

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 10 (1901)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Hotelierverein Lugano : eingesandt  
**Autor:** C.P.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-521640>

#### **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:** 29.12.2025

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

Erscheint ++  
Samstags

## Abonnement:

Für die Schweiz  
3 Monate Fr. 2.—  
6 Monate " 3.—  
12 Monate " 5.—Für das Ausland:  
3 Monate Fr. 3.—  
6 Monate " 4.50  
12 Monate " 7.50

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis

Inserate:  
7 Cts. per 1 spaltige  
Millimeterzelle oder  
deren Raum. — Bei  
Wiederholungen entsprechen Rabatt.  
Vereins-Mitglieder  
bezahlen  $3 \frac{1}{2}$  Cts.  
netto per Millimeterzelle  
oder deren Raum.

# Schweizer Hotel-Revue

## REVUE SUISSE DES HÔTELS

Organ und Eigentum des  
Schweizer Hotelier-Vereins10. Jahrgang | 10<sup>me</sup> AnnéeOrgane et Propriété de la  
Société Suisse des Hôteliers

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel \* TÉLÉPHONE 2406 \* Rédaction et Administration: Sternengasse No. 21, Bâle.

## Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen

## Exonérations des Souhaits de Nouvelle Année.

Durch einen Beitrag zu Gunsten der Fachschule des Schweizer Hotelier-Vereins haben sich von den Neujahrsgratulationen entbunden:

Mr. Antille L., Hotel du Parc, Montana . . . Fr. 10  
Kunz J., Hotel Bon-Port, Territet . . . . 10  
Odermatt M., Hotel Terminus, Engelberg . . . 10

Total Fr. 30.—

Übertrag von voriger Nummer . . . . 2,522.50

Summa Fr. 2,552.50

Fremdenverkehrs mangels der nötigen Hülle unterliegt.

Um auf die eingangs erwähnte Anregung zurückzukommen, dürfte ein schon mehrmals höher Orts angebrachter Wunsch wieder in Erwähnung gezozen und in bestimmte Form gefasst werden, nämlich die Verlängerung, resp. der frühere Beginn der Reisezeit durch Einführung der Sommerfahrpläne auf 1. Mai. Das Eisenbahndepartement wird sich, wie bisher, wahrscheinlich auch bei erneuter Anfrage zu der Ausflucht bequemen, die Anschlüsse mit dem Auslande lassen eine derartige Neuerung nicht zu, da jedoch anzunehmen ist, dass bis jetzt diese Ausflucht mehr auf die Weigerung der Bahngesellschaften zurückzuführen ist, so dürfte ein Nichtnachlassen in dieser Angelegenheit schliesslich doch zum Ziele führen und was eine solche Neuerung zu bedeuten hätte, weiss in Hotelierkreisen gewiss ein Jeder.

Eine weitere Anregung, der gewiss ihre Be rechtigung nicht abgesprochen werden kann, geht uns von einem unserer geschätzten Leser zu, nämlich, es seien die Personewagen je nach den drei Klassen äusserlich leichter erkennlich zu machen, als dies bis jetzt der Fall, und zwar durch verschiedenartigen Anstrich.

Wir sind gerne bereit, weitere Anregungen und Wünsche entgegen zu nehmen, wie dies ver schiedenerseits gewünscht wird, wenngleich wir die Überzeugung haben, dass manche Frage eher ihre Lösung finden wird, wenn sie durch die Vermittlung der Verkehrsvereine, resp. durch den Verband sämtlicher Verkehrsvereine weiter geleitet wird; denn erstens vertritt dieser Verein eine numerisch viel grössere Zahl von Interessenten, nämlich das reisende Publikum selbst, und zweitens ist seine Stellung eine neutrale und wird seine Stimme eher als der Ausdruck der Reisenden selbst angesehen werden; nicht zu vergessen, dass gerade hierin die ihm bei der Grundung zugeordnete Aufgabe liegt. Nichtsdestoweniger aber kann unser Bureau nach dieser oder jener Richtung die Vermittlerrolle spielen, wobei ihm zugleich Gelegenheit geboten ist, die aufgeworfenen Fragen einer öffentlichen Besprechung zu unterziehen. Es fehlt in unserem Vereine gewiss nicht an Personen, die genugend Interesse für diese Materie zeigen und laden wir diesenbiem ein, sich gelegentlich hören zu lassen.

