

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 30

Werbung

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: 19.02.2026

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

Nachtrag zur Spender-Liste

für die Ehrenpreise der Abteilung Koch-Kunst.
Wirt-Verein Basel-Stadt Fr. 270.—
Hotellier-Verein St. Moritz „ 200.—
Hotellier-Verein Baden „ 50.—
Sektion Bern des Schweiz. Kochverbandes:
1 Likör-Service;
Sektion Leysin der Union Helvetia: 1 goldene
Uhr;
Porzellanfabrik Tirschenreuth: 1 Porzellan-
Frucht-Service;
Renaud Frères, Basel: 1 Silber-Schale;
Schweiz. Kochverband Sektion Zürich: 1 Zinn-
Krug mit sechs Bechern, graviert.

Erneuerungsarbeiten im „Savoy Hotel“, Lausanne

Die drei Lausanner Hotels „Savoy“, „Royal“ und „Mirabeau“ wurden s. Zt. bekanntlich zu einer Hotelgruppe vereinigt, deren Leitung als Administrateur-Député Herr Ad. Haeblerli anvertraut ist. Das „Savoy“ steht jetzt am Abschluss umfassender Erneuerungsarbeiten, wofür an dieser Stelle einiges gesagt werden muss. Denn Umgestaltungen von einer solchen Bedeutung, wie sie in diesem Hause zu konstatieren sind, wirken zugleich werbend für die ganze Schweiz, beweisen sie doch, dass unsere Hotellerie die schweren Schicksalsschläge der Jahre 1914 bis 1924 überstanden hat und sich anschaut, ihre führende Stellung in der Welt zurückzuerobern.

Beginnen wir unsere Schilderung beim Park, denn er zeigt sich in gründlich veränderter Gestalt und ist dadurch zum würdigen Rahmen dieses wirklichen „Hôtel de luxe“ geworden. Schon bei der Einfahrt erkennen wir den neuen Charakter, der diesem schönen Park gegeben wurde. Er versetzt uns wie mit Zauberkräften in einen jener englischen vornehmen Landschaften, die den Kontinentalen bei seinen Reisen in England so entzücken, und allein dieser Park wird Lausanne und der Schweiz viele neue Freunde in Grossbritannien werben. Die Strassenfront des Hauses wurde freier herausgehoben, eine neue Einfahrt, ein grosser freier Platz für die Autos und Raum für die Vergrößerung der Garagen geschaffen. Damit ist noch ein weiterer Vorteil verbunden; denn es wurde für die Bewohner der Zimmer an dieser Frontseite ein Ausblick auf einen schönen, gepflegten Privatpark mit wundervollen alten Bäumen erschlossen.

Ebenso umfassend sind die „Umwälzungen“ auf der Seeseite des Parkes. Dort wurden buchstäblich Berge und Täler sowie grosse alte Bäume versetzt, eine neue, umfangreiche Terrasse und eine romantische „Schlucht“ mit rieselnden Wassern geschaffen, wodurch eine reizvolle und glückliche Abwechslung in das gewohnte Bild gebracht worden ist. Die drei Tennisplätze des Hauses haben ebenfalls ein ganz neues Gesicht bekommen und werden sich bald noch grösserer Beliebtheit erfreuen, zumal sie zeitgemässer

Technik entsprechend grundriit wurden, wodurch sie auch nach stärksten Regengüssen sofort wieder spielbar sind.

Die grosse Flucht der Gesellschaftsräume hat teilweise Umgruppierungen erfahren, was ihre Behaglichkeit und den vornehmen Charakter noch erhöht. Die neuen Beleuchtungskörper entsprechen den Anforderungen heutiger Lichttechnik; künstlerisch ausgewählte Stoffbekleidungen der Wände tun den Augen wohl und versetzen in Stimmung. Ohne dass am grössten Vorzug dieser Räume; ihrem zwanglosen und harmonischen Ineinanderfliessen, gerüttelt worden ist, hat man es verstanden, lauschige, stimmungsvolle Nischen und Winkel zu schaffen, wie sie der Mensch unserer Zeit liebt. Diese klug bedachte Fürsorge hat sich auch auf den Bridge-room und das Lesezimmer erstreckt, denen man einen abgeschlossenen Charakter zu geben verstand, ohne sie aus dem harmonisch abgerundeten Ganzen herauszuschneiden.

