

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 8

Artikel: Fachschule Cour-Lausanne
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-540873>

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 8

BASEL, 20. Februar 1930

Nº 8

BALE, 20 février 1930

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halb. Fr. 8.50, viertel. 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“

Neuunddreissigster 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. 50; 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

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

Compte de chèques
postaux No. V 85



Todes-Anzeige

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern
machen wir hiemit die schmerzliche
Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

J. Hausner-Käser

Hotel Merkur, Olten

am 11. Februar unerwartet rasch im
Alter von 53 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis
geben, bitten wir, dem Heimgegangenen
ein ehrendes Andenken zu be-
wahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Fachschule Cour-Lausanne

Höherer Fachkurs

Wir machen erneut auf den Zwischen-
saisonkurs für jüngere Hoteliers und
höhere Angestellte aufmerksam, der in der
Zeit vom 3. März bis 12. April nächst-
hin bei genügender Beteiligung zur Durch-
führung gelangt.

Anmeldungen richtet man an die Direktion
der Hotel-Fachschule in Cour-Lausanne.
— Prospekte sind beim Zentralbureau S. H. V.
erhältlich.

ZIKA

(Korresp.)

F. D. „Heerschau und Ausblick“ heissen
die beiden Komponenten, aus denen sich
der innere Gehalt der „Zürich, Internatio-
nale Kochkunstausstellung“ zusammensetzt.
Heerschau, Übersicht über das Alther-
gebrachte, Bisherige, Bewährte — und

Kurs über Diätbehandlung

in Rheinfelden vom 1. bis 3. Mai 1930

Die Schweiz. Gesellschaft für Balneologie
und Klimatologie organisiert vom 1. bis
3. Mai in Rheinfelden einen theoretischen
und praktischen Kurs über „Diät
in der Krankenbehandlung“. Der
Kurs wird gegeben von Herrn Dr. F. Berger,
Leiter der Diätabteilung im städtischen
Krankenhaus in Frankfurt a. M. (Vorsteher
Herr Prof. Dr. J. Strasburger) und wen-
det sich nicht nur an Ärzte, sondern auch
an die Fachleute von Hotel und Küche,
die besonders im praktischen Teil auf ihre
Rechnung kommen werden. Herr Dr. Berger
wird für die praktischen Demonstrationen
unterstützt durch Herrn Borkeloh, Chef der
Küche für die Privatkliniken des Kranken-
hauses. Der Nachmittag des 3. Mai wird
speziell der Diät im Sanatorium und am
Kurort gewidmet sein. Dem einleitenden
Referat von Herrn Dr. Groté, Sonnmatt-
Luzern, wird sich eine freie Aussprache über
dieses wichtige Thema anschliessen. Am
Kurs selbst werden behandelt: Salzfreie

Kost, Rohkost, Kostverordnungen bei Ma-
gen-, Darm-, Leber- und Gallenleiden, Diät-
behandlung der Zuckerkrankheit, Mastkuren,
Entfettungskuren, diätetische Beeinflussung
des Mineralstoffwechsels, Diätetik im Kran-
kenhaus.

Wir möchten zur Teilnahme an dieser
Veranstaltung angelegentlichst einladen. Die
Diätbehandlung hat in den letzten Jahren
eine ausserordentlich wichtige Entwicklung
durchgemacht und spielt selbst im Privat-
haus eine immer grössere Rolle. Sana-
torien und Kurorte machen auf diesem
Gebiet, speziell im Auslande, die grössten
Anstrengungen, während wir in der Schweiz
noch etwas zurück sind. Dieser kurze Kurs
ist eine ausgezeichnete Gelegenheit für jeden-
mann, sich von einem hervorragenden Fach-
mann in diese Kapitel einführen zu lassen.

Das Kursgeld beträgt Fr. 20.—. Ein ge-
naueres Programm wird an dieser Stelle in Bälde
erscheinen. Auskünfte erteilt: E. Pflüger-
Dietschy, Salinenhotel, Rheinfelden.

vielleicht teilweise Überlebte. Ausblick
nach neuen Wegen, welche der Kochkunst
jugendlichen Impuls verleihen sollen. Denn
all jene, die seit dem Tiefstand der Kriegs-
zeit das allmähliche Wiederaufstehen der
Kochkunst und deren immer stärkere Ak-
zentuierung als wichtigster Bestandteil des
Hotel- und Gastwirtsseins mitmachen und
miterlebten, haben das — vielleicht
noch sehr unklare — Empfinden, dass wir
in der Weiterentwicklung unserer Hotel-
und Gastwirts Küche und in der Kochkunst
überhaupt an einem Scheidewege stehen.

