

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 30

Artikel: Fleisch- und Käsepreise
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541167>

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: 29.01.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 30
BASEL, 24. Juli 1930

Nº 30
BASEL, 24 juillet 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.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich 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“

Neuauddrängisser 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'ÉTRANGER 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

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

Compte de chèques postaux No V 85

Aufruf des Bundespräsidenten zur 1. Augustfeier-Sammlung 1930

Das Schweizerische Bundesfeierkomitee und der Schweizerische Bundesrat haben das Ergebnis der diesjährigen Sammlung an der 1. Augustfeier zu drei Vierteln den Auslandschweizerchulen zugedacht. Der Rest wird als Bildungsfonds für arme intelligente Auslandschweizerkinder dem eidgenössischen Departement des Innern übergeben.

Eine fortlaufende geistige Erneuerung durch den Verkehr mit aller Welt ist nach den Stürmen des Weltkrieges für die Schweiz zu einer Notwendigkeit geworden. Unser kleines Land, der Hort des Völkerbundes, braucht einen weiten Horizont. Eine der wichtigsten moralischen Kraftquellen fliesst uns aus unsern Auslandschweizerkolonien zu. In der Fremde sammelt der Schweizer Erfahrungen, die unsere heimische Wirtschaft befruchten. Andererseits trägt er seine politische Kultur, seine Rechtschaffenheit und sein berufliches Können hinaus in die Fremde zur Stärkung des Ansehens unseres Landes. Der gute Ruf der Schweiz entspringt ausser aus der gewissenhaften Arbeit und Ehrbarkeit des ganzen Volkes nicht zuletzt aus der Achtung, die sich die Schweiz durch ihre Bürger im Ausland zu erwerben gewusst hat.

Jeder Schweizer in der Fremde hat in moralischer Beziehung eine Mission zu erfüllen; er hat schweizerisches Wesen, schweizerische Arbeitskraft und Ehre in die fremden Länder zu tragen. Er ist es auch, der im internationalen Verkehr in erster Linie die Aufmerksamkeit auf unsere he-

mische Wirtschaft, auf die Erziehung und den Fremdenverkehr hinlenkt. Daher gehört es für uns in der Heimat heute zu den selbstverständlichen vaterländischen Pflichten, den Auslandschweizern die weitgehendste Unterstützung angedeihen zu lassen. Wie könnten wir das Schweizerium in der Fremde besser fördern, als dass wir unsern Landsleuten da draussen helfen, ihre Kinder zu Schweizern und Schweizerinnen zu erziehen? Die Schweizerchulen im Ausland, unter grössten Opfern gegründet und erhalten, sind Pflanzstätten, deren Ertrag einst unserm Lande reiche Früchte bringen wird.

Die Sammlung für die Schweizerchulen ist aber auch eine Kundgebung freundschaftlicher Solidarität gegenüber der „Vierten Schweiz“. In den fernen Kindern des Mutterlandes den nationalen Geist zu wecken und zu pflegen, ihnen eine zuverlässige Stütze zu sein, damit Schweizersinn und Schweizerart auch im fremden Lande gedeihen, ist eine der schönsten Aufgaben der Heimat.

Dessen möge der Schweizer, wenn er in diesem Jahre seinen Nationaltag begeht und die Höhenfeuer von den Bergen leuchten, gedenken sein. Freudig wird jeder sein Scherflein, je nach Vermögen, zu der schönen Tat eidgenössischer Solidarität beitragen.

Den Schweizerkindern in der Fremde soll die Liebe für die Heimat lebendig und fruchtbar erhalten bleiben!

Musy.

erwirbt. In solchen Fällen hat der Autor das Recht, den Preis anzusetzen, der ihm beliebt. Bei der Musik im Hotel oder Restaurant liegt jedoch der Fall ganz anders. Der Hotelier oder Konzertveranstalter weiss in der Regel gar nicht, welche Stücke von seiner Kapelle gespielt werden. Geschützte Musik wird unter Umständen ganz gegen seinen Willen gespielt. Darum stürzt sich auch die „Sacem“ auf diese Art Konzertveranstalter, um ihnen die Gebühren zu diktieren. Das aber ist ein Kaufgeschäft unter Zwang. In einem solchen Falle sind höchstens die Gebühren zu bezahlen, die nach objektiver Auffassung angemessen sind. Die Gebührenpflicht ist unter solchen Umständen sogar grundsätzlich in Frage zu stellen. Wenn jemand durch ein verbotenes Gelände läuft, weil kein anderer Ausweg vorhanden und der Verbotnehmer es unterliess, am rechten Ort auf den richtigen Weg hinzuweisen, ist der unfreiwillig Fehlbare unseres Erachtens auch nicht haftbar.