Die Zimmer der Gäste entsprechen in ihrer heutigen Gestalt restlos dem, was man von einem führenden „Hôtel de luxe“ erwartet und wie der moderne Mensch sich ein solches Haus denkt. Dieses Ziel schwebte der Geschäftsführung (Herrn Haeblerli) bei der Umgestaltung der Etagen vor, und auch der schärfste Kritiker wird zugestehen müssen, dass es erreicht worden ist. Dass jedes Südzimmer und auch die meisten Nordzimmer eigenes, luxuriös ausgestattetes Privatbad haben, erscheint heutzutage fast selbstverständlich, obwohl die Lösung dieser Frage bei einem im Jahre 1911 entstandenen Bau keineswegs ebenso selbstverständlich ist. Fachleuten brauchen wir das nicht zu zählen. Mit welcher glücklichen Hand das Problem im „Savoy“ gelöst worden ist, erkennt man am deutlichsten an der Tatsache, dass es gelang, einem grossen Teil der Zimmer ausser dem eigenen Privatbad noch einen weiteren abgeschlossenen Raum mit Bidet und W.C. anzugliedern. Interessant ist noch, dass Privatappartements in jeder Art und jeder Grösse kombiniert werden können, weil die ganze Zimmerflucht durch Doppeltüren verbunden ist. Dabei kann jedes Glied der Familie eigenes Bad und Telefon haben.

Herr Haeblerli wird die Führung des „Savoy“ selbst übernehmen. Dabei plant er eine Neuerung, die unsere Leser sicher interessieren wird. Die Universität von Lausanne und ihre medizinischen Kapazitäten, geniesenen bekanntlich Weltluft und führen alljährlich Leidende und Genesende Suchende aus allen Erdteilen in diese schöne, eigenartige Grossstadt am grün-blauen Lac Léman, die neben ihrer Bedeutung als mondäne Weltstadt auch noch den entzückenden Charakter einer wirklichen Gartenstadt hat. Diesen aus gesundheitlichen Gründen nach Lausanne kommenden Gästen bot seither und bietet jetzt in noch verstärkter Masse das „Savoy“ ein Heim, in dem sich auch der Verwöhnteste wohlfühlen muss. Nun wird ihnen auch noch in diätetischer Beziehung die Möglichkeit geboten werden, den Vorschriften ihres Arztes in weitestgehender Weise nachleben zu können.

Wir dürfen es ruhig aussprechen, dass das „Savoy“ in seiner heutigen Gestalt dem Hotel-

fachmann vieles zu sagen und zu lehren weiss, zumal die Umwandlungen sich auch auf die Wirtschafts- und Betriebsräume erstreckt haben, die in jeder Beziehung mustergerüstig ausgestaltet und technisch hochstehend eingerichtet worden sind. H.

Die berufserzieherische Aufgabe des Prüfungsexperten

Vom Schweiz. Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge

Es gab eine Zeit, da die Prüfungsexperten ihre Aufgabe sehr leicht nahmen. Die Zeiten haben sich in sehr erfreulicher Weise geändert. Es gibt Berufe, in denen sich die Prüfungsexperten des gewissenhaftesten auf die Prüfung des theoretischen Berufswissens vorbereiten, die Berufsverbände gehen ihnen mit der Zusammenstellung geeigneter Fragen an die Hand.

Jüngst traten die kant. zürch. Prüfungsexperten im Buchdruckgewerbe zusammen, um über ihre Aufgaben ein Referat entgegenzunehmen. Der Referent, Herr Koller, sagte sehr zutreffend: „Die Aufgabe eines Prüfungsexperten ist durchaus nicht darin erschöpft, dass er ein tüchtiger Fachmann sei, nein, er muss dazu noch Psychologe sein, er muss es verstehen, etwas aus seinem Innern herauszugeben und Vertrauen zu pflanzen, er muss es verstehen, sich in einer Art und Weise dem Jüngling zu nähern, dass dieser in ihm nicht allein seinen Richter, sondern auch seinen Führer erkennt.“

„Schon der Gedanke „Prüfung“ erweckt bei vielen Lehrlingen einen gewissen Reizzustand. Der Experte muss daher mit Wohlwollen und feinem Takt die Fragen stellen. Die Kritik verspart man auf den Schluss. Sie soll wohlwollend und milde, jedoch bestimmt und unzweideutig sein. Gutmütigkeit muss ausgeschaltet werden. Wohl aber können die Verhältnisse Berücksichtigung finden, sofern nicht der Lehrling selbst an denselben Schuld trägt. Dem Lehrling und späteren Gehilfen ist mit einer rücksichtsvollen Notengebung nicht gedient, und die Praxis hat bewiesen, dass da, wo in dieser Hinsicht seitens des Experten Fehler gemacht wurden, sie sich im späteren Berufsleben des Betreffenden schwer gerächt haben.“

Der Referent berührte da in seinem Referat einen wunden Punkt. Es ist in der Tat niemandem gedient, wenn angesichts ungenügender Leistungen ein Auge oder gar zwei zugedrückt werden in der Meinung, man versperre dem Lehrling den Weg in die Zukunft, wenn ihm diejenige Note zuteil werde, die seine Leistungen verdienen.

