

Feuilleton

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **3 (1894)**

Heft 42

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Inhalt kann deshalb hier verzichtet werden. Nur soviel sei erwähnt, dass die Organisation, der Stundenplan und der Betrieb der Schule den praktischen Bedürfnissen glücklich angepasst zu sein scheint und dass die Schulungsresultate für ein erstes Jahr's recht befriedigend angesehen werden dürfen. Ein Beweis hierfür ist nicht bloss in dem Umstande gelegen, dass sämtliche Zöglinge bereits vor Beendigung des Schuljahres für praktische Stellen engagiert waren, sondern auch darin, dass für den zweiten, im Laufe dieses Monats beginnenden Kursus, wiederum 54 definitive Anmeldungen erfolgten, von denen der Raumverhältnisse wegen leider nur 27 berücksichtigt werden konnten.

In dem Masse, wie sich die Erkenntnis Bahn bricht, dass für einen Stand, der in der Schweiz allein weit über 25,000 Vertreter zählt, eine blosse Primar- oder Sekundarschulbildung nicht mehr genügen kann, sondern dass zu seiner Hebung und Fortentwicklung auch eine auf praktische Grundsätze und Erfahrung fundierte fachliche Ausbildung ein unabwiesbares Bedürfnis ist, muss auch das Verlangen nach dem Besuch solcher Schulen zunehmen. Es wird deshalb mit der Zeit wohl auch die Frage einer Erweiterung unserer gegenwärtigen Schulverhältnisse ins Auge gefasst werden müssen.

Die Schule hat sich selbst erhalten, d. h. ihre Einnahmen überstiegen ihre Ausgaben, so dass der vom Verein für dieselbe ausgesetzte Kredit, ausser einigen Renumerationen nicht in Anspruch genommen werden musste.

Wir können nicht umhin, diejenigen Männern, welche sich in der Aufsichtskommission und als Lehrer an die Schule besonders verdient gemacht haben, d. i. den Herren Kollegen Isoborny, Raach, Müller, Dreyfus, die sich in uneigennützigster Weise, ohne jedweden Entgelt mit dem Anstaltslehrer, Herrn Briod, in die Lehrkräfte teilten, sowie auch den Herren Kollegen Armleder, Chessez und Henry Spahlinger, ferner dem Lehrer, Herrn Briod, an dieser Stelle unsere volle Anerkennung und unsern besten Dank für ihre verdienstlichen Leistungen auszusprechen.

Schweizerische Landesausstellung in Genf. Ueber die Vorarbeiten für die Schweizerische Landesausstellung in Genf im Jahre 1896 (speziell für die Gruppe 23 Hotelwesen) ist leider noch nicht viel zu berichten.

Bekanntlich wurde in der letzten Generalversammlung beschlossen, eine sogenannte lebende Ausstellung in Form einer Weinstube oder eines mustergetreuen Restaurationsbetriebes zu veranstalten.

Infolge verschiedener Schwierigkeiten in der Bestellung der Kommission für diese Gruppe konnte dieselbe erst spät an die Beratung und Feststellung eines Programms für die Ausstellung herantreten. Die auf Grund dessen in Ausarbeitung befindlichen Projekte sind nun noch nicht so weit gediehen, dass dieselben jetzt schon einem weitem Kreise vorgelegt werden können.

Sobald dies geschehen, d. h. sobald ein endgültiges Projekt festgestellt sein wird, kann an die Frage der Finanzierung des Unternehmens, bezw. an diejenige von dessen Betrieb, herangetreten werden.

Schlussbemerkungen. Im Laufe des Jahres sind dem Vereine 22 neue Mitglieder beigetreten.

Das Rechnungsjahr schliesst mit einem Aktivsaldo von Fr. 19,980. 38 gegenüber Fr. 16,684. 74 im Vorjahre.

Auszug aus dem

Jahresbericht des Offiziellen Centralbureau.

