

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 33

Artikel: Rechtsfälle aus der Praxis
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541245>

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>

Zurückhaltung geboten!

Der neugegründete „Verband für Fremdenverkehr in Mitteleuropa“, Wien I, Hofburg, gelangt mit einem Zirkularschreiben an die Schweizer Hotels, mit der Einladung zum Beitritt. In schön gesetzten Worten umschreibt der Verband seine Absichten: Förderung des Reiseverkehrs in Mitteleuropa durch Entfaltung entsprechender Propaganda, Organisation von Geschäftsreisen, Beratung des Reisepublikums etc. Für die Reisenden selbst soll diese Tätigkeit kostenlos erfolgen, dagegen will man die Hotellerie zu Tributzahlungen heranziehen. Und zwar wird der Jahresbeitrag für Einzelhotels mit Fr. 20.—, für Kurorte und andere Fremdenstationen mit Fr. 40.— angegeben.

Wir empfehlen unsern Mitgliederhotels, auf das Angebot dieses Verbandes, resp. die Einladung zum Beitritt nicht einzutreten, da wir uns von dessen Tätigkeit für die Förderung des Reiseverkehrs wenig versprechen. Bereits wird auch in reichsdeutschen Fachblättern davon abgeraten, unter gleichzeitiger Mitteilung, die Hotelverbände in Wien und Nieder-Oesterreich hätten jede Verbindung mit dem neuen Verband für Fremdenverkehr abgelehnt. Dieses Verhalten sollten sich auch die Schweizer Hotels zur Richtschnur nehmen.

En Route Service, New York.

In No. 22 vom 29. Mai 1930 signalisierten wir hier den Konkurs dieser New Yorker Firma. Wie wir inzwischen erfahren, scheinen nun auch die europäischen Bureaux gleichen Namens (dasjenige in London wurde bereits geschlossen) in Zahlungsschwierigkeiten geraten zu sein. Bei allfälliger Kreditgewährung seitens der Hotels ist daher grösste Vorsicht am Platze.

In diesem Zusammenhang verdient noch Erwähnung, dass der frühere Leiter der Firma „En Route Service“ in New York, Herr Peter C. Ingram, gegenwärtig mit der Offerte an die grösseren Schweizer Hotels gelangt, gegen Entrichtung von 50 Dollars deren Reklame in New York zu besorgen. Selbstverständlich sind solche wenig zuverlässigen Angebote mit aller Entschiedenheit abzulehnen.

genug auch für Reisende mit bescheidener Börse.

Schwerwiegender als diese leicht zu widerlegenden Ausstellungen über die „teuren“ Schweizerreisen sind für die Entwicklung unserer Hotellerie dagegen die Aktionen speziell unserer Nachbarstaaten auf Hebung und Förderung ihres eigenen Reiseverkehrs. Diese Bestrebungen sind ja durchaus verständlich und berechtigt, soweit sie nicht, wie z. B. gegenwärtig in gewissen Verkehrskreisen Deutschlands, ausgesprochen auf die möglichste Unterbindung der Auslandsreisen abzielen. Wobei in diesem Falle als „Ausland“ wohl in erster Linie die Schweiz gemeint sein dürfte. — Wir nehmen indessen auch diese etwas kurzzeitige, sowohl die internationalen wie die allgemeinen wirtschaftlichen Zusammenhänge in Deutschland zu sehr negierende Kampagne nicht allzu tragisch, in der Gewissheit, dass die Naturschönheiten, Heilfaktoren und klimatischen Vorzüge der Schweiz nach wie vor ihre Werbekraft besitzen. Auch wird ja die zweckmässige, enge Zusammenarbeit der Hotellerie aller Länder trotz vielfacher Hemmungen doch kommen müssen, die, wenn man die Taten und Vorgänge in der „Alliance Internationale de l'Hotellerie“ richtig verfolgt und einschätzt, bereits auf dem Wege der Verwirklichung ist.

Immerhin, die Bestrebungen des Auslandes, unserem Reiseverkehr das Wasser abzugraben, sind nicht zu übersehen. Als Abwehrmassnahme kann unsererseits nur die Konzentration und Verstärkung der Auslandsreklame in Betracht kommen. Und zwar unter vermehrter Mitwirkung des Staates (Bund und Kantone), anderer öffentlicher Körperschaften sowie der sämtlichen am Fremdenverkehr interessierten Kreise. Und welcher Berufsweig wäre in der Schweiz nicht direkt oder indirekt am Reiseverkehr interessiert? — Speziell der Bund, dessen Regiebetriebe aus dem Fremdenbesuch hohe Einnahmen ziehen, der alljährlich Millionen-Subventionen für die Landwirtschaft und andere Berufsweige übrig hat, dürfte zugunsten der Reiseverkehrsförderung erheblich tiefer in die Tasche greifen, als dies bislang mit den bloss 200,000 Franken an die Verkehrszentrale geschah. Eine Summe, die sich im Vergleich zu den analogen Aufwendungen benachbarter Staaten wie im Hinblick auf die Bedeutung des Fremden-