Eine besonders wertvolle Aufgabe fällt dem Prüfungsexperten zu, von der nachstehend noch ganz kurz die Rede sein soll.

Erfahrungsgemäss ist das Ende der Lehrzeit ein ganz besonders kritischer Zeitpunkt. Man war während der Lehre mit dem Beruf verlobt. Geheiratet wird erst nachher. Mit andern Worten: Entweder vor der Prüfung oder nachher, wenn sich die ersten Schwierigkeiten auftun, eine Ge-

hilfenstelle zu finden, kommt der Gedanke, den Beruf über Bord zu werfen und seine Zukunft auf einem andern Gebiete zu suchen oder aber und diese Gefahr ist heute ganz besonders gross — man glaubt, den Weg in die Höhe abkürzen zu können, wie z. B. im Kochberuf.

Man weicht den Zwischenstufen der grossen Küche aus und strebt der Stellung eines kleinen Koches in der kleinen Küche zu. Damit weicht man dem Weg aus, der allein in die Höhe führt, wo Nachwuchsbedarf ist und bessere Lebensstellungen.

Ähnliche Verhältnisse sind in allen andern Berufen. Unsere Jugend schielt stark nach all dem, was am Feierabend die Stunden ausfüllt.

Da fällt nun den Prüfungsexperten eine hochwichtige Laufbahnberatung zu: Ein vertrautes Wort mit dem Prüfling in eingehender Besprechung der Prüfungsleistungen und der bisher genossenen Ausbildung und daran anschliessend eine Befragung der weiteren Absichten und Berufspläne. Wie und wo können die vorhandenen Lücken in der Berufsbildung ausgefüllt werden? Welche Fachschule kommt mit der Zeit in Frage? Nach wie vielen Gehilfenjahren empfiehlt es sich, die empfohlene Fachschule zu beziehen und weswegen empfiehlt es sich nicht, sofort nach der Lehre die Fachschule zu besuchen? Welches ist die beste Stufenleiter für den beruflichen Aufstieg usw. usw.?

Eine ganz kostbare Aufgabe, die in einer Stunde gelöst wird, da der Prüfling in empfänglicher Verfassung steht. Es ist eine schöne Aufgabe der Berufsverbände, diesen Punkt der Erziehungsaufgabe der Prüfungsexperten in den von ihnen veranstalteten Instruktionkursen des sorgfältigsten behandeln zu lassen.

Bescheidenheit ist eine Zier!

Ein Hotellier der Zentralschweiz suchte per Anzeige in einem ländlichen Blatt einen Küchenburschen und erhielt folgendes Bewerbungsschreiben:

„Ich bewerbe mich um die Stelle. Bin 16½ Jahre alt. Lohn 110 Franken pro Monat und jede Woche ein Tag frei.“

Wie Erkundigungen ergaben, war der Jüngling bisher nur kurze Zeit in einem Landgasthof als Hausbursche tätig gewesen. Und doch schon solche Ansprüche! Grosse Löhne, viel freie Zeit, wenig Arbeit, gut Essen und Trinken — alles Ideale der heranwachsenden Jugend. Auch ein Zeichen der Zeit!



*Kleiner orientalischer Verhältnisse
stimmen darin überein, dass
es in stark steigenden Masse
schwieriger wird, gute ältere Typ-
piche zu annehmbaren Preisen
zu erwerben. Etwas besser ge-
stellt sind diejenigen wenigen
Firmen die für den Einkauf
ihren ständigen Sitz in Paris
haben. Wir gehören zu diesen
und können auch Sie unsere Vor-
teile mitteilen lassen.*



EGLISANA
EGLISAUER TAFELWASSER
MIT FRUCHTSIRUP
DAS GESUNDE GETRÄNK!

Sind Ihre
Feuerschutz-Anlagen
in Ordnung?

„Primus“

Feuerlösch-Apparate bieten
jederzeit die beste Gewähr.
Lassen Sie sich durch uns
beraten!

