihrer Nummer vom 10. Juli bringt die „Union Helvetia“ einen Leiter, der über die Kreise der organisierten Angestelltenchaft hinaus Aufsehen erregen muss. Der Artikel befasst sich unter dem Stichwort „Refraktäre und Deserteure“ mit berufsorganisatorischen Fragen der Köche, betont die schweizerische organisierte Köcheschaft sei entschlossen, die „Durchorganisation des Berufes herbeizuführen“, und leistet sich an die Adresse der nicht organisierten Kollegen folgende recht unzweideutige Bemerkungen:

„Ein grosser Teil dieser Unorganisierten muss nur von einer systematischen Aufklärungsarbeit erreicht werden. Es fehlt dort weniger am guten Willen, vielmehr an der Entschlusskraft, vielleicht auch „noch an diesen oder jenen äussern Verumständlungen. Es gibt aber leider einige Hundert Köche, die absichtlich der Organisation fernbleiben, die den Beitritt zu ihr verweigern, die wirklich nur ernten und nicht säen wollen. Diese Leute nennen wir Refraktäre. Es sind Elemente, die zwar ihre Interessen und ihren Stand schützen lassen von einer organisierten Macht, die aber selber sich der Leistungspflicht entziehen und nichts zu dem Schutz beitragen, den sie selbst für sich auch beanspruchen und mitgeniesen werden, die in soicher Weise vorsätzlich sich vom Beitritt in den Berufsverband fernhalten, werden sie nach und nach unter Druck gesetzt werden müssen, und zwar so, dass sie eines schönen Tages ganz einfach vor der Frage stehen, ob sie, um weiter im schweizerischen Berufsgebiete als Koch zu arbeiten“, nicht, doch endlich den Anschluss vollziehen wollen.“

Solche Bemerkungen, um nicht zu sagen: Drohungen, lassen aufforchen. Welcher Art Druckmittel gemeint sind, lässt sich nur zwischen den Zeilen lesen oder erraten. Man braucht ja nicht gerade an Rizinusöl zu denken, vielmehr lassen die Worte „um weiter im schweizerischen Berufsgebiete ... zu arbeiten“ die Vermutung auf gewerkschaftliche Zwangsmittel zu, und da wird sich im gegebenen Moment die Frage stellen, ob das nicht organisierte Personal und die keineswegs unbeteiligte Arbeitgeberchaft kampflos resignieren oder auf Grund des guten Rechts sich ihrer Haut wehren wollen. Die Anwendung solcher Zwangsmittel müsste natürlich zu bösen Konflikten führen; allein wir glauben nicht, dass z. B. das „Hinaussekeln“ aus dem Beruf oder einer Anstellung bei den Köchen so rasch Anklang finden wird. Dafür halten wir sie in ihrer Gesamtheit als zu klug. Im Hinblick auf allfällige mögliche Schädigungen liegt demnach für die Prinzipialität zurzeit noch kein Anlass zu ernsthafte Besorgnissen vor, da auch im gewerkschaftlichen Spiel der Kräfte die Bäume bekanntlich nicht in den Himmel wachsen. Auch dürfen die Nichtorganisierten sich mit der Versicherung trösten, dass sie im Notfall nicht allein dastehen werden. Da übrigens in der Schweiz wohl die Koalitionsfreiheit, aber kein Koalitionszwang besteht, dürfte sich der Schweizer Kochverband die Anwendung der in der „U. H.“ signalisierten Druckmittel wohl noch einmal reiflich überlegen!

**Hotelbaugesetz.** In sehr zutreffender Weise äussert sich die gleiche Nummer der „U. H.“ zur Frage der Handhabung des nummer um drei Jahre verlängerten Hotelbaugesetzes. Wir stimmen ihrer Kritik an der bisher ungleichen Art der Behandlung der Baugesuche durch die einzelnen Kantone durchaus zu und erwarten, dass in Zukunft die gesetzlichen Bestimmungen durch die kantonalen Behörden eine vernünftige Anwendung finden und dank der Überwachungspflicht des Bundes nunmehr alle Ungleichheiten verschwinden werden. Bedauerlicherweise sind aber auch die Eidgen. Behörden an der bis herigen Praxis nicht ganz unschuldig. Es ist vorgekommen, dass, wenn wir vom Zentralbureau aus auf gewisse Spekulationsgefahren aufmerksam machen, man uns nicht einmal einer entsprechenden Antwort würdigte.

\*) Von uns gesperrt. Red.

hitze versehen. Neu an diesen Apparaten ist ein ein- und ausschiebbbarer Rost mit direkt beheizten Stäben. Diese beiden Apparate haben den Anforderungen entsprochen, es gibt jedoch einen Punkt, der noch besser ausgearbeitet werden muss. Es kamen nämlich oft Störungen am Grill vor, die wahrscheinlich vom Fett, das in die Isolationen dringt, herrühren und wodurch es dann oft Kurzschluss gab, sodass der eine oder andere Stab kalt blieb und dadurch eine unregelmässige Grillade entstand. Auch dürfte es nicht gerade gut sein, dass das abtropfende Fett sich auf der Unterhitze entflammmt und dadurch der Grillade einen unangenehmen Geruch gibt. Meines Erachtens könnte das dadurch behoben werden, dass die Grillstäbe nicht rund, sondern wie bei den kleinen Haushaltungs-Grills, die man früher nur über Kohlenfeuer stellte, etwas gewölbt sind. Diese Konstruktion dürfte wohl keine grossen Schwierigkeiten bereiten. Elektrotechniker haben sicher nie besser Gelegenheit, nützliche Anregungen für die Verbesserung und Vervollkommenung der Apparate zu sammeln, als in einem Betrieb, wie wir ihn in der französischen Küche der ZIKA hatten. Hier konnten Theorie und Praxis zusammenarbeiten.

(Schluss folgt)

**DEWAR'S "White Label" WHISKY**

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