

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

Artikel: Jahresfahrplan 1930/31 [Fortsetzung und Schluss]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-540807>

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: 02.04.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

№ 4

BASEL, 23. Januar 1930

№ 4

BASEL, 23 janvier 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“

Neuunddreissigster Jahrgang
Trente-neuvième année

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

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON
Safran No. 11.52

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

Compte de chèques postaux No V 85

Vereinsnachrichten

Ablösung der Neujahrsgratulationen Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Nachtrag

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

Stellenvermittlung

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

Hotel-Bureau

Aeschengraben 35, Basel.

Fachschule Cour-Lausanne

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

Höherer Fachkurs

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

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

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

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

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

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

Bundesgesetz über die Spielbanken

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

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

dem eidgen. Justiz- und Polizeidepartement zu.

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

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

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

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

FEUILLETON

So essen wir nicht mehr...

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

Von Eugen Fischer

Nachdr. verboten.

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

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

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

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

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

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

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

Auskunftsdienst über Reisebureaux u. Annoncen-Acquisition

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

Jahresfahrplan 1930/31

(Fortsetzung und Schluss)

Verkürzungen der Fahrzeiten.

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

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

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

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

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

schweiz und Bern, sowie von Basel vermittelt; in der Gegenrichtung wird ein neuer Morgeneilzug St. Gallen (ab 9.49) -Zürich (an 11.26) gefahren, mit Schnellzugsanschluss nach Basel und Bern-Westschweiz.

Verlängerung der Verkehrsdauer.

Im Interesse des Fremdenverkehrs liegt auch die Erstreckung der Verkehrsahre einzelner Saisonzüge. So wird das Saisonzugpaar Zürich-Stuttgart-Berlin und -Leipzig-Dresden, statt nur im Juli und August, bis einschliesslich 10. September gefahren, und der Nachtschnellzug Zürich-München verkehrt statt bis Ende Februar bis zum 10. März. Dasselbe gilt für den bereits erwähnten Schwarzwaldschnellzug. Erfreulicherweise folgen die ausländischen Bahnverwaltungen diesem Beispiel; so führt die Deutsche Reichsbahn den vorzüglichen Saisonschnellzug D 180 Frankfurt (ab 8.40) -Basel (an 14.22), der bisher nur vom 1. Juli bis in den September hinein verkehrte, während der ganzen Dauer des Sommerfahrplans, d. h. vom 15. Mai bis 4. Oktober.

Auch im internen Verkehr sind Erstreckungen der Verkehrsdauer oder der Verkehrsstrecke vorgesehen. So wird der Mittagseilzug 42 Lausanne (ab 11.57) -Sitten (an 13.34) während der ganzen Dauer des Sommerfahrplans als solcher nach Brig (an 14.30) fortgesetzt, mit sehr gutem Schnellzugsanschluss (14.38) nach dem Lötschberg.

Aber nicht nur die Bundesbahnen haben das ihrige getan, sondern auch die

Privatbahnen

sind nicht müssig geblieben. So wird vom 1. Juli bis zum 10. September eine neue nachmittägliche Schnellzugsverbindung Montreux (ab 14.00) -Bern (an 18.40) geschaffen, an welcher fünf Verwaltungen beteiligt sind, und die Visp-Zermatt-Bahn benutzt die Fahrzeitverkürzung des elektrischen Betriebes und die Inbetriebnahme der Verbindungslinie Visp-Brig, die auf den 15. Mai vorgesehen ist, zu wesentlichen Fahrplannerweiterungen. Unter andern wird vom 1. Juli bis zum 10. September ein dreiklassiger „Glacier-Express“ geführt, der zwischen Visp und Zermatt keinen Zwischenhalt aufweist und die Strecke in anderthalb Stunden zurücklegt. Er bildet einen Bestandteil einer durchgehenden Verbindung Zermatt-St. Moritz mit durchlaufenden Wagen und in voraussichtlich folgender Fahrordnung: Zermatt ab 7.35, St. Moritz an 8.10; St. Moritz ab 8.15, Zermatt an 8.55. Der bisherige reichhaltige Saison-Schnellzugsfahrplan der dem Fremden- und Touristenverkehr dienenden Privatbahnen bleibt unverkürzt aufrechterhalten. Die Gornegratbahn führt Züge ein, die von Zermatt bis zum Kulm nicht anhalten.