A. G. für technische Neuheiten
Binningen-Basel, Tel. Birsig 8325

POMOSAN
Das
Idealgetränk
für Ihr Personal
und Ihre Gäste
ist POMOSAN, alkoholfreies
Tafelgetränk aus
Kernobst und Zitronen-
sirup, erfrischt, nährt,
steigert Leistungsfähig-
keit, kühlt nicht. Lie-
ferungen in Spezialleibgebunden mit Spundfilter und
Abzapfvorrichtung. Höchste Bequemlichkeit für
alle Bezüger.
Preis 40 Cts. per Liter ab Münsingen.
Abschlüsse zu reduziertem Preis.

Alkoholfreie Obstverwertung
POMOSAN - Münsingen (Tel. 44)
Vertreter: Ludi & Co., Bern

Zündhölzer
Kunstfeuerwerk und Kerzen je-
der Art, Schuber, „Ideal“,
Bodenweisse, Bodenöl, Stahl-
späne, Essig-Essenz 80%, etc. lie-
fert in bester Qualität billigst
G. H. Fischer,
Schweizer Zündholz- und Fett-
waren-Fabrik Fehraltorf (Zch.)
Gegr. 1860. Gold. Medaille Zürich
1894. — Verlangen Sie Preisliste
und Prospekte.
Insertieren bringt Gewinn!

NEUKOMM & Co
Steppdeckenfabrik
Oerlikon
Neuanfertigungen Reparaturen

SITZMÖBELN U. TISCHEN

für Restaurants, Cafés, Speisesäle etc.
Verlangen Sie die erstklassigen und
preiswürdigen Schweizerfabrikate der



**A.-G. MÖBELFABRIK
HORGEN-GLARUS IN HORGEN**

Alttestes schweizer. Unternehmen für die Herstellung gesägter und gebogener, sog. Wiener-Möbel

Zufolge Demission des bisherigen Stelleninhabers sucht
der Schweizer Hotellier-Verein per sofort

Preis- Kontrollleur

Erfahrene Persönlichkeit, nicht über 40 Jahre alt, Deutsch
und Französisch vollständig beherrschend, mit guten
Kenntnissen der italienischen Sprache. Flott präsentie-
rend, bewandert im schriftlichen Rapportwesen, mit
vollständiger Beherrschung der Buchhaltung und der
Fähigkeit zur Instruktion über Buchhaltungs-Fragen.
Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen und Photo an das
Zentralbureau des Schweizer Hotellier-Vereins, Basel 2
Postfach.

WER AUF PROPAGANDA VERZICHTET
GLEICHT DEM MANNE OHNE HEIM;
NIEMAND KANN IHN FINDEN!

Jahresbericht des Schweizer Gewerbeverbandes pro 1929

Der Schweizer Gewerbeverband hat zuhause seinen Sektionen seinen Jahresbericht pro 1929 soeben herausgegeben.

Dieser 50. Jahresbericht gibt Auskunft über die Tagungen des Verbandes (Jahres- und Jubiläumsversammlungen in Luzern) und über die vielfache Tätigkeit der Verbandsinstanzen. Wir heben einige der Fragen hervor, die es verdienen, in besonderer Weise in weiten Kreisen beachtet zu werden. Es sind dies: Bundesgesetz über die Handelsreisenden, Nachtarbeit in den Bäckereien, Sicherung der Wehrpflichtigen gegen die wirtschaftlichen Folgen der militärischen Dienstleistungen, Gesetzgebung über den Mieterschutz, Bundesgesetz über die berufliche Ausbildung, Gesetz über die Arbeit in den Gewerben und Enquete über die Arbeitszeit in den Gewerben, Arbeitszeit der Angestellten, Rhetag im schweizerischen Gastgewerbe, Bundesgesetz betr. die Einschränkung der Erstellung und Erweiterung von Gasthöfen, Nebenbeschäftigung von Beamten, Betriebszahlung 1929, Submissionswesen, Zollfragen, aller Art, Butzerzoll und Käseproduktion, usw.

Die Tätigkeit der Spezialkommissionen (Lehrplangewesen, Versicherungswesen, Meisterprüfungen, Buchhaltung und Presse- und Publizistik) wird in besonderen Abschnitten eingehend gewürdigt, ebenso die Arbeit der 5 Berufsgruppen des Verbandes (besonders erwähnenswert die Gruppen Baugewerbe und Handel).

