Zeitschrift: Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie
Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband
Band: 31 (1939)
Heft: (5): Schweizer Elektro-Rundschau = Chronique suisse de l'électricité

Artikel: Berufliche Fortbildung im Zürcher Gastgewerbe
Autor: W.B.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-922223

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: 15.10.2025

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

rie und einen Kurzwellensender, ferner Höhen- und Feuchtigkeitsmesser, sowie Thermometer. Endlich ist noch ein Automat vorhanden, der in vorher einzustellenden Zeitabständen die erwähnten Messinstrumente abtastet und die jeweiligen Angaben dem Sender zur Weitergabe an die Bodenstation übermittelt. In der Bodenstation ist sogar die direkte Registrierung möglich. Das Erstaunliche ist, dass diese ganze Ausrüstung nur 500 Gramm wiegt. Diese Zahl erhält ihre richtige Beleuchtung durch die Tatsache, dass das einzige ausländische Konkurrenzfabrikat doppelt so schwer ist und dabei nur die Angaben eines einzigen Instrumentes übertragen kann.

Wie diese Ausführungen zeigen, bot die diesjährige Mustermesse eine ganze Reihe interessanter Neuheiten, aber in einem ganz andern Rahmen als andere Jahre. Das eingangs erwähnte Problem der Ueber-Inanspruchnahme der Konstruktionsfirmen bleibt bestehen. Es sind ja immer andere Organisationen, die in der Schweiz die verschiedenen kantonalen und regionalen Anlässe mit Messe- oder Ausstellungscharakter inszenieren, es sind aber stets die gleichen Konstruktionsfirmen, welche zur Teilnahme eingeladen werden. Die diesjährige Mustermesse hat die Schwierigkeiten in einer so klaren Weise gezeigt, wie nie zuvor ein anderer Anlass. - ti -

Berufliche Fortbildung im Zürcher Gastgewerbe

Im Jahre 1930 fand in Zürich die grosse Internationale Kochkunst-Ausstellung statt, die unter dem Namen «ZIKA» unserem Gedächtnis eingeprägt wurde. Schon damals haben sich verschiedene hochwichtige Neuerungen durchgesetzt. Erinnern wir an die intensive Zusammenarbeit von Kochkunst und Wissenschaft, und zwar nicht nur vom ernährungswissenschaftlichen, sondern auch vom Standpunkt der Medizin. Aber nicht nur auf geistigem Gebiet wurden neue Berührungspunkte gefunden, sondern auch technisch und, was nicht zuletzt genannt werden darf, kochkünstlerisch wurden Glanzleistungen geschaffen.

Die Zürcher Köche haben ein besonderes Verdienst am Gelingen der ZIKA erworben. Sie haben sich denn auch seit jenen Tagen ernsthaft bemüht, die damals geknüpften Bande enger zu schmieden und zwar im Gedanken, die beruflichen Lehren zu erhalten und wenn möglich weiter zu entfalten. Die Berufsbildungskommission des Schweiz. Kochverbandes, Sektion Zürich, hat schon im Jahre 1931/32 eine Anzahl vorbildlicher Fachkurse zur Durchführung gebracht. Leider waren die zur Verfügung stehenden Lokalitäten nicht in vollem Umfange so, dass die Berufsköche sich voll hätten entfalten können.

Ein nicht unbedeutendes Hemmnis war auch die Stellung der Köche zur Frage der küchentechnischen Betriebsform. Ein nicht unbedeutender Teil kannte das *elektrische Kochen* überhaupt nicht oder war mit Vorurteilen aus vergangenen Zeiten behaftet. Für den Kenner ist es keine Frage mehr, dass die Elektrizität als Betriebsstoff für jede Küche empfohlen werden kann. Sie ist dank einer rapiden Entwicklung in der Konstruktion einzelner Apparate zu grössten Spitzenleistungen befähigt. Wenn trotzdem noch mancherlei Widerstände sich bemerkbar machen, so in der Hauptsache dort, wo eine verschlossene, an der Gewohnheit haftende Mentalität zu grundsätzlicher Ablehnung neigt.

Dem Willen der Zürcher Köche entsprechend, hat sich das E. W. Z. im Frühjahr 1938 entschlossen, anlässlich eines notwendig gewordenen Lokalwechsels in der Oetenbachgasse 24, Zürich 1, neue Vortragsräume einzurichten und sie den Bedürfnissen der in den Köchekreisen längst geplanten Kursen anzupassen. Mit der Einrichtung dieser gediegenen Lokalitäten wurde auch die Gründung einer paritätischen Berufsbildungskommission für das Gastgewerbe in Zürich zur Tatsache. Vertreter des Zürcher Hoteliervereins, des Wirtevereins des Bezirkes und der Stadt Zürich, der Union Helvetia, Sektion Zürich und des Cercle des Chefs de cuisine von Zürich schlossen sich hiefür zusammen (B. B. K. Z.). Es soll auf gemeinsamer Grundlage die Förderung der beruflichen Fortbildung für den Nachwuchs im Koch- und Kellnerberuf gepflegt werden. Bereits wurden eintägige Spezialkurse durchgeführt, so am 20. März: Das gute Hotel-Entremets, am 27. März: Kleinigkeiten aus der kalten Küche, am 3. April: Das gute Hotel-Dessert, am 17. April: Ungarische Spezialitäten.