Woba und Hotellerie

Am nächsten Samstag, den 16. August, wird die auf 4 Wochen berechnete Schweizer. Wohnungsausstellung Basel im Gebäude der Schweizer Mustermesse eröffnet. Auf die Bedeutung dieses Unternehmens namentlich auch für das Gastgewerbe ist an dieser Stelle wiederholt hingewiesen worden. Die Ausstellung soll einen umfassenden Überblick geben über die Arbeit, welche in der Schweiz auf dem Gebiete des neuen Wohnens zurzeit geleistet wird. Die drei Prinzipien: Zweckmässigkeit, Sachlichkeit und Sparsamkeit kennzeichnen die neue Wohnkultur, die an der Woba durch zahlreiche praktische Beispiele zur Demonstration gelangen soll, und es unterliegt keinem Zweifel, dass die Veranstaltung in ihren Darbietungen auch dem Hotelfachmann in der Spezialabteilung „Woba-Hotel“ manchen Wink und manche Anregung über moderne Wohnraum-Gestaltung vermitteln wird.

Es braucht an dieser Stelle nicht mehr ausgeführt zu werden, welche Bedeutung dem Fremdenverkehr im Wirtschaftsleben unseres Landes zukommt. Und dass in diesem Zentrum des europäischen Fremdenverkehrs die Suche nach neuen Wegen im Hotelbau besonders dringend und von besonderer Wichtigkeit wird, leuchtet ebenfalls ohne weiteres ein. Die Ausstellungsleitung der Woba hat aus diesem Grunde der Gruppe „Woba-Hotel“ einen besonders grossen Raum zugewiesen: sie umfasst die ganze Halle IV und erscheint damit schon rein räumlich als Abschluss und Krönung der ganzen Hallenausstellung.

Das „Woba-Hotel“ soll in erster Linie einige Anregungen geben für den zweckmässigen Ausbau von Hotelräumen jeder Art und Klasse. Das Hauptgewicht ist dabei darauf gelegt, zu zeigen, wie durch geeignete Baumaterialien hauptsächlich schweizerischen Ursprungs vom Luxuszimmer des Appartements bis zum einfachen Berghotelzimmer Zweckmässigkeit und Hygiene in erster Linie wegleitend sein sollen.

Das „Woba-Hotel“ stellt ein mehrstöckiges, gewissermassen auf eine Fläche projiziertes grosses Hotel dar. Der rechte Flügel umfasst dabei vor allem (neben Hotelhalle, Hotelbureau, Coiffeur und Telefonzentrale) die Mustergästezimmer aller Gattungen. Die Aufmerksamkeit des Besuchers

verkehrs für unsere Gesamtwirtschaft ausserordentlich bescheiden ausnimmt. — Auch die Kantone legen in diesem Punkte noch immer eine ganz unverständliche Zugknöpftheit an den Tag, trotz der beträchtlichen Steuerleistungen der Hotellerie, die nur auf Grund eines blühenden Fremdenverkehrs sich erhöhen lassen. Daneben müssen aber auch die verschiedenen andern Berufsstände zur Kostendeckung unserer Werbearbeit im Ausland herangezogen werden, denn sie sind mit wenig Ausnahmen an der Hebung des internationalen Reiseverkehrs genau so interessiert, wie das Gastgewerbe, dessen Roh-einnahmen gemäss statistischem Nachweis zu 95 Prozent (für Wareneinkäufe, Einrichtung, Arbeitslöhne, Verzinsung des Investitionskapitals, Steuern usw.) wieder an die Allgemeinheit zurückfliessen.

Die Hotellerie ist nicht Selbstzweck, sie ist ein unentbehrliches Glied unserer Volkswirtschaft! Mit ihrer Prosperität ist eng verbunden das Wohlergehen aller andern Berufsweige, die daher ihren Anteil an den Kosten der Auslandsreklame ebenfalls zu tragen verpflichtet sind. In erster Linie aber muss die Hotellerie selbst dem folgerichtigen Ausbau der Werbearbeit ihre stete Aufmerksamkeit schenken. Für sie ist die Richtlinie klar vorgezeichnet: sie heisst Konzentration. Fälle unverantwortlicher Verschleuderung von Geldern, wie hier einer in Nr. 16 vom 17. April abhin erörtert wurde („Dresden Herald“ — 180,000 Franken Ausgabe ohne realen Gegenwert), dürfen sich nicht mehr wieder-

holen. Das gebietet schon der gesunde Menschenverstand. Darum Konzentration aller Kräfte und Mittel, Organisation und Verstärkung der Werbearbeit gemäss den vom S.H.V. letztes Jahr aufgestellten Leitsätzen!