In gewohnter Weise folgt eine Übersicht über die im Laufe des Jahres 1929 erlassenen Kreisbeschlüsse und Eingaben an Behörden. Die Verbandsorgane geben Rechenschaft über ihren Stand. Rechnung und Budget des Verbandes finden sich auch im Berichte, der abgeschlossen wird durch eine Berichtserstattung über die Tätigkeit der dem Verbande angeschlossenen zentralen beruflichen und kantonalen Gewerbeorganisationen und ein Verzeichnis der Sektionen und gewerblichen Zeitschriften.

Der Bericht enthält so viel Wissenswertes, dass er in weitesten Kreisen Beachtung finden wird. Allen Personen, die sich um gewerbliche und mittelständische Verbands- und Organisationsfragen kümmern, wird der Bericht ein hoch willkommenes Berater- und Führer sein. Er kann beim Zentralsekretariat des Schweizer Gewerbeverbandes gratis bezogen werden.

Aus der Werkstatt unserer Lieferanten

Wie der coffeinfreie Kaffee entsteht.

B. Nirgends trinkt man bekanntlich besseren Kaffee, als in den arabischen Kaffeehäusern des Orients. Und doch wäre es verfehlt, daraus den Schluss zu ziehen, dass Arabien oder die benachbarten Staaten als Heimat und Paradies des Kaffees anzusprechen seien. Der vielbesungene Mokka ist allerdings ein tatsächlicher Begriff, aber als solcher für europäische Gaumen ungenussbar. Er wird nur als Bestandteil einer Mischung getrunken. Alle Spuren weisen nach Abessinien, als eigentliche Heimat des Kaffees. Man soll dort auch bereits das Geheimnis des Röstens, Zerkleinsens und den Aufguss von heissem Wasser gekannt haben. Andererseits muss aber auch gesagt sein, dass Arabien das erste Land ist, das den Kaffeebau von der Mitte des 15. Jahrhunderts an systematisch betrieb. Von Arabien aus wurde später die Kaffeebohne nach Mittel-

amerika, Mexiko, Südamerika und Brasilien verpflanzt. Damit wurde sie dem denkbar besten Nährboden zugeführt. Welche Bedeutung der Kaffee für Brasilien hat, geht unter anderem aus der Tatsache hervor, dass das Land den 150. Jahrestag der Einführung des Kaffees festlich beging und Gedenkmarken herausgab. In der Ausfuhrstatistik des Jahres 1927 figuriert der Kaffee mit 906.000 Tonnen im Gesamtwert von 1,8 Milliarden Franken. Das rangnächste Produkt, der Kakao, brachte es nur auf wenig über 75.000 Tonnen im Wert von etwas über 114 Millionen Franken. Diese wenigen Zahlen belegen wohl genügend den Charakter des Kaffees als grösster Nationalreichtum Brasiliens. Brasilien darf aber füglich noch ein anderes Verdienst in Anspruch nehmen: die ständige Veredelung des Kaffees. Sie hatte zur Folge, dass der arabische Kaffee qualitativ bald vom brasilianischen überflügelt wurde.

Kaffeetrinkverbote wurden zu allen Zeiten erlassen. Fürsten traten dagegen auf. Teils, weil sie den Genuss für schädlich hielten, teils, damit das Geld für Inlandgetränke und nicht für importierten Kaffee ausgegeben werde, also im Lande bleibe. Noch vor 100 Jahren belegte der Herzog von Hildburghausen das Kaffeetrinken mit einer Busse von 6 Mark und den Kaffeehandel mit einer solchen von 20 Mark. Heute kommt noch der Arzt dazu, hier und da ein Kaffeetrinkverbot zu erlassen. Er hat seine guten Gründe. Menschen mit empfindlichem Herzen und leicht reizbaren Nerven ist der Kaffeegenuss nicht zuträglich, trotz feinem Aroma, anregender Wirkung und gutem Geschmack. Die Ursache ist just das Caffein. Dieser im Kaffee enthaltene Stoff kann bei reichlichem Genuss bereits beim normalen gesunden Menschen Schlaflosigkeit, stärkeres Herzklopfen und fieberhafte Unruhe erzeugen. Hat man es dagegen mit einem empfindlichen oder überreizten Organismus zu tun, so können schon kleinere Mengen Kaffee schädlich wirken.