Die Zusammenarbeit aller am Gastgewerbe interessierten Kreise bedeutet einen erfreulichen Anfang und diesen Bestrebungen ist ein voller Erfolg zu wünschen. Sehr wichtig ist auch, dass durch diese Kurse eine weitere Zahl von jungen und älteren Köchen mit der elektrischen Küche vertraut werden. Die Kurse werden nebst der notwendigen Theorie auch praktische Demonstrationen zeigen und das ist der beste Weg der Aufklärung.

Die Kurse verdienen aus diesem Grunde unsere volle Beachtung. Für die Zukunft sind weitere Spe-

zialkurse vorgesehen für Köche, Köchinnen usw. Man will in Zürich mit grösstem Einsatz die durch die Zeit bedingten Lücken in der beruflichen Ausbildung nach Möglichkeit ausfüllen. Es ist sehr verdienstvoll, dass das E. W. Z. diesem Wunsche entsprochen hat und mit einer gediegenen Einrichtung die Durchführung solcher Kurse begünstigte.

Wenn jene Kreise, die mit erfreulicher Initiative hier ans Werk gingen, zum gewünschten Erfolg kommen, dann werden sich noch weitere und grössere Entwicklungsmöglichkeiten einstellen. Das Präsidium der B. B. K. Z. liegt in den Händen von Herrn O. Künzler, Mitglied der Berufsbildungskommission des Schweiz. Wirtevereins, gewesener Restaurateur im Zürichhorn. Als Sekretär amtet Herr W. Brenneisen in Zürich. Wir hoffen, dass die Sache zu einem vollen Erfolg werde. Es dürfte im Interesse der schweizer. Elektro-Industrie liegen, diese Bestrebungen wo immer möglich zu fördern und zu unterstützen. W. B.

Esposizione di apparecchi elettrici per uso casalingo a Bellinzona.

Per iniziativa e sotto gli auspici dell'Azienda Elettrica Comunale e degli Installatori Elettricisti di Bellinzona, nella seconda metà del marzo scorso ebbe luogo nella capitale ticinese un'interessantissima mostra di apparecchi elettrici per uso casalingo, di ogni genere, dal piccolo apparecchio alla grande ghiacciaia ed alla modernissima cucina combinata con refrigerante.

La ricca esposizione, ben curata in ogni suo dettaglio, fu frequentata in modo insperato durante tutto il suo periodo, principalmente dalle massaie entusiasmate dalla praticità e dalla varietà degli apparecchi, che, compiacendosi sinceramente, s'intrattennero a lungo specialmente davanti agli ultimi modelli creati dalla tecnica.

Con grande interesse furono seguite continuamente le dimostrazioni pratiche, sull'impiego degli apparecchi e la preparazione dei cibi all'elettricità, fatte da una gentile Signorina, la quale, mentre cucinava alla presenza del visitatori i piatti più svariati, con rara competenza illustrava come e quanto si possa facilmente preparare sulle cucine elettriche, nel forno e nella ghiacciaia, con grande vantaggio sia per la massaia, sia per l'igiene di tutti i famigliari e, ciò che molto conta, con importante economia per il budget domestico.

Ottimi e parecchi furono gli affari conclusi nel corso dell'esposizione, mentre altre trattative di acquisto, rimaste in sospeso alla chiusura della stessa, saranno certamente state concretate in seguito.

La mostra ha chiaramente dimostrato l'utilità di queste esposizioni regionali, tanto per il fornitore dell'energia elettrica, quanto per i fornitori di apparecchi elettrici. G.

Schweizer Finanzrundschau Chronique suisse financière

Werk und Sitz	Aktienkapital		Reingewinn		Dividenden	
	Betrag in Mill. Fr.	Gattung Serie	1938 1937/38 in 1000 Fr.	1937 1936/37 in 1000 Fr.	1938 1937/38 in %	1937 1936/37 in %
Innertkirchen						
Kraftwerke Oberhasli A.G.	36,00		1720	1720	4 1/2	4 1/2
Langenthal						
A.G. Elektrizitätswerke Wynau	5,00 [1]		683	730	—	—
Laufenburg						
Kraftwerk Laufenburg	21,00		2549	2650	10,0 [2]	10,0 [2]
Luzern						
Centralschweiz. Kraftwerke	20,00		1417	1407	6,0 [3]	6,0 [3]
Elektrizitätswerk Schwyz	0,90		95	95	6,0 [3]	6,0 [3]
Elektrizitätswerk Altdorf	3,00		205	194	5,0 [3]	5,0 [3]
Pfäffikon						
Etzelwerk A.G.	20,00		849		4,0	
St. Gallen						
St. Gallisch-Appenzellische Kraftwerke A.G.	8,50		560	553	6,0 [3]	6,0 [3]

[1] Wovon 1 Million sFr. einbezahlt. [2] Brutto [3] Netto