

Zugsverspätungen

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **39 (1930)**

Heft 27

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-541112>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



SCHWEIZ-SCHILLER 1905 STIFTUNG 1930

**KAUFT KARTEN
WERDET MITGLIED**

Für unser Schrifttum!

Ein Aufruf.

Heute, wo beinahe jedermann sich einen längeren oder kürzeren Ferientaufenthalt gönnen kann, wo ein jeder sich das Vergnügen einer Reise leistet, fragt man sich wohl kaum mehr, wer denn die Vergnügungsreisen eigentlich erfunden habe, wer die landschaftlichen Schönheiten unseres Landes in der Welt bekannt gemacht und damit unsern Fremdenverkehr begründet hat. Es ist kein Zweifel, dass sich die Schweiz ihren Ruf selbst erworben hat, wer aber ermisst, was das geschriebene Wort dazu beigetragen hat?

Die Vergnügungsreise ist eine relativ junge Sache, sie wurde samt und sonders von den Dichtern erfunden. Haben nicht Albrecht von Haller, Goethe und Rousseau als erste ihre Schweizerreisen beschrieben und damit unser Land in weitester Ferne bekannt gemacht? Und Schiller? Der Vierwaldstättersee verdankt seinen Weltruf sicher nicht zum kleinsten Teil dem Sänger seiner Freiheit. Durch den „Wilhelm Tell“ sind die

Uferlandschaften und Anwohner dieses Sees weltbekannt und weltberühmt geworden.

Wir brauchen aber nicht bei den Alten zu verweilen, wenn wir den Beziehungen zwischen der Dichtung und dem Verkehr nachspüren wollen. Hat doch kein Jüngerer als C. F. Meyer durch seinen „Jürg Jenatsch“ das Land Graubünden in die Weltliteratur eingeführt. Die Romane von J. C. Heer locken noch heute Unzählige ins Engadin, ins Wallis. Die Romantik ist auch im Zeitalter der „Sachlichkeit“ noch nicht erloschen, und mancher möchte die durch Dichterwort geweihten Stätten betreten.

Das Gotthardgebiet war noch vor dreissig Jahren wenig populär; es ist nicht unwahrscheinlich, dass an der Erschliessung dieser grossartigen Gebirgswelt die Werke von Ernst Zahn in hohem Masse beteiligt sind. Wallis und Berner Oberland sind von Vielen besungen worden, und in einer ganzen Reihe von modernen und literarisch hochwertigen Dichterverken ist unser Land Schauplatz des Geschehens. Erinnern wir uns an die prachtvolle Tessinerlandschaft, in welcher sich Gerhild Hauptmanns „Ketzler von Soana“ abspielt, erinnern wir uns an die Bündnerromane von Jakob Schaffner, an die Wallisersagen von Johannes Jegerlehner, an die Dankbarkeit eines Hermann Hesse gegen den Tessin, an Hans Morgenthalers herrliches Bergsteigerbrevier „Ihr Berge!“, an Meinrad Lienert, an den feinsinnigen Heinrich Federer, an Hermann Hiltbrunner, der sich in jede grossartige Landschaft mit derselben Inbrunst einzufühlen vermag — ganz abgesehen von den unzähligen eigentlichen Handbüchern des Reisens.

Wozu diese Darlegungen? werden Sie vielleicht fragen. Die Absicht dieser Zeilen ist, auf die Verdienste aufmerksam zu machen, welche unsern Schriftstellern und Dichtern an der Entwicklung unseres Landes zukommen. Nicht nur an der kulturellen Entwicklung im allgemeinen, sondern an der materiellen, durch den Fremdenverkehr hervorgerufenen Prosperität im besonderen.

