

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

Artikel: Die Statistik in Hotelbetrieben
Autor: Viel, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541190>

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>

Versilberte Bestecke für Hotels

(Hiezu 3 Bilder)

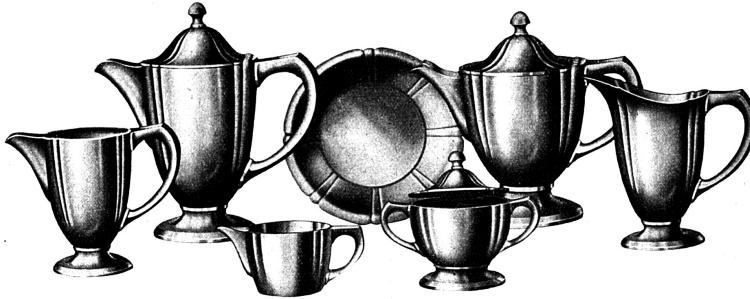
Ist das Porzellan ursprünglich ein Privilegium der Fürsten gewesen, um später auch die Zierschränke des vornehmen Bürgertum zu schmücken und schliesslich auch den untersten sozialen Schichten zu dienen, so wurde das schwerversilberte Alpacca-Besteck von Anfang an zweckbewusst für Haushalt und Gastwirtschaft geschaffen. Seiner Einführung standen weder ästhetische noch praktische Bedenken ent-

durch mechanische und chemische Einflüsse bieten. Die Spezialfabriken verfügen über Jahrzehntealte Erfahrungen und haben, darauf gestützt, die Legierungen vervollkommen. Der Silbergehalt ist aufgestemmt. Die Stempelung ist gleichzeitig die Garantie für eine zweckmässige Versilberung.

Versilbertes Alpacca bildet einen vortrefflichen Ersatz für die oft unerschwinglichen Waren aus echtem Silber, dem ja zu

zeuge, Maschinenteile, Möbel und Gebrauchsgegenstände aller Art ist in unseren Tagen mehr als ein Schlagwort geworden. Das ist eine unabwendbare Auswirkung der Industrialisierung des Handwerks und der Mechanisierung der Herstellungs-Methoden. Kurz: eine Auswirkung gesteigerter Civilisation. Der Kulturtrieb wird aber durch ästhetische Ausgestaltung einer solchen Nivellierung des Geschmacks immer entgegenarbeiten und gerade die Schönheit der Tafelausstattung ist es, in der sich jede Neugestaltung unseres Lebens zuerst zeigt und zunehmenden Wohlstand aufs deutlichste offenbart. Die modernen, vornehmen Hotels,

welche mit einem internationalen Publikum zu rechnen haben, verwenden die äusserste Sorgfalt auf Form und Stil bei der Herstellung der Speisetafel. Wenn man auch nicht überall so weit gehen kann, Bestecke und Tafelgeräte nach der gesamten Innen-Architektur abzustimmen, so ist doch das Bestreben nach wohltuender Einheitlichkeit bei Auswahl gediegener Formen innerhalb des Tafelbildes überall zu erkennen. Die Gastwirte durch schöpferische Tätigkeit zu unterstützen und anzuregen, ist eine der vornehmsten Aufgaben der Spezialfabriken von schwerversilberten Alpacca-Bestecken und Tafelgeräten.



gegen. Das Tempo der Einbürgerung wurde lediglich durch die Preisfrage bestimmt. Bereits im letzten Jahrzehnt des verflossenen Jahrhunderts hatte sich das Alpacca-Besteck die bessere Hoteltafel erobert. Man traf gleichzeitig bereits zahlreiche Platten und Kaffeekannen aus Alpacca.

