

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

Artikel: Für die einheimischen Butter
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541193>

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>

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.

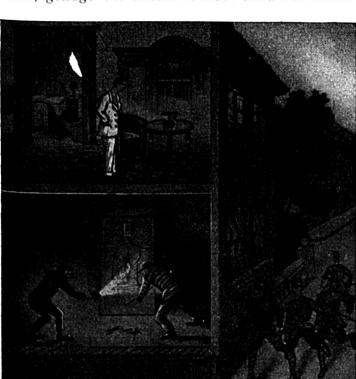
	absolut	pro	im
	'Logier-	Vergleich	
	nacht	zu den	Küchen-
			einnahmen
Fleischwaren . . .	Fr. 36,002,98	2,10	15,6
Comestibles	31,440,30	1,83	13,6
Backwaren	7,936,23	—41	3,1
Eier	5,237,55	—32	2,3
Milchprodukte . .	7,482,79	—43	3,2
Butter	7,853,70	—49	3,4
Spezereien	7,503,59	—44	3,3
Obst und Gemüse .	21,000,55	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
	Vergleich	zum Umsatz
Fr.	Fr.	%
Einnahmen: Logis	35,666,80	26,5
Küche	4,755,—	3,5
Löhne	286,—	0,2
Steuer	2,606,10	1,9
Versicherungen	309,15	0,2
Unterhalt und Ersatz	2,793,75	2,1
Reinigung	1,483,80	1,1
Telephon	628,65	0,5
Zeitung	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.

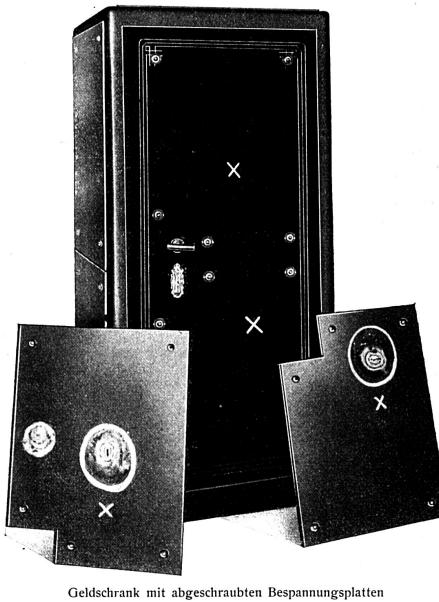
Sehr empfehlenswert ist es, gewisse Statistiken in graphischer Form auf Millimeterpapier darzustellen, wofür sich besonders Tabellen I und 2 (Logiernächte und Bettensetzung), ferner Tabelle 3 (Umsätze) eignen. In Stabdiagrammen wären vorzugsweise die Statistiken über Nationalität und Berufe der Gäste 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, der eine Widerstand sei z. B. durch ein 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 Verschieben 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 allen Angriffen trotzenden modernen Sicherungsanlage 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, die 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 bewirkt zum Geniesen 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 zweifellos 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 Geruchsinst zu seinem Rechte, lässt doch auch der Franzose weit längere Zeit, als wir es zu tun pflegen, das herrliche Aroma Hennessy oder seines Martell auf sich wirken, ehe er ans Trinken denkt.

Und nicht genug, dass er sich begnügt mit diesem kleinen Kunstgriff des Erwärmens, nein, er geht zwecks Erreichung seines Ziels noch weiter und verwendet eine Glasform, die ihm besonders gut gestaltet ist, das wertvolle Bukett nicht restlos zu erfassen. Wer zum ersten Male diese Form sieht, wird schwerlich erraten, dass er hier ein Kognakglas vor sich hat. In

Frankreich ist es allgemein in den feineren Gaststätten eingeführt und wird auch schon bei uns ganz vereinzelt angetroffen. Es handelt sich um ein kurzendichthaftiges Glas von ca. 15 cm Höhe, das man beim Erfassen zwischen den Dritten und vierten Finger der Hand nimmt, so dass die Fläche derselben seitlich am Boden voll anliegt und so zu einem Erwärmung und damit zu verstärkter Bekettbildung der darin befindlichen, in langsamem Schwenken gehaltenen Edelzeugeinssen beiträgt. Man stellt sich dazu einen Kenner vor, der in Ruhe und Gemächlichkeit sein kostbares Gut genießt, und man wird Zweck und Bedeutung der neuen Glasform sofort verstehen. Durch die nach oben sich verjüngende Gestalt werden zu dem Aromastoffe trefflich zusammengehalten und konzentriert.

Wie oft im Leben, so muss man sich auch hier von festgefassten Meinungen und angestammten Vorurteilen freimachen. Es wirkt natürlich dieses Glas auf der Tafel zunächst höchst eigenartig, es scheint mit einemmal das Likörglas mit, wenn Weinglas in Wettbewerb zu treten, ja es sogar in der Grösse des Volumens zu überflügeln. 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.

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 nachträglich 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:

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, Grossau (St. G.), Rorschach, Kreuzlingen und Chur.



Gegen Diebstahl geschützte Schreibmaschine