Eine ganze Anzahl der vorgesehenen Neuerungen, welche bei den Bundesbahnen allein ungefähr 730.000 Zugkilometer ausmachen, dient dem Geschäfts- oder anderem Verkehr; es ist aber anzuerkennen, dass auch der Fremden- und der Touristenverkehr durchaus angemessen berücksichtigt sind. Voraussichtlich wird die Interkantonale Fahrplankonferenz in Bern, welche sich mit den Abänderungsbegehren zu befassen hat, weitere Verbesserungen bringen,

und dasselbe steht von den anschliessenden Departementsentscheiden zu erwarten. Alles in allem wird auch der neue Fahrplan wieder recht erhebliche Verbesserungen bringen — zu Nutz und Frommen unserer gesamten Volkswirtschaft!

Kontraktbrüche

Wegen Verletzung der Engagementsverpflichtungen (grundloser Nichtantritt von Stellen etc.) sind nachstehend genannte Angestellte von der weitem Benützung unseres Plazierungsdienstes ausgeschlossen worden:

Leo Kuhn, Patissier;
Berthe Germanier, Lingerie mädchen;
Clotilde Vocat, Lingerie mädchen.

Ein Denkkzettel

(Korr.)

Nach Meldungen von Wiener Blättern zu schliessen, hat die Gewerkschaftsbewegung Österreichs zum ersten Mal seit dem Umsturz eine eklatante Niederlage erlitten. Nach einer Reihe vorausgegangener Terrorakte und im Zusammenhang mit einem Konflikt im Hotel Continental sollte am ersten Samstag des neuen Jahres, am 5. Januar abends, im Hotel Bristol in Wien ein Streik der Angestellten ausgelöst werden. Zu der Versammlung des Hotelpersonals, die den Streikbeschluss bringen sollte, fanden sich neben den Betriebsräten des Hotels auch die Führer und andere Drahtzieher der Gewerkschaft ein, um die Angestellten des Hotels zu dem unüberlegten Streich zu überreden. Die Herren hatten aber diesmal die Rechnung ohne den Wirt, resp. ohne das betroffene Personal gemacht, das die Streikprediger und Leiter der Gewerkschaft (Obmann und Sekretär) nicht zu Worte kommen liess und in voller Einmütigkeit die Weigerung aussprach, sich zu Meutereien gegen den Betrieb, von dem auch sie den Lebensunterhalt ziehen, missbrauchen zu lassen. Die Herren der Gewerkschaft und Streikhetzer wurden aus dem Versammlungslokal hinauskomplimentiert, worauf der Betriebsrat des Hotels seine Demission gab, nachdem ihm bedeutet worden war, dass die Angestellten sich nicht länger mehr gefallen lassen, als willenslose „Figuren auf dem Schachbrett marxistischer Politik“ missbraucht zu werden.

Die Weigerung des Personals des Hotel Bristol wird für Wien und Österreich insofern als von grösster Bedeutung bezeichnet, als es sich um den ersten Fall handelt, dass nach vielen Terrorakten gegen das österreichische Wirtschaftsleben die Angestellten eines Betriebes ihr Schicksal selbst annehmen und sich die Einmischung der Gewerkschaft in ihre Angelegenheiten verbieten. Eine kleine Schar aufrechter Männer, die sich durch Schlagworte und Drohungen nicht mehr bluffen und einschüchtern lassen, hat demnach der Gewerkschaft einen Denkkzettel erteilt, den sie sich hinter die Ohren schreiben dürfte und der als Beispiel verständnisvoller Haltung auch hier registriert zu werden verdient.

industrie, an deren Früchten sich die Feinschmecker erst seit etwas mehr als einem Jahrhundert erfreuen. Nicht älter sind die Endivien und andere feine Salatpflanzen, noch jüngeren Datums die Edelrüchte aller Art, die aus den fernsten Ländern auf unseren Tisch wandern.

