

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

Rubrik: Todes-Anzeige : J. Hausner-Käser

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: 18.03.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 8
BASEL, 20. Februar 1930

Nº 8
BALE, 20 février 1930

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, 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, viertelj. 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“

Neununddreissigster 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 Riessen

TELEPHON
Safuran No. 11.52

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

Compte de chèques postaux No V 85

Kurs über Diätbehandlung

in Rheinfelden vom 1. bis 3. Mai 1930

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

Kost, Rohkost, Kostverordnungen bei Magen-, Darm-, Leber- und Gallenleiden, Diätbehandlung der Zuckerkrankheit, Mastkuren, Entfettungskuren, diätetische Beeinflussung des Mineralstoffwechsels, Diätetik im Krankenhaus.
Wir möchten zur Teilnahme an dieser Veranstaltung angelegentlich einladen. Die Diätbehandlung hat in den letzten Jahren eine ausserordentlich wichtige Entwicklung durchgemacht und spielt selbst im Privat-haus eine immer grössere Rolle. Sanatorien und Kurorte machen auf diesem Gebiet, speziell im Auslande, die grössten Anstrengungen, während wir in der Schweiz noch etwas zurück sind. Dieser kurze Kurs ist eine ausgezeichnete Gelegenheit für jedermann, sich von einem hervorragenden Fachmann in diese Kapitel einführen zu lassen.
Das Kursgeld beträgt Fr. 20.—. Ein genaueres Programm wird an dieser Stelle in Bälde erscheinen. Auskünfte erteilt: E. Pflüger-Dietschy, Salinenhotel, Rheinfelden.

Auskunftsdienst über Reisebureaux u. Annoncen-Acquisition

Fingierte Anzeigenaufträge.
Einem aufgelegten Schwindel ist man kürzlich dank der Wachsamkeit der beteiligten Interessenten auf die Spur gekommen.
Erhielt da ein Kurverein im Berner Oberland von zwei süddeutschen Zeitungen Bestätigungen über angeblich ihrem Akquisiteur Josef Liebert erteilte Inseratenaufträge im Betrage von etlichen Hundert Mark. An der Geschäftsstelle des Kurvereins war von diesen Aufträgen nichts bekannt und als sie sich von der einen Zeitung den Auftragschein zur Einsichtnahme zuschicken liess, stellte sich heraus, dass es sich um einen fingierten Auftrag handelte, unter Verwendung eines gefälschten Stempels des Kurvereins und Anbringung der gefälschten Unterschrift von dessen früherem Direktor.
Dem Akquisiteur Liebert war es natürlich darum zu tun, mit seinen Fälschungen vom Verlag der Zeitungen die Auftragsprovision zu erschwindeln.
Der betr. Kurverein ist nicht geschädigt, bis jetzt offenbar auch noch keine Hotels. Wir möchten unsere Mitglieder und speziell den Geschäftsstellen der Kur- und Verkehrsvereine aber doch von dem Schwindel Kenntnis geben, und namentlich vor dem Annehmen einer solchen Auftragsbestätigung warnen, da sie dadurch eventuell die Einsprachefrist verwirken könnten.
Gegen den Provisionsschwindler Liebert wird von den beiden Blättern gerichtliche Vorgegangen.

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

Todes-Anzeige
Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung, dass unser Mitglied
Herr J. Hausner-Käser
Hotel Merkur, Olten
am 11. Februar unerwartet rasch im Alter von 53 Jahren gestorben ist.
Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, den Heimgegangenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.
Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Fachschule Cour-Lausanne
Höherer Fachkurs
Wir machen erneut auf den Zwischen-saisonkurs für jüngere Hoteliers und höhere Angestellte aufmerksam, der in der Zeit vom 3. März bis 12. April nächst-hin bei genügender Beteiligung zur Durch-führung gelangt.
Anmeldungen richtet man an die Direktion der Hotel-Fachschule in Cour-Lausanne. — Prospekte sind beim Zentralbureau S. H. V. erhältlich.

ZIKA
(Korresp.)
F. D. „Heerschau und Ausblick“ heissen die beiden Komponenten, aus denen sich der innere Gehalt der „Zürich, Internation-ale Kochkunstausstellung“ zusammensetzt. Heerschau, Übersicht über das Alther-gebrachte, Bisherige, Bewährte — und

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

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

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

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

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

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

FEUILLETON
10 Gebote für den Hotel- und Gaststätten-Gast
1. Der Eintritt — 2. Der Mantel — 3. Das Platznehmen — 4. Die Speisekarte — 5. Der Löffel — 6. Messer und Gabel — 7. Die Serviette — 8. Das Wein- oder Bierglas — 9. Der Zahnstocher — 10. Nagelpflege.
Eine Satire von Heinz Globetrotter
In meiner Jugend hatten wir es leicht, wenn uns das gesellschaftliche Leben vor schwere Aufgaben stellte. Man griff einfach zu dem bewährten Mentor „Der gute Ton in allen Lebenslagen“, schlug das entsprechende Kapitel auf, wo wir uns unsicher fühlten und waren gerettet. Heute ist das nicht mehr so einfach. Die Umschichtung aller Werte hat auch den „Guten Ton“ entwertet, und wer Wert darauf legt, den zurzeit gültigen guten Ton zu treffen, der wird dem „Guten Ton“ zuweilen hilflos wie ein neugeborenes Kindlein gegenüberstehen, weil das, was damals, als der Grossvater die Grossmutter nahm, guter Ton war, heute nicht mehr guter Ton ist.
Da aber auch die heutige Generation das sichtbare Bestreben hat — sichtbar besonders