Darum bitten wir unsere Mitglieder nochmals, alle bezüglichen Begehren, die mit unsern früheren Taxansätzen nicht im Einklang stehen, abzulehnen. Wir wollen nichts anderes als eine angemessene und gerechte Behandlung der Gebührenfrage. Wenn der Hotelier in diesem Verlangen nicht nachlässt, wird er schliesslich auch zu diesem guten Ziele gelangen.

Zur Unwetter-Katastrophe an der Lenk

Die durch die Unwetter-Katastrophe geschädigten Kollegen ersuchen hiemit die Mitglieder unseres Vereins, ihre Gäste — Touristen und Kuranten —, die sich nach der Lenk begeben wollen, von ihren Reise-

plänen nicht abwendig zu machen. Hiezu besteht umso weniger Anlass, als bekanntlich der Geschäftsbetrieb keinen Unterbruch erlitt und die Lenker Hotels alle Anstrengungen daran setzen, den Anforderungen der Gäste in jeder Hinsicht gerecht zu werden.

In diesem Sinne bitten wir die Mitgliedschaft S. H. V., den schwer betroffenen Kollegen die selbstverständliche Solidarität zu wahren.

Fleisch- und Käsepreise

Ein Hotelier im Berner Oberland schreibt uns zu diesem Thema, was folgt:

Von jeher bringe ich den Bestrebungen und Tendenzen auf Herbeiführung einer engeren Zusammenarbeit zwischen Hotellerie und Landwirtschaft lebhaftes Interesse entgegen. Doch stösst der eifrige Beobachter immer wieder auf Härten, die den Einklang stören. Das eine Mal fehlt es am richtigen gegenseitigen Verständnis, das andere Mal ist es Unkenntnis der Verhältnisse, was die Zusammenarbeit hindert. Jedenfalls handelt es sich hier aber um ein Gebiet, das zum Wohle beider Parteien näher geprüft und einer zweckmässigen Lösung entgegengeführt werden sollte. Für mich hat es z. B. immer etwas Störendes, wenn sich ein Kollege darüber aufhält, dass er für ein Filet Fr. 6—7 bezahlen musste. Dabei wird natürlich vergessen, dass eben auch ein ganz grosses Rind nur 2 Filets hat, die meist mit den Nierstücken weggehen, und dass das Nierstück erheblich an Wert verliert, wenn die Filets herausgeschnitten werden müssen. Will man ausschliesslich Filet haben, so muss halt der entsprechende Preis dafür angelegt werden.

Der Bauernsekretär Prof. Dr. Laur hat anlässlich der ZIKA in Zürich einen seiner

Auskunftsdiens über Reisebureaux u. Annoncen-Acquisition
American & European Travelling Association Inc., New York.

In Ergänzung unserer einschl. Warnung in Nr. 27 vom 3. Juli sei darauf hingewiesen, dass zurzeit ein Vertreter dieses Unternehmens die Schweiz bereist und unsere Hotels mit seinen Anträgen und Offerten heimsucht. Um den betreffenden Häusern Aufträge zu entlocken wird unwahrscheinlich die Behauptung aufgestellt, bestimmte andere Hotels stünden mit der Firma in Geschäftsverbindung, resp. hätten dem Vertreter bereits Aufträge erteilt.

Angesichts dieses illoyalen Verhaltens ersuchen wir unsere Mitgliederhotels, die den Besuch dieses Vertreters erhalten, um genaue Notierung der vorgebrachten Behauptungen und um entsprechende Meldung ans Zentralbureau in Basel, zwecks eventuellen gerichtlichen Vorgehens gegen den Mann.

