

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 4

Rubrik: Auskunftsdienst über Reisebureaux u. Annoncen -Acquisition

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 4

BASEL, 23. Januar 1930

Nº 4

BALE, 23 janvier 1930

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 pro Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährl. Fr. 15.—, halbj. Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

**Organ und Eigentum
des Schweizer
Hotelier-Vereins**



**Organe et propriété
de la Société Suisse
des Hôteliers**

Erscheint jeden Donnerstag
mit illustrierter Monatsbeilage:
„Hotel-Technik“

Neununddreissigster Jahrgang
Trente-neuvième année

Paraît tous les jeudis
avec Supplément illustré mensuel:
«La Technique Hôtelière»

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

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Abonnements par la poste en Suisse 30 cts. en plus. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr.; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Aeschengraben No. 35, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
Safran No. 11.52

Rédaction et Administration: Aeschengraben No. 35, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques
postaux No. V 85

Vereinsnachrichten

Ablösung der Neujahrsgratulationen Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Nachtrag

Hr. S. Perrollaz, Park-Hotel Bellevue,
Lenk i. S. Fr. 15.—
Tit. Hotel Rigi-First, Rigi-First Fr. 10.—
Fr. 25.—

Stellenvermittlung

In Anbetracht der schon ziemlich starken Nachfrage für Personal aller Kategorien pro Sommersaison 1930 empfehlen wir den Interessenten für **Sommersaison-Stellen**, baldigst ihre Anmeldungen beim „Hotel-Bureau“, Aeschengraben 35 in Basel (Offizielles Plazierungsbureau des Schweizer Hotelier-Verein) einzureichen. Alle diejenigen, welche bereits eingeschrieben sind und ihre Dienst-offerten beim „Hotel-Bureau“ deponiert haben, sollten nicht unterlassen, uns zu benachrichtigen, ob auch für sie eine Sommersaisonstelle in Betracht kommt. Die fixbesoldeten Angestellten wollen uns bei der Anmeldung ihre Gehaltsansprüche für Saison- und Jahresstellen getrennt angeben. Man achte stets darauf, dass die Zeugnis-kopien komplett und sauber sind und jede Offerte von Bewerbern oder Bewerberinnen mit einer **zweckdienlichen** Photographie versehen ist. Im Interesse einer geordneten und reibungslosen Abwicklung unseres Stellenvermittlungsdienstes sind Arbeitgeber und Arbeitnehmer dringend gebeten, Stellengesuche und Stellenofferten raschestens zu beantworten.

Hotel-Bureau

Aeschengraben 35, Basel.

Fachschule Cour-Lausanne

In der Zeit vom 3. März bis 12. April 1930 gelangt an der Fachschule S.H.V. ein

Höherer Fachkurs

mit Dauer von 6 Wochen zur Durchführung, der speziell zur beruflichen Weiterbildung jüngerer Hoteliers und höherer Angestellten bestimmt ist.

Die Aufnahmebedingungen fixieren das Eintrittsalter auf minimal 22 Jahre und fordern gute Ausweise über bisherige Betätigung an einem höhern Hotelposten.

Der Kurs ist extern. Das Kursgeld wird nach folgenden Ansätzen berechnet:

- Für Mitglieder S.H.V. oder deren Kinder Fr. 100.—.
- Für andere Teilnehmer schweizer. Nationalität Fr. 175.—.
- Für Ausländer Fr. 325.—.

Das Kursprogramm sieht pro Woche 32 Unterrichtsstunden vor, darunter je 4 Stunden für die Lehrfächer: Baukonstruktion und Inneneinrichtung der Hotels, technische Installationen, Hotelbetriebslehre, Hotelrecht, Buchhaltung und Handelslehre, sowie je 2 Stunden für Versicherungswesen und Haftpflicht des Hoteliers, Warenkunde, Berechnung der Küchen-Gestehungskosten, Weinkunde, Reiseverkehr, Hotel-Hygiene.

Abänderungen des Studienprogramms bleiben vorbehalten; desgleichen gelangt der Kurs nur bei genügender Beteiligung zur Durchführung. — Anmeldungen sind an die Direktion der Hotel-Fachschule in Cour-Lausanne zu richten.