Die ursprüngliche Idee des coffeinfreien Kaffees hat absolut keinen kommerziellen, sondern einen hygienischen Hintergrund; sie ging von Ärzten aus. Praktisch war es nicht leicht, den normalerweise 1-3 % betragenden Caffeingehalt auf einen unschädlichen Wert zu reduzieren. Denn das ganze Verfahren dürfte weder Geschmack noch Aroma beeinträchtigen. So ist es nicht zum Verwundern, dass — obschon Caffein, dessen Wirkung und die Wünsche der Ärzte längst bekannt waren — die praktische Lösung erst vor etwa 25 Jahren gelang.

Ausgangspunkt eines guten coffeinfreien Kaffees ist erstklassiger Rohkaffee. Auf diesen Punkt wird nicht nur beim Einkauf grosses Gewicht gelegt, sondern man überzeugt sich auch, dass jede eintreffende Kaffeesendung den Anforderungen an ein erstklassiges Produkt entspricht. Verfolgen wir deshalb die Herstellung des coffeinfreien Kaffees in der Reihenfolge des Fabrikationsprozesses, so betreten wir zuerst einen laboratoriumartigen Raum. Proben, die jeder Sendung entnommen werden, gelangen hier zum Rosten, zum Kochen und zum „Schlüpfen“. Nachher werden sie erst noch nach den strengsten Regeln der analytischen Chemie untersucht. Diese Proben haben übrigens einen doppelten Zweck: neben der Feststellung der Eignung geben sie die Unterlagen zur zweckentsprechendsten fabrikmässigen Behandlung des Kaffees.

Der als gut befundene Rohkaffee wird zuerst einem Reinigungsprozess unterworfen, der grosse Ähnlichkeit hat mit dem Reinigen der Getreidekörner in der Müllerei. Fremde Beimischungen, wie Steinen, Schnüre, Staub, Dollarstücke (diese gelangen selbstverständlich nur ausserordentlich selten in den Rohkaffee) usw. werden entfernt. Desgleichen löse am Kaffee anhaftende Teile (Humusreste z. B.). Dieses Reinigen erfolgt in mehreren übereinander montierten Schüttelsieben mit immer feineren

Lochungen. Die staubförmigen Verunreinigungen werden durch einen Ventilator abgesogen. Den gereinigten Bohnen wird nun sofort das Caffein entzogen. Dies geschieht in rotierenden Trommeln, die je etwa 2 Meter Durchmesser haben und ca. 1800 Kilo fassen. Je nach Qualität verbleiben die Bohnen in diesen Trommeln 25-40 Stunden. Während der ersten Viertelstunde werden sie unter der Einwirkung eines einströmenden Dampfstrahles gründlich gewaschen. Nachher durchströmt im ununterbrochenen Kreislauf ein flüssiges Lösemittel die Trommel. Es hat die wertvolle Eigenschaft, den Bohnen allmählich, während vielen Stunden, das Caffein zu entziehen. Im Kreislauf des Lösemittels sind besondere Apparate eingeschaltet, die dauernd dessen Abkühlung sowie die Ausscheidung des gelösten Caffeins bewirken. Sobald der Caffeinentzug genügend vorgeschritten ist, werden durch Einblasen von heisser Luft und Dampf in die Trommel die letzten Spuren des Lösemittels entfernt, um Beeinträchtigungen des Aromas zu verhindern. Der coffeinfreie Kaffee wird nun sofort einer Geschmacksprobe und einer chemischen Analyse unterworfen. Letztere ist unter anderem auch notwendig, um festzustellen, dass dem Gesetz Genüge geleistet wurde. Die schweizerische Lebensmittelsatzgebung setzt nämlich für coffeinfreien Kaffee die oberste Grenze auf 0,15 % fest. In der Praxis geht man weiter: auf 0,05 %. Technische Hindernisse für den vollständigen Caffein-Entzug bestehen keine. Nur der Verkaufspreis, der sich selbstverständlich mit der Dauer der Behandlung, bzw. der Menge des entzogenen Caffeins erhöhen muss, setzt eine gewisse untere Grenze.

Das wie feiner gelbbrauner Sand aussehende Rohcoffein könnte im gereinigten, handelsfähigen Zustand mit pulverisiertem weissen Zucker verwechselt werden.

Der coffeinfreie Kaffee wird nach dem Rosten in etikettierte Papiersäcke verpackt. Sowohl das Anfertigen des Sackes wie die Dosierung des Sackinhaltes und das Schliessen des Sackes erfolgen rein automatisch, ohne dass der Kaffee mit der menschlichen Hand in Berührung kommt.