Gesellt sich dazu noch eine weniger einseitige, in ihren allgemeinen Zielen und Massnahmen weitsichtigerer Wirtschaftspolitik des Landes, so dürfte die Gefahr einer erneuten Krise im Fremdenverkehr, die mancher am Horizont drohend heraufkommen sieht, rechtzeitig abgewendet werden können.

Der linke Flügel der Anlage umfasst dann die Gesellschaftsräume (Salon, Rauchzimmer, Lesezimmer) und die Restaurationsräume eines modernen Hotels mit Kursaalbetrieb. Café-Dancing und Restaurant versuchen mit einfachsten Mitteln Stimmung zu erzeugen; in direkter Verbindung mit dem Café-Dancing wird die Bar gezeigt, die heute selten mehr im Hotel fehlt. In die notwendigen Küchenräume ist freier Einblick möglich. Einfache, stilvolle Gedecke für alle Mahlzeiten in neuzeitlichem Porzellan, Glas und Silber sind im Speisesaal ausgestellt. Und ergänzt wird die ganze Schau durch eine Ausstellung von Plänen ausgeführt und projektierte moderner Hotelbauten.

Diese Abteilung „Hotel“ wird zweifellos dazu beitragen, der Hallenausstellung ein spezifisch schweizerisches Gepräge auch in der Problemstellung zu geben; gerade damit führt sie auch hinaus über die bekannten ausländischen Wohnungsausstellungen und trägt dazu bei, die Woba zu einer der interessantesten und wirtschaftlich wie kulturell bedeutsamsten Ausstellungen der letzten Jahre zu machen.

Diese kurze Übersicht gibt eine gedrängte Zusammenfassung all dessen, was dem Besucher des „Woba-Hotels“ harret. Der Hauptakzent der Abteilung ist danach auf die instruktive Belehrung gelegt, ein zweckgegebenes Moment, das auch in Hotelierkreisen Beachtung finden und zum Besuche der Ausstellung animieren dürfte. Wir hoffen denn auch, in den kommenden Wochen recht viele Angehörige unseres Berufsstandes an der Woba zu sehen und wünschen in diesem Sinne der Ausstellung einen vollen Erfolg.

Sehr interessante Einblicke in die Wirtschaftslage der amerikanischen Hoteldindustrie

gewährt ein Aufsatz des Präsidenten der Kentucky Hotel Association, R. L. Meyer, in der „National Hotel Review“, wobei es an allgemeinen weltwirtschaftlichen Streiflichtern nicht fehlt. Die Industrie- und Wirtschaftspolitik der letzten Jahre ist darnach nicht nur in den Ver. Staaten, sondern in vielen andern Ländern verläuft gewesen, weil sie ihre Aufmerksamkeit fast ausschliesslich auf den Produzenten konzentrierte, während die Kaufkraft eines Landes von den vielen Durchschnittskonsumenten abhängt. Wenn deren Einkommen direkt oder indirekt sich vermindert, sei es gerade das Hotel- und Gaststättengewerbe, das zuerst das Sinken der Kaufkraft im Publikum verspüre. Soviel stehe fest, dass die Periode der Nachkriegs-prosperität vorüber und dass man in eine Periode der wirtschaftlichen Anpassung eingetreten sei, die sich viele Jahre hindurch fortsetzen könne. Die ausgedehnte Verwendung des Automobils habe für das Hotelgewerbe geänderte Verhältnisse