Die Schweizerische Schillerstiftung, die im Jahre 1905 mit Unterstützung des Bundes von Bundesrat Louis Forrer gegründet wurde, blickt heute auf das erste Vierteljahrhundert ihrer Wirksamkeit zurück

Ihr Ziel ist, hervorragende Schweizer Schriftsteller mit Preisen auszuzeichnen und unbemittelten Schriftstellern durch Unterstützungen ein freieres Schaffen zu ermöglichen. Trotz den bescheidenen Mitteln, die der Stiftung in Form eines Kapitals von 250 000 Franken zur Verfügung standen, hat sie im Lauf dieser 25 Jahre nahezu eine halbe Million Franken für ihre Zwecke ausgeben können; ihre Tätigkeit wird seit längerer Zeit durch den Bund und die Kantone, sowie durch einen Stiftungsverein wirksam gefördert.

Im Jubiläumjahr 1930 führt die Stiftung eine Werbeaktion durch, um ihren Aufgaben in Zukunft in höherem Masse gerecht werden zu können. Zum Zeichen der Dankbarkeit gegenüber der Öffentlichkeit, die sich in erfreulicher Weise an der Werbeaktion beteiligt hat, sind durch Beschluss des Aufsichtsrates in diesem Jahr für die Förderung der Literatur über 30 000 Fr. zur Verfügung gestellt worden.

Der Aufruf, den die Schillerstiftung vor einiger Zeit an das Schweizervolk gerichtet hat, erfährt die nachdrückliche Unterstützung aller offiziellen Kreise unseres Landes. Ein Ehrenkomitee, welchem die Bundesräte Pilet-Golaz, Häberlin und Motta angehören, hat das Patronat der Aktion übernommen. In allen Kantonen haben sich Vertrauensausschüsse gebildet, denen sich führende Persönlichkeiten der Politik, der Industrie, des Handels und der Finanzwelt zur Verfügung gestellt haben. Den kantonalen Komitees gehören u. a. folgende Herren an: Dr. H. Mousson, Nationalbankpräsident Prof. Dr. G. Bachmann, Zürich; Regierungsrat Leo Merz, Bern; Stadtpräsident Dr. J. Zimmerli, Oberstdivisionär Hans Pflyffer von Altshofen, Luzern; Grossrat A. Zimmermann, Weggis; Major A. Gamma, Landrat, Wassen; a. Gerichtspräsident A. Müller, Andermatt; Prof. Hans Beat Wieland, Schwyz; Landammann Stockmann, Sarnen; Kantonsrat Dr. Amberg, Engelberg; Herr und Frau Landammann Zraggen, Hergiswil; Nationalrat Rudolf Tschudy, Glarus; Regierungsrat Etter, Zug; Nationalrat Perrier, Freiburg; Ständerat Dr. R. Schöpfer, Solothurn; Direktor Dr. J. Bühler und Direktor Dr. J. Weber, Schaffhausen; Regierungsrat Dr.

Tanner, Herisau; Nationalrat Dr. Bruno Pfister, St. Gallen; Direktor E. Bezzola, Waldhaus-Flims; Landammann Dr. E. Branger, Davos; Direktor Mühlemann, St. Moritz; Ständerat Dr. Brenno Bertoni, Lugano; Stadtpräsident Rusca, Locarno; a. Nationalrat Max de Cèrenville, Lausanne; Nationalrat J. Escher, Brig; Regierungsrat A. Borel, Neuenburg; Regierungsrat A. Malche, Prof. Dr. Paul Logoz und Ed. Bordier, Bankier, Genf.

Im Rahmen der Werbeaktion der Schillerstiftung gelangt eine Serie von fünf farbigen Künstlerkarten zum Verkauf, deren Erlös in den Fonds der Stiftung fliesst. Die Karten erfreuen sich allgemeiner Beliebtheit und dürften besonders beim ausländischen Publikum, das sich in zunehmendem Masse für die Literatur unseres Landes interessiert, Anklang finden. Diese Postkarten, die nebst dem Schillerstein aus bekannten Werken unserer grossen Dichter darstellen, bilden somit nicht nur ein Propagandamittel für das schweizerische Schrifttum, sondern im weiteren Sinne für die Schweiz überhaupt.