—&gt;&lt;—

## Hotelierverein Lugano.

(Eingesandt)

Am 5. Januar 1901 vereinigte sich, zum ersten Mal seit seiner Gründung, der Hotelierverein von Lugano und Umgebung im Hotel Lugano zu einem Familienabend, zu Ehren der zukünftigsten Direktion, insbesondere seines langjährigen Präsidenten, Herrn Alex. Béhagastagnola, sodann aus Anlass des 10jährigen Bestehens des Vereins und, um den Familien der Mitglieder Gelegenheit zu geben, sich näher kennen zu lernen. Während dem Bankett, das 16 Teilnehmer zählte, eröffnete den Reigen der Toaste der derzeitige Präsident, Herr Clericetti in italienischer Sprache, ihm folgte der abtretende Präsident, Herr A. Beha, welcher in gelungenen Knittelversen, betitelt: *pro domo et patria*, die Geschichte des Hoteliervereins von Lugano und Umgebung in deutscher Sprache Revue passieren liess. Herr Reichmann sprach in Französisch und es folgten, Toast auf Toast, die Herren Fässler, Biagi, Brocca, Huhn, Fedele, Schuyler, sodass man darüber fast das Essen vergass. Das Bankett wurde durch die Familie Brocca flott serviert und machte dem Haus alle Ehre. Das Menu war folgendes:

Hors d'oeuvres  
Consommé à l'Imperatrice  
Paupiettes de Soies à la Choisy  
Filet de Boeuf à la Marbrée  
Craut-froid à la Volière au Bellevue  
Choux de Bruxelles aux Marrows  
Gigot de Marcaçan rôti, Sauce Bigarrade  
Salade à la Waldorf  
Charlotte de Pommes  
Bisquits glacés, Petits fours  
Fruits, Dessert  
Café

Niersteiner  
Vin du Pays  
Stéphano  
Champagne Due de Grandson  
Liègeois

Nach Schluss des Bankets wechselten Ge sangs- und Klaviervorträge und Produktionen des Graphophon, demonstriert durch Herrn Brocca. Ein Ball krönte die Festlichkeit, welche durch ihren familiären Charakter viel dazu be tragen wird, das Band der Freundschaft und Kollegialität zu befestigen. Das gute Beispiel, mit dem der Schweizer Hotelierverein voran geht, zeitigt auch hier seine guten Früchte. C. P.

—><—  
Weinabzüge.

Für gewöhnlich wird man den Wein im ersten Jahre etwa viermal abziehen können; das erstmal im Dezember oder Januar; das zweitemal im März — womöglich noch ehe die wärmeren Frühlingstemperaturen durch Entweichen der im kalten Wein reichlich gelösten Kohlensäure den Wein von neuem ins Treiben bringt und die schon abgesetzten Trübungen wieder aufzuführt; das drittemal vor dem Herbst und das viertemal etwa im Dezember.

Im zweiten und dritten Jahr genügen je zwei Abzüge, im Februar oder März und im September.

Wir sind gegenwärtig in der Epoche ange langt, wo der erste Abzug des letzjährigen Weines vorgenommen werden kann.

Im Januar ist es den meisten Wirtin und vielen Weinhandlern zu kalt, man wartet fast allgemein bis in den März und April hinein damit zu. Das ist nicht klug. Besonders heuer ist es ratsam, den ersten Abzug spätestens in Januar vorzunehmen und zwar vermittelst der Weinstürze. Dies ist das zweckmässigste Lüften des Jungweines, indem man den Wein in kräftigem Strahle aus dem einen Fasse in Stürzen einfließen lässt und mit Hilfe eines Trichters in das andere, recht saubere Fass einschüttet. — Wer die angefauften Beeren gewissenhaft entfernt und die Gärung richtig geleitet hat, wird schon einen fast ganz klaren Wein haben. Bei grossen Posten bedient man sich allerdings der Weinpumpe, aber dann sollte man den Wein zunächst durch den Hahn in eine Blüte stürzen lassen, um ihn zu lüften und erst von dort aus ihm mit der Pumpe in das zweite Fass hinzubereichern.

Das Lüften des Weines bewirkt nämlich dessen Reifeentwicklung. Wer auch nur einigermaßen Sorge hat zu seinem Keller, der wird den Winter hindurch dafür trachten, dass die Kellertemperatur so ziemlich konstant 6 bis 7° C. aufweist.

Den Keller können wir momentan allerdings nicht lüften, die Fenster und Zuglöcher nicht öffnen, da wir aber zur Operation des Ablassens der Weine möglichst keine Luft haben müssen, so ist es ratsam, den Keller etwa einen Tag vor dem Abzügen zu schwefeln, was Mikroorganismen und Schimmel vernichtet. Auch die Fässer, in welche abgezogen wird, sollen mehr oder weniger geschwefelt werden. Bei Rotwein 2-3 Centimeter pro Hektoliter Hohlraum, bei Weisswein 4-5 und bei nicht klaren, lauigen und braunen Weinen 5-6 Centimeter.