Aus der „Union Helvetia“

Zum Kapitel: Logik: In Nr. 30 vom 24. Juli kommentierten wir hier in aller Kürze einen Artikel der „U. H.“, in welchem den nicht organisierten Köchen mit Druckmitteln gedroht wurde, um sie ihrer Berufsorganisation zuzuführen. Und zwar so, dass diese Köche „eines schönen Tages ganz einfach vor der Frage stehen sollen, ob sie, um weiter im schweizer. Berufsgebiete als Koch zu arbeiten, nicht doch endlich den Anschluss vollziehen wollen“. — Das war doch ziemlich deutlich gesprochen! Nachdem nun aber die „U. H.“ unsern Kommentar gelesen, sucht sie die Sache als ganz harmlos hinzustellen und wirft uns zudem in einer etwas langatmig gewordenen Polemik Mangel an Logik vor, indem sie die Sache so drehen möchte, als ob wir den Arbeitnehmerverbänden das Recht auf die Anwendung organisatorischer Zwangsmittel verweigern, während doch der S. H. V. auch über solche Druckmittel verfüge und sie gegebenenfalls einsetze. Damit schiebt die „U. H.“ gewaltig übers Ziel hinaus, denn wenn auch der S. H. V. durch Vernehmung der Vorteile für die Mitgliedschaft die Hotellerie möglichst restlos sich anzugliedern strebt, so hat er doch noch niemals auf anschlussfeindliche Hotelinhaber irgendeinen Zwang ausgeübt. Darin aber liegt der Unterschied zwischen der Mitgliederwerbung des S. H. V. und der im fraglichen Aufsatz der „U. H.“ propagierten Art und es heisst, dem Begriff „Logik“ Gewalt antun, wenn man diese beiden Systeme auf das gleiche Niveau stellen will. Mit dem Gesagten können wir für einmal das Kapitel „Logik“ verlassen, geben aber mit Vergnügen die Schlussklärung der U. H. weiter, dass „der Schweizer. Kochverband in der Organisation der Berufsangehörigen sicher nicht in den Fall kommen wird, schwerwiegendere Mittel anzuwenden, als die Arbeitgeber-schaft gegenüber ihren eigenen Outsiders einsetzt“. — Na also, dann wäre die Drohung des „unter Druck setzen“ ja nur ein Bluff gewesen.

geschaffen. Seit 1919 habe sich die Zahl der Automobile in den Ver. Staaten vervierfacht, und das bedeute eine gewaltige Erleichterung des Reisens. Durch das Automobil allein habe ein einziges Eisenbahnsystem allein schon, die Santa Fé-Linie, zwischen 1922 und 1928 die Zahl der Passagiere von 15 auf 4,2 Millionen zurückgehen sehen. Das Flugzeug werde für weitere Rückgänge sorgen. Neben dem „Schnelligkeitsswahn“ schade den Hotels und Restaurants auch der „Schlankheitswahn“. Es wird nicht mehr gespeist wie in früheren Jahren, damit die „Linie“ nicht verloren geht. Mit dem Verbot alkoholischer Getränke sei eine weitere Geschäftsschädigung verbunden. Meyer ist der Ansicht, dass im schrankenlosen Bauen neuer Riesenhotels ein Stillstand eintreten und dafür das kleine vorzüglich geführte Hotel am richtigen Orte wieder zu seinem Rechte gelangen wird. K. K.

Rechtsfälle aus der Praxis

Vorzeitige Abreise von Hotelgästen.

Ein Gast im Pensionsverhältnis, der auf unbestimmte Zeit in einem Hotel abgestiegen ist, kann ohne vorherige Kündigung und ohne Entschädigungspflicht jederzeit abreisen, sofern er den im Pensionsverhältnis die Regel bildenden Minimaufenthalt von 5 Tagen eingehalten hat. Bei event. Zimmeranschlägen, wonach die Abreise einige Zeit vorher im Bureau des Hotels anzuzeigen ist, hat sich der Gast nach dieser Vorschrift zu richten.

Wenn die vorzeitige Abreise mit dem Hinweis auf ungünstige Witterung, schlechte Sportverhältnisse u. dergl. erfolgt, spielt bezüglich der Hotelrechnung die Art der Bestellung durch den Gast eine wichtige Rolle. Lautet die Bestellung auf unbestimmte Zeit oder, unter Vorbehalt günstiger Witterung, auf einen festen Termin, so hat der Gast nur für die Zeit seines Aufenthaltes zu bezahlen. Ist dagegen die Bestellung für einen längeren Zeitraum fest normiert und an keine Vorbehalte betr. Wetter- und Sportverhältnisse geknüpft, so ist der Hotelier berechtigt, bei vorzeitiger Abreise vom Gast eine Entschädigung zu verlangen, die sich nach den Bestimmungen des Regulativs des S. H. V. betreffend Entschädigungspflicht bei Nicht-bezug bestellter Zimmer berechnet. Dabei liegt es im Interesse der gesamten Hotellerie, dass bei derlei Schadenersatzfällen die speziellen Umstände loyal gewürdigt werden und gemäss dem Wortlaut des Regulativs aus der Entschädigung kein Geschäft gemacht wird.

Engagement kontraktbrüchiger Angestellter.

Im Monat Februar wurde eine Serviertochter zum Stellenantritt auf 1. Juli engagiert. 14 Tage vor dem Termin schrieb die Tochter unter wichtiger Begründung ab, nachdem sie im Mai mit einem andern Hotel am gleichen Platze ein Engagement zum Eintritt ebenfalls auf den 1. Juli abgeschlossen hatte. — Frage: war der zweitgenannte Hotelier (rechtzeitig auf den Sachverhalt aufmerksam gemacht) verpflichtet, den Engagementsvertrag einzuhalten, resp. die Serviertochter einzustellen?