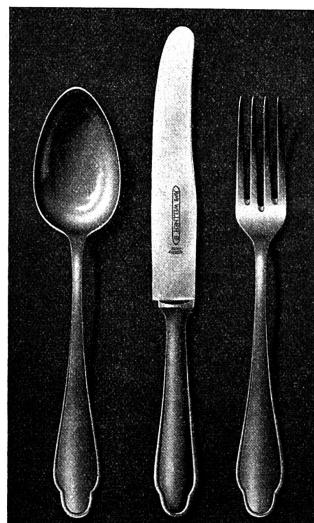
Unter diesem Erzeugnis muss man sich eine Art „Neusilber“ vorstellen. Eine äusserst harte Metallegierung, die sehr schwer zu bearbeiten ist, aber gerade durch ihre Härte eine besondere Eignung zur Verwendung für Bestecke und sonstige Tafelgeräte enthält. Alpacca-Bestecke, nach bewährten Verfahren gewalzt, gepresst und geprägt, sind von ganz hervorragender Stabilität.

Ein weiterer nicht zu unterschätzender Vorzug ist die Farbe. Sie steht — richtige Legierung vorausgesetzt — der des Silbers kaum nach und verändert sich auch beim stärksten Gebrauch nicht, falls die Reinigung sachgemäß erfolgt. Universilbertes Alpacca hat sich jedoch trotz seiner vorzüglichen Eigenschaften sowohl als Besteck wie als Tafelgerät nur in einem beschränkten Kreis anspruchsvollen Betriebe einbürgern können. Auch diese haben aber das Bestreben, zu versilberten oder verchromten Bestecken überzugehen.

Auf der modernen Gasttafel erfreut sich jedoch das schwerversilberte Alpacca-Besteck zunehmender Beliebtheit. Die Fabriken aus Alpacca werden in sorgfältig geschliffenem Zustand auf galvanischem Wege mit einer starken Feinsilberhülle umgeben, die infolge einer in Jahrzehnten bis zu einem hohen Grade der Vervollkommenung entwickelten Technik aufs innigste mit der Alpacca-Unterlage verbunden ist. Stärke und Haltbarkeit der Versilberung unterscheiden die hochwertige Qualitätsarbeit von der zweifelhaften. Gerade in Hotelkreisen hat sich längst die Erkenntnis Bahn gebrochen, dass Qualitätsware ihren entsprechenden Marktvalor hat. Der oft gehörte Satz, dass der Einkauf von Hotelbestecken Vertrauenssache sei, verweist auf einen enggezogenen Kreis von gediegenen Firmen.

Kauff ein Hotelier bei einer Qualitätsfirma der Besteckindustrie, so kann er gewiss sein, Tafelgeräte zu erhalten, deren Alpacca-Grundmetall und Silberauflage den grösstmöglichen Widerstand gegen Abnutzung

seiner Verarbeitung auch etwa 20 % Kupfer beigegeben werden muss. Bei versilberten Alpacca-Bestecken strahlt dem Gast tatsächlich ein Überzug aus Feinsilber entgegen. Speisen und Mund kommen nur mit diesem hochwertigen Überzug in Berührung. Die Versilberung wird von den in den Speisen enthaltenen Säuren in keiner Weise angegriffen. Dies ist sowohl für die Reinhal tung



wie für die Hygiene von grosser Bedeutung. Dazu kommt noch, dass die dem Auge nicht sichtbare Alpacca-Unterlage an spezifischer Härte dem massiven Silber weit überlegen ist. Durch seinen hohen Nickelgehalt leistet dieses Metall gegen Druck und Stoß den denkbar grössten Widerstand, sodass ein Brechen, ein Verbeulen oder Verbiegen, beispielsweise der Gabelzinken, im Gebrauch völlig ausgeschlossen ist.