Die Ernährungswissenschaft ist der prak-
tischen Kochkunst weit vorausgeeilt. Zwar
ist es nicht so, wie eine ganze Anzahl von
extremen Reformrichtungen gern glauben
machen möchte, dass nämlich die heutige
Hotelküche zweckmässigen Ernährungs-
grundsätzen direkt entgegenarbeite. Aber
der theoretische Kampf der Akademiker
hat doch bereits derart stark auf breiteste
Bevölkerungsschichten übergriffen und da-
bei neue Gesichtspunkte, oft in abstrakter
Verzerrung, in den Vordergrund gerückt,
dass es nicht nur berufliche, sondern auch
materielle Pflicht ist, sich einmal grundlegend
mit dem Problem zu beschäftigen. Für

unsere Hotellerie stellt sich in erster Linie
die rein betriebswirtschaftliche Frage, in
welchem Ausmass unsere bisherige Hotel-
verpflegung — die zugestandenermassen ihr
besonderes Cachet zu verlieren droht, um
internationaler Verflachung anheimzufallen
— neuzeitlichen, zweckmässigen Ernährungs-
anforderungen angepasst werden kann und
soll.

Wenn sich ein Betriebsleiter über in-
terne Umstellungen zu entscheiden hat,
so wird er sich vorerst eine genaue Über-
sicht über alle mit in Betracht fallenden
Faktoren seines Betriebes beschaffen. Jede
gesunde Weiterentwicklung oder Umstellung
muss organisch aus dem Bestehenden heraus-
wachsen, unter bestmöglicher Benützung
des bestehenden Unterbaues und unter
Anpassung an die ermittelten, wirtschaft-
lichen Grundlagen. Das gleiche gilt für
den weiteren Aufstieg unserer Hotelküche.

Die treibenden Kräfte der Ernährungs-
wissenschaft stellen heute die Forderung
nach richtiger, d. h. rationeller, gesunder,
zweckentsprechender Ernährung in den Vor-
dergrund, statt des bisherigen Dogmas raffi-
nierter Kochkunst. Diese Forderung liegt
übrigens ganz im Zuge unserer Zeit der

Auskunftsdienst über Reise- bureaux u. Annoncen-Acquisition

Fingierte Anzeigenaufträge.

Einem aufgelegten Schwindel ist man kürzlich
dank der Wachsamkeit der beteiligten Interessen-
ten auf die Spur gekommen.

Erhielt da ein Kurverein im Berner Oberland
von zwei süddeutschen Zeitungen Bestätigungen
über angeblich ihrem Akquisiteur Josef Liebert
erteilte Inseratenaufträge im Betrage von etlichen
Hundert Mark. An der Geschäftsstelle des
Kurvereins war von diesen Aufträgen nichts
bekannt und als sich von der einen Zeitung
der Akquisiteur zur Einsichtnahme zuschicken
liess, stellte sich heraus, dass es sich um einen
fingierten Auftrag handelte, unter Verwendung
eines gefälschten Stempels des Kurvereins
und Anbringung der gefälschten Unterschrift
von dessen früherem Direktor.

Dem Akquisiteur Liebert war es natürlich
darum zu tun, mit seinen Fälschungen vom Ver-
lag der Zeitung die Auftragsprovision zu
erschwindeln.

Der betr. Kurverein ist nicht geschädigt,
bis jetzt offenbar auch noch keine Hotels.
Wir möchten unsern Mitgliedern und speziell
den Geschäftsstellen der Kur- und Verkehrs-
vereine aber doch von dem Schwindel Kenntnis
geben und namentlich vor der unbesonnenen
Annahme solcher Auftragsbestätigungen warnen,
da sie dadurch eventuell die Einsprachefrist
verwirken könnten.

Gegen den Provisionsschwindler Liebert wird
von den beiden Blättern gerichtliche Vorgegangen.

Wilson Tours Inc., New York.

