Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 5

Artikel: Preisausschreiben für Menu-Sammlung [Fortsetzung folgt]
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-540832

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: 18.02.2026

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

bau-Verbot, das Gesetz betreffend Beschränkung von Hotelbauten, dessen Endtermin mit 1930 viel zu kurz gesetzt war, jetzt wirklich aufgehoben würde. Den Grund brauche ich sicherlich nicht näher zu definieren. Und ein anderer Faktor, der gegen die Ratio, die gesunde Vernunft, wäre, bestände in der Einführung eines alles nivellierenden Arbeits- und Ruhetag-Gesetzes, das keinen Unterschied macht zwischen Jahres- und Saisonbetrieb.

Solange diese beiden Schreckgespenster noch nicht Wirklichkeit sind, wollen wir es ruhig jedem einzelnen Kollegen anheimstellen, sein Haus mit der Sparsamkeit zu führen und überall die Vernunft walten zu lassen, die seinen Verhältnissen angepasst ist. Auf alle Fälle möge uns der literarische Himmel bewahren vor etwa einem „Leitfaden für das Hotelgewerbe unter Beobachtung der neuesten Ergebnisse auf dem Gebiet der Rationalisierung", oder vor der Forderung, die Hotellerie ganz auf Gesichtspunkte des modernen wirtschaftlichen Rationalismus einzustellen, für so lange mindestens, als sich nicht die Zahl der Gäste und deren Anforderungen an die Leistungen der Gastbetriebe nach Belieben erhöhen, resp. herabsetzen lassen. Die Hotellerie lässt sich auch in dieser Beziehung nicht mit andern Berufen und Unternehmungsformen vergleichen.

Zur Trinkgeldfrage

In der „Times" wird unterm Datum des 18. Januar eine Korrespondenz des „Figaro" betreffend die Trinkgeldregelung in Frankreich reproduziert, in der ausgeführt wird, die Trinkgeldablösung sei stets ein freiwilliges Arrangement und die Hotelgäste seien berechtigt, die Bezahlung der ihnen auferlegten zehn Prozent zu verweigern, sofern sie es vorziehen, ihr Trinkgeld selbst unter die Hotelangestellten zu verteilen.

Die Frage, ob dieses Recht den Reisenden zusteht oder nicht, stellt sich auch in Schweizer Hotels mit Trinkgeldablösung viel häufiger als man glaubt. Sehr zahlreich sind immer noch die Reisenden aus andern Ländern, Passanten und ständige Gäste, welche das absolute Recht beanspruchen, an Trinkgeld zu geben, was ihnen beliebt und sich vor allem weigern, die Ablösung durch die Hotel-Bureaux anzuerkennen. Uns sind Fälle bekannt, wo das Bestreben der Hoteldirektion, die Ablösung allgemein und strikt durchzuführen, sogar kleine „Palastrevolutionen" auslösten. Um diese Gäste nicht zu verlieren und andere Klienten nicht kopfscheu zu machen, müssen die Hoteldirektionen tatsächlich oft Ausnahmen gestatten, auch wenn sie damit gegen ihre eigene Überzeugung handeln. Wobei die nähere Prüfung — dies sei ausdrücklich vermerkt — dann sehr oft zur Feststellung führt, dass die betr. Gäste über den 10%-Ansatz hinausgehen. Diese wollen sich lediglich das Recht des direkten Trinkgeldes nicht nehmen lassen.

Rechtlich ist diese Einstellung der Gäste zweifellos falsch. Wenn eine Hotelleitung die Trinkgeldablösung beschloss und diese Anordnung in geeigneter Form den Gästen zur Kenntnis bringt, d. h. sie rechtzeitig darüber orientiert, so involviert daraus die Verpflichtung der Reisenden, die betr. Trinkgeldquote zu tragen und sie können gegen die Verrechnung des Trinkgeldes auf der Hotelfaktura nichts einwenden. In dieser Hinsicht weicht unsere Auffassung von der „Figaro"-Korrespondenz ab, welche übrigens vielleicht nur solche Fälle ins Auge fasst, wo seitens der Hotels den Gästen die Trinkgeldablösung entweder gar nicht oder in ungenügender Weise zur Kenntnis gebracht wurde.

