

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>

Ersteinst • • •
• • • Samstag

Paraissant • • •
• • • le Samedi

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.

Inserte:

7 Cts. per 1 spaltige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen
entsprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 3 1/2 Cts.
netto per Milli-
meterzeile
oder deren
Raum.



Organ und Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

10. Jahrgang | 10^{me} Année

Organe et Propriété de la

Société Suisse des Hôteliers

Abonnements:

Pour la Suisse:
3 mois Fr. 2.—
6 mois „ 3.—
12 mois „ 5.—

Pour l'Étranger:

3 mois Fr. 3.—
6 mois „ 4.50
12 mois „ 7.50
Les Sociétaires
reçoivent l'organe
gratuitement.

Annances:

7 Cts. par millimètre-
ligne ou son espace.
Rabais en cas de ré-
pétition de la même
annonce.
Les Sociétaires
payent 3 1/2 Cts.
net par milli-
mètre-ligne
ou son
espace.

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

Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen

Exonérations des Souhais de Nouvelle Année.

Durch einen Beitrag
zu Gunsten der **Fach-
schule** des Schweizer
Hotelier-Vereins haben
sich von den Neu-
jahrsgratulationen ent-
bunden:

Par un don au profit
de l'**Ecole profession-
nelle** de la Société
suisse des Hôteliers,
se sont exonérés des
souhais de nouvelle
année:

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

Total Fr. 30 —

Uebertrag von voriger Nummer . 2,522.50

Summa Fr. 2,552.50

Bundesbahnen und Fremdenverkehr.

Der erste Bundesrat ist in der ersten Stunde
des neuen Jahrhunderts dahingesaunt, von der
Bevölkerung Aarau würdig geschmückt und
von derjenigen Berns ebenso würdig empfangen.
Es ist dieser Wendepunkt im Transportwesen
von eminenter Bedeutung für den Fremden-
verkehr, weniger in direkter, als vielmehr in
indirekter Beziehung.

In diversen Gewerbe- und Industriekreisen
rüstet man sich jetzt schon, um in gegebenen
Momenten mit Anträgen, durch welche Ver-
besserungen und Erleichterungen erstrebt werden,
aufzutreten zu können. Warum sollten nun nicht
auch die Hoteliers ein Gleiches thun? Bezüg-
lich des Personentransportes ist gewiss Niemand
besser in der Lage, die bestehenden Mängel
und wünschenswerten Verbesserungen zu kennen,
sei es aus eigener Erfahrung, sei es durch die
Beziehungen zum reisenden Publikum.

Bereits sind aus unseren Kreisen Stimmen
laut geworden, es möchte unser Bureau auch
in dieser Beziehung als Centralstelle angesehen
werden, bei welcher Wünsche und Anträge zur
Ausarbeitung und Weiterleitung eingereicht
werden sollen.

Die Schweiz steht als Musterland des Fremden-
verkehrs da und sie wird es auch bleiben, da-
gegen hat z. B. Oesterreich, resp. das Tirol,
welches mit ihr in Konkurrenz tritt, das von
ihr voraus, dass der Staat immer derjenige ist,
der zuerst eingreift und hilft, wenn es gilt, den
Fremdenverkehr zu fördern. In der Schweiz
sind bis jetzt derartige Versuche resultatlos
verlaufen, einige Fälle lokaler Natur aus-
genommen.

Wir zweifeln nicht, dass, wenn einmal der
Bund Eigentümer sämtlicher Hauptbahnen ist,
er auch ein willigeres Ohr für die Entwick-
lung des Fremdenverkehrs zeigen wird, unso-
mehr, da dann seine eigenen Interessen in
Frage kommen. Hat er erst einmal einen Blick
hinter die Coullissen des Fremdenverkehrs ge-
than, wird er auch einsehen müssen, dass hier
ein ergiebiges Feld zu bearbeiten ist und dass
sein Interesse nicht nur so weit geht, die von
den grossen Touristenbahnen (Gotthard, Jura-
Simplon etc.) Verkehrs- und Hotelier-Vereine
inszenierte Propaganda im Auslande zu unter-
stützen, sondern dieselbe zu erweitern; der Mit-
hilfe der zunächst interessierten Kreise wird
er stets versichert sein dürfen. Dass sowohl
der Bund wie die Bahnen in den letzten Jahren
sich gegen alle derartigen Ansinnen zurück-
haltend zeigten, lässt sich leicht erklären: Der
Bund war noch nicht im Besitze der Bahnen
und die Bahndirektionen zu nahe dem Ende
ihrer Herrlichkeit. Unter dieser Zwitterstellung
blieb manches gute Projekt zur Förderung des

Fremdenverkehrs mangels der nötigen Hülfe
unverletzt.

Um auf die eingangs erwähnte Anregung
zurückzukommen, dürfte ein schon mehrmals
höheren Orts angebrachter Wunsch wieder in
Erwägung gezogen und in bestimmte Form ge-
fasst werden, nämlich die Verlängerung, resp.
der frühere Beginn der Reisezeit durch Ein-
führung 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 Angelegen-
heit 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 Personenzüge je
nach den drei Klassen äusserlich leichter er-
kennlich 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, wenigstens wir
die Ueberzeugung haben, dass manche Frage
oder 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 Inter-
essenten, nämlich das reisende Publikum selbst,
und zweitens ist seine Stellung eine neutralere
und wird seine Stimme eher als der Ausdruck
der Reisenden selbst angesehen werden; nicht
zu vergessen, dass gerade hierin die ihm bei
der Gründung zugedachte Aufgabe liegt. Nichts-
destoweniger aber kann unser Bureau nach
dieser oder jener Richtung hin die Vermittler-
rolle spielen, wobei ihm zugleich Gelegenheit
geboten ist, die aufgeworfenen Fragen einer
öffentlichen Besprechung zu unterziehen. Es
fehlt in unserem Vereine gewiss nicht an Per-
sonen, die genügend Interesse für diese Materie
zeigen und laden wir dieselben hiemit ein, sich
gelegentlich hören zu lassen.