Im Interesse der nationalen Sache richtet die Schweizerische Schillerstiftung an alle Hoteliers die herzliche Bitte, ihr Werk durch den Verkauf der Künstlerkarten fördern zu wollen. Die Serie von fünf Karten wird zu 1 Fr. verkauft; den Verkäufern wird ein Rabatt von 20% eingeräumt. Bestellungen und Anfragen sind erbeten an das Sekretariat der Schweizerischen Schillerstiftung in Zürich (Telephon Hottingen 68.37, Postcheckkonto VIII 1503).

Zugsverspätungen

Mit den ersten Fremden treffen auch richtig wiederum in nachhaltiger Weise die üblichen Zugsverspätungen ein. Sie

Achtung! Unser illustriertes Rezeptbuch ist soeben erschienen. Wir stellen es Ihnen unentgeltlich zu. Teilen Sie uns Ihre Adresse mit.
GRIECHISCHES KORINTHEN-SYNDIKATIN, GENEVE



**Der Küchenchef weiss es,
der Oberkoch wiederholt es,
der Küchenjunge lernt es:**

keine kalte Platte ohne echte norwegische Brislinge. Sie verschönern jedes Vorgericht, sind besonders zart im Geschmack, nahrhaft, bekömmlich u. hygienisch einwandfrei verpackt. Durch starken Jodgehalt besonders nahrhaft.

Echte norwegische
Brislinge.



NORWEGEN

De Norske Hermetikkfabrikkers Landsforening, Stavanger



**La plus
ancienne maison
suisse**

Fondée en 1811

**Der
Hotellieferant
ist in Gefahr**

von den Konkurrenzfirmen überholt zu werden, wenn er nicht inseriert!

EGLISANA
EGLISAUER TAFELWASSER
MIT FRUCHTSIRUP.
DAS GESUNDE GETRÄNK!

HOLZ Leichter
Tisch- und
Ständerlampen
wirken vornehm u. behaglich
Die grösste Auswahl und billigste Bezugsquelle bietet das
Spezialgeschäft BARBE
ZÜRICH, Oetenbachstr. 24 (nächst Bahnhofstr.)
Vorschläge absolut unverbindlich
Referenzen erster Häuser

**Häusermann
Kältemaschinenfabrik
Frauenfeld**

Fabrikation und Vertrieb erstklassiger Kälteerzeugungs-Anlage für jede Leistung und Betrieb.

Neuheit:
Glacé- und Eisfabrikation,
Glacé- u. Eisrahmaufbewahrung ohne besonderen Generator.

Vollautomatische Anlagen,
Kompressor direkt mit elektr. Motor gekuppelt, ohne Riemen.
Tiefkühlung bis zu 30 Grad minus.
Langjährige und weitgehendste Garantie. Erste Referenzen. Inlandsfabrikation.

„Ehret einheimisches Schaffen“

Küppersbusch

Groß-Kochanlagen
für Gas, Kohle, Elektrizität, Öl und Dampf sind
führend
in Qualität, Leistung und Wirtschaftlichkeit
F. Küppersbusch & Söhne A. G., Gelsenkirchen
Weitläufigstes und führendes Werk Europas für Koch- und Heizapparate aller Art.
Ingenieurbureau für die Schweiz:
Albert Surber, Ing., Zürich - Wollishofen
Seestrasse 291
Telephon Uto 43.68

Inserieren bringt Gewinn!

**„Watch
the results!“**

Gerade Ihren anspruchsvollsten Gästen sollten Sie einmal unsere Spezialität, die „Schaffhuser Mandelschnitte“ zum Wein oder zum Tee servieren! Das allgemeine Urteil über das köstliche, altmodische Gebäck wird Ihnen Freude machen. Verlangen Sie ganz unverbindlich Ihr Muster und alles Nähere über unseren vorteilhaften Service!

Confiserie Rohr, Schaffhausen 2

sind wirklich ausserordentlich bemüht und es ist nur zu wünschen, dass es der Generaldirektion der Bundesbahnen und speziell der Betriebsleitung gelingen möchte, diesen Überstand doch endlich auf ein Minimum herabzusetzen.