Eine weitere Behandlung der technischen Seite des Tafelsilber-Problems wurde den Rahmen dieser Ausführungen überschritten. Wertvoll erscheint es dagegen an dieser Stelle, die Frage der Formgebung von verschiedenen Gesichtspunkten zu beleuchten. Die allgemeine Normung der Handwerks-



Die Statistik in Hotelbetrieben

von J. Viel, Treuhänder des Schweizer. Wirvereins, Zürich

Im Gegensatz zu andern Branchen wird die Statistik im Gaststättewesen allgemein noch ziemlich stark vernachlässigt. Vielfach herrscht die Auffassung vor, Statistik sei eine unproduktive Arbeit, eine Spielerei, bei der doch nichts herauszahne. Wir geben zu, dass die Statistik Gefahren in sich bergen kann, was namentlich bei der externen Statistik der Fall ist, wo man oft von kleinem zur Verfügung stehenden, einseitigen Material Schlüsse auf die ganze Branche ziehen will. Der bekannte Professor Engel hat einmal zu seinen Schülern spasshaft geäußert: „Geben Sie mir Zahlen und ich veresse Ihnen alles“. Und der Italiener pflegt von der Statistik zu sagen, sie sei eine käufliche Dirne. Diese Übertreibungen entbehren teilweise nicht einer gewissen Berechtigung, denn wir wissen wohl alle, dass sich jegliches Zahlenmaterial nach verschiedenen Gesichtspunkten formen und in verschiedenen Richtungen deuten lässt. Wir beschränken uns aber in diesem Aufsatz auf die interne Betriebsstatistik und die Erörterung ihrer Verwendungsmöglichkeiten. Dabei unterscheiden wir zwei Hauptgruppen, nämlich

1. die Frequenzstatistik und
2. die Finanz- oder Erfolgsstatistik.

I.

Bei der Frequenzstatistik sind die Ermittlungen über die Bettenbesetzung am verbreitetsten und auch am einfachsten zu berechnen. Zum besseren Verständnis fügen wir jeder Verwendungsmöglichkeit ein entsprechendes Zahlenbeispiel aus der Praxis bei.

Tabelle 1: Prozentuale Bettenbesetzung eines Jahreshotels von 100 Betten.

	1929 Logier-nächte	% Bettenbes.	1930 Logier-nächte	% Bettenbes.
Januar	1781	57,5%	1650	54,3%
Februar	1778	63,5%	1927	68,8%
usw.				
Jahr	23687	65%		

Diese Aufzeichnung der Logiernächte und Bettenbesetzung wird eigentlich erst dann wirklich interessant, wenn vorher ermittelt worden ist, welche Mindestbesetzung erreicht werden muss, bis die festen Betriebskosten gedeckt sind. Beispiel eines Einsaisonbetriebes von 285 Betten:

Anlagewert ca. Fr. 1,000,000.—
Betriebspesen ca. Fr. 175,000.—
Durchschnittl. Gästeeinnahme Fr. 24.— pro Tag.

Die Rechnung stellt sich wie folgt:

Zins- und Amortisationslast

8 % v. 1,000,000.— Fr. 80,000.—
Betriebspesen „ 175,000.—
Gesamtlast Fr. 255,000.—

Die früheren Betriebsrechnungen zeigen, dass die Küche und Kellerausgaben ca. 40 % des Gesamtumsatzes ausmachen. Die restlichen 60 % müssen demnach für die Besteitung der obigen Fr. 255,000.— hinreichen. Mit andern Worten: Fr. 255,000.— sind 60 % erforderlicher Minimalumsatz demnach $255,000 : 60 \times 100 = \text{Fr. } 425,000$.

Diese erforderliche Mindesteinnahme von Fr. 425,000.— durch die durchschnittliche Gästeeinnahme geteilt ergibt 17700 Soll-Logiernächte, oder bei einer Saisondauer von 150 Tagen eine Soll-Besetzung von 41,5 %, da das Maximum 150 Tage \times 285 Betten = 42750 Logiernächte beträgt.

Wir wissen nun, dass durchschnittlich 41,5 % der Betten besetzt sein müssen, was einer täglichen Gästzahl von 285 \times 41,5 % =

118 entspricht. Da in einem Saisonhotel nicht mit einer gleichmässigen Frequenz gerechnet werden kann, wird man eine Abstufung vornehmen, indem man für die Vor- und Nachsaison den Prozentsatz der erforderlichen Mindestfrequenz in Anpassung an frühere Ergebnisse und allgemeine am Kurorte gemachte Erfahrungen herabsetzt und in der Hochsaison erhöht, wie nachfolgende Aufstellung zeigt.