Hotelierverein Lugano.

(Eingesandt.)

Am 5. Januar 1901 vereinigte sich, zum
ersten Mal seit seiner Gründung, der Hotelier-
verein von Lugano und Umgebung im Hotel
Lugano zu einem Familienabend, zu Ehren der
zurücktretenden Direktion, insbesondere seines
langjährigen Präsidenten, Herrn Alex. Bèba-
Castagnola, 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 ab-
tretende Präsident, Herr A. Bèba, welcher in
gelungenen Knittelversen, beilegt: *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, Biaggi, Brocca, Huhn,
Fedele, Schwyder, 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'œuvres

Consommé à l'Impératrice
Pauquettes de Soles à la Choisy
Filet de Boef piqué à la Chartreuse
Chaud-froid d' Volaille en Bellevue
Choux de Bruxelles aux Marrons
Gigot de Mouton rôti, Sauce Bigarrade
Salade à la Waldorf
Charlotte de Pommes
Biscuits glacés, Petits fours
Fruits, Dessert
Café

Niersteiner
Vin du Pays
St. Julien
Champagne Duc de Grandson
Liqueurs

Nach Schluss des Banketts 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 erstmalig im Dezember oder Januar; das
zweitemal im März — womöglich noch ehe die
wärmere Frühlingstemperatur durch Entweichen
der im kalten Wein reichlich gelösten Kohlen-
säure den Wein von neuem ins Treiben bringt
und die schon abgesetzten Trübungen wieder
aufrührt; 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 an-
geknüpft, wo der erste Abzug des letztjährigen
Weines vorgenommen werden kann.

Im Januar ist es den meisten Wirten und
vielen Weinhändlern 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
im Januar vorzunehmen und zwar vermittelt
der Weinstürze. Dies ist das zweckmässigste
Lüften des Jungweines, indem man den Wein
in kräftigem Strahle aus dem einen Fasse in
Stützen einfliesen lässt und mit Hilfe eines
Trichters in das andere, recht saubere Fass
einschüttet. — Wer die angefaulten 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 Bütte stürzen lassen, um ihn zu lüften
und erste von dort aus ihn mit der Pumpe in
das zweite Fass hinführen zu können.

Das Lüften des Weines bewirkt nämlich
dessen Reifeentwicklung. Wer auch nur einiger-
massen 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 Ab-
lassens der Weine möglichst reine Luft haben
müssen, so ist es ratsam, den Keller etwa
einen Tag vor den 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 Hohl-
raum, bei Weisswein 4—5 und bei nicht klaren,
laugen und braunen Weinen 5—6 Centimeter.

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

Wo dies Zufüllen nicht möglich ist, da
sollte der Hohlraum von Zeit zu Zeit mit dem
erwähnten Aufschwefler und mit arsenikfreiem
Schwefel aufgeschwefelt werden.

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

10 Hauptregeln einer vernünftigen Küchenführung.

1. Verschwende niemals Nährwerte durch
Auswässern von Fleisch, Geflügel und Ge-
müse.
2. Setze nichts ohne Salz aufs Feuer, selbst
nicht Kartoffeln in der Schale und grünes
Gemüse zum Zwecke des Abbrühens. Das hinzu-
gegebene Salz verhindert, dass sich das Koch-
wasser mit den vorhandenen Nährsalzen sättigt.
3. Lasse nie etwas, was nicht absolut nötig,
im offenen Topfe kochen, das entweichende
Aroma mangelt den Speisen und füllt die
Wohnräume mit „Kochdunst“. Der Dampf,
welcher besser zum Garnieren des Topfenthaltes
zu gebrauchen wäre, macht die Küchenwände
feucht und lässt Fenster und Geräte unange-
nehm 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 bedeutend
darunter leiden; es muss sein eigenes Geschirr
haben, in dem nie etwas anderes gekocht
wird.
5. Niemals verwende altes Fett oder Butter
an Speisen, ehe Du versucht hast, die fettsaure
Gährung durch mehrmaliges Auskochen und
wieder Erstarrenlassen zu entfernen. Gelingt
es nicht, so wirf das Verdorbene lieber ins
Feuer, ehe Du Euch allen Sodbrennen zu-
ziehst.
6. Lasse nicht Reste von Bratensatz in
Pfanne und Kasserolle mit dem Vorsatze, sie
bald wieder zu gebrauchen; das verdirbt das
Geschirr. Lieber koche 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 an-
gebrannt sind (was aber eigentlich nie passieren
sollte), der Sand verdirbt die Glasur, und,
wenn nur geringe Reste von ihm zurückbleiben,
das Essen. Nichts ist unangenehmer, als auf
Sandkörner zu beissen. Aus gleichem Grunde
dürfen Fleisch- und Hackbretter nur mit Wasser
und Seife abgescheuert werden.