Stellenvermittlung. Das diesjährige Resultat im Plazierungswesen ist gegenüber dem vorjährigen nicht gerade günstiger zu nennen, und der Hauptgrund hierfür dürfte wohl darin zu finden sein, dass das stellensuchende Personal sich etwas zurückhaltender verhielt als früher. Ein weiterer Umstand, der etwas nachteilig gewirkt haben mag und der sich von Jahr zu Jahr fühlbarer machen wird, ist der, dass bis zu 50% der Eingeschriebenen es jedes Jahr ein und dieselben sind; Leute, die wohl jedesmal ein ordentliches Zeugnis ihrer letzten Stelle vorweisen können, aber entweder kein Sitzleder mehr haben, sobald's ein wenig in ihrer Tasche klingelt, oder aber ihren Posten nur zur knappen Zufriedenheit versehen haben und bei denen von einem Wiederengagement von Sommer zu Sommer oder von Winter zu Winter an ein und denselben Posten nie die Rede ist. Zugvögel im richtigen Sinne des Wortes, unstät, ohne Streben, ohne Ziel. Mit diesen Spezies hat man dann seine liebe Not, um sie unterzubringen, so dass sich das Bureau oft veranlasst sieht, in gewissen Fällen mit einem „leider nichts Passendes verfügbar“ auf Anfragen nach Personal antworten zu müssen, um sich den Auftraggebern gegenüber keine Blöße zu geben.

Des fernern muss hervorgehoben werden, dass das Centralbureau in dutzend und aber dutzend Fällen über das definitive Resultat von Vermittlungen im Unklaren gelassen wurde, sowohl seitens der Bewerber, wie auch seitens der Arbeitgeber. Das Verhalten der letzteren er-

schwerte insofern die Arbeiten des Bureau, als sie von erhaltenen Orten, von denen sie keinen Gebrauch machten, sehr oft erst nach Wochen und auf mehrmalige Reklamation hin, Photographien und Zeugnisse dem Bureau wieder zustellten, so dass manchmal ein Weiterportieren der Bewerber mangels der Papiere unmöglich wurde. An weiblichem Personal zeigte sich auch dieses Jahr wieder ein merklicher Mangel und gewisse Branchen, auch männlicherseits, waren überhaupt gar nicht vertreten, wogegen andere Branchen wieder überlaufen waren. Einen grossen Fehler, der so ziemlich auf alle Branchen Bezug hat, lässt sich das Hotelpersonal dadurch zu Schulden kommen, dass die Grosszahl derselben zu schnell Karriere machen möchte, mit anderen Worten, nur dem möglichst grossen Erwerb nachgeht, unbekümmert darum, ob die Fähigkeiten und Fachkenntnisse entsprechend sich steigern. Ein Jahr Saalkellner, ein Jahr Restaurationskellner, ein Jahr Zimmerkellner, und im vierten Jahre reflektiert man nur noch auf Oberkellnerstellen. Ein ähnliches Verhältnis zeigt sich bei den Portiers; nach vier- bis fünfjähriger Dienstzeit glaubt man nur noch Concierge-Stellen annehmen zu dürfen. Dies alles sind Faktoren, die auf den Erfolg im Plazierungswesen nachteilig wirken, wie auch mit Recht angenommen werden darf, dass eben der grösste Teil der guten Angestellten eines Vermittlungsbureau nicht bedarf und ein weiterer Teil immer noch mit Vorliebe den Privatplazierungen nachläuft.

