

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 7 (1898)
Heft: 45

Vereinsnachrichten: Mitglieder-Aufnahmen = Admissions

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.03.2025

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

Ersteinst
Samstag

Abonnement:

Für die Schweiz:
12 Monate Fr. 5.—
6 Monate „ 3.—
3 Monate „ 2.—

Für das Ausland:
12 Monate Fr. 7.50
6 Monate „ 4.50
3 Monate „ 3.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spaltige Petitzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprech. Rabatt.

Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Petitzeile oder deren Raum.

Paraissant
le Samedi

Abonnements:

Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois „ 3.—
3 mois „ 2.—

Pour l'Étranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois „ 4.50
3 mois „ 3.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

20 Cts. pour la petite ligne ou son espace. — Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Les Sociétaires payent 10 Cts. net par petite-ligne ou son espace.



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

7. Jahrgang | 7^{me} Année

Organe et Propriété de la Société suisse des Hôtelières

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel * TÉLÉPHONE 2406 * Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No. 21, Bâle.

Mitglieder-Aufnahmen. Admissions.

- Herr F. Infanger, Hotel Terminus, Winterthur 40
Herr Albert Müller, Hotel Cassandra am Rheinfall, Neuhausen 44

Ein neues Hotel-Adressbuch

für Deutschland, Oesterreich-Ungarn, Schweiz und die Donaustaaten ist von der „Ersten Internationalen Adressen-Verlagsanstalt“ in Zürich soeben herausgegeben worden.

Der Herr Redakteur und Leiter der „Ersten Internationalen Adressen-Verlagsanstalt“ schildert im Vorwort die Schwierigkeiten und den Indifferentismus seitens der Hoteliers, mit welchen er zu kämpfen gehabt habe und welchen Umständen es zuzuschreiben sei, wenn das Adressbuch Unvollständigkeiten und Irrthümer aufweise.

Nach dieser Richtung hin wäre also dem Herausgeber kein Vorwurf zu machen, dagegen weist das Vorwort Versprechungen auf, die im schärfsten Widerspruch zu dem Gebotenen stehen. So ist z. B. gesagt: „Jeder Hotelier, Gastwirt etc. kann seinen Gästen vermittelt dieses Buches geeignete Einkäufer- und Aufenthaltsorte in den verschiedenen Gegenden der benannten Länder angeben.“

Fasst man diese drei Punkte ins Auge und prüft das Buch auf seinen Inhalt, so muss man zu dem Schlusse kommen, dass dasselbe weder für den Hotelier, noch für den Reisenden, noch für den Kaufmann von praktischem Wert ist.

und Füchse einander „Gute Nacht“ sagen,“ und weil nun besondere Merkmale unter den Hotels I. und V. Rang in diesem Buche nicht vorhanden, so sieht man vor lauter Bäumen den Wald nicht.

Was nun vollends die Kaufleute anbetrifft, für welche das Büchlein ebenfalls wertvoll sein soll zur Vermeidung von Zirkularen, so müssen wir dem Verfasser bemerken, dass er denselben einen geradezu verkehrten Rat erteilt, wenn er sagt, die blosse Anführung des Hotelnamens auf Adressen sei besser, als auch noch den Namen des Besitzers anzuführen.

Auffällig muss auch erscheinen, dass sowohl im Titel wie im Buche selbst die Schweiz nach Deutschland und Oesterreich-Ungarn geführt ist, und doch sind der Schweiz 183 Seiten gewidmet, wogegen Oesterreich-Ungarn mit 20 und Deutschland mit sogar schon mit 14 Seiten abgethan ist.

Der Preis des Buches, elegant in Leinwand gebunden, ist 4 Fr. 40 heisst es in den bezüglichen Annoncen. Wir wollen denselben nicht bekräftigen, aber an dem uns vorliegenden Revisions-Exemplare haben wir vergebens nach der Leinwand gesucht.

Damit hätten wir den schriftlich geäußerten Wunsch des Verfassers, sein Buch dem Werke entsprechend zu kritisieren, erfüllt.

Das neue französische Gesetz über Arbeitsnachweis.

Wir enthalten uns aller Bemerkungen dazu, betonen aber, dass es wünschenswert wäre, wenn auch bei uns durch ein gleiches oder ähnliches Gesetz endlich eine Regelung und Besserung der unhaltbaren jetzigen Verhältnisse eingeführt würde.

§ 1. Die Stellenvermittlung der Arbeiter und Angestellten findet statt:

- a) Durch kostenlose Stellen-Vermittlungs-Bureaus,
b) durch Gebühren erhebende Vermittlungs-Bureaus.

§