Wenn der eine oder andere das liest, wird er sich denken: wenn sie all das auch nicht hatten, so erfreuten sich die Alten doch an einem guten Tropfen. Nicht einmal das! Die Methode, den Wein in Flaschen zu füllen und zu lagern, datiert erst vom 18. Jahrhundert; bis dahin füllte man den Wein in Tonnen und tat weiter nichts für seine Pflege, sodass er sauer und ölig wurde. Von einer aufmerksamen Weinbehandlung, wie man sie heute kennt, wusste man gar nichts. Unter Ludwig XIV. waren kaum drei oder vier unserer besten Weinsorten bekannt; durch schlechte und mangelhafte Pflege verlor das edle Gut der Trauben noch Blüte und Süsse.

Und das Wasser von damals! Wehe dem, der darauf angewiesen war. Es war vielfach schlammig und schmutzig. Es musste zudem in die Wohnungen gebracht werden und wurde dort so primitiv aufbewahrt, dass es bei längerer Aufbewahrung nicht besser und gesünder wurde. Von Mineralwässern wusste man so gut wie gar nichts, trotzdem sehr viele Mineralquellen zu Heilzwecken benützt wurden. Selbst in den

Eine Streikdrohung dank der gesunden Mentalität des betroffenen Personals zusammengebrochen! Darf erwartet werden, die gute Einsicht, dass mit Terrorakten eine Verbesserung des Loses der Angestellten und Arbeiterschaft nicht erpresst werden kann, mache auch in andern Ländern Schule?

Etwas von der Konkurrenz

Stets bereit sein.

(K.) Die amerikanische „Hotel Review“ lobt den Vizepräsidenten der General Motors Company, Allen, weil er bei der Generalversammlung der Hoteliers des Staates Ohio das Wort ergriffen und den Hoteliers einige nützliche Dinge gesagt habe. Eines davon war die Bemerkung, dass sich kein noch so sehr vervollkommnetes System der Hotelführung erfinden lasse, das man nun blindlings in Funktion setzen könne. In der Hotellerie ändern sich die Geschäftsbedingungen rascher als in irgend einem andern Wirtschaftszweig. Allen verwies auch darauf, dass der Hotelier nicht warten dürfe, bis ein Konkurrent ihn zu übertrumpfen versuche, sondern dass er immer schon so handeln müsse, als ob der Konkurrent bereits da sei. Es seien aber nicht nur die einzelnen Hoteliers Träger der Konkurrenz gegen einander — es bestehe auch eine Kollektivkonkurrenz anderer Industrien gegen die Hotellerie, und hier müssten alle Hoteliers wieder bestrebt sein, einen möglichst hohen Anteil an der Gesamtwirtschaft für die Hotellerie herauszuschlagen.

Photographischer Wettbewerb für die Stadt Zürich

Wie bereits bekanntgegeben wurde, veranstaltet der Verkehrsverein der Stadt Zürich unter dem Titel „Zürich im Wechsel der Jahreszeiten“ einen photographischen Wettbewerb, der sich bis zum 31. Oktober 1930 erstreckt.

An diesem Wettbewerb kann jedermann teilnehmen: Amateure und Berufsphotographen. Beide Kategorien können einer sachgemässen Beurteilung versichert sein.