Bundesgesetz über die Spielbanken

Nachdem am 7. Januar die Referendumsfrist unbenutzt abließ, hat der Bundesrat beschlossen, das Gesetz über die Spielbanken auf 1. Februar 1930 in Kraft zu setzen.

Gegenüber dem Entwurf des Gesetzes, der in No. 13/1929 in diesem Blatte in seinem Wortlaut wiedergegeben wurde, hat die parlamentarische Beratung in der Herbstsession der eidgen. Kammern nur einige wenige Änderungen, hauptsächlich redaktioneller Natur, gebracht, während die grossen Richtlinien sich gleich blieben. Danach sind die Errichtung und der Betrieb von Spielbanken verboten. Als Spielbank gilt jede Unternehmung, die Glücksspiele betreibt. Als Glücksspiele gelten diejenigen Spiele, bei welchen gegen Leistung eines Einsatzes ein Geldgewinn in Aussicht steht, der ganz oder vorwiegend vom Zufall abhängt. Gemeint sind damit Spiele mit Automaten und ähnlichen Apparaten, deren Aufstellen vom Gesetz als Glücksspielunternehmung bezeichnet wird, sofern nicht der Spieldausgang in unverkennbarer Weise ganz oder vorwiegend auf Geschicklichkeit beruht. Der Entscheid darüber, welche Apparate unter diese Bestimmungen fallen, steht

dem eidgen. Justiz- und Polizeidepartement zu.

Nicht dem Spielbankgesetz unterstellt ist der Spielbetrieb in den Kursälen, der durch eine bundesrätliche Verordnung (d. d. 1. März 1929) besonders geregelt wird.

In den Strafbestimmungen ist die Busse von 300 bis 10,000 Franken für denjenigen, der „eine Spielbank errichtet, betreibt, hiezu Platz gibt oder Spielgeräte beschafft“, beibehalten worden, während für Übertretungen der Vorschriften über den Spielbetrieb in den Kursälen das Bussen-Minimum von 500 auf 300 Franken herabgesetzt wurde. Wichtig ist sodann die weitere Abänderung des Entwurfes, dass gegen Inhaber von Kursaalbetrieben, welche die Vorschriften der bundesrätlichen Verordnung verletzen und dafür verurteilt werden, nur Schliessung des **Spielbetriebes** — nicht aber Schliessung des Kursaales, wie im Entwurf vorgesehen — angedroht oder im Wiederholungsfall ausgesprochen werden kann.

Sofern die laut Gesetz unter Strafe gestellten Handlungen im Geschäftsbetrieb einer juristischen Person, einer Kollektiv- oder Kommanditgesellschaft begangen werden, so finden die Strafbestimmungen auch auf die für die Begehung verantwortlichen **Gesellschafter, Direktoren, Bevollmächtigten, Liquidatoren oder Mitglieder der Verwaltungs- oder Aufsichtsorgane** Anwendung. Weiter werden Widerhandlungen gegen das Gesetz, die innerhalb 5 Jahren seit einer ersten Verurteilung eintreten, mit einer Busse von 600 bis 20,000 Fr. bestraft; in diesem Falle kann vom Richter event. auch Gefängnis bis zu 6 Monaten ausgesprochen werden.

Die Strafbestimmungen des Gesetzes sind demnach ausserordentlich streng und es kann den Interessenten nur dringend nahegelegt werden, den Gesetzestext genau zu studieren, ehe sie sich durch überlegte Handlungen solchen Bussen aussetzen. — Das Gesetz stellt alle Spiele unter Strafe, bei denen der Spielerfolg ganz oder vorwiegend **vom Zufall** abhängt. Sein Zweck ist in erster Linie die Abgrenzung der verbotenen Spiele gegenüber dem allein noch in beschränktem Umfang zulässigen Kursaalspiel; es fasst demnach in der Hauptsache den Betrieb von Spielautomaten und andern Geldspielen ins Auge, die nur dann noch geduldet werden, wenn der Spieldausgang vorwiegend von der Geschicklichkeit der Teilnehmer beeinflusst wird. Eine Reihe von Kantonen hat denn auch bereits das Aufstellen von Geldspielautomaten überhaupt verboten.

