

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 39 (1930)

Heft: 30

Artikel: Jahresbericht des Schweizer. Gewerbeverbandes pro 1929

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541176>

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>

Jahresbericht des Schweizer. Gewerbeverbandes pro 1929

Der Schweizer Gewerbeverband hat zuhanden seiner 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 haben einige der Fragen hervor, die es verdienen, in besonderer Weise in weiteren Kreisen beachtet zu werden. Es sind dies: Bundesgesetz über die Handelsreisedienste, 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 Enquête über die Arbeitszeit in den Gewerben, Arbeitszeit der Angestellten, Ruhestand im schweizerischen Gastgewerbe, Bundesgesetz betr. die Einschränkung der Erstellung und Erweiterung von Gasthäusern, Nebenbeschäftigung von Beamten, Betriebszählung 1929, Submissionswesen, Zollfragen, aller Art, Butterzoll und Käseproduktion, usw.

Die Tätigkeit der Spezialkommissionen (Lehrlingswesen, Versicherungswesen, Meisterprüfungen, Buchhaltung und Press 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 Kreisschreiben 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 Berichterstattung 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 bekümmern, wird der Bericht ein hoch willkommener 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 tatsächlich Begriff, aber als solcher für europäische Gaumen ungenießbar. 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, Zerstossens und den Aufzug von heißem Wasser gekannt haben. Andererseits muss aber auch gesagt sein, dass Arabien das erste Land ist, das den Kaffeekau 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 feucht 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 14 Millionen Franken. Diese wenigen Zahlen belegen wohl genügend den Charakter des Kaffees als größtes 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.

Kaffeefreizeitverbote wurden zu allen Zeiten erlassen. Fürsten traten dagegen auf, Teils, weil sie den Genuss für schädlich hielten, teils, damit das Geld für Inlandstransporte und nicht für importierte Kaffee ausgegeben werde, also in Lände bleibe. Noch vor 100 Jahren belegte der Herzog von Hildburghausen das Kaffeetrinken mit einer Busse von 20 Mark und den Kaffeetadel mit einer solchen von 20 Mark. Heute kommt noch der Arzt dazu, die da ein Kaffeetrinkverbot zu erlassen. Er hat seine guten Gründe. Menschen mit empfindlichem Herzen und leicht reizenden Neuen ist der Kaffeegenuss nicht zuträglich, trotz feinem Aroma, anregender Wirkung und gutem Geschmack. Die Ursache ist just das Coffein. Dieser im Kaffee enthaltene Stoff kann bei reichlichem Genuss bereits beim normalen gesunden Menschen Schlaflosigkeit, stärkeres Herzschlagen und tieferhafter 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 1-1,3 % betragenden Coffeingehalt auf einen unschädlichen Wert zu reduzieren. Denn das ganze Verfahren durfte weder Geschmack noch Aroma beeinträchtigen. So ist es nicht zum Verwundern, dass — obschon Coffein, dessen Wirkung und die Wünsche der Ärzte längst bekannt waren — die praktische Lösung erst vor etwa 25 Jahren gelang.

Ausgangsprodukt 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 Kaffeessendung 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 Rösten, zum Kochen und zum „Schlurhen“. 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 Mühle. Fremde Beimischungen, wie Steinchen, Schnüre, Staub, Dollarstücke (diese gelangen selbstverständlich nur ausserordentlich selten in den Rohkaffee!) usw. werden entfernt. Dergleichen lose am Kaffee anhaftende Teile (Humuserde 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 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 allmälig, während vielen Stunden, das Coffein zu entziehen. Im Kreislauf des Lösemittels sind besondere Apparate eingeschaltet, die dauernd dessen Abkühlung sowie die Ausscheidung des gelösten Coffeins bewirken. Sobald der Coffeentzug 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 coffeeinfreie 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 Lebensmittelgesetzgebung setzt nämlich für coffeeinfreien Kaffee die oberste Grenze auf 0,15 % fest. In der Praxis geht man weiter: auf 0,05 %. Technische Hindernisse für den vollständigen Coffein-Entzug bestehen keine. Nur der Verkaufspreis, der sich selbstverständlich mit der Dauer der Behandlung, bzw. der Menge des entzogenen Coffeins 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 coffeeinfreie Kaffee wird nach dem Rösten in etikettierte Papiersäcke verpackt. Sowohl das Anfertigen des Sackes wie die Dosierung des Sackinhalt 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 1/4 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, obwohl 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 knusperbraunen Stück Brotrinde auftaucht. Und auf den Werkplätzen des Baugewerbes, in den Fabrikhöfen so gut wie hinter dem Bürotisch, gilt ein Stück Käse als herrliches Znini oder Zvieri für Tausende und Abertausende. 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 Dose Käserollen kaufen, ja viele Hausmutter halten ständig eine Büchse dieser Zuni-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-Chüsnerli“ werden aus feinem Emmentalerkäse gemacht. Man hat das mundende Zusammensetzen von Käse und Brot trefflich nachgeahmt, indem der Käse in knusperig gebackene Waffelröhren 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 Vorjahrs. Die 7 in Betracht kommenden Kurhotels mit 365 Fremdenbetten verzehrten 204 Gäste, während die Zahl der Logiernächte sich auf 21.171 belief. Der durchschnittliche Aufenthalt beträgt 10 Tage, die durchschnittliche Bettensetzung 38 Prozent. Der Bericht orientiert sodann über die Arbeiten des Vereins und seiner Organe: Propagandatätigkeit, Verkehrsbureau, Behandlung von Fahrplan- und anderen 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.

I. Alpine Schwimmfestwoche in Engelberg. (Mitget.) In diesen Tagen, d. h. vom 21.—26. Juli, wird in Engelberg eine reich 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.

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

Auskunft

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

Inhaberin kleiner Familien-pension in Rom sucht

Teilhaberin

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

Hotelverkauf i. Graubünden Oberl.

(1700 m ü. M.) wegen Ableben des Besitzers, kleines (25 Betten), gut eingerichtetes Hotel, in prima Lage, mit Jahresbetrieb und aussichtsvoller Zukunft, unter günstigen Bedingungen mit nachgewiesener Rendite. Für tüchtige Fachleute gute Existenz. Gef. Offeraten unter Chiffre CE 2245 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
Strenge Diskretion