Der Wettbewerb umfasst:

1. Künstlerische Aufnahmen mit bildmässiger Wirkung, die die Naturschönheiten der Stadt Zürich und ihrer Umgebung, sowie die Eigenart ihrer Bevölkerung zum Ausdruck bringen.
2. Zürch's Kunstleben und Wissenschaftsbetrieb, einschliesslich Hochschulbauten.
3. Alte und moderne Architektur im Zürcher Städtebild.
4. Verkehrsaufnahmen, welche die Bedeutung des stadtzürcherischen Verkehrs und dessen moderne Vielgestaltigkeit zur Darstellung bringen. Es kommen auch Aufnahmen des Strassenverkehrs aus der Vogelschau in Frage.
5. Zürcher Industrie- und Handelsleben und zürcherische Detailgeschäfte (einschliesslich Schaufensteraufnahmen).
6. Besondere zürcherische Veranstaltungen und Vergnügungen, wie: Sechseläuten, Klausen, Sebnachtfest, 1. August, Blumenfest, Ausstellungen, Festspiele etc.
7. Zürcher Sportleben und Zürcher Sportplätze: einschliesslich Flugwesen, Sportbetrieb auf dem See etc.
8. Die Mode in den Strassen Zürichs und Zürcher Gesellschaftsleben.

Der Verkehrsverein Zürich benötigt für den Ausbau seiner Propaganda für die Stadt Zürich ein umfangreiches und geeignetes Bildmaterial. Es darf erwartet werden, dass er mit dem Photographischen Wettbewerb dieses Ziel erreicht. Für die Prämierung steht eine Preissumme von Fr. 200.— zur Verfügung. Ausserdem behält sich der Verkehrsverein vor, auch nicht prämierte Bilder gegen entsprechende Vergütung käuflich zu erwerben. Die Aufnahmen gehen mit allen Urheber- und Reproduktionsrechten in das Eigentum des Veranstalters über. Den Wettbewerbsteilnehmern steht jedoch das Recht zu, die prämierten oder angekauften Bilder nach Belieben ebenfalls zu reproduzieren und weiter zu verbreiten.

Die Wettbewerbsbedingungen können durch das Offiz. Verkehrsburcau der Stadt Zürich, Urianstrasse 7, bezogen werden.

Klöstern, die auf die Zubereitung des Essens, die Pflege des Weines, die Pflanzung von allerlei Gemüsen usw. grossen Fleiss verwendeten und darin auch den besseren Ständen voraus waren, kam im Mittelalter noch selten reines Wasser auf den Tisch.

Mit der Sauberkeit war es vielfach nicht weiter. Messer und Gabeln, die man zwar schon im frühen Mittelalter kannte, die aber selten bei Tische im heutigen Sinn in Gebrauch waren, zieren noch nicht sehr lang als unentbehrliche Hilfswerkzeuge den Tisch. Montaigne staunte über die römischen Kardinalé, die am Tische einer Serviette sich bedienen und ein Salzgefäss neben sich hatten. Ludwig XIV., dem Sonnenkönig, rühmt man nach, dass er eine besondere Geschicklichkeit besessen habe, ein Hühnerragout „höchst säuberlich“ mit den Fingern zu essen. Als der Herzog von Montausier Messer und Gabeln am französischen Hofe einführt, da betrachtete Graf Saint-Simon, der Gründer der ersten Sozialistenschule, diese Verfeinerung, die ihm weidlich und unwürdig vorkam, mit einem gewissen Ekel. Lady Fitzherbert amüsierte sich freilich schon darüber, als sie Ludwig XV., den ersten Edelmann Frankreichs, beim Galandier in Versailles das Geflügel mit den Händen zerstückeln sah. Im Mittelalter griffen auch

Am andern Morgen Kopfweh!

Von Praktikus

Wie oft hört man von Gästen, die am Abend anlässlich eines Gesellschaftsablasses am dem Genuss des Weines etwas mehr hingeben als gewöhnlich, die Bemerkung, dass ihnen der Wein nicht wohl bekommen, indem er ihnen — Kopfweh verursacht habe. Sie bezeichnen somit rundweg die Beschaffenheit des Weines, der ihnen serviert wurde, als Ursache des Übels.