Vereinigung ehemaliger Fachschüler S.H.V.

Aus dem Jahresbericht

Kürzlich erhielten wir den 3. Rapport der Vereinigung ehemaliger Fachschüler von Cour-Lausanne, der die beiden Geschäftsjahre 1927/28 und 1928/29 umfasst. Er wird eingeleitet durch die Berichterstattung über die Generalversammlung vom 14. Juni 1929 im Hotel Bären, Bern, und den gemeinsamen Ausflug nach Münsingen mit Bankett im dortigen Hotel Löwen. Über diese Anlässe ist an dieser Stelle (Nr. 26/1929) eingehend orientiert worden.

Wie dem Kassabericht zu entnehmen ist, schloss die Jahresrechnung mit einem Aktivsaldo von Fr. 2500 ab, die auf neue Rechnung vorgetragen wurden. Für Aufmunterungspreise an Fachschüler wurden 342 Franken, für zwei Freistellen am Zwischensaisonkurs der Fachschule 137 Franken aufgewendet.

Am 30. November zählte die Vereinigung 6 Ehrenmitglieder, 195 Aktiv- und 7 Passivmitglieder, die mit ihrer genauen Adresse aufgeführt sind. Die Grosszahl davon befindet sich in der Schweiz, eine Reihe aber auch in den Nachbarländern, mehrere in Skandinavien, England, in Ägypten, in Indien, China, sowie in Amerika. Der Vorstand setzt sich zurzeit wie folgt zusammen: W. Müller, Beau-Rivage-Palace in Ouchy, Präsident; A. Oyex, Buffet S.B.B., Lausanne, Vizepräsident; O. Schweizer, Savoy-Hotel-Lausanne, Sekretär; R. Obrist, Buffet S.B.B., Lausanne, Kassier, sowie A. Arn, Hotel Balmoral und P. Grimm, Beau-Rivage-Palace in Ouchy, als Beisitzer.

Im weitern enthält die Broschüre die Jahresberichte der Fachschule pro 1927 und 1928, verschiedene lesenswerte literarische Beiträge (darunter ein humoristisches Gedicht des Schülers Otto Moedl „Zum Schul-Schluss") und schliesst mit einem Verzeichnis der Teilnehmer an den Jahres- und Kochkursen der Schuljahre 1928/29, sowie 1929/30.

Hotelanzeigen in Automobilführern

Angesichts der Grosszahl von Automobilführern und Zeitschriften, die zum Teil durch Anzeigen der Geschäftswelt, speziell der Hotels, alimentiert werden müssen, ergibt sich für die Hotellerie eine grosse Zersplitterung und sehr unangenehme Doppelspurigkeit für ihre Reklame. Auf Grund der hieraus resultierenden starken finanziellen Inanspruchnahme wird in unsern Mitgliederkreisen immer mehr die Notwendigkeit betont, bei den Automobil-Clubs auf möglichste Vereinheitlichung dieser Führer und damit zugleich auf vermehrte Konzentration der bezügl. Hotelpropaganda hinzuwirken, die sich aus dem Wegfall solcher Doppelspurigkeiten ergeben würde.

Die Vereinsleitung S. H. V. hat sich kürzlich mit der Frage neuerdings eingehend befasst und wird demnächst mit den verschiedenen Automobil-Vereinigungen in Verhandlungen treten. Inzwischen rückt aber die Zeit heran, wo in der Regel die Akquisitionstätigkeit für Anzeigen in diesen Führern und Zeitschriften mit Volldampf einzusetzen pflegt. Wir möchten daher den Hotelinhabern nahelegen, mit ihren einschlägigen Insertionsaufträgen möglichst zuzuwarten, bis das Resultat der in Aussicht stehenden Verhandlungen vorliegt.

Warnung an auswanderungslustige Angestellte

Von Behördeseite erging unlängst im Zusammenhang mit Berichten über ungünstige Wirtschaftsverhältnisse in gewissen Staaten Mittel- und Südamerikas die Mahnung an auswanderungslustige junge Schweizer, sich nicht aufs Geratewohl nach jenen Ländern zu begeben, in der trügerischen Hoffnung, dort unter leichtern Arbeitsbedingungen ein besseres Fortkommen zu finden als in der Heimat.