Einer Mitteilung des United States District
Court, Southern District of New York, ist zu
entnehmen, dass das Reisebureau Wilson Tours
unterm 10. Januar 1930 in Konkurs erklärt
wurde. Eine erste Gläubigerversammlung hat
am 6. Februar stattgefunden. Forderungen sind
anzumelden an Mr. Seaman Miller, Referee in
Bankruptcy, Vesey Street 20, New York.

Sachlichkeit. Und daher hat sie auch sehr
rasch im Publikum Anklang gefunden, das
diese Forderung zu der seinen machte
und sich in alle möglichen und unmöglichen
Spezialrestaurants, in Pensionen und Hotels
zu ergiessen beginnt, ohne sich im einzelnen
über die jeweils mit grossen Tönen angepie-
serten Theorien auszukennen. Wenn es nur
nach „Reform“ und „Neuzeitlichkeit“ riecht.
Gar manches wäre über dieses Kapitel zu
schreiben. Nicht zu übersehen aber ist
hierbei der Umstand, dass das grosse Publi-
kum nach neuen Ernährungsweisen sucht,
vielfach gezwungen durch äusserliche Le-
bensumstände, die eben auch nicht mehr
die gleichen sind wie zu Zeiten eines Carème
oder eines Dubois. Und diesem elementaren
Umsand muss die heutige Hotel- und
Restaurantküche Rechnung tragen, wenn
sie nicht Gefahr laufen will, aus dem Kon-

FEUILLETON

10 Gebote für den Hotel- und Gaststätten-Gast

1. Der Eintritt — 2. Der Mantel — 3. Das
Platznehmen — 4. Die Speisekarte — 5. Der
Löffel — 6. Messer und Gabel — 7. Die
Serviette — 8. Das Wein- oder Bierglas —
9. Der Zahnsstocher — 10. Nagelpflege.

Eine Satire von Heinz Globetrotter

In meiner Jugend hatten wir es leicht, wenn
uns das gesellschaftliche Leben vor schwere
Aufgaben stellte. Man griff einfach zu dem
bewährten Mentor „Der gute Ton in allen
Lebenslagen“, schlug das entsprechende Kapitel
auf, wo wir uns unsicher fühlten und waren
gerettet. Heute ist das nicht mehr so einfach.
Die Umschichtung aller Werte hat auch den
„Guten Ton“ entwertet, und wer Wut darauf
legt, den zurzeit gültigen guten Ton zu treffen,
der wird dem „Guten Ton“ zuweilen hilflos
wie ein neugeborenes Kindlein gegenüberstehen,
weil das, was damals, als der Grossvater die
Grossmutter nahm, guter Ton war, heute nicht
mehr guter Ton ist.

Da aber auch die heutige Generation das
sichtbare Bestreben hat — sichtbar besonders

in der Elektrischen, auf der Eisenbahn, im
Theater, im Hotel und Restaurant — zu zeigen,
dass sie mal etwas vom guten Ton läuten hörte,
so werden ein paar praktische Winke gewiss
willkommen sein. Und zwar sollen diese 10 Ge-
bote sich hauptsächlich an den Gast in unseren
guten Gaststätten, also in den Hotels, Wein-
restaurants, Bars, Kaffeehäusern usw. wenden,
weil ein beträchtlicher Teil des menschlichen
Lebens sich heutzutage in diesen Stätten ab-
spielt. Nicht nur der Mann, der Jüngling und
sogar das Jungelchen sind dort zu Hause,
sondern auch die Frau, das Mädchen und der
Backfisch, der allerdings auch nichts mehr als
nur die Jugend mit dem Backfisch von anno
dazumal gemeinsam hat.

Während die Frau von einst das Restaurant
höchstens in Begleitung des Mannes zu betreten
wagte, die jungen Mädchen ohne Begleitung
— damals sagte man ohne chaperonne — sich
nicht einmal auf den Strassen zeigen durften,
besucht die heutige Frau, das heutige junge
Mädchen jede Art von Gaststätten allein, und
die Welt findet nichts mehr dabei. Aber der
Gast selbst findet nicht immer den richtigen
guten Ton; er ist in seinem Benehmen unsicher,
und wenn das für den unbeteiligten Dritten zu
weilen sehr reizvoll ist, so braucht der Be-
treffende selbst doch keine Freude dabei zu
empfinden.