Welch peinlichen Eindruck muss es auf die Fremden machen, die unser Land ein erstes Mal bereisen, wenn sie sich an den langen Zugverspätungen auf unsern kleinen Stationen erbauen müssen. Ein Beispiel: Vergangenen Samstag mittags gingen zahlreiche Fremde von Montreux ab. Man musste 20 Minuten auf den fälligen Zug warten. In Lausanne wurde die Verspätung auch richtig eingeholt, aber in Renens blieb der Zug wieder ungefähr eine Viertelstunde liegen. Warum daselbst hin und her manövriert wurde, konnte kein Mensch erraten. Immerhin kam man in Olten mit der Viertelstunde Verspätung an und hätte noch zur rechten Zeit mit dem Pullman-Express nach Basel verreisen können. Man wartete auf dem ersten Perron, aber es kam kein Pullman-Express. Offenbar stand er auf einem ganz andern Geleise. Dafür rannten die Bahnangestellten, weil auf der Aarburgerlinie irgend ein Hindernis vorhanden war, wie verrückt hin und her, ohne auf Anfragen nur irgend einen anständigen Bescheid geben zu können. Während $\frac{3}{4}$ Stunden wurden die Reisenden, welche nach Basel wollten, überhaupt auf keine Art und Weise aufgeklärt, weshalb man sie einfach stehen oder im Zug sitzen liess. Wahrscheinlich musste man auf den Anschluss mit den von Luzern und Bern herkommenden Zügen warten. Schliesslich kamen diese Züge auch und dann fing die Manövriere an. Mit der Anschaffung der Palette dachte man, das Pfeifen auf den Bahnhöfen werde etwas verschwinden. Weit gefehlt. Etwa 5 bis 10 Bahnbeamte hatten ihre Pfeifen zu gleicher Zeit im Mund. Dazu schrien ein paar andere dazwischen, rannten hin und her und das Reisepublikum wusste weder aus noch ein.

Die zahlreichen internationalen Reisenden aber, welche diese Fahrt mitmachen mussten, verliessen ermüdet und unbefriedigt unsere als mustergültig angesehene Eisenbahn. Noch ist zu bemerken, dass dies nur ein Beispiel ist, das beliebig vermehrt werden könnte. — i —

Internationale Arbeitskonferenz und Gastgewerbe

An der XIV. internationalen Arbeitskonferenz vom letzten Monat in Genf ist u. a. auch die für unsern Berufsstand wichtige Frage der Arbeitszeit der Angestellten, resp. die Anwendung der hierüber bestehenden internat. Konvention behandelt worden. In der Kommission, welche die Angelegenheit vorzubereiten hatte, brachte am 16. Juni der Holländer Smit als Vertreter der Arbeitnehmer das Amendement ein, die Konvention, d. h. den Achtstundentag, nicht nur auf die Handels- und Bureauangestellten, sondern auch auf die Angestellten von Spitälern, Asylen, Kliniken, sowie der Hotels, Restaurants und Cafés, der Theater und Vergnügungslöke auszudehnen. Diesem Amendement trat von Arbeitgeberseite der schweizer. Vertreter in der Kommission R. Jaccard, französischer Sekretär des Schweizer Gewerbeverbandes, entgegen, indem er, von der Direktion des Zentralbureau S. H. V. rechtzeitig informiert, auf den Umstand hinwies, dass die Sonderverhältnisse im Gastgewerbe und dessen saisonmässige Arbeitsbedingungen eine derartige einheitliche Arbeitszeitregelung nicht gestatten, welche in Gebieten mit ausgesprochenem Touristenverkehr überhaupt nicht durchführbar wäre. Weiter konnte Herr Jaccard ins Treffen führen, die schweizer. Regierung habe sich bereits gegen eine solche extensive Anwendung der Konvention ausgesprochen, während in Frankreich das Gesetz vom Jahre 1919 über die Arbeitszeit in Hotels und Restaurants sich nur auf einige bestimmte Landesgebiete erstreckte.