Tabelle 2: Soll- und Effektivfrequenzen eines Saisonhotels:

	Soll Logiern. Bettenbes.	Effektiv Logiern. Bettenbes.
Mai	1100	13,7%
Juni	2800	32,8%
Juli	5500	62,5%
August	5500	62,5%
September	2800	32,8%
Total	17700	41,5%
		18722
		43,8%

Interessant sind auch statistische Erhebungen über die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste, indem man die Zahl der Logiernächte laut Rekapitulationsbuch durch die Zahl der angekommenen Gäste laut Arrivées-Buch teilt. Die Ziffern verschiedener Jahre können monats-, saison- oder jahrlweise einander gegenübergestellt werden.

Für Reklamezwecke aufschlussreich sind Statistiken über die Nationalität und über die Berufe der Gäste. Die nötigen Unterlagen soll ebenfalls das Arrivées-Buch liefern.

II.

Von der Finanzstatistik erwähnen wir zuerst die Umsatzkontrolle. Sie besteht lediglich in der fortlaufenden Aufzeichnung und Aufrechnung der Tageseinnahmen, unter Gegenüberstellung der Zahlen der Vorjahre. So einfach diese Statistik ist, so kennen wir doch Hotelunternehmungen, in denen diese nachstehend skizzierten Tagesnotierungen von der Geschäftsleitung beinahe mit Spannung oder auf alle Fälle mit grossem Interesse verfolgt werden.

Tabelle 3: Umsatzstatistik.

	1928	1929	1930
Übertrag	21,765,80	20,921,75	22,136,30
Januar-Febr.	375,85	321,95	386,80
1.	22,141,05	21,243,70	22,523,10
2.	401,—	375,20	477,45
	22,542,65	21,618,90	23,000,55
usw.			

Mit dieser Umsatzstatistik kann eine Berechnung über die zur Deckung der Spesen und Lasten erforderliche Soll-Einnahme verbunden werden. Die Theoretiker nennen diese Rechnung die Ermittlung des toten Punktes oder der Rentabilitätsgrenze. Die Fragestellung lautet: Wie hoch muss die für die Deckung der konstanten Spesen und Lasten hinreichende Mindesteinnahme sein, wenn die ersten Franken soundsoviel betragen und mit einem Bruttogewinn von soundsoviel Prozent gerechnet werden kann? Wir haben die Rechnung zahlenmäßig im Anschluss an die Tabelle 1 gemacht und brauchen sie deshalb nicht nochmals zu wiederholen. Hat man den erforderlichen Mindestumsatz ermittelt, so wird dieser den Effektiveinnahmen gegenübergestellt und bildet den Gradmesser für die Beurteilung des Geschäftsganges.

Statistisch kann ferner die Gewinn- und Verlustrechnung ausgewertet werden und wir möchten in diesem Zusammenhang jedem Hotelleiter empfehlen, von der fröhern buchhalterischen Darstellungsart abzukommen und an Stelle der Saldi des Küchen- und Kellerkontos etc. die Einnahmen und Ausgaben einander gegenüberzustellen, weil dieser letztere Modus viel interessantere Schlüsse ermöglicht.

Nur eine solche Aufstellung, wo die Ausgaben ins Verhältnis zu den Einnahmen gesetzt werden, ermöglicht uns, ein gewisses Werturteil über die Betriebsführung abzugeben.

Tabelle 4: Betriebsrechnung in Prozenten. (Die Zahlen sind einem Saisonhotel der Luxusklasse entnommen)

	1929	1928
Einnahmen:	%	%
Küche	34,2	33,4
Küche	45,8	47,7
Keller	10,4	10,7
Übrige	9,6	8,2
Total	100	100
Ausgaben:		
Küche	29,6	30,2
Keller	3,7	4,7
Löhne	10,7	11,5
Unterhalt	11,6	7,2
Übrige	13,6	14,1
	69,2	67,7
Zinsen	10,2	12,0
Abschreibungen	8,3	8,8
Gewinn:	87,7	88,5
	100	100

Nach der gleichen Einteilung geführt, gestattet die Gewinn- und Verlustrechnung auch die Berechnung der Durchschnittsziffern pro Logiernacht, wofür wir die Zahlenreihen eines Erstklasshauses befügen.