Diese Warnung darf wohl auch dem Hotelpersonal zur Beherzigung empfohlen werden, nachdem sich erweist, dass durchaus nicht alle Angehörigen unserer Berufsbranche, die, einem Zuge der Zeit folgend, in den letzten Jahren in Mittelamerika angeblich lukrative Stellungen antraten, dort auf Rosen gebettet, sondern vielfach ernsten Enttäuschungen ausgesetzt waren und zum Teil noch sind. Derartige Nachrichten gingen uns kürzlich speziell aus Columbien zu, wo angesichts des drohenden Zusammenbruchs einer Hotelunternehmung das engagierte Schweizer Personal noch froh sein musste, den verabredeten Gehalt zu bekommen, von andern Enttäuschungen gar nicht zu reden. Es wird denn auch aus den Kreisen dieses Personals ernstlich davor gewarnt, Engagements nach dem genannten Lande anzunehmen, sofern als Gegenkontrahent nicht eine Auslandsfirma in Frage stehe.

Wir geben von diesen Mitteilungen hier Kenntnis, mit der Empfehlung an Auswanderungslustige, vor Annahme oder Antritt von Engagements in exotischen Staaten über die dortigen Verhältnisse eingehende Erkundigungen einzuziehen. Das eidgen. Auswanderungsamt ist zu Auskunft und Ratschlag jederzeit bereit.

Die Flaschenetikette

Von Praktikus

Die Flaschenetiketten spielen neben der Qualität des Weines, der natürlich die Grundlage des Genusses bildet, eine bedeutende Rolle als Ausstattung der Flasche. Es ist tatsächlich nicht gleichgültig, wie man die Flasche ausstattet. Die Etikette hat den Zweck, in erster Linie dem Auge des Konsumenten einen vertrauenerweckenden Eindruck zu machen. Der künstlerisch veranlagte Weinhändler und Hotelier wird dadurch eine günstige Verkaufswirkung erzielen.

Versetzen wir uns einmal in die Lage des Flaschenweinkonsumenten. Ihm ist in den meisten Fällen der Genuss des Inhaltes einer Flasche „Pütschierten" immer etwas Besonderes. Er trinkt sie bei festlichen Anlässen, bei denen schon der äussere Rahmen ein solches Gepräge zeigt. Er wird daher bei der Wahl eine, wenn auch gute Flasche ausschlagen, wenn diese schlecht etikettiert ist, und unter Umständen eine qualitativ weniger gute wählen, deren Aufmachung tadellos ist. Freilich darf die Betonung der Ausstattung nicht so weit gehen, dass man geringe Weine mit prunkvoller Etikette versieht; denn dadurch würde man den Konsumenten misstrauisch machen. Man statte die Flasche korrekt aus, mit Anpassung an die bestehenden Verhältnisse. Im allgemeinen beobachte man folgende Regeln:

1. Die Flaschenetikette soll nicht in schreienden Farben gehalten sein, und in der Ausführung mit der Halsschleife und dem Kapselband harmonieren. Für Rotwein vielleicht mattrot bis braun, für Weisswein grünlich, gelb, golden. In den letzten Jahren haben die Etiketten einen fast einheitlichen Charakter in Form und Farbe der in den betreffenden Landesgegenden üblichen Art angenommen, so dass man auf den ersten Blick den Walliser, Veltliner usw. erkennt. Ich finde dieses Vorgehen recht vernünftig.

2. Die Etiketten sollen bei besseren Weinen enthalten:

a) Herkunft;
b) Lage (Halde, Clos);
c) Bereitungsart (gesöndert, sus lies);
d) Traubensorte (Riesling-Sylvaner usw.);
e) Jahrgang (auf der Halsschleife perforiert);
f) Name des Besitzers des Rebberges, des Lieferanten oder auch des Käufers (Hausmarke).