„Hotel-Revue.“ Mit dem Uebergang zum Geschäftsbericht über das Vereinsorgan begibt sich der Berichterstatter auf ein weit dankbareres Feld, als es das eingangs Versprochene ist. Die „Hotel-Revue“ ist auch im verflossenen Vereinsjahre bemüht gewesen, das Interesse der Vereinsmitglieder im speziellen und der Hotelindustrie im allgemeinen zu wehren und zu fördern und that sie dies hauptsächlich in Bezug auf das Reklamewesen. Es könnte vielleicht eingewendet werden, dass hierin des Guten etwas zu viel getan worden sei, resp. dass dadurch die Vielseitigkeit, die Abwechslung des Lesestoffs etwas gelitten; auf diese Einwendung müssten wir erwidern, dass es auch der Redaktion hie und da zu viel schien und langweilig vorkommen wollte; wer jedoch Gelegenheit hatte, wahrzunehmen, mit welchem Interesse die Leser der „Revue“ die Reklame-Campagne verfolgten und mit welchem Eifer der Redaktion von allen Seiten durch Winke und Einsendung von Material in die Hände gearbeitet wurde, der wird es begreifen, dass die Redaktion wohl oder übel immer und immer wieder auf dasselbe Thema, nur mit wechselnden Personen und variierenden Behandlungsgegenständen zurückkommen musste. Und so wird es bleiben, so lange eben schwindel- und zweifelhafte Reklameunternehmen entstehen oder bestehende weiter funktionsieren und so lange die Hoteliers sich daran kriegen lassen.

Erfreulich ist es, berichten zu können, dass die Redaktion in letzter Zeit mehr wie früher mit Beiträgen in Form von Korrespondenzen und sonstigen Mitteilungen unterstützt worden ist. Es sei den betreffenden Mitarbeitern hiemit bestens gedankt.

Während dem verflossenen Vereinsjahre musste die Redaktion achtmal zu Beilagen Zuflucht nehmen, aber trotz der daraus entstehenden Mehrkosten schliesst die Rechnung des Vereinsorgans mit einem Reingewinn von über 1200 Fr. Das Blatt hat in Bezug auf die Abonnentenzahl gegenüber dem Vorjahre merklich zugenommen, sowie auch die Zahl der Inserenten sich in erfreulicher Weise vermehrt hat. Bei diesem Punkt angelangt, möchten wir den Vereinsmitgliedern ans Herz legen, bei Bedarf sich der im Organ inserierenden Firmen mit Hinweis auf dasselbe zu bedienen, so weit dies eben möglich, damit die Inserenten etwelchen Nutzen ihrer Auslagen sehen.

Unsere verehrten Mitarbeiter laden wir zum Schluss recht höflichst ein, uns auch im kommenden Vereinsjahre wieder an die Hand zu gehen, denn wir können ja innert unserer vier Wände nicht alles sehen, nicht alles hören, und doch passiert in der Hotelwelt so manches, was von allgemeinem Interesse ist, dass wir wünschen müssen, noch etwas mehr auf dem Laufenden gehalten zu werden.

Reklame. Auf die Abteilung „Reklame“ übergehend, muss vorerst erklärt werden, dass hierunter dasjenige Arbeitsfeld des Centralbureau zu verstehen ist, welches sich mit dem Untersuchen und den vertraulichen Mitteilungen über existierende und entstehende Reklame-Unternehmen befasst.

Wenn auch die „Hotel-Revue“ diese Arbeiten dadurch erleichtert, dass sie die schlimmsten der Reklame-Objekte öffentlich kennzeichnet und daher alle diesbezüglichen vertraulichen Anfragen seitens der Mitglieder überflüssig werden, so existiert doch noch eine grosse Anzahl solcher Unternehmen, die entweder das Prädikat „gut“ verdienen oder doch mindestens nicht in die Klasse derjenigen gehören, über welche die „Hotel-Revue“ öffentlich berichtet. Diese „Guten“ und „Halbguten“ sind es, über welche das Bureau den Mitgliedern Rede steht durch das Mittel vertraulicher Mitteilungen und Ratschläge. Es kann konsta-

tiert werden, dass von dieser Einrichtung ein ziemlich ausgiebiger Gebrauch gemacht wurde, wie überhaupt das Centralbureau im allgemeinen mehr und mehr als Auskunftsbureau über alle möglichen in das Fach einschlagende benutzt wird.

Berlin. — Vienne.