In den meisten Fällen wird dieses Unbehagen auf das Konto der schwefeligen Säure gebracht, die durch Verbrennung von Schwefel entsteht und bei der Weinbereitung in Übereinstimmung mit den Verordnungen des Eidg. Lebensmittelgesetzes allgemein angewendet wird. Es mag ja zugegeben werden, dass eine zu grosse Menge dieser schwefeligen Säure in ungebundenem Zustande das Kopfweh verursachen kann, aber der geniessende Trinker möge zum vornehmsten bedenken, aus welchem Grunde der Wein diese Behandlung erhalten hat. Es ist jedem Praktiker bekannt, dass mancher Weinkonsument es fast nicht über das Herz bringen kann, z. B. einem goldenen Waadtländer seine Sympathien zuzuwenden, auch wenn derselbe noch so gut wäre. Er verlangt einen „grauen, spritzenden“, er verlangt sogar einen „Böckeler“ und bedenkt nicht, dass gerade diese seine graue Farbe und das herrliche „Böckelchen“ ein Resultat der Schwefelung ist, welche ihm und der — Mode zulieb angewendet wurde. Er weiss vielleicht auch nicht, dass das Gold des Weissweines eine natürliche Folge seiner Entwicklung (Oxydation) ist. Man zwingt den Praktiker, etwas zu tun, was man bei oberflächlicher Beobachtung bei ihm verpönt.

Es mag ebenfalls zugegeben werden, dass die von ärztlicher Seite geäusserten Bedenken der Gesundheitsschädlichkeit des Schwefels nicht ganz abzulehnen sind. Diese Bedenken haben aber ihre Berechtigung nur in bezug auf das übermässig starke Schwefeln. Ein starker Einbruch ist aber oft nicht zu vermeiden, besonders in Jahrgängen, wo man Mühe hat, den Naturwein möglichst rein auf den Tisch des Konsumenten zu bringen. Das sollte der Weintrinker eben auch zugute halten.

Da der Praktiker in der Kellerwirtschaft ebenso wenig ohne Schwefel auszukommen vermag, wie der Metzger ohne Salz und Rauch, so müssen wir die Anwendung der schwefeligen Säure in diesem Falle als ein wertvolles, unentbehrliches Mittel bei der Weinwirtschaft betrachten. Eine grosse Anzahl hervorragender medizinischer Gelehrter hat mehrere Jahre hindurch, lediglich zur Beruhigung ängstlicher Gemüter, an eigens hierfür bestimmten Personen Versuche mit Weinen gemacht, die bis zu den Höchstgraden mit schwefeliger Säure behandelt waren, und nach diesen Versuchen ergab sich, dass der Mensch auch bei fortgesetztem Genuss ein bestimmtes Quantum gut erträgt und sein Wohlbefinden dabei nicht gestört wird. Als auch zu diesem Thema gehörend möchte ich noch das persönliche, mir gegenüber geäußerte Urteil eines prominenten deutschen Arztes zitieren, der behauptete, dass ihm in seiner Praxis noch kein Fall von Lungenkrankheit bei Kellerkäufern vorgekommen sei, was er nicht zuletzt auf die stete Einwirkung der schwefeligen Säure auf die Atmungsorgane zurückführe. Der Arzt wohnt in der Pfalz.

Bei der Beurteilung des Einflusses, welche der Wein überhaupt auf den menschlichen Organismus ausübt, wird gewöhnlich nur die augenfalligsten Wirkungen des Weingenusss in Betracht gezogen und dabei die eigentliche Hygiene des Weines zu sehr unter, aber auch vielfach überschätzt. Ebenso ist die Wirkung der einzelnen Bestandteile des Weines auf den menschlichen Organismus sehr verschieden, auch oft entgegengesetzt, je nach der Veranlagung des Konsumenten. So kann einer, der sich an seinen Wein gewöhnt hat, auch nach einem solennen Trank keine Spur von Schwefel empfinden, während bei einer sensiblen Person ein einziges Glas Genuss, um wirkliches oder — vermeintliches Kopfweh herbeizuführen.