Im Zusammenhang mit diesen Ausführungen mag interessieren, dass in der Schweiz jährlich mehr als 1 1/4 Milliarde Tassen Kaffee konsumiert werden, entsprechend rund 13 1/4 Millionen Kilo Roh- und 10 1/4 Millionen Kilo Röstkaffee. In Europa wurden die ersten Kaffeehäuser um's Jahr 1554 in Konstantinopel eröffnet. In Paris hatte man 1700 bereits 600 Kaffeehäuser, obschon damals das halbe Kilo Kaffeebohnen noch mit 240 Schweizerfranken gegenwärtiger Währung bezahlt werden musste. Ungefähr um die gleiche Zeit fand der Kaffee als Getränk in Österreich und in Deutschland Eingang. Sowohl Friedrich der Grosse wie Goethe waren erklärte Kaffee-Feinde.

Geschäftliche Mitteilungen

Ohne Verantwortlichkeit der Redaktion

Gut schweizerische Kost.

(Mitget.)

Unsere heimische Milchwirtschaft sorgt dafür, dass auch in die Städte hinein recht viel gut schweizerische Kost kommt. Besondere Wichtigkeit im Konsum unserer Stadtbevölkerung besitzt der nahrhafte Käse. Es ist erstaunlich, dass trotz Bananen und Schokolade selbst bei den Schulkindern immer wieder die Lust nach einem Stücklein Käse und einem knusprigen Brotbrinde auftaucht. Und auf den Werkplätzen des Baugewerbes, in den Fabrikhöfen so gut wie hinter dem Bürotisch, gilt ein Stück Käse als herrliches Züni oder Zvieri für Tausende und Abtausende. Es ist erfreulich, wie anpassungsfähig die Milchwirtschaft dieser Vorliebe der Be-

völkerung entgegenkommt. Überall kann man sich für wenig Geld eine kleine, hygienisch einwandfrei verschlossene Düte Käserollen kaufen, ja viele Hausmutter halten ständig eine Büchse dieser Züni-Düten im Schrank, um dem Mann zur Arbeit, den Kindern für die Schulpause etwas zum Knuspern mitzugeben, das besser mundet als trockenes Brot und besser nährt, also leichtverdaulicher ist als das ewige belegte Brötchen. Diese „Chamer-Chäs-Chnusperli“ werden aus feinem Emmentalerkäse gemacht. Man hat das mündende Zusammensetzen von Käse und Brot trefflich nachgeahmt, indem der Käse in knusprig gebackene Waffelröhrchen eingefüllt worden ist. So kann man jetzt, nach Wegreissen des schützenden Papiers, Bissen um Bissen dieser Volksspeise kauen, ohne sich die Finger fettig zu machen und ohne Krümchen zu streuen. Selbst während der heissen Jahreszeit verleiden einem diese Käserollen nie, denn sie munden zu jedem Getränk und geben eine solide, leicht verdauliche Unterlage für das viele Wasser- und Biertrinken.

Aus andern Vereinen

Verkehrsverein Biel und Umgebung. Wie wir dem 35. Bericht dieses Vereins für das Jahr 1929 entnehmen, hielt sich der Fremdenbesuch der Gegend ungefähr in den Grenzen des Vorjahres. Die 7 in Betracht kommenden Kurhotels mit 365 Fremdenbetten verzeichneten 2094 Gäste, während die Zahl der Logiernächte sich auf 21,171 belief. Der durchschnittliche Aufenthalt beträgt 10 Tage, die durchschnittliche Bettenbesetzung 38 Prozent. Der Bericht orientiert sodann über die Arbeiten des Vereins und seiner Organe: Propagandatätigkeit, Verkehrsbureau, Behandlung von Fahrplan- und andern Verkehrsfragen, Mitarbeit im Verband Schweizer Verkehrsvereine, dessen Vorort Biel ist, usw. Die Jahresrechnung schliesst bei Fr. 31.800 an Ausgaben mit einem kleinen Defizit. Für Reklamezwecke wurden Fr. 13.000 verausgabt, für Ortsverschönerungen, Wegmarkierungen und andere Leistungen zugunsten der Gästewelt rund 3000 Franken.

Saisonchronik

I. Alpine Schwimmfestwoche in Engelberg.

(Mitget.) In diesen Tagen, d. h. vom 21.-26. Juli, wird in Engelberg eine recht bedeutsame und international gehaltene Schwimmfestwoche durchgeführt unter Beteiligung bekannter ausländischer Mannschaften. Neben einigen kleineren Wassersportveranstaltungen sind diese Tage die erste grosse Bademanifestation im Alpenhochtal Engelberg, und sie sind auch bedeutsam für den alpinen Badesport.