Tabelle 5: Moyennes-Berechnung.

	1929	1928
	Fr.	Fr.
Einnahmen:		
Logis	11,35	10,70
Küche	15,20	15,30
Keller	3,35	3,45
Übrige	3,30	2,65
	33,20	32,10
Ausgaben:		
Küche	9,80	9,70
Keller	1,25	1,50
Löhne	3,55	3,50
Unterhalt	3,85	2,30
Übrige	4,60	4,60
	23,05	21,60
Zinsen	3,49	3,80
Abschreibungen	2,75	2,80
Gewinn:	29,20	28,20
	4,-	3,99
	33,20	32,10

Die einzelnen Positionen der Gewinn- und Verlustrechnung wiederum lassen sich zergliedern und statistisch verwerten, wobei wohl vor allen Dingen das Küchenkonto und das Unkostenkonto Gegenstand besonderer Betrachtung sein werden. Nachstehend eine Aufteilung der Küchenausgaben.

Tabelle 6: Küchenstatistik.

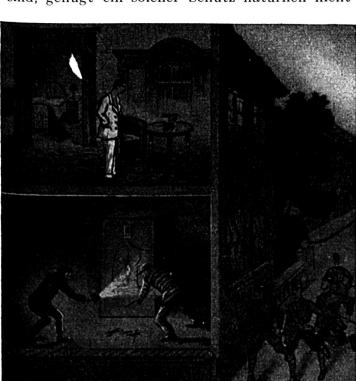
	absolut	pro	im
	'Logier-	Vergleich	
	nacht	zu den	Küchen-
			einnahmen
Fleischwaren . . .	Fr. 36,002,98	2,10	15,6
Comestibles	31,440,30	1,83	13,6
Backwaren	7,936,23	—41	3,1
Eier	5,237,55	—32	2,3
Milchprodukte . .	7,482,79	—43	3,2
Butter	7,853,70	—49	3,4
Spezereien	7,503,59	—44	3,3
Obst und Gemüse .	21,000,55	1,22	9,2
Konserven und Konfitüren . . .	6,967,24	—40	3,0
	130,584,93	7,61	56,7

Einbruch- und Diebstahlschutz

Man hält den Schutz gegen Einbruch und Diebstahl im allgemeinen erst für eine neuere Einrichtung, deren Entstehen mit der Erfahrung der elektrischen Klingel zusammenfällt. Tatsächlich reicht dieser Schutz aber schon bis in das graue Altertum. So mussten z. B. vor dem Betreten der alten ägyptischen Königsgräber erst Vorrichtungen bereitgestellt werden, die sich bei genauerer Prüfung als Diebeschutzmassnahmen erwiesen. Später stellte man vielfach Alarmanlagen her, die durch Fallgewichte betätigten. Einen Umschwung brachte der elektrische Strom, und da boten die an Fenstern und Türen angebrachten Kontakte einen anfänglich ausreichenden Schutz. Heute, wo die Einbrecher mit allen technischen Einrichtungen vertraut und mit den modernsten Hilfsmitteln ausgerüstet sind, genügt ein solcher Schutz natürlich nicht.

Wenn man sich die Bedingungen vor Augen führt, die z. B. Bankgeschäfte an die elektrischen Schutzvorrichtungen stellen, so ist man vielfach geneigt, diese als äußerst teure und komplizierte Apparate anzusehen. Nun sollen aber diese Apparate doch nicht nur Werte von Millionen, sondern auch andere kleinere Gegenstände wie Kassetten, Schmuckkästen, Truhnen, Vitrinen, Schreibmaschinen, Automobile usw. schützen, und es ist daher ein besonderes Verdienst der Technik, hierfür ein einheitliches und einfaches Prinzip geschaffen zu haben, auf das wir nachstehend kurz eingehen wollen. Technische Einzelheiten zu beschreiben, verbietet sich natürlich aus leicht begreiflichen Gründen.