Der Liebhaber eines Glases Wein sollte die Tropfen, die er zu trinken beabsichtigt, kennen und sich selbst, ob er beschwert man sich des anderen Tages über Kopfweh und fragt sich dabei nicht, ob vielleicht am Abend vorher die Dosis des Tabakquantums überschritten worden ist. Hand aufs Herz! Wer sich gewöhnt ist, seinen Rauchvorrat zu kontrollieren, wird ganz sicher jedesmal herausfinden, dass es nicht das bishesschen Schwefel war, das ihm heute die Kopfhaut anspannt. Das gleiche gilt auch vom Trinken in rauchgeschwängelter Luft mit ungesunder Ventilation des Trinken, ohne auch nur etwas dazu zu knabbern.

bessere Leute mit den Händen in die Saucen und manche stopften mit beiden Händen, dass das Fett vom Munde troff. Erst im 13. Jahrhundert warnten die Anstandsregeln davor, mit beiden Händen und zugleich mit ändern in die Schüssel zu langen, dem Nachbar etwas zu nehmen, gierig zu trinken oder alles mit einmahl hinunterzuschlucken, zu schmatzen und zu schlürfen. Immerhin war es damals auch Übung, nach dem Essen die Hände zu waschen. Da man meist von hölzernen oder zinnernen Gefässen ass und diese nicht gründlich genug gereinigt wurden, so bildete sich nicht selten ein dicker Satz. Die Teller wurden nur höchst selten wässrig oder mit Wasser gewaschen. Gläser und Porzellan war bis ins 18. Jahrhundert eine Seltenheit. Mit der Reinlichkeit der Tischtücher und Servietten, als diese endlich Eingang gefunden hatten, war es nicht zum besten bestellt.

Wenn wir uns all dessen erinnern, dann schätzen wir uns gewiss glücklich, wenn wir uns schliesslich auch nur mit einer guten Papierserviette an einen guten Wirtstisch oder an den gutbürgerlichen Tisch der eigenen Familie setzen dürfen, auch wenn St. Emilion oder St. Estéphe oder eine Flasche Rüdesheimer zu den grossen Seltenheiten gehören. So wie die Vorfahren assen, so essen wir nicht mehr...

Was vom Fleisch gesagt worden ist, gilt auch vom Geflügel und Wild. Das moderne, nach bewährten Methoden gemästete und ausgewählte Geflügel darf nicht im entferntesten mit dem halbwild und mageren Geflügel von einst verglichen werden. Das berühmte Huhn im Sonntagstapf eines jeden Bürgers, das nach der Legende der französische König Heinrich IV. für jeden Untertan wünschte — die Legende entbehrt zwar jeder historischen Unterlage — wäre nur ein mageres Hühnchen gewesen. Das Wild aber, das damals wahllos geschossen wurde, bot nicht die geringste Gewähr für Güte und Schmackhaftigkeit des Fleisches. Man ass damals ja auch „Hiere“, die uns heute den Gaumen nicht im geringsten kitzeln würden, wie Schwäne, Pfauen, Störche, Raben, Falken, Kraniche.

Der Speisezettel von damals war, wenn uns dann und wann auch von einem besonders festlichen Essen noch das Menu präsentiert wird, im allgemeinen nicht sehr reichhaltig. Er kannte z. B. keine Tomaten, keine Bananen und keine Orangen. Die grünen Bohnen, Spargeln und Melonen sind zwar bei uns schon seit 400 Jahren bekannt, aber erst in neuerer Zeit auf die Speisekarten gekommen. Blumenkohl und Zuckerrüben hat uns das 18. Jahrhundert geschenkt, ebenso die Erbsen. Die Champignonzucht bildet eine In-

DEWAR'S "White Label" WHISKY
Agents Généraux pour la Suisse:
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A.
BALE