Paraisant ++  
+ + + Samstag

## Abonnements:

Pour la Suisse:  
3 mois Fr. 2.—  
6 mois " 3.—  
12 mois " 5.—Pour l'Etranger:  
3 mois Fr. 3.—  
6 mois " 4.50  
12 mois " 7.50Les Sociétaires  
reçoivent l'organe  
gratuitement.Annonces:  
7 Cts. par millimètre-  
ligne ou son espace.  
Rabais en cas de ré-  
pétition de la même  
annonce.Les Sociétaires  
payent  $3 \frac{1}{2}$  Cts.  
net par milli-  
mètre-ligne  
ou son  
espace.

\* \*

Es ist von Wichtigkeit, dass man zum Schwefeln der Fässer arsenikfreien Schwefel verwendet — vorab jedoch zum Aufschwefeln des Hohlraumes in angezapften Fässern. Der gelbe Schwefel ist nie ganz arsenikfrei und verursacht gerne Kopfschmerzen und Magenleiden, auch bleicht dieser den Rotwein. Sodann sollte zu dieser Manipulation der Apparat der Fass- und Weinschwefel benutzt werden, wo der Schwefel außerhalb des Fasses brennt und nur der Rauch ins Fass eindringen kann; Schwefelkrusten am Boden des Fasses sind somit unmöglich und die Abfälle der verbrannten Schwefelschnitten bilden bei Benützung dieses sehr praktischen und billigen Instrumentes auch keine Kehrichthaufen im Fassinnern. — Endlich ist das Spundvollmachen des Fasses das sicherste Vorbeugungsmittel gegen Krankheiten der Weine, wie Kuhmuspilz, Essigstech etc.

Wo dies Zufallen nicht möglich ist, da sollte der Hohlraum von Zeit zu Zeit mit den erwähnten Aufschwefeln und mit arsenikfreiem Schwefel aufgeschwefelt werden.

Jetzt schon schaue man nach seinen Weinen, ob sie nicht schimmelig, weich, braun oder stichig zu werden vertragen und wende sich rechtzeitig an einen erfahrenen Praktiker. In den Anfangsstadien einer Krankheit ist meistens leicht und billig zu helfen. — Zuwarnt, Nachlässigkeit aber bringen Schaden und Agerer. („Gastwirt“.)

—&gt;&lt;—

## 10 Hauptregeln einer vernünftigen Küchenführung.

1. Verschwendet niemals Nährwerte durch Auswärts von Fleisch, Geflügel und Gebrüste.

2. Setzt nichts ohne Salz aufs Feuer, selbst nicht Kartoffeln in der Schale und grünes Gemüse zum Zwecke des Abbrühens. Das hinzugebrachte Salz verhindert, dass sich das Kochwasser mit den vorhandenen Nährsalzen sättigt.

3. Lasse nie etwas, was nicht absolut nötig, im offenen Topf kochen, das entweichende Aroma mangelt den Speisen und füllt die Wohnung mit „Kochduft“<sup>4</sup>. Der Dampf, welcher besser zum Garmachen des Topfinhaltens zu gebrauchen wäre, macht die Küchenwände feucht und lässt Fenster und Geräte unangenehm anlaufen.

4. Benutze nicht dieselben Töpfe, gleichviel ob sie von Eisen, Blech oder Thon sind, zum Kochen von Fleischgerichten und Obst. Der Wohlgeschmack des letzteren würde bedunt darunter leiden; es muss sein eigenes Geschirr haben, in dem nie etwas anderes gekocht wird.

5. Niemals verwerde altes Fett oder Butter an Speisen, ehe Du versucht hast, die fettsaue Gährung durch mehrmaliges Auskochen und wieder Erstarrenlassen zu entfernen. Gelingt es nicht, so wirf das Verdorbene lieber ins Feuer, ehe Du Euch allen Soddbrennen zu ziehst.

6. Lasse nicht Reste von Bratensass in Pfanne und Kasserolle mit dem Vorsatz, sie bald wieder zu gebrauchen; das verdirt die Geschirr. Lieber kochte sofort alles Angehangene los, und verwende es an Suppe oder Sauce. Peinliche Reinlichkeit walte überall.

7. Niemals scheure Töpfe etc. etc. mit Sand aus, lasse sie lieber aufweichen, wenn sie angebrannt sind (was aber eigentlich nie passieren sollte), der Sand verdirt die Glasur, und, wenn nur geringe Reste von ihm zurückbleiben, das Essen. Nichts ist unangenehmer, als auf Sandkörner zu beißen. Aus gleichen Grunde dürfen Fleisch- und Hackbretter nur mit Wasser und Seife abgescheuert werden.