in der Elektrischen, auf der Eisenbahn, im Theater, im Hotel und Restaurant — zu zeigen, dass sie mal etwas vom guten Ton läuten hörte, so werden ein paar praktische Winke gewiss willkommen sein. Und zwar sollen diese 10 Gebote sich hauptsächlich an den Gast in unseren guten Gaststätten, also in den Hotels, Wein-restaurants, Bars, Kaffeehäusern usw. wenden, weil ein beträchtlicher Teil des menschlichen Lebens sich heutzutage in diesen Stätten ab-spielt. Nicht nur der Mann, der Jungling und sogar das Jungelchen sind dort zu Hause, sondern auch die Frau, das Mädchen und der Backfisch, der allerdings auch nichts mehr als nur die Jugend mit dem Backfisch von anno dazumal gemeinsam hat.
Während die Frau von einst das Restaurant höchstens in Begleitung des Mannes zu betreten wagte, die jungen Mädchen ohne Begleitung — damals sagte man ohne chaperonne — sich nicht einmal auf den Strassen zeigen durften, besucht die heutige Frau, das heutige junge Mädchen jede Art von Gaststätten allein, und die Welt findet nichts mehr dabei. Aber der Gast selbst findet nicht immer den richtigen guten Ton; er ist in seinem Benehmen unsicher, und wenn das für den unbeteiligten Dritten zu weilen sehr reizvoll ist, so braucht der Be-treffende selbst doch keine Freude dabei zu empfinden.
In den folgenden 10 Geboten sind für Neu-linge und Unsichere goldene Regeln in allen jenen Lebenslagen enthalten, vor die wir nament-lich beim Besuch von Gaststätten gestellt werden. Sie richten sich in erster Linie an den Herrn, weil der Frau schon die angeborene Evaschlau-heit über gesellschaftliche Klippen und Untiefen

hinweghilft; aber auch sie wird vielleicht auf einzelne Perlen stossen, die sie künftighin als gesellschaftliches Schmuckstück tragen kann.
1. Betrittst du mit einer Dame das Lokal, so versäume ja nicht, den Vortritt zu nehmen. Es sieht immer gut aus, wenn du der hinter dir gehenden Dame die Türe gegen die Nase wirfst und sie — die Dame, nicht die Türe oder die Nase — wie ein Hündchen in deinen Fuss-stapfen wandeln muss. Jedermann erkennt heraus, dass du angeborene Lebensart hast, und dass du in der Galanterie gegen Damen den edlen Rittern des Mittelalters gleichst, die sich in den Turnieren für ihre Dame mutig ver-dreschen liessen.
2. Beim Ablegen der Mäntel usw. hilft der gut erzogene Mann den Damen niemals. Da-gegen macht es einen sehr guten Eindruck, wenn du der von deiner Dame aus deinem kost-baren Nerzpelz, den vormals ein Hase oder ein Kaninchen trug, helfen lässt.
3. Selbstverständlich nimmst du zuerst Platz, und zwar auf dem besten und bequem-sten Stuhl oder Sessel. Solltest du aber gegen Zug empfindlich sein und dein bequemer Sessel im Zug stehen, so fragst du mit hold flötender Stimme deine Dame: „Ziehst es auf deinem Platz?“ Und wenn sie das verneint, so flötet du weiter: „Dann wollen wir den Platz tauschen.“
4. Die Speisekarte studierst du zuerst, dann erst reichst du sie deiner Begleiterin. Falls du aber Wert darauf legst, zu betonen, dass du kein Damen- oder Pantoffelheld bist, so legst du die Karte nach dem Studium auf den Nachbartisch,

wenn möglich dem Nachbar in die Suppe. Von dort kann deine Dame sie sich dann herüber-an-gen.
5. Vor dir auf dem Tisch findest du ein Ess-besteck sowie eine Serviette. Das Essbesteck hat seinen Namen daher, dass man zuweilen damit isst. Wenn du dich aber als gut erzogener Mann zeigen willst, der weiss, was sich gehört, so musst du für Messer, Gabel und Löffel neue Verwendungs-möglichkeiten erfinden. Da man gewöhnlich mit der Suppe beginnt, wollen wir mit dem Löffel beginnen. In ihren Manieren total veraltete Menschen führen den Löffel mit dem spitzen Teil zum Mund. Das ist falsch. Die Breiteseite muss du nehmen, weil nur dann der Inhalt zu beiden Seiten herausfließt, wäh-rend du zu essen wähnst.
6. Gänzlich unkultivierte Menschen haben das Märchen in die Welt gesetzt, das Messer sei nur zum Schneiden, die Gabel nur für die Zuführung der Speisen ins Mündchen da. Das sind „alte Ansichten“, aus Grossvaters Zeiten stammend. Mit dem Messer isst es sich wunder-bar bequem, und es sieht vor allen Dingen auch viel ästhetischer aus. Die Gabel hat lediglich den Zweck, die guten Bissen bequemer aus dem Messer zu schieben. Dass man sie auch als Zahnstocher verwenden könne, ist ein, allerdings viel ver-breiteter, Irrglaube. Man muss schon breite Zahnklücken haben, wenn man die Gabel mit einigem Nutzen verwerten will.
7. Über den Zweck der Serviette sind sich viele Menschen im unklaren. Als Taschentuch verwendet man sie, zuweilen auch das Tisch-tuch, nur in Russland. Wir sind noch nicht so weit in der Kultur vorgeschritten, leider. Aber