Auf Wunsch senden wir Ihnen gratis unser illustriertes Rezeptbuch enthaltend verschiedene englische Küchenrezepte.

GRIECHISCHES KORINTHEN-SYNDIKAT IN GENÈVE

Die Frage ist zu bejahen! Obschon der Hotelier wusste, dass die Serviertochter gegenüber einem seiner Kollegen wortbrüchig geworden, konnte er sich seiner Vertragsverpflichtungen nicht entziehen. Er musste die Tochter einstellen, wollte er nicht selbst kontraktbrüchig werden. Die Tatsache, dass die Angestellte gegenüber einem andern Prinzipal Kontraktbruch begangen, berechnete ihn keineswegs zum gleichen Vorgehen. Denn es ist dies eine Angelegenheit, die ihn rechtlich nicht berührt, sondern eine Streitsache bildet zwischen dem ersten Hotelier und der Serviertochter allein. — Eine andere Frage ist natürlich die, ob der Hotelier der Tochter zufolge des anderwärts begangenen Vertragsbruches die Stelle kündigen darf oder nicht? Wir neigen zur Ansicht, dass wegen mangelnder Vertrauenswürdigkeit der Angestellten eine solche Kündigung auf den nächsten 14-tägigen Termin zulässig ist.

ZIKA

Die Darbietungen im Kochkunst-Pavillon

Von C. Pfister-Storck, Bern

(Fortsetzung und Schluss*)

18.—24. Juni.

Die Erwartungen, die sich an die Ausstellung der Luzerner Hotels richteten, waren vollumfänglich berechtigt. Die Hotels Du Lac, Monopol-Métropole, Europe, National, Palace, Schwanen-Rigi, Schweizerhof, St. Gotthard-Terminus, Montana, Cécil, Beau-Rivage, Wildenmann, das Bahnhofbuffet, Lido und Volkshaus haben eine, der Bedeutung Luzerns würdige Kollektion hochwertiger Objekte der höchsten Kochkunst und Restaurationsplatten, Diners usw. zusammengestellt, die von der Jury durchwegs gut bewertet werden konnte. Die Nischen waren geschmackvoll und elegant, dem Anlass angepasst, gedeckt. Auch der Zürcher Traiteur Karl Seiler, das Bahnhofbuffet Enge und W. Mathys, Park Hotel Suisse-Magadino haben gut abgeschnitten, letzterer mit seinen humoristischen Zuckerskulpturen und Kakaoalereien konnte besonderen Glückwunsch der Jury einheimen.

Besonderer Aufmerksamkeit durfte sich wiederum eine „Tea-Party“ des Hotel Baur au Lac-Zürich erfreuen mit ihrem Assortiment von Canapés de Thé Afternoon, Gourmandises de Thé, Assortiment de Friandises und Petits fours und zwei China-Sujets. —

Hotel Waldstätterhof und Rössli in Brunnen konnten sich im 2. Rang mit gleicher Punktzahl klassieren und Hotel St. Annahof in Zürich in der Restaurationsküche ebenfalls im 2. Rang.

Der 21. Juni brachte wiederum eine Länderequipe, diesmal die italienische, abgeordnet von der Confederazione nazionale Fascista, Publici Esercizi in Rom unter Leitung von Fratelli Ferrario in Mailand. Das hochwertige kalte Buffet, die Restaurationsplatten, zeigten, dass die italienische Küche wie bekannt auf hoher Stufe steht. Die Ausstellungsleitung ist zu beglückwünschen, dass es ihr gelungen ist, die Mitwirkung einer italienischen Mannschaft an der ZIKA zu ermöglichen.

Das Hotel Stadthof-Posthof, Zürich, konnte sich mit seinen „Spezialitäten im Juni“ durchwegs im ersten Rang einreihen und das City-Hotel mit einer Truite „Tyrolienne“ im 2. Rang.

Der 24. Juni brachte die Stadtbühner Hotelier mit einer Hochzeitsfestlichkeit: Casse-Croute, Diner de Noce und einem feinen Buffet froid, die sich mit hoher Punktzahl im ersten Rang platzieren konnten. Aus einem Versehen wurde unterlassen, als „Kollektivaussteller“ aufzutreten, was sicher ein Nachteil war für die

Gesamtbewertung. Die Hotels Bellevue-Palace, Schweizerhof, Pension Mirabeau, Restaurant du Théâtre, Casino, Volkshaus und das Bahnhofbuffet und deren Köche und Pâtissiers waren die Veranstalter.

25.—30. Juni.