Auskunftsdienst über Reise- bureaux u. Annoncen-Acquisition

„Schweizer Hotel-Register.“

Wie wir in Ergänzung der diesbezüglichen Ausführungen unserer letzten Nummer auf Grund neuester Informationen noch mitteilen können, scheint der in Frage stehende Verleger Herr A. Leuthardt in Buchs (St. Gallen) unbekannt zu sein. Wir bitten, hievon gefl. Vormerk zu nehmen.

Jahresfahrplan 1930/31

(Fortsetzung und Schluss)

Verkürzungen der Fahrzeiten.

Auf der Simplonlinie und auch im italienischen Lötschbergverkehr werden die Fahrzeiten im Schnellzugsdienst zufolge der Elektrifizierung der Strecke Domodossola-Iselle stark gekürzt. Bei einzelnen Schnellzügen beträgt die Fahrzeitverkürzung annähernd eine Stunde. Der über Dürkichen nach dem Oberland verkehrende Saisonschnellzug London-Interlaken verkehrt statt nur zweimal nunmehr viermal wöchentlich, und die Tagesverbindung 148 Paris-Interlaken, die bisher in Bern ein langes Stillager hatte und nachher personenunzugänglich fortgesetzt wurde, wird in einen durchlaufenden Schnellzug verwandelt, mit nur noch sieben Minuten Aufenthalt in Bern.

Der Schwarzwaldschnellzug 152, der eine vorzügliche Verbindung aus dem Rheinland und dem Ruhrgebiet nach dem Bodensee und Graubünden vermittelt, wird so vorgelegt, dass er in Singen direkte Fortsetzung nach dem Rheinfluss und Zürich bekommt. In St. Margrethen hat er Schnellzugsanschluss von München und trifft fast eine Stunde früher als bisher in St. Moritz ein.

Luern hat diverse Anschlussverbesserungen zu verzeichnen, die insbesondere dem Touristenverkehr zugute kommen. Der 13.06-Eilzug nach Zürich erreicht in Thalwil einen vorzüglichen Schnellzugsanschluss nach Graubünden; der erste Tagesschnellzug Mailand-Basel, der Luern um 1 Uhr mittags passiert, erhält vom 15. Mai bis einschliesslich 4. Oktober Schnellzugsanschluss nach Bern und in Olten während der nämlichen Zeit ebensolchen nach der Juralinie und der Westschweiz. Von Genf — ab 14.58 — und Lausanne — ab 15.55 — wird ein neuer Sommerschnellzug über die Juralinie nach Zürich, an 19.46, gefahren, und St. Gallen erhält einen neuen Nachmittags-schnellzug ab Zürich 16.25 (St. Gallen an 18.00), der in Zürich gute Schnellzugsanschlüsse vom Gotthard, aus der West-

an den Mittags- oder Abendtisch in einem modernen Hotel oder auch nur in einem kleinen Haushalt sitzen müssten. Es erginge ihnen wie wohl den meisten Europäern, wenn sie zum erstenmal in China auf uralte chinesische Art mit zwei Stäbchen essen sollten.

In der „guten alten Zeit“ musste man neben anderen wichtigen Dingen auf Öl, Gewürze, Zucker und Kartoffeln bei der Zusammensetzung der täglichen Mahlzeiten verzichten. Schon das Salz wurde durch Steuern ausserordentlich verteuert. Der Zucker war zu vielen Zeiten geradezu unerschwinglich. Im 18. Jahrhundert noch waren Zuckersachen so kostspielig, dass sie nur von den Apothekern verkauft wurden. Wer feine Gewürze zum Kochen haben wollte, musste ein sehr reicher Mann sein. Ein Kilo Safran kostete gegen 250. Fr. Nicht viel besser stand es mit Pfeffer, Zimt, Muskatnuss, Ingwer, Gewürznelken usw.