3. Man beachte des weiteren auch die Bestimmungen des Eidg. Lebensmittelgesetzes.

4. Die Etikette soll ususgemäss bei Rheinwein- und Neuenburgerflaschen 2 cm vom Flaschenboden entfernt und bei Bordeaux-, Waadtländer- und Normalflaschen in der Mitte des zylindrischen Teils aufgeklebt werden,

5. Sog. Trockenkapseln sind den Stanniolkapseln vorzuziehen, da sie dem Weine nicht den widrigen Kapselgeschmack verleihen können. Als ein moderner, zuverlässiger Korkschutz gilt heute die Abdichtung mit der Hermetorondelle und als Dekor ein lithographisch fein ausgeführtes Kopfband aus Papier.

6. Als Klebemittel dienen: für eine geringe Anzahl zu etikettierender Flaschen zu Schaum geschlagenes Eiweiss, für eine grössere Anzahl Buchbinder-Pflanzenleim, dem etwa 0,5 g Thymol zugesetzt wird, um den Mäusefrass zu verhindern.

7. In grösseren Betrieben gilt als ein vorzügliches Klebemittel für Etiketten das Dextrin oder Leiokongummi. Ein Kilo Dextrin wird mit wenig Wasser fest angerieben, bis alles Wasser aufgesogen und das Dextrin ein honigartiges Aussehen bekommt. Die Masse wird auf gelindem Feuer, oder im Bain-marie, unter ständigem Rühren bis zum Kochen gebracht, wobei der weisse Schaum mitverrührt wird (nicht kochen lassen!). Dann lässt man erkalten, verdünnt nach Wunsch bis zur Streichfertigkeit mit lauem Wasser, dann setzt man auf ein Kilo Klebemittel 30 g Vollglyzerin bei. Um der Zersetzung und dem Mäusefrass vorzubeugen, kann ebenfalls etwas Thymol beigefügt werden.

Dieser Leim eignet sich auch vorzüglich zur Etikettierung von Büffetflaschen, bei denen die Etiketten gerne abfallen und deren Vorhandensein gesetzlich vorgeschrieben ist. Um diesen Etiketten überdies einen haltbaren Überzug zu geben, löst man Damaraharz in Schwefelkohlenstoff unter Verdünnung mit Spiritus und trägt diese Lösung zweimal auf die Etikette auf.

8. Das Etikettieren geschieht am besten, indem man ein gehobeltes, grosses harthölzernes Brett oder eine Glas- oder Marmorplatte mit einem kräftigen Tapezierer-Faustpinsel mit Leim gleichmässig beschickt, die Etiketten dutzendweise mit der Bildfläche obenauf auf die bestrichene Fläche legt, mit einem genügend grossen Papierbogen überstreicht und andrückt. Die Etiketten saugen bei dieser Gelegenheit genügend Leim auf, und ist der Klebstoffbelag gleichmässig. Nach dem Aufkleben wartet man eine Zeitlang, bis die Etiketten gezogen und streicht dieselben dann vermittelst eines sauberen Tuches endgültig glatt.

Preisausschreiben für Menu-Sammlung

Preisarbeit „Lucullus"

von Herrn Alfred Lanz, Fachlehrer an der Wirtefachschule Zürich

12 Dîners, 12 Soupers und 12 Einzelplatten

A. Dîners.

1.

Potage Dubarry	Blumenkohlsuppe
Epinard aux œufs	Spinat mit Eiern
Rôti de bœuf à la française	Rindsbraten frz. Art
Pommes purée	Kartoffelstock
Salade	Salat
Méringues Chantilly	Méringues mit Schlagrahm

Berechnung.

Suppe: 2 l Bouillon nebst Blumenkohlwasser Fr. 1.–. 1 kleiner Blumenkohl, Wurzelgarnitur, Fr. –.90; 180 gr Weissmehl, Milch, –.35 Rp., Liaison Fr. 1.– . . . . . Fr. 3.25
Spinat: 2 kg à –.70 = Fr. 1.40; Zwiebeln, Butter, Mehl, Bouillon zus. –.70 Rp.; 10 harte Eier à 16 Rp. 1.60 . . . „ 3.70
Rindsbraten: 1,8 kg Eckstück-Ochsenfleisch à Fr. 3.40 = Fr. 6.15; Bratengarnitur, Fett, Kartoffelmehl zus. Fr. –.40 . . . . . „ 6.55
Kartoffelstock: 3 kg Kartoffeln à 20 Rp. = Fr. –.60; Milch, Butter und Gewürz zus. Fr. –.80 . . . . . „ 1.40
Salat: 3 Stück Kopfsalat à 30 Rp. = Fr. –.90; Salatsauce 50 Rp. . . . „ 1.40
Méringues mit Schlagrahm: 20 halbe Schalen à 5 Rp. = Fr. 1.–; Rahm u. Vanillezucker Fr. 1.60 . . . . . „ 2.60
Brot: für 10 Personen à 10 Rp. . . . „ 1.–