Eine Überraschung brachte der 25. Juni mit dem Auftreten der Oesterreichischen Mannschaft unter Führung des sympathischen Julius Eckel. Der Verband der Köche Oesterreichs hatte eine ausserlesene Mannschaft abgeordnet, welche am ersten Tag ein kaltes Buffet, eine Reihe Restaurationsplatten und am zweiten Tag Spezialitäten-Diabeter-Süssspeisen, eine diätetische Mittags-Tafel, Neuigkeiten in der Zubereitung diätetischer Lebens- und prächtige Zuckerarbeiten zur Schau stellten, die hohe Bewunderung erregten. Besonders aufgefallen ist die Systematik der Diätpisseeausstellung.

Am 26. Juni finden wir Hotels Euler, Métropole-Monopole, Hotel Royal und die Küchenbrigade des Buffets SBB Basel auf dem Plan mit ausgezeichneten Objekten und am 27. Juni Bahnhofbuffet Olten und Buffet I. und II. Kl. Zürich HB., letzteres mit einer reichen Serie Restaurationsplatten. Limmathof Zürich stellte sieben verschiedene Zubereitungsarten von Felchenschnitten aus.

Am 28. Juni folgte die Ausstellung der Berner Oberländer Hotelier: Kurort Gstaad mit einer interessanten „Kochkunst im Laufe der Zeiten“. Die Steinzeit war mit einem Auerochsenbraten am primitiven Spieß und offenem Feuer, die Römerzeit durch Muränen, Pfau, römischer Sauce Dodra, römischem Brot, spartanischer Suppe, römischer Gallerte, die Renaissancezeit durch Hühnersuppe, Wildgügelpastete, geröstete Tauben mit Wildkirschen, Melone aus Erbsen- und Schinken-Mus, einer zierlichen Marquise und Süssigkeiten, die Neuzeit durch Suprême de volaille, einen unvermeidlichen Schuh aus Zunge (sic!), einem gefüllten Schinken, Hühnerrollchen, einem Hummer als Flugzeug und das mondäne Strandbad Gstaad, vertreten. Die originelle Ausstellung erregte berechtigtes Interesse.

Mit prächtigen Leistungen rückten Hotel du Lac, Guntens, Bad Gurnigel, Grand Hotel Spiez, Confiserie Astoria Thun, die Hotels Victoria und Jungfrau, Schweizerhof, Beau-Rivage, Regina-Palace, Mattenhof, Royal St. Georges und Confiserie Schuh in Interlaken auf: Menu pour Congrès international, Poularde à la façon, Cotelettes de chevreuil orientale, les Truffes frottées de Luxor, Galantine de volaille Oberland, die Blumenuhr im Kursaal usw. —

Das Bahnhofbuffet III. Kl. Zürich brachte nochmal seine Reihe Restaurationsplatten aus der Praxis, O. Künzler, Restaurant Züchhorn, ein Filetsteak adapté ZIKA, ein Lehrling des Restaurant Continental ein Hors d'oeuvre, dann folgte wieder das Hotel Baur au Lac mit einem Buffet froid pour soirée intime au Club-House, Service de Glace et Mignardises, Skulpturen in Zuckerarbeit aus den Händen von Lohmann und Amstad.

Willy Brenneisen, chef Gardemanger, zeigte seine Fertigkeit in einer schönen Kollektion, u. a. in Glace de viande-Malerei, deren Schöpfer er ist. Das Hotel Sonnenberg-Zürich reichte ein Souper soignée für 6 Personen und eine Serie belegte Brötchen.

Der 29. und 30. Juni brachte noch schöne Restaurationsplatten des Hotel City-Excelsior in Zürich und des Hotel Augustinerhof, sowie des Hotel Savoy-Baur en ville und verschiedene Pâtisseries und sehr gelungene Hausfrauenarbeiten.

Überhaupt machten sich während der ganzen Dauer der Ausstellung die z. T. wirklich hervorragenden guten Hausfrauenarbeiten, — solange sie sich auf ihrem ureigenen Gebiete bewegten, — vorteilhaft und erfreulich bemerkbar. Wegen Platzmangel konnten hier diese Arbeiten nicht eingehender berücksichtigt werden.

Die Ausstellungsleitung hat eine Riesenarbeit geleistet, die angesichts der hohen Ansprüche und Erwartungen der Fachleute, Presse und grossem Publikum Bewunderung abringen muss. Ihr gebührt der Dank der ganzen Fachwelt, insbesondere der Fachpresse für das verständnisvolle Entgegenkommen.