Was die Gemüse betrifft, so war man noch nicht allzuweit über die alten Ägypter hinaus, die sich von Lupinen ernährten. Das Hauptessen unserer Vorfahren war die Saubohne, die erst von der Kartoffel entthront wurde und dann der Verachtung anheimfiel. Was wären auch die feinsten Menüs unserer Tage ohne diese Frucht, die in ihrer verschiedensten Zubereitung

ein Leckerbissen für die Reichen und das Glück für die Armen geworden ist. Weissbrot hatten die Vorfahren nicht. Das Brot, das sie assen, war grob und unrein, voll von Hafer und Gerste, häufig viele Tage und sogar Wochen alt. Das feine saubere Mehl, aus dem heute Brot gebacken wird, ist eine Errungenschaft der technischen Industrie; in alter Zeit begnügte man sich, wenn man Mehl in anderem Zustand essen wollte als im gebackenen Brot, mit der Mehlsuppe, die ja heute noch nicht verachtet wird.

Gute Butter hat uns auch erst die neuere Zeit gebracht. Früher kannte man nur ranzige und gesalzene Butter, sodass viele Gegenden auf dieses Genussmittel sogar verzichteten. Auch die Milch spielte in den Städten noch nicht die Rolle wie heute, schon gar nicht wie in den eigentlichen Milchländern wie die Schweiz. Die Milch war damals teuer und für ihre Güte gab es keine Garantie. Von Milchuntersuchungen wusste man so gut wie nichts.

Und die Qualität des Fleisches? Von den Grundsätzen moderner Viehzucht wusste man bis zum Ende des 18. Jahrhunderts in der Landwirtschaft noch nichts. Erst Männer wie der Zürcher Bauer Jakob Guyer, Kleinjogg genannt, dessen Wirtschaftsmethode Johann Kaspar Hirzel beschrieb, Landvogt Landolt, der Lausanner

Professor Durand, der Glarner Pfarrer Steinmüller und der Disentiser Benediktiner Plazidus a Spescha brachten einen neuen Zug in die Landwirtschaft. Vorher blieben die Tiere, die auf den Wiesen und in den Wäldern weideten und deren Nahrung keine Aufmerksamkeit geschenkt wurde, mager und zah; Mastiere im heutigen Sinne gab es nicht. Einen Schweinebraten von damals würden wir heute verächtlich beiseite schieben, ebensowenig möchten wir heute statt einer Forelle, eines Hechtes oder eines sonst leckeren Fisches Meerschweinchen und Walfische auf dem Tische sehen. Bis zum 18. Jahrhundert bekam man aber nicht einmal einen sauren Hering, dessen Bereitung erst die Holländer erfunden haben.

Wie selten gute Fische damals noch waren, und wie teuer sie bezahlt werden mussten, lässt sich an der Tatsache erkennen, dass der grosse französische Feldherr Prinz Condé 100,000 Livres aus seiner Fischerei im See von Enghein löste, obwohl dort nur gewöhnliche Fische wie Aale, Karpfen und Weissfische gefangen wurden. Die Seezungen, Steinbutten, Merlans, Lachse, Salm und all die feinen Delikatessen, die heute so manche Tafel zieren, waren auch für einen Grandsigneur des „grossen Jahrhunderts“ nur mit den grössten Schwierigkeiten und Opfern zu erlangen gewesen.

FEUILLETON

So essen wir nicht mehr...

Wie man in der „guten alten Zeit“ ass und wie wir heute nicht mehr essen.

Von Eugen Fischer

Nachdr. verboten.

Essen wir heute besser als früher? Ganz gewiss. Wenn man nicht gerade sagen will, dass die Küche ein Gradmesser der Kulturentwicklung sei, so darf man doch behaupten, dass die Entwicklung der modernen Kultur gefolgt ist. Sie hat durch die wissenschaftlichen Entdeckungen gewonnen, sie hat von der Schnelligkeit der modernen Verkehrsbedingungen profitiert. Mit der Verfeinerung der Kultur, mit dem Bedürfnis nach Besserem, hat sie sich verfeinert. Unsere Vorfahren würden von einer Überraschung in die andere fallen, wenn sie mit uns