trefflichen Vorträge gehalten, dem das Thema „Landwirtschaft und Hotellerie“ zugrunde lag. Im Prinzip kann seinen Ausführungen wohl zugestimmt werden und es wäre zu begrüssen, wenn die Zusammenarbeit auf diesem Boden durchgeführt werden könnte. Wenn Prof. Laur z. B. die Behauptung zurückweist, man erhalte in der Schweiz keinen erstklassigen Käse, so hat er durchaus recht. Wenn man aber erstklassige Ware beziehen will, so tut man gut, unbedingt Exportware (versehen mit dem „schönen“ roten Stempel) zu verlangen. Unterbleibt dies, so bekommt man andere und teurere Ware als die bessere Exportqualität sie darstellt. Es fällt gewiss manchem schwer, dies zu glauben; doch ist die Behauptung trotzdem richtig, denn die Preisdifferenz zwischen Inlandware und Exportqualität wird eben vom Bund getragen. — Was heute auf dem Käsemarkt fehlt, ist ein guter halbfetter Käse, welcher sowohl auf dem Angestellten- wie auf dem Patronisch vermisst wird. Andererseits ist aber der Fettkäse unter den momentanen Umständen einfach zu teuer. Ich habe daher letzthin meinem Lieferanten geschrieben, dass ich mich in Zukunft für diese Ware an das Land Mussolinis oder des Prinzgemahls wenden müsse, welche für die Bedürfnisse unserer Hotellerie mehr Verständnis an den Tag legen als die schweizerische Käseunion.

Und nun zurück zur Frage der Fleischbeschaffung, die sich nicht ganz so gestaltet, wie sie von Dr. Laur geschildert wird. Was die Kalbfleischproduktion unseres Landes anbelangt, so ist diese tatsächlich ausgezeichnet; man dürfte vielleicht sogar sagen „billig“, zumal wenn es gelänge, die Preise der Metzgerschaft ins richtige Geleise zu bringen. Die andere Schlachtware dagegen lässt sehr oft viel zu wünschen übrig. Im Kontakt mit dem Erlass der Einfuhrsperre hätten eben in der Schweiz eingreifende Massnahmen getroffen werden sollen, um den Schlachtviehmarkt auch in erstklassiger Ware ausreichend zu beliefern. Das ist aber nicht der Fall, denn vorwiegend stehen im Angebot abgehende Kühe und Muni, die oft nicht einmal richtig gemästet sind. Das ist ein Manko unseres Schlachtviehmarktes, speziell auch im Vergleich zum Ausland. Wo immer dort eine gut organisierte Schlachtviehzucht besteht, wie z. B. in Schottland, Holland etc., und wo auch 2½- bis 3-jährige Tiere zur Verfügung stehen, da fällt überall die Klage weg, die Hotels verwenden nur Nierstücke. Denn angesichts solcher Schlachtware in allseitig guter Qualität können im Gastgewerbe auch die Vorderteile zur Verwendung gelangen. Einem guten Hotel kann aber unmöglich zugemutet werden, es solle Hals- und Laffentstücke in ebensolchen Mengen verwenden wie Nierstücke. Andererseits kann ich mir aber auch keinen Schweizer Hotelier vor-



Todes-Anzeige

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

Herr

Robert Gehrig

Direktor des Gd. Hotel Brissago

am 16. Juli nach kurzer Krankheit im Alter von 52 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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

Inhalts-Uebersicht

- Hauptartikel:**
Aufruf des Bundespräsidenten zum 1. August — Autorrechte — Unwetterkatastrophe an der Lenk — Fleisch- und Käsepreise — Parlamentarische Gruppe für den Fremdenverkehr — Die elektrische Küche im franz. Restaurant der ZIKA.
- Petitartikel:**
Auskunftsdiens über Reisebureaux usw. — Aus der Eidgenossenschaft — Aus der „Union Helvetia“ — Spenderliste ZIKA (Nachtrag) — Erneuerungsarbeiten im Savoy Hotel, Lausanne — Berufserzieherische Aufgabe des Prüfungsexperten.
- Kleine Meldungen und Notizen.**

Autorrechte

Die „Sacem“ lanciert an unsere Mitglieder ein neues Zirkularschreiben. Anfragen unserer Mitglieder nach der von ihr vertretenen Musik beantwortet sie dahin, unser Zentralbureau in Basel könne darüber Auskunft geben.

Demgegenüber teilen wir unsern Mitgliedern mit, dass wir selbstverständlich über die von der „Sacem“ vertretene Musik nicht orientiert sind. Vor etwa zwei Jahren forderten wir von der „Sacem“ die Mitgliederliste ein, womit wir natürlich noch kein Verzeichnis der geschützten Stücke in Händen hatten. In wochenlanger mühsamer Arbeit wurde von unserem Zentralbureau damals festgestellt, dass zirka 50 Prozent aller gespielten Stücke ungeschützt waren. Angesichts der Wiederkehr der Walzermusik wird dieser Prozentsatz der gespielten ungeschützten Stücke heute wohl noch grösser sein. Die „Sacem“ aber erklärte in der Folge, unsere Statistik stimme nicht, ohne indessen das Gegenteil nachzuweisen. Nun will sie auf uns als massgebende Auskunftsstelle verweisen. Ein Vorgehen, das geradezu lächerlich anmutet!