Die Aussteller — nun, denen gebührt ebenfalls ein uneingeschränktes Lob. Den Hoteliers sei Dank gesagt für die weitgehende moralische und materielle Mitwirkung, den Köchebrigaden für ihre Aufopferung und tatkräftige künstlerische Arbeit, für ihre Hingabe, mit der sie sich zu Ehren ihres Berufes einsetzten, den Kellerbrigaden für ihre gediegenen künstlerischen Köjen- und Tafelarrangements, den weiteren Mitarbeitern für ihre stille Arbeit „hinter der Front“, ohne deren Mitwirkung vieles unmöglich gewesen wäre.

Das Preisgericht hatte bei der Fülle des Gebotenen keine leichte Aufgabe, es waren grosse Meinungsverschiedenheiten zu überwinden und Ansprüche in die richtige Linie zurückzuweisen, waren doch viele Herren vor ganz neue Aufgaben gestellt. Die ZIKA brachte Kochkunstprobleme, neue Anregungen, die früher und zu Beginn der ZIKA aufgestellte Grundsätze stark ins Wanken brachte und Neuorientierung bedingte. Wir mussten auch hier, wie bei früheren grossen Kochkünsterausstellungen von längerer Dauer konstatieren, dass von den zu Beginn der Veranstaltung aufgeführten Objekten in den letzten beiden Wochen manche eine andere Beurteilung gefunden hätten. An eine „Internationale“ Ausstellung müssen andere Massstäbe gelegt werden, die Anforderungen müssen höhere sein als bei einer regionalen oder lokalen Ausstellung. Die Ziele sollen höher gesteckt und die Beurteilung schärfer sein, sonst haben die Auszeichnungen nur relativen Wert. Dies mögen sich alle gesagt sein lassen, die glauben, nicht hoch genug bewertet worden zu sein.

Erfreulich war, dass Geschmacklosigkeiten und fachliche Entgleisungen fast ganz fehlten, von wenigen Ausnahmen abgesehen. Die neuzeitlichen Richtlinien wurden befolgt, neue Wege gewiesen, neue Ideen ins Praktische umgesetzt, die Kochkunst und die Kunst des Kochens zeigte sich auf der Höhe der Zeit. Ein friedlicher, edler Wettstreit hat Hotellfachleute und Köche aus verschiedenen Ländern einander näher gebracht. Die Veranstaltungen trugen durchaus gediegenen Charakter und haben einem grossen Publikum und nicht zuletzt der Presse einen nachhaltigen guten Eindruck hinterlassen. Die Beteiligung und der Besuch der obersten Behörden, der Diplomatie, offiziellen Handelsvertretungen, hervorragender Fachleute aus ganz Europa, der Vertreter der Wissenschaften waren eine grosse Genugtuung für die Veranstalter und die Köche im besonderen, deren moralische Wertschätzung dadurch dokumentiert wurde.

Hauskonserven

Bei Bereitung der Hauskonserven wird man immer gut tun, folgende Verhaltensmassregeln zu beobachten:

1. Man verwende zu Konserven nur ganz einwandfreies Material und Sorge dafür, dass sich die gefährlichen Bakterien nicht schon vor der Sterilisation entwickeln. Es gibt Arten, die selbst bei andauerndem Erhitzen nicht zu Grunde gehen.
2. Ein Ausschwenken der Gefässe und Gläser mit verdünntem Alkohol oder einer zwei-prozentigen wässrigen Lösung von schwefliger Säure ist anzuraten.
3. Gründliche Lüftung des Raumes, in dem die Konserven gefüllt werden, und gehörige Reinigung der Geschirre, Geräte und Hände mit Alkohol sind unerlässlich.
4. Zur richtigen Sterilisation von Früchten und Gemüse ist eine Einwirkung des einmal ent-

wickelten Dampfstromes während 20 Minuten geboten. Im übrigen halte man sich an die beigegebenen Vorschriften der Lieferanten der Konservengeschirre.

5. Die Sterilisiergefässe sind nach vollendeter Sterilisation mit einem wassergetränkten, vierfach zusammengelegten Tuche bis zur völligen Erkaltung zu bedecken, damit bei dem entstehenden Vakuum keine Organismen in das Innere gezogen werden, was bei Unterlassung selbst bei dicken Korken stattfinden kann.
6. Ein Überschmelzen der Korken mit den käuflichen Hermetosplättchen ist bei der Flaschensterilisation erst nach dem Trocknen des Korkes vorzunehmen. Sie bilden dann aber einen zäh-elastischen, luftdichten Verschluss der Flasche.
7. Das Lokal, in welchem die Konserven aufbewahrt werden, soll kühl-trocken sein.
8. Eine einmal angebrochene Konserve soll entweder auf einmal konsumiert oder in ein Glasgefäss mit verschliessbarem Deckel verbracht werden.

Th. B.