Das Amendement Smit wurde nach diesem Votum mit 48 gegen 41 Stimmen abgelehnt, womit allerdings die Partie für die Arbeitgeber noch nicht gewonnen war. Denn am 17. Juni wurde von der Arbeitnehmergruppe der Antrag eingebracht, in den Konventionstext verschiedene Personalkategorien aufzunehmen, deren Ausschluss „ungerecht wäre“, darunter auch

diejenigen Hotel-, Restaurant- und Spitalangestellten, welche kaufmännische, technische, administrative oder andere Bureauarbeiten besorgen. Die Arbeitgebervertreter traten auch diesem Antrag entgegen und behielten sich vor, als sie in der Kommissionsabstimmung in schwache Minderheit versetzt wurden, im Plenum der Arbeitskonferenz erneut auf die Sache zurückzukommen, da sie von der Verwirklichung des Antrages eine Gefährdung der Konvention überhaupt befürchteten.

Am 27. Juni gelangte die Angelegenheit dann in der Plenarsitzung der Konferenz zur Detailberatung, wobei dem am 17. Juni von der Kommission angenommenen Amendement von den Regierungsvertretern Deutschlands, Österreichs, Schwedens und der Schweiz ein Gegenantrag entgegen gesetzt wurde, mit dem Verlangen, den Beschluss der Kommission zu annullieren und auf das Projekt des Internationalen Arbeitsamtes abzustellen, wobei wiederum der technische Schweizer Experte Jaccard sich für die Arbeitgeberinteressen einsetzte, speziell mit Rücksicht auf die besondere Eigenart des Gastgewerbes, dessen Saisoncharakter und auf die durchaus ablehnende Stellungnahme der „Alliance Internationale de l'Hôtellerie“ gegenüber dem Achtstundentag im Hotelwesen.

In der Abstimmung siegte der Antrag der vier Regierungsdelegationen mit 68 gegen 41 Stimmen, worauf die Konvention gemäss ursprünglicher Vorlage des Internat. Arbeitsamtes mit 78 gegen 31 Stimmen angenommen wurde. Danach fällt das Personal der Spitälern, Asyle, Hotels, Restaurants und Cafés, der Theater und Vergnügungslöke nicht unter die Bestimmungen der Konvention, resp. den Achtstundentag. Ein Erfolg, der, wie oben bemerkt, der Intervention des Zentralbureau S. H. V. bei Herrn Jaccard und speziell diesem Vertreter der Schweiz selbst zu verdanken ist. Immerhin hat die Gruppe der Arbeitnehmer nach der Abstimmung des Aufsichtsrats des Internat. Arbeitsamtes in einer Erklärung eingeladen, die Arbeitszeitregelung für diejenigen Angestellten, die heute der Konvention nicht unterstellt sind, an einer nächsten Tagung der Konferenz wiederum auf die Tagesordnung zu setzen, um auch ihnen den Achtstundentag oder die 48 Stundenwoche zu verschaffen. Die Frage der Arbeitszeit im Hotelgewerbe wird daher in absehbarer Zeit vor dem Internat. Arbeitsamt erneut zur Diskussion gelangen.

Zu erwähnen bleibt noch, dass neben dieser internationalen Konvention die XIV. Konferenz noch drei sogenannte Empfehlungen annahm, welche sich erstens auf die Arbeitszeit in den Theatern und andern Vergnügungsanstalten, zweitens auf die Hotels und Restaurants und drittens auf die Spitälern und Asyle beziehen. Den Text dieser Empfehlungen kennen wir zur Stunde noch nicht.

Das Buffet dinatoire im Baur au Lac

Ein bekannter Hoteller schreibt uns nach der Delegiertenversammlung, dass er ein solches Buffet wie dasjenige im Baur au Lac in so raffinierter Aufmachung noch nicht gefunden habe, trotzdem er in den letzten 20 Jahren zahlreiche Veranstaltungen mitgemacht und selber organisiert habe. Der betreffende Hoteller macht daher der Leitung des Hotel Baur au Lac ein überaus anerkennendes Kompliment. Wir möchten uns dieser Anerkennung anschliessen und Herrn und Frau Direktor Schmid für ihre grossen Leistungen noch speziell beglückwünschen. Es ist uns bekannt, dass Herr Direktor Schmid als Präsident des Wirtschaftskomitees der ZIKA in den letzten Monaten wirklich fast übermenschliche Arbeit geleistet hat, musste er doch nicht nur den eigenen Betrieb im Hotel Baur au Lac mit steigenden Anforderungen durchführen, sondern es lag ihm auch an der ZIKA in bezug auf die Lösung zahlreicher organisatorischer Fragen die Hauptarbeit ob. Es war eine mustergültige Organisation, die uns vorgezeigt wurde.