Il y a trois mois environ (voir le n° du 28 juillet), nous nous sommes occupé du „Touriste“ de Berlin, organe de l'Union des sociétés allemandes de touristes, et avions pris à cette occasion la liberté grande de mettre en doute ses assertions sur l'active participation des hôtels au système d'extorsion de rabais imaginé par lui en faveur des sociétaires. Or il se trouve que nous avons touché juste; en effet, voici ce qu'écrivait le „Touriste“ en date du 1^{er} juillet:

„... La dernière édition des „Facilités de voyage“ ne contient pas moins de 228 hôteliers allemands et 214 étrangers, parmi lesquels des „maisons de premier ordre, et qui non seulement ont accordé le rabais désiré, mais acquitté aussi la finance de 15 mk. exigée pour leur insertion dans la liste. Tous ces messieurs sont-ils donc des gens qui ne savent pas compter ou qui n'ont pas conscience de leur honneur professionnel? Ni l'un ni l'autre à notre avis.“

Nous avons ajouté: „ni l'un ni l'autre, à notre avis également“, ni l'un surtout, à savoir qu'un si grand nombre de maisons distinguées et d'hôteliers considérés aient conclu l'affaire „avec plaisir“, comme nous l'apprend le „Touriste“ par son numéro du 15 août dans lequel il se pavane avec un tableau contenant les noms de 155 hôtels. Nous avons eu peine extrême à découvrir dans cette liste deux établissements méritant sans contredit le qualificatif de premier rang, l'un est à Heidelberg, l'autre à Francfort. Tous le reste des „adhérents“ au glauque „touristique“ possèdent des hôtels qui, si l'on veut parler de l'industrie hôtelière dans le vrai sens du terme, n'entrent que peu ou point en ligne de compte, tout au moins d'après les idées ayant cours en Suisse. Quant aux 214 hôteliers non allemands qu'on nous dit „suivre le mouvement“, nous n'en avons pas vu trace; peut-être dorment-ils encore dans les cartons de la rédaction du „Touriste“.

Pour se renseigner d'ailleurs sur l'opinion de l'Union des sociétés allemandes de touristes“, quant à l'octroi de rabais, il suffit de lire le discours prononcé par son président à l'Assemblée générale tenue en septembre dernier à Cologne; nous y relevons en particulier le passage suivant:

„En ce qui concerne la confection du tableau des hôtels accordant un rabais aux membres de l'Union, nous avons immédiatement écrit à tous les comités de sections avec prière de dresser la liste de leur arrondissement et de l'envoyer au comité central. Le résultat a été mince: à part quelques lettres pleines de grossièretés, deux sections seulement ont transmis des listes de quelque valeur; en revanche, un certain nombre de journaux se sont livrés une lutte acharnée sur la question de savoir si, en principe, il est correct que les hôteliers accordent des rabais, ce système les obligeant à rehausser leurs prix afin de trouver encore leur compte en dépit du rabais. Personnellement je ne suis non plus partisan de ces faveurs concédées à quelques-uns aux dépens de la généralité, mais tant que les hôteliers les accorderont aux voyageurs de commerce, aux membres des sociétés de fonctionnaires et d'officiers qui tous ne font rien pour favoriser le mouvement des étrangers, nous

Feuilleton.

Ueber die Haltbarmachung der Flaschenweine.

Prof. N. Nessler aus Karlsruhe hat in den folgenden Massregeln das Wissenswerte über Expedition und Haltbarmachung von Flaschenweinen niedergeschrieben:

1. Ist der Wein nicht zur direkten Konsumation bestimmt, so darf die Abfüllung in die Flaschen erst dann vorgenommen werden, wenn derselbe das gewünschte Alter erreicht hat und vollständig klar geworden ist. In der Regel soll der Wein 3-4 Jahre im Gebinde lagern. Das öftere Abziehen zu geeigneter Zeit begünstigt die Reife desselben. Solche Weine, welche trotz Abziehen trübe und schleimig werden, also die Behandlung nicht gut ertragen haben, sind krank, während jene, die eine vollständige Behandlung ertragen, schon einige Wochen nach der Abfüllung in den Flaschen sich reinigen, edler werden und gesunde Flaschenweine ergeben.