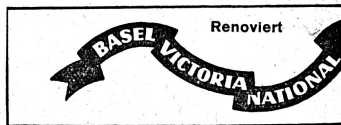
Geschäftliche Mitteilungen

Ohne Verantwortlichkeit der Redaktion

Halbautomatische Schuhreinigungsmaschine.

Neben den vielen Apparaten und Maschinen, die heute, dem Drange der Zeit entsprechend, in der Hotel-Industrie Verwendung finden, ist zweifellos die Schuhputzmaschine dieselbe geblieben, die sie von jeher war, eine unvollkommene, teure und Platz beanspruchende Maschine. Diese Nachteile brachten es naturgemäss mit sich, dass das bedienende Personal es vorzog, die Schuhe von Hand zu reinigen, zu wischen und zu glänzen. Diese Art von Arbeit beansprucht vor allem Mühe und Zeit. Das wird so recht offenbar, wenn man Gelegenheit hat, im Hotel der Reinigung des Schuhwerks durch das Personal zuzusehen. Entweder vor Mitternacht oder dann morgens in aller Frühe beginnt die Arbeit des Schuhs-Reinigers durch den Hausburschen, den Nachtporier oder durch anderen Hilfspersonal. Mit mehr oder weniger der Ruhe störendem Lärm wird diese Arbeit ausgeführt. Je nach Übung und Gewissenhaftigkeit des Angestellten fällt sie besser oder schlechter aus. Der Gast ist sich in der Regel nicht bewusst, welche enorme Arbeit in tunlichst kurzer Frist in irgend einem verborgenen Winkel in Sachen Schuhe-Reinigen geleistet werden muss und wie ungesund, mühsam und undankbar diese Arbeitsleistung ist.

Diesem Uebelstand die Spitze zu brechen ist die neue, halbautomatische Schuhputzmaschine gebaut worden. Sie bietet eine Vereinigung sämtlicher Werkzeuge, die nötig sind, den feinen farbigen Damenschuh sowohl wie den kräftigsten Sportschuh des Herrn zu reinigen, zu wischen und zu glänzen. Die neue halbautomatische Schuhputzmaschine stellt in der Tat die ideale Lösung des Problems der rationellen und hygienischen einwandfreien Schuhreinigung dar.



„Ich bevorzuge solche Hotels

und Restaurants auf meinen Reisen, wo ich Kaffee Hag erhalte“ schrieb uns kürzlich ein Geschäftsmann.

Nichts ist begreiflicher, als dass der Kaffee Hag-Freund erwartet, seinen Lieblingskaffee in jedem gutgeführten Etablissement serviert zu bekommen. Weiss er doch, dass er sich wohler fühlt, besser arbeitet, wenn er auf seinen Geschäftsreisen — die an seine Nervenkraft sowieso die höchsten Anforderungen stellen — das Caffein meidet und konsequent nur Kaffee Hag trinkt.

Ziehen Sie aus dieser Tatsache den logischen Schluss: Von heute an wird Kaffee Hag gut zubereitet serviert und meine Gäste durch ein Plakätchen und durch die Getränkekarte darauf hingewiesen.

Daran tun Sie gut. Kaffee Hag ist nicht nur coffeinfrei und unschädlich, sondern auch von ganz hervorragender Qualität. Gerne zahlt Ihnen der Gast 5 Cts. per Tasse mehr. Mit diesem Plus können Sie zu ¼ die Kaffee-rechnung begleichen.

Verlangen Sie Spezialofferte für direkte Lieferung des Kaffee Hag, täglich frisch geröstet. Café Hag S. A. Feldmeilen.

Lieferung mod. Hotelzimmer zu interessanten Preisen

Möbel-Wirth

Basel

Thiersteinerallee 33 Tel. Safran 3572



Echange

Calister Allemand, engagé en Suisse, cherche Suisse pour Echange. Offres sous chiffre H. H. 2387 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Insertieren bringt Erfolg!

Tüchtiger Koch

28 Jahre alt, firm auf allen Posten der feinsten Küche, Pâtisserie-u. Entremetskünd., leitend, ökonomisch, suchi passendes

Engagement

Frankreich oder französische Schweiz bevorzugt. Z. Zt. in einem I. Klassenhause im Engadin als Sauter tätig. Gefl. Offerten unter Chiffre F. J. 2391 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

UNFALL- und LEBENS-

Versicherungen aller Art schliessen Sie vorteilhaft ab bei

„WINTERTHUR“

Schweiz. Unfall- Lebensversicherungs- Versich.-Gesellschaft Gesellschaft

in Winterthur

Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins geniessen beim Abschluss von Unfall- und Haftpflicht-Vers. besondere Vorteile

WER AUF PROPAGANDA VERZICHTET GLEICH DEM MANNE OHNE HEIM: NIEMAND KANN IHN FINDEN!