Umso bemerkenswerter war angesichts solcher Inanspruchnahme das Buffet dinatoire mit anschliessendem Ball im Baur au Lac. Vorerst zeugte es von ausgezeichnete Durchsichtigkeit, handelte es sich doch darum, während kurzer Zeit 5 bis 600 Personen so rasch

wie möglich zu bedienen. Eine ausgezeichnete Idee an sich und gleichzeitig eine hervorragende Leistung, mit verhältnismässig wenig Personal unter Heranziehung der Gäste selber ein Gewalts-Diner zu erledigen. Die neue Idee gelang so gut, dass sie bei andern Anlässen Nachahmung finden dürfte.

Über das mächtige Buffet in höchster Ausstattung, namentlich in bezug auf die Zuckerwaren, ist noch hervorzuheben, dass es sehr geschickt hingestellt war und nach der Meinung aller in den Rahmen des ganzen Milieus vortrefflich passte. Es brauchte eben diesen guten Blick, um herauszufinden, was in die ganze Organisation und in den Rahmen des Festes hereinging und auch hierin hat die Direktion des Baur au Lac ihr Geschick erwiesen.

Vom französischen Restaurant an der ZIKA

Wie den Besuchern der Zürcher Kochkunst-Ausstellung, speziell den Besuchern aus Frankreich bekannt sein dürfte, wurde das Französische Restaurant an der ZIKA, obwohl unter dem Protektorat der „Chambre Nationale de l'Hôtellerie Française“ stehend, von Schweizern organisiert und geleitet, als Vertreter einer Gesellschaft französischer Importfirmen und Freunde Frankreichs in unserem Lande. An deren Spitze hatte Hoteller Jean Haecy, Paris und Luzern, als Präsident die Führung inne, während ihm in Direktor Krähenbühl vom Dolder Grand Hotel als Vizepräsident, H. Diehl von der Firma Landolt-Zürich als Aktuar, Louis Kramer als Leiter des Restaurants und Küchenchef Alexandre Rault aus Paris hervorragende Mitarbeiter zur Seite standen und eine Reihe Schweizerfirmen als Lieferanten und Mitglieder der Administration an der Durchführung hervorragend beteiligt waren.

Es verdient ehrende Anerkennung, dass es diesen Männern dank langer und umständlicher Bemühungen unter Negierung vieler Widerwärtigkeiten gelang, eine würdige und Achtung heischende Vertretung Frankreichs zustande zu bringen. Um sich ein Bild von diesen Schwierigkeiten zu machen, darf erwähnt werden, dass es Herrn Haecy in wiederholten Konferenzen und Besprechungen in Paris nicht gelang, die französische Fachwelt für die Übernahme des Restaurants zu gewinnen. Auch die Veranstaltung eines Propaganda-Vortrages und der nachdrückliche Hinweis auf die Bedeutung einer eigenen Vertretung für den Export französischer Produkte nach der Schweiz, persönliche Besuche bei französischen Produzentenkreisen und andere Bemühungen führten nicht ans Ziel. Es blieb daher keine andere Lösung übrig, als dass ein Schweizer Hoteller mit besonderen Interessen in Frankreich die Leitung übernahm und mit Mitarbeit erfahrener Fachleute sowie mit der tatkräftigen Unterstützung verschiedener schweizerischer, speziell zürcherischer Grossfirmen die Organisation des Restaurant Français unter Dach und Fach brachte. Hoteller Haecy gebührt hierfür der Dank des Organisationskomitees.

Dass das französische Restaurant eine Attraktion der Ausstellung war, wird wohl jeder Besucher zugeben. Dem Organisationskomitee, den bereits erwähnten Herren und dem ZIKA-Sekretariat kommt ein schöner Anteil an diesem Erfolg zu. Das Restaurant stand bezüglich Einrichtung und Bedienung sowie punkto Küche und Keller auf der Höhe neuerzeitlicher Anforderungen. Direktor Kramer erwies sich als erfahrener, routinierter Restaurateur, die Küchenbrigade unter dem Szepter von Alexandre Rault als Muster-mannschaft, die mit ausserlesenen Menus und Spezialgerichten der führenden französischen Küche aufwartete. Vom Hochstand der Kellerleistungen zeugt die umfangreiche Weinkarte mit den edelsten Produkten der bekannten französischen Weinbaugebiete. Die erstklassigen Liqueurs verdienen besondere Erwähnung, darunter die 60 bis 80-jährigen Grd. Fines Champagnes, die Herr Haecy selbst im Cognac-Gebiet gesucht und nur in den Kellern alteingesessener Privatfamilien auftreten konnte.

Die Tüchtigkeit schweizer. Fachmänner hat im Französischen Restaurant der ZIKA eine Leistung vollbracht, die sich sehen lassen durfte. Möge der gute Geist, der bei der Betriebsleitung und ihrem Mitarbeiterstab verwaltete, einen bleibenden Einfluss haben und allzeit lebendig bleiben in der

schweizerischen Hotellerie, die gegen eine stets verschärfte Konkurrenz anzukämpfen hat und nur bei Höchstleistungen in Küche und Keller und rationeller Geschäftsführung den Weltruf behalten kann, den ihr seinerzeit unsere Väter geschaffen. — Diese Worte entspringen nicht etwa der Annassung, den Kollegen gute Ratschläge oder Belehrungen erteilen zu wollen, allein es dürfte hier auch an diesen Punkt erinnert werden, hängt doch unsere Zukunft angesichts der Konkurrenzierung durch das Ausland speziell davon ab, wie wir die Tradition weiterführen, die uns in der schweizerischen Hotellerie von den Vorfahren überliefert wurde. A. B.

ZIKA

Die Darbietungen im Kochkunst-pavillon

Von C. Pfister-Storck, Bern

4. bis 9. Juni.

Mit dem Auftreten der ersten Ländermannschaft, der Deutschen, ist die von Eingeweihten längst erwartete, von vielen als unmöglich belächelte Steigerung eingetroffen. Die Besucher der beiden letzten Internationalen Kochkunstausstellungen in Frankfurt waren sich bewusst, dass die deutsche Nationalmannschaft Hervorragendes leisten würde. Das kalte Buffet, hergestellt von den Herren Anton Bach in Trier (fachlicher Führer der Mannschaft), Th. Kachelmayer, Gustav Köderitzsch, Fritz Honnberg, Otto Schütz, Carl Umbach und August Anton konnte von der deutschen Mannschaft im I. Rang klassiert werden. Es war ein Glanzleistung, die ungeteilten Beifall der Besucher, unter denen viele Delegierte des schweizer. Kochverbandes bemerken konnten, erregte.

Leider gestatteten die Platzverhältnisse und Stoffandrang unseres Blattes eine eingehende Besprechung der einzelnen Objekte nicht. Wir müssen uns auf die Wiedergabe des Gesamtdruckes der einzelnen Gruppen beschränken. Wir verweisen Interessenten auf den Offiziellen Ausstellungskatalog und die im Laufe der Ausstellung erschienenen Nachtragskataloge der „Stehenden Kochkunstschau“, die vom Pressebureau erhältlich sind.

Eine Serie von 25 kalten und warmen Restaurationsplatten, die sich z. T. im I. und II. Rang plazieren konnten, zeigte, dass die Deutschen auf diese Platten viel Wert legen. Tatsache ist ja, dass man sich in Deutschland viel mehr mit Freunden im Restaurant zu Tafelfreuden findet als in der Schweiz, dass dort Restaurationsplatten eher Aussicht haben, gewürdigt zu werden als bei uns, wo wir auf Lunch, Diner und Souper à prix fixe eingestellt sind. Finanzielle Rücksicht sind hier ausschlaggebend. Die Deutschen konnten daher auch mit ihren, im Schweizer Hotel-Restaurant am 5. Juni servierten Restaurationsplatten einen schönen Erfolg buchen.

Gleichzeitig mit der deutschen Mannschaft stellte das Waldhaus Dolder-Zürich einen „Lunch-Gourmet“ für 5 Personen mit dazu gehörendem Tafelservice aus, der einen sehr guten Erfolg aufweisen konnte. Huguenin, Gattiker & Co. in Zürich (Chef Charles Bucher) zeigten mit der „Mousse de caneton“ (hors concours) eine Wiedergabe dieses Objektes, das an der Frankfurter Ausstellung so grossen Erfolg hatte. Eine Caneton Nantaise aus fruits und eine Ballotine de Saumon en croûte Batière der gleichen Aussteller, ein Saumon froid des Savoy Hotel Baur en ville, Zürich, ein Nougat-Aufsatz des Hotels Fügen waren sehr gute Leistungen, während eine Mousse de foie gras „Tennis“ den ersten Rang sicher nicht verdient hat, es sei denn, dass sie ausserhalb als Erstlingsarbeit errungen hat. Vier Restaurationsplatten des Bahnhofbuffet Enge-Zürich waren schöne Leistungen. Mit Paupiettes de Sole „Eaton Boys“ und Poularde „Foot-ball, Team Grasshoppers“ stellte sich die Küchenbrigade des Baur au Lac das Zeugnis aus, dass sie Sinn für Sport und Humor hat. Die Vier Jahreszeiten im Sport gaben zwei Künstlern der gleichen Brigade Gelegenheit, ihre Fertigkeit in der Herstellung von Zuckerkulpturen und Blumen aus gezuckerten Zucker zu dokumentieren. Ein „Froschkonzert“ brachte die beabsichtigte heitere Wirkung.

Mit einer schönen Serie Restaurationsplatten konnte sich das Zunfthaus zu Safran, Zürich, im ersten Rang behaupten. Eine Schwanengruppe des Hotel trois Couronnes in Vevey, eine „Selection de foie gras pour buffet froid“ des Grand Hotel Victoria, Kandersteg, waren sehr schöne Leistungen.

Als erste geschlossene Schweizermannschaft rücken nun die Genfer auf, die unter Führung von Charles Künzle ein „Buffet des Nations“ und ein „Diner de 6 couverts“ mit gedeckter Tafel brachten, welche der Gruppe ersten Rang und Glückwunsch des Preisgerichtes brachten. Es wurde Wert auf neuzeitliche Anrichtweise gelegt.

Huguenin, Gattiker & Co., Zürich, brachten gleichzeitig ein „Diner d'adieu“ mit gedeckter Tafel und eine hübsche Serie origineller Platten zum Menu.

10.—14. Juni.

Eine beachtenswerte praktische Leistung war „Verwertung des Apfels“ in 60 Platten von Adolf Scheibler, Zürich. Ein „Schweizerwoche-Menü“, 10 Hotel Entremets, den Werdegang eines Zuckerkorbes zeigte die Schweiz. Hotel-Fachschule der Union Helvetia, Luzern. Eine Galantine d'Anguille à la Russe des Restaurant Continental war eine Neuheit. Mit berechtigter Spannung sah man der Ausstellung der zweiten Schweizer Kochmannschaft entgegen, eigentümlich war es zweite und dritte „Luzerne-Onchy“ und Montreux. Eine überreiche Fülle schönster Objekte, deren Aufzählung an dieser Stelle zu weit führen würde, die wunderbaren gedeckten Tafeln in den Kojen, waren das Entzücken der Besucher. Durchwegs Auszeichnungen im I. Rang und Glückwünsche des Preisgerichtes bewiesen den Wert der Ausstellung. Eine gleichzeitige Sonderausstellung des Villars Palace, Villars s. Bex: Buffet froid pour Bal rouge et noir mit einer