2. Bei Abfüllung aus grossen Fässern oder nach einem Transport muss Sorge getragen werden, dass der Wein in keinem, grosser Temperaturveränderung ausgesetzten Keller zu lagern kommt. Die Fässer müssen auf Gestellen ruhen, damit sie beim Abziehen nicht ausser ihrer Lage gebracht zu werden brauchen. Der Hahn muss vorher ins Fass geschlagen werden,

um jede Lageveränderung des Fasses sorgfältig zu vermeiden.

3. Bevor man sich nicht überzeugt hat, dass die von der vorhergegangenen Abfüllung entstandene leichte Trübung vollständig verschwunden und dass der Wein ganz klar geworden ist, darf das Abziehen auf Flaschen nicht vorgenommen werden.

4. Die Flaschen müssen sorgfältig mit Wasser und wo es nötig ist, mit Soda gewaschen werden; in vielen Fällen ist es gut, sie mit Alkohol zu reinigen. Flaschen mit flachen Böden sind wegen der leichteren Reinigung derselben vorzuziehen.

5. Man Sorge, dass der Wein beim Abfüllen nicht zu lange der Luft ausgesetzt sei. Die zu diesem Zwecke erfundenen Apparate sind sehr geeignet, diesen Uebelstand zu verhüten. Es gibt deren mehrere Gattungen, darunter Füllmaschinen mit konstanter Grundlage. Das Abziehen mit Gummischläuchen bedingt grossen Zeitverlust und Entgang von Weinaroma.

6. Die Füllung muss eine vollständige sein, d. h. man muss die Entstehung von Luftblasen vermeiden. Zur Verhinderung bedient man sich eigener Korkmaschinen die den überflüssigen Luftaustritt ermöglichen.

7. Womöglich verwendet man neue in kaltem Wasser gewaschene Korkstopfen. Auf alle Fälle sollen die Stopfen vor der Verwendung in Alkohol getränkt werden. Auch sollen die Stopfen alle von gleicher Grösse sein, vollständig in den Hals gestöpselt und das überflüssige, aus dem Hals herausschauende obere Ende derselben entfernt werden.

8. Hierauf werden die Hälse gut getrocknet, in ein heisses Paraffinbad getaucht und mit Stanniol überzogen. Auf diese Weise wird der Luftzutritt unmög-

lich gemacht und beim event. Entkorken der Flasche kann der Wein nicht schmutzig werden, wie dies bei Anwendung von Stiegelwachs geschieht. Wenn das Paraffinbad kurz und nicht heiss war, kann das Paraffin nicht in die Korkporen eindringen und löst sich, kalt geworden, ab.

9. Die Weinbouteillen müssen in Kellern von gleicher Temperatur, fern von Thüren und Fenstern, neben welchen Luftveränderung vorkommen, lagern. Die plötzliche Kälte bewirkt Trübung und in einigen Fällen nimmt alsdann der Wein einen besonderen Geschmack an. Rotweine verlieren einen Teil ihres Farbstoffes und ist es daher nicht ratsam, Flaschenweine in allzu grosser Kälte zu versenden. Sind die Korke nicht durch Paraffin luftdicht gemacht worden, so müssen die Flaschen horizontal gelegt werden, damit der Kork nicht austrocknet und so den Luftzutritt ermöglicht. Bei mit Paraffin behandelten Korken können die Flaschen senkrecht gestellt werden.

10. Wird der abgefüllte Wein in den Flaschen infolge Mangels vorhergegangener wiederholter Abfüllung trübe, so muss er in Fässer abgezogen und mittels Gelatine oder Milch geklärt werden. Man wendet Gelatine bei Wein an, welcher stark tanninhaltig ist. Es ist ratsam, vorher eine Probe mit einer Flasche zu machen, indem ungefähr 20 Tropfen Milch in dieselbe gegossen werden.

11. Wird endlich der Wein in den Flaschen trüb und schleimig, so soll er in ein Fass abgelassen und mit Kaolin behandelt werden. Bei längerer Ruhe wird er klar und kann wieder in Flaschen abgezogen werden.