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

Artikel: Kontraktbrüche
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-540808

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

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 Verkehrsdauer einzelner Saisonzüge. So wird das Saisonzugspaar 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 Erstrekkungen der Verkehrsdauer oder der Verkehrsstrecke vorgesehen. So wird der Mittagseilzug 42 Lausanne (ab 11.57) -Sitten (an 13.34) während der ganzen Dauer des Sommerfahrplanes 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 Fahrplanerweiterungen. Unter anderm 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 18.10; St. Moritz ab 8.15, Zermatt an 18.55. Der bisherige reichhaltige Saison-Schnellzugsfahrplan der dem Fremden- und Touristenverkehr dienenden Privatbahnen bleibt unverkürzt aufrechterhalten. Die Gornergratbahn 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 Zugskilometer 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 weitern Benützung unseres Plazierungsdienstes ausgeschlossen worden:

Leo Kuhn, Patissier;
Berthe Germanier, Lingeriemädchen;
Clotilde Vocat, Lingeriemädchen.

Ein Denkzettel

(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 willenlose „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 anhand nahmen und sich die Einmischung der Gewerkschaft in ihre Angelegenheiten verbaten. Eine kleine Schar aufrechter Männer, die sich durch Schlagworte und Drohungen nicht mehr bluffen und einschüchtern lassen, hat demnach der Gewerkschaft einen Denkzettel erteilt, den sie sich hinter die Ohren schreiben dürfte und der als Beispiel verständnisvoller Haltung auch hier registriert zu werden verdient.

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 Hotelindustrie ändern sich die Geschäftsbedingungen rascher als in irgend einem anderen Wirtschaftszweige. 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 Hotelindustrie, 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. Zürichs 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, Seenachtfest; 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 Bildermaterial. Es darf erwartet werden, dass er mit dem Photowettbewerb dieses Ziel erreicht. Für die Prämierung steht eine Preissumme von Fr. 2000.— 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. Verkehrsbureau der Stadt Zürich, Uraniastrasse 7, bezogen werden.

Am andern Morgen Kopfweh!

Von Praktikus

Wie oft hört man von Gästen, die am Abend anlässlich eines Gesellschaftsanlasses sich dem Genuss des Weines etwas mehr hingegeben als gewöhnlich, die Bemerkung, dass ihnen der Wein nicht wohlbekommen, 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 schwefligen Säure gebucht, 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 schwefligen Säure in ungebundenem Zustande das Kopfweh veranlassen kann, aber der geniessende Trinker möge zum vorneherein 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 „Böckelen" 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 Schwefelns nicht ganz abzulehnen sind. Diese Bedenken haben aber ihre Berechtigung nur in bezug auf das übermässig starke Schwefeln. Ein starker Einbrand 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 ebensowenig ohne Schwefel auszukommen vermag, wie der Metzger ohne Salz und Rauch, so müssen wir die Anwendung der schwefligen 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 hiefür bestimmten Personen Versuche mit Weinen gemacht, die bis zu den Höchstgraden mit schwefliger Säure behandelt waren, und nach diesen Versuchen dargetan, 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 Kellerküfern vorgekommen sei, was er nicht zuletzt auf die stete Einwirkung der schwefligen 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, werden gewöhnlich nur die augenfälligsten Wirkungen des Weingenusses 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 Trunke keine Spur von Kopfweh verspüren, während bei einer sensiblen Person ein einziges Glas genügt, um wirkliches oder — vermeintliches Kopfweh herbeizuführen.

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

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 halbwilden und mageren Geflügel von einst verglichen werden. Das berühmte Huhn im Sonntagstopf 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 Tiere, 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 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 Edelfrüchte 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 Blume 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 Klöstern, die auf die Zubereitung des Essens, die Pflege des Weines, die Pflanzung von allerlei Gemüsen usw. grossen Fleiss verwendeten und dárin auch den besseren Ständen voraus waren, kam im Mittelalter noch selten reines Wasser auf den Tisch.

Mit der Sauberkeit war es vielfach nicht weither. 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 Kardinäle, die am Tische einer Serviette sich bedienten 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 einführte, da betrachtete Graf Saint-Simon, der Gründer der ersten Sozialistenschule, diese Verfeinerung, die ihm weichlich und unwürdig vorkam, mit einem gewissen Ekel. Lady Fitzherbert amüsierte sich freilich schon darüber, als sie Ludwig XV., den ersten Edelmann Frankreichs, beim Galadiner in Versailles das Geflügel mit den Händen zerstückeln sah. Im Mittelalter griffen auch 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 andern in die Schüssel zu langen, dem Nachbar etwas zu nehmen, gierig zu trinken oder alles mit einemmal 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 während der Mahlzeit gewechselt. 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. Estêphe oder eine Flasche Rüdesheimer zu den grossen Seltenheiten gehören. So wie die Vorfahren assen, so essen wir nicht mehr...

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