Die sog. Wheatstone'sche Brücke ist wohl den meisten unserer Leser aus der Schulzeit her bekannt. Vier Widerstände sind zu einem Vierseck verbunden, in dessen einer Diagonale ein Galvanometer, in der anderen eine Stromquelle liegt.



Alarmierung der Polizeiwache

Übertrag	130,584,93	7,61	56,7
Küchenlöhne . . .	24,131,—	1,40	10,5
Küchen-			
brennmaterial	1,882,90	—11	—8
	156,598,83	9,12	68,0
ab Angestelltenver-			
pfung	21,754,90	1,27	9,5
Total Küchenaufwand	134,843,93	7,85	58,5

Nach dem gleichen Prinzip können die Unkosten aufgeteilt werden, wie es das nachfolgende Beispiel eines Konzert-Café zeigt.

	absolut	im
		Verhältnis zum Umsatz
Fr. 35,666,80		26,5
Löhne	4,755,—	3,5
Steuern	286,—	0,2
Versicherungen . .	2,606,10	1,9
Unterhalt und Ersatz .	309,15	0,2
Reinigung	2,793,75	2,1
Telephon	1,483,80	1,1
Zeitung	628,65	0,5
Reklame	3,832,50	2,8
Gas, Heizung, Wasser .	2,229,95	1,7
Elektrizität	2,853,—	2,1
Diverse Spesen . . .	2,487,20	1,9
	59,931,90	44,5

Wichtig ist in jedem Betrieb die Ermittlung des Gewinnkoeffizienten, der sich errechnet, indem man den Reingewinn ins Verhältnis zum Umsatz setzt. Das Korrelat bildet der Betriebskoeffizient, das ist das Verhältnis zwischen Gesamtkosten und Umsatz.

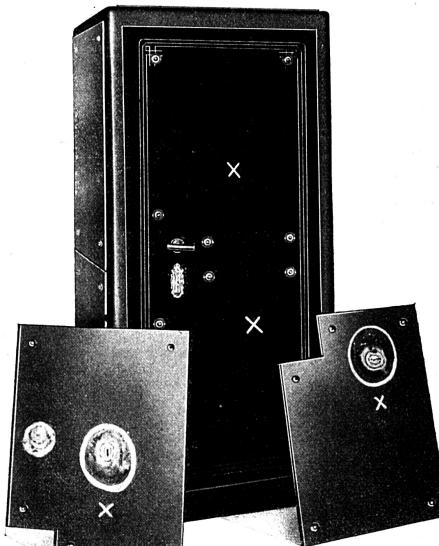
Sehr empfehlenswert ist es, gewisse Statistiken in graphischer Form auf Millimeterpapier darzustellen, wofür sich besonders Tabellen I und 2 (Logiernächte und Bettensetzung), ferner Tabelle 3 (Umsätze) eignen. In Stabdiagrammen wären vorzugsweise die Statistiken über Nationalität und Berufe der Gäste anzulegen.

Wir haben hiermit einige Verwendungsmöglichkeiten der Statistik in Hotelbetrieben angedeutet. Dass die Statistik im Gaststättenwesen, zumal in der Schweiz, wenig verbreitet ist, dürfte zum Teil darin seinen Grund haben, dass die Buchhaltungen meistens nicht nach modernen Gesichtspunkten angelegt sind und daher die Verarbeitung der Zahlen erschweren. Sobald sich aber einmal jeder Geschäftsinhaber bei der Anlegung seiner Buchhaltung vor Augen hält, dass die Buchhaltung eigentlich nichts anderes als Betriebsstatistik ist und entsprechend eingerichtet werden sollte, wird auch der statistischen Verwertung und Beurteilung der Erträge starker Vorschub geleistet. Die Arbeit macht sich bezahlt und ist produktiver als z. B. die zeitraubende und geistige Methode der täglichen Gästüberträge im Hoteljournal. Durch neue Verfahren können diese Übertragungsarbeiten aufgehoben werden, wobei es alsdann verantwortet werden kann, von der erzielten Arbeitsersparnis einen Bruchteil der Statistik zu widmen. Die Besprechung der neuen Gästebuchhaltungsmethoden wird gelegentlich den Gegenstand eines besondern Aufsatzes bilden können.