Anschaffungskosten . .	Fr. 19.90
50% Geschäftsunkosten . . .	„ 9.95
Selbstkosten	Fr. 29.85
10% Gewinn	„ 3.–
Verkaufspreis für 10 Personen .	Fr. 32.85

oder pro 1 Person **Fr. 3.30** bezw. **Fr. 3.50.**

2.

Consommé Royale	Kraftbrühe mit Eierstich
Darnes de Cabillaud à la Bâloise	Cabillaud nach Basler Art
Pommes nature	Salzkartoffeln
Poitrine de Bœuf salée à la Choucroute	Geräucherte Ochsenbrust mit Sauerkraut
Pommes purée	Kartoffelstock
Choux à la Crème	Ofen-Küechli

Berechnung.

Suppe: 3 l Bouillon à 50 Rp. = Fr. 1.50; 250 gr mageres Ochsenfleisch à Fr. 3.40 = 85 Rp.; Eiweiss, Gewürz, Mirepoix zus. 80 Rp.; Eierstich: 3 Eier, 2 dl Milch, Gewürz zus. 80 Rp. . . . . Fr. 3.95
Cabillaud, Basler Art: 1,8 kg Cabillaud à Fr. 1.40 = Fr. 2.50; Butter, Zwiebeln und Gewürz zus. Fr. 1.50; Salzkartoffeln ca. 3 kg = 60 Rp. . . . „ 4.60
Sauerkraut: 1½ kg Sauerkraut Fr. 1.05; Speckabfälle, Zwiebeln, Weisswein Fr. 1.50 . . . . . „ 2.55
Ochsenbrust: 1,8 kg geräucherte Ochsenbrust à Fr. 3.70 . . . . . „ 6.65
Kartoffelstock: 3 kg Kartoffeln à 20 Rp. = 60 Rp.; Milch 30 Rp.; Butter und Gewürz Fr. 1.– . . . . . „ 1.90
Ofen-Kuechli: Brandteig Fr. 1.50; Rahm, Vanillezucker Fr. 1.30 . . . . . „ 2.80
Brot: Brot für 10 Personen à 10 Rp. . „ 1.–

Anschaffungskosten . .	Fr. 23.45
50% Geschäftsunkosten . . .	„ 11.75
Selbstkostenpreis.	Fr. 35.20
10% Gewinn	„ 3.50
Verkaufspreis für 10 Personen .	Fr. 38.70

oder pro Person **Fr. 3.90** resp. **Fr. 4.—**

3.

Potage Faubonne	Bohnenpüree-Suppe
Omelette aux rognons	Omelette mit Nieren
Bœuf bouilli à la Flamande	Rindfleisch gesotten nach flämischer Art
Salade	Salat
Tartelettes aux Fraises	Erdbeertörtchen

Berechnung.

Suppe: 800 gr weisse Bohnen 55 Rp.; Bouillon Fr. 1.50; Garnitur 30 Rp.; Liaison Fr. 1.— . . . . . Fr. 3.35
Omelette mit Nieren: 14 Eier à 17 Rp. = Fr. 2.40; 2 Kalbsnieren à Fr. 1.25 = Fr. 2.50; Zwiebeln, Butter, braune Sauce und Gewürz zus. Fr. 1.40 . „ 6.30
Rindfleisch, gesotten: 2 kg *Federst ck* à Fr. 3.50 = Fr. 7.–; 500 gr magerer Speck à Fr. 4.50 = Fr. 2.25; Kabis, rote Rübli, weisse Rüben zus. Fr. 1.80 . . . . . „ 11.05

Generalagentur f. d. Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A. G.
BASEL

PORTO DELAFORCE alt fein rassig