In den folgenden 10 Geboten sind für Neu-
linge und Unsichere goldene Regeln in allen
jenen Lebenslagen enthalten, vor die wir nament-
lich beim Besuch von Gaststätten gestellt werden.
Sie richten sich in erster Linie an den Herrn,
weil der Frau schon die angeborene Evanschlu-
heit über gesellschaftliche Klippen und Untiefen

hinweghilft; aber auch sie wird vielleicht auf
einzelne Perlen stossen, die sie künftighin als
gesellschaftliches Schmuckstück tragen kann.

1. Betrittst du mit einer Dame das Lokal,
so versäume ja nicht, den Vortritt zu nehmen.
Es sieht immer gut aus, wenn du der hinter dir
gehenden Dame die Türe gegen die Nase wirfst
und sie — die Dame, nicht die Türe oder die
Nase — wie ein Hündchen in deinen Fuss-
stapfen wandeln muss. Jedermann erkennt
hieraus, dass du angeborene Lebensart hast,
und dass du in der Galanterie gegen Damen
den edlen Ritten des Mittelalters gleichst, die
sie in den Turnieren für ihre Dame mutig ver-
dreschen liessen.

2. Beim Ablegen der Mäntel usw. hilft der
gut erzogene Mann den Damen niemals. Da-
gegen macht es einen sehr guten Eindruck,
wenn du dir von deiner Dame aus deinem kost-
baren Nerzpel, den vormals ein Hase oder ein
Kaninchen trug, helfen lässt.

3. Selbstverständlich nimmst du zuerst
Platz, und zwar auf dem besten und bequem-
sten Stuhl oder Sessel. Solltest du aber gegen
Zug empfindlich sein und dein bequemer Sessel
im Zug stehen, so fragst du mit hold flötender
Stimme deine Dame: „Ziehst es auf deinem
Platz?“ Und wenn sie das verneint, so flötet
du weiter: „Dann wollen wir den Platz tauschen.“

4. Die Speisekarte studierst du zuerst, dann
erst reichst du sie deiner Begleiterin. Falls du
aber Wert darauf legst, zu betonen, dass du kein
Damen- oder Pantoffelheld bist, so legst du die
Karte nach dem Studium auf den Nachbartisch,

wenn möglich dem Nachbar in die Suppe. Von
dort kann deine Dame sie sich dann herüber-
angeln.

5. Vor dir auf dem Tisch findest du ein Ess-
besteck sowie eine Serviette. Das Essbesteck hat
seinen Namen daher, dass man zuweilen damit
isst. Wenn du dich aber als gut erzogener
Mann zeigen willst, der weiss, was sich gehört,
so musst du für Messer, Gabel und Löffel neue
Verwendungsmöglichkeiten erfinden. Da man
gewöhnlich mit der Suppe beginnt, wollen wir
mit dem Löffel beginnen. In ihren Manieren
total veraltete Menschen führen den Löffel mit
dem spitzen Teil zum Mund. Das ist falsch.
Die Breiteseite muss du nehmen, weil nur dann
der Inhalt zu beiden Seiten herausfließt, wäh-
rend du zu essen wänscht.

6. Gänzlich unkultivierte Menschen haben
das Märchen in die Welt gesetzt, das Messer
sei nur zum Schneiden, die Gabel nur für die
Zuführung der Speisen ins Mündchen da. Das
sind „alte Ansichten“, aus Grossvaters Zeiten
stammend. Mit dem Messer ist es sich wunder-
bar bequem, und es sieht vor allen Dingen auch
viel ästhetischer aus. Die Gabel hat lediglich den
Zweck, die guten Bissen bequemer aus dem
Teller zu schieben. Dass man sie auch als Zahns-
stocher verwenden könne, ist ein, allerdings viel
verbreiteter, Irrglaube. Man muss schon breite
Zahnklücken haben, wenn man die Gabel mit
einigem Nutzen verwerten will.

7. Über den Zweck der Serviette sind sich
viele Menschen im unklaren. Als Taschentuch
verwendet man sie, zuweilen auch das Tisch-
tuch, nur in Russland. Wir sind noch nicht so
weit in der Kultur vorgeschritten, leider. Aber