Sind alle 4 Widerstände gleich oder verhältnismäßig, so gibt das Galvanometer keinen Ausschlag. Ein solcher tritt erst dann ein, wenn ein Widerstand geändert wird. Ersetzt man das Galvanometer durch eine Klingel, Hupe, Sirene oder dgl., so wird schon bei der geringsten Widerstandsänderung ein Alarm entstehen. Es ist nun natürlich vollständig gleich, wie man sich die Widerstände bildet, wofür nur der elektrische Widerstand bildet, wofern nur der elektrische Widerstand der gleiche bleibt. Nehmen wir, an einer Widerstand setzt z. B. durch den Panzer-

oder ein Versuch, die Spannungsplatten abzuschrauben, den Alarm in Tätigkeit setzt.

Da der eigentliche Kontrollapparat nur die Größe eines kleinen Kästchens hat, kann man durch einfaches Auflegen oder Anhängen jeden Gegenstand schützen. Schon das geringste Versehen des Kästchens genügt, um mit Sicherheit einen Alarm herbeizuführen. Wie der Riese Atlas, woher auch der Name dieser Einrichtung stammt, bewacht ein solcher Apparat alle seiner Obhut anvertrauten Sachen.



Geldschrank mit abgeschrabten Spannungsplatten

platten eines Geldschanks gebildet, an die sich der Einbrecher mit einem Schweißapparat heranmacht. Da ein erhitzter Körper einen anderen elektrischen Widerstand hat als ein kalter, wird also das Brückengleichgewicht gestört und der Alarm ertönt. Als Widerstand verwendet man natürlich nicht die Panzerplatten selbst, sondern aufgeschraubte, sog. Spannungsplatten, weil man dann auch schon vorhandene, selbst alte Geldschänke ohne erhebliche Kosten zu einer alten Angriffstrotz modernen Sicherheitsanlage umbauen kann. Versucht der Einbrecher, die Drahte zu durchschneiden oder zu überbrücken, so ist die Wirkung die gleiche. Man ist heute sogar so weit, dass selbst die kleinste Erschütterung, z. B. durch sägen und meisseln,

Es steht im allgemeinen im Belieben des Einzelnen, auf welche Sicherheitsmaßnahmen er besonders Wert legt. Er kann z. B. ganze Wände, selbst unter Verputz, mit einem zarten Drahtgeflecht überziehen, Tür- und Fensterkontakte damit verbinden, die Einrichtung unmittelbar auf die Polizeiwache schalten usw. Um sich selbst vor Überfällen zu schützen, sind besondere Alarmander in Gestalt von Druckknöpfen oder Fusskontakten empfehlenswert, mit denen die Polizei schneller herbeigerufen werden kann, als durch Fernsprecher. Zu erwähnen sind schliesslich noch die sog. Lauschapparate, äusserst empfindliche Mikrofone, die schon das leiseste Schleichen eines Einbrechers in einem Telefon oder Lautsprecher anzeigen. — Ing. K. T.

Ein Kostglas für Kenner

Nach Dr. Curt Lukow

Der Franzose benutzt zum Geniessen besonders wertvoller Kognaksorten, wie sie ihm in den besseren Restaurants gereicht werden, eine ganz andere Glasform und trinkt dann auch das edle Nass nicht gekühlt, sondern im Gegenteil — ganz schwach gewärmt.