Auf Grund dieses Sachverhaltes laden wir unsere Mitgliederhotels ein, auf derartige Zumutungen unter keinen Umständen einzutreten. Auch nicht etwa auf den allfälligen Hinweis, man könne das Verzeichnis der geschützten Stücke in Genf oder St. Gallen einsehen.

Ebenso bestreiten wir der „Sacem“ das Recht, die Autorgebühren nach ihrem Belieben zu fixieren. Dieses Recht trifft zu, wenn man das Aufführungsrecht zum voraus

Aus der Eidgenossenschaft

Wöchentliche Ruhezeit.

Die nationalrätliche Kommission zur Vorbereitung des Entwurfs zum Eidgen. Ruhetagsgesetz 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 Yberg (Schwyz), P. Balmer, Lehrer (Grindelwald), G. Bonnet, Borsensekretär (Genf), Regierungsrat H. Calame (Neuchâtel), Tierarzt C. Egenmann (Mülheim-Thurgau), Dr. jur. M. Gafner (Bern), Parteisekretär A. Huggler (Bern), Redaktor A. Jäggi (Solothurn), Regierungsrat Fritz Joss (Bern), Eugène Masson (Lausanne), Dr. Hans Oprecht (Zürich), Dr. Bruno Pfister (St. Gallen), Landwirt Henri Pitton (Oppens-Waadt), Dr. G. Polar (Breganzona), Kantonsrat J. Scherrer (St. Fiden), Zentralsekretär Ph. Schmid-Ruedin (Zürich), Redaktor Fritz Schmidlin (Basel) und Dr. med. A. Welti in Rheinfelden.

Die ständerrätliche Kommission, deren Besammlung noch nicht bestimmt ist, hat folgende Zusammensetzung: Präsident Regierungsrat Dr. R. Schöpfer, Solothurn; Mitglieder: Regierungsrat Dr. Wettstein (Zürich), Advokat Paul Charmitot (St. Imier), Albert Züst (Luzern), Obergerichtspräsident L. Walker (Schaffdorf-Ur), Staatsanwalt Walter Amstalden (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 verwaltschaftliche Kammer des Bundesgerichts in Zustimmung zu einer Verfügung des Justiz- und Polizeidepartements 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 von Polizeidepartement einem Restaurateur in Basel die Aufstellung des Automaten „Helvetia“ verboten. Ein gegen diesen Entscheid an den Verwaltungsgerichtshof eingereichte Rekurs wurde als unbegründet abgewiesen. — Das gleiche Ergebnis hat 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 Befeuerung 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 unhaltbaren Zustände herbeizuführen suchen, unter möglicher 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 verfehlen!

Parlamentarische Gruppe für den Fremdenverkehr

In der Saisonbeilage der „Neuen Zürcher Zeitung“ vom 11. Juli wird auf die intensive Werbetätigkeit des französischen „Office National du Tourisme“ aufmerksam gemacht und im Zusammenhang die **Zweihheit** in der schweizer. Reklame für den Fremdenverkehr (S. V. Z. und Publizitätsdienst S. B. 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

Hotelier-Verein gerichtet und dazu angeführt:

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

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 mitinteressierten Kreise zur Kostendeckung und Ausgestaltung der Reklame heranzuziehen, hat es wahrlich nicht gefehlt, wohl aber bis jetzt nur zu sehr an der zweckmässigen Mitarbeit der andern. — Ob aber die Schaffung einer parlamentarischen Gruppe hier Wandel bringen würde, darf füglich bezweifelt werden. Auf Anregungen dieser Art aus dem Schosse der Hotellerie ist von führenden Parlamentariern selbst abgesehen worden, mit dem Hinweis auf die Gefahr der Verknöcherung und mit der Betonung, 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, gleichwie der Reorganisation der Auslandspropaganda, auf welchem Gebiete die Vorwärtsentwicklung im Sinne besserer Konzentration der Kräfte und Mittel unbedingte Notwendigkeit ist.