Interlaken. Das Strandbad Interlaken ist am letzten Sonntag bei günstiger Witterung eröffnet worden.

Literatur

Die Fabrik- und Handelsmarken, von H. K. Seifert, Verlag Organisator A. G. Zürich, Fr. 3.50. Der Autor untersucht die „schutzbefähige Marke“ einer sehr gründlichen Kritik und gibt damit dem Kaufmann wie dem Graphiker ein wertvolles Material in die Hand.

COGNAC MARTELL

Gegründet im Jahre 1715



General-Vertretung für die Schweiz:

Fred. Navazza Genf

Verlangen Sie überall die Reise-FLASCHE MARTELL ***

Friturepapiere
Spitzenpapiere
Eispapiere
Papierservietten
Serviettentaschen

Officepapiere,
Schrankpapiere,
Bogen in Rollen,
diverse Farben

Fritz Danuser & Co.
Zürich 6
Neue Beckenhofstr. 47

Putztücher
konkurrenzlos

H. SPRING
Berufskleider, THUN

Pension mit Gartenwirtschaft
betriebsfertig, ganz mod. einger., 20 Minuten v. Bahnhof Lugano, in Tramlinie u. m. Postautobahnbindung, wird am 29. Juli 1930

öffentlich versteigert.

Anzahlung Fr. 30.000.—. Auskunft erteilt Architekt Heidemann, Lugano.

Am Thunersee

ist gut frequentiertes

HOTEL

mit prächtigem Badeplatz und grossem Restaurationsgarten direkt am See, umständlicher preiswürdig zu verkaufen, Auskunft durch Transifach 505, Bern.

Auf kommende Herbstsaison ist in

LOCARNO

eine prächtig eingerichtete

Hotel-Pension

mit 20 Fremdenbetten zu verkaufen. Bei gegenseitiger Anzahlung Preis sehr vorteilhaft. Gef. Off. unt. Chiffre H. E. 2238 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

AROSA

Gutgehende PENSION mit schönem Bauplatz

zu verkaufen

Für sofort oder später. Gef. Anfragen unter Chiffre LH 2218 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

In Graubünden krankheitsshalber

sobald zu verkaufen

Passanten-Hotel

mit 35 Fremdenbetten, Umschwung, Terrasse, Garage, Tank, alles in gutem Zustande. Preis günstig und Anzahlung Fr. 20-25.000. Offerten von seriösen Interessenten erbeten unter Chiffre CP 2186 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Auskunft

über d. Saalheirtochter Hedwig Niederer, trägt Brille, heimatherecht in Wolfhagen, wohnh. in Heiden-Stöckli (Appenz.), sowie über die Saalheirtochter Marie Jans, heimatherecht in Steinhausen (Zug), erteilt Hotel-Pension Bellavista, St. Moritz-Dorf.

Inhaberin kleiner Familienpension in Rom sucht

Teilhabein

(gleichzeitig Mitarbeiterin) mit Kapitaleinlage. Adresse: Frau Professor G. Panich, Via dei Sediari 24, Roma 19.

Zu verkaufen:

franz. Billard

Queueständer, 10 Queues, Ellenbeinokugeln, 1 Zähler-Rahmen, gut erhalten. Occasionspreis Fr. 800.—. Offerten unter O. F. 3981 Z. an Groll Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Hotelverkauf i. Graubünden Oberl.

(1700 m ü. M.) wegen Ableben des Besitzers, kleines (25 Betten), gut eingerichtetes Hotel, in prima Lage, mit Jahresbetrieb und aussichtsreicher Zukunft, unter günstigen Bedingungen mit nachgewiesener Rendite. Für tüchtige Fachleute gute Existenz. Gef. Offerten unter Chiffre OE 2243 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL'S

Jahres- und Saison-Geschäfte

vermittelt

die führende, seit über 25 Jahren bestehende Spezial- und Vertrauens-Firma:

G. Kuhn, Zürich

Hotel-Immobilien

56 Bahnhofstrasse 56

Feinste Referenzen

Strengste Diskretion

Englische Sprachschule

Das beste Institut in London für Hotelangest. beid. Geschl. zur Erlernung der engl. Sprache. Preis £ 30 für 10 wöchentliche Kurse mit voller Pension, Einzelzimmer mit fließ. Kalt- und Warmwasser und Zentralheizung. Unterr. nur durch erstkl. engl. Sprachl.

Mansfield School of Languages, 6, Nicoll Road, London N. W. 10.