Welche Gründe bewegen ihn dazu, diese uns doch wahrhaft recht eigenartig anmutende Massnahme zu treffen? Durch das gelinde Erwärmung treten die leichtflüssigen Aromastoffe besser und intensiver zu Tage, hiedurch wird die Bildung des Buketts, das mit einer der ausschlaggebenden Faktoren für die Wertbestimmung einer Ware ist, beträchtlich erhöht, wohingegen man durch Kühlhalten diese Entwicklung sehr hintanträgt.

Wenn wir es auch zweifelsfrei ebenso wie die Franzosen voll und ganz verstehen, die hohe Qualität eines alten Kognaks geschmacklich zu erfassen und dementsprechend zu würdigen, so müssen wir doch zugeben, dass der kleine, von unsrigen Nachbarn angewandte Trick sehr dazu beiträgt, einen möglichst vollkommenen Genuss zu erhalten. Es kommt auf diese Weise in erhöhtem Mass auch der Geruchsinstinkt zum Einsatz.

Der Menge nach steht hier die Flüssigkeit in keinem Verhältnis zu dem grossen Fassungsvermögen. Aber auch daran wird man sich gewöhnen müssen, zumal wenn man sich stets vergewissigt, welche Aufgabe dieses Glases erfüllen soll und zu welchem Zwecke es geschaffen wurde.

Man hat heute dieses Kostglas auch zur Degustation von Weinen herbeigezogen, wobei es ebenfalls vortreffliche Dienste leistet. Die Wirkungsweise ist natürlich dieselbe und das Glas auch zu diesem Zwecke empfehlenswert.



Gegen Diebstahl geschützte Schreibmaschine

Für die einheimische Butter

Wie der Schweizerwoche-Verband mitteilt, hat die Fédération laitière du Léman durch eine Umfrage feststellen versucht, welcher Butter der dortige Konsument den Vorzug gibt: der dänische, bekannt durch ihre gleichmässige gute Qualität und Haltbarkeit, oder dem Erzeugnis einheimischer, moderner Butterungsanlagen. Während einer bestimmten Zeit konnte die Kundschaft bei den Verkaufsstellen zwei 100 Gramm-Stücke beziehen, die mit den Buchstaben Y und Z gekennzeichnet waren. Welche Butter — hiesige oder dänische — sich hinter diesen Zeichen verbarg, war der Kundschaft völlig unbekannt. Auf einem Fragebogen war nachdrücklich u. a. die Frage zu beantworten, welcher Butter der Konsument den Vorzug gebe, der mit Y oder der mit Z bezeichneten. Die durch den Polizeidirektor von Vevey präsidierte Jury hat festgestellt, dass für die Umfrage dänische Ware aus letzterhalternen Sendungen und die von der Fédération laitière fortlaufend hergestellte Butter verwendet wurde.

Das Ergebnis der Umfrage ist für die einheimische Butter außerordentlich erfreulich:

Von den insgesamt 858 Teilnehmern haben 661 oder 77% die Butter Z bevorzugt, besonders wegen ihres feineren Aroma. Der Buchstab C war das anonyme Zeichen für einheimische Butter.

Das Resultat dieser vergleichenden Kostprobe ist zweifellos geeignet, in Händler- und Konsumentenkreisen immer noch gehörte Behauptung, die einheimische Butter werde nie eine der dänischen ebenbürtige Standardqualität erreichen, zu berichtigten. Ohne das Ergebnis der Umfrage unbedingt vorallgemein zu wollen, darf hervorgehoben werden, dass wir heute eine Reihe vorzüglich eingerichteter Butterereien besitzen, die dem Rahm nach neuesten, wissenschaftlichen Verfahren (Pasteurisierung, Verwendung von Reinkulturen zur Ansäuerung etc.) zu einer einwandfreien, gleichmässigen und haltbaren Butter verarbeiten. Solche Butterungsanlagen bestehen in Genf, Lausanne, Vevey, Freiburg, Bern, Thun, Burgdorf, Olten, Basel, Luzern, Suhr, Zürich, Pfäffikon, Winterthur, Gossau (St. G.), Rorschach, Kreuzlingen und Chur.