Die elektrische Küche im französischen Restaurant der „ZIKA“

von

Jean Hacky, 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. Dem 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 Wasserkraft (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 Kracht 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 Therna A.-G. in Schwanen, die sich sofort bereit erklärte, die vollständige elektrische Einrichtung unserer Küche zu übernehmen. Ich bedauere 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 Frituren-Pfanne, Kaffee- und Teemaschine, Plonges, Tellerwärmer etc., alles Apparate der Fabrik Therna A.-G. in Schwanen.

Von allen Länder-Restaurants stellte das Französische Restaurant die höchsten Anforderungen an den Kochherd und die verschiedenen Hilfs-Apparate, weil hier die à la carte-Küche die Hauptrolle spielte. Nirgends wie hier bot sich daher der Elektrizitäts-Industrie so gute Gelegenheit, zu zeigen, was auf dem Gebiete der elektrischen

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 Hotelier konnte ich mir nicht vorstellen, wie ohne Flamme irgend ein „sauté à la minute“ gemacht werden könne 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 Restauration zweckdienlich und zur vollen Zufriedenheit verwendet werden könne.

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 rechteckige 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 aufweisen. Auf den erstgenannten Platten kann ebensogut wie einst auf dem intensiven Kohlenfeuer gekocht und forciert werden, auch sautés in Pfannen mit grösserem Quantum können ebensogut gemacht werden, wie auf Kohlenfeuer. Das Fleisch zieht kein Wasser, fängt nicht an zu kochen und kühlt sich auch nicht ab, was ich zuerst befürchtete. Die an beiden Enden angebrachten Platten mit etwas schwächerer Leistung eignen sich vorzüglich zum langsamen 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, forciert 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 vollsten Zufriedenheit die gesamte Pâtisserie und die heissen Entremets gemacht, die in unserem 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 erst verlangten Glührosts direkt als unnötig ablehnten. Der Küchenchef sowie seine Mitarbeiter erklärten, die Platten würden in jeder Hinsicht vollauf genügen. An Stelle des Glührosts 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 Apparat arbeitet, hervorgehoben werden.

Neben dem Herd wurden 2 Grills beansprucht. Der eine Grill war mit rotierendem Spieß 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 Angestelltenschaft hinaus Aufsehen erregt muss. Der Artikel befasst sich unter dem Stichwort „Refraktäre und Deserteure“ mit berufsorganisatorischen Fragen der Köche, betont, die schweizerische organisierte Köchenschaft sei entschlossen, die „Durchorganisation des Berufes herbeizuführen“, und leistet sich an die Adresse der nicht organisierten Kollegen folgende recht unzuverlässige Bemerkungen:

„Ein grosser Teil dieser Unorganisierten muss von einer systematischen Aufklärungsarbeit erreicht werden. Es fehlt dort weniger an guten Willen, vielmehr an der Entschlusskraft, vielleicht auch noch an diesen oder jenen äusseren Verumständen. 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 an ihrem Stand schützen lassen von einer organisierten Macht, die aber selber sich der Leistungspflicht entziehen und nichts zu dem Schutze beitragen, den sie selbst für sich auch beanspruchen und mitgeniessen. Wo Köche angetroffen werden, die in solcher 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 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 aufhorchen. 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 Arbeitgeberenschaft kampflös 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 „Hinausekeln“ aus dem Beruf oder einer Anstellung bei den Köchen so rasch den Anklang finden wird. Dafür halten wir sie in ihrer Gesamtheit als zu klug. Im Hinblick auf allfällige mögliche Schädigungen liegt demnach für die Prinzipalität zurzeit noch kein Anlass zu ernsthaften 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. Die 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 nehmehr 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 Überwachungs-pflicht des Bundes nehmehr alle Ungleichheiten verschwinden werden. Bedauerlicherweise sind aber auch die Eidgen. Behörden an der bisherigen Praxis nicht ganz unschuldig. Es ist vorgekommen, dass, wenn wir vom Zentralbau aus auf gewisse Spekulationsgefahren aufmerksam machten, man uns nicht einmal einer entsprechenden Antwort würdigte.

*) Von uns gesperrt. Red.

hitze versehen. Neu an diesen Apparaten ist ein ein- und ausschließbarer 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, herrührten 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 entzündet und dadurch der Grillade einen unangenehmen Geruch gibt. Meines Erachtens könnte das dadurch behoben werden, dass die Grillstäbe nicht so dicht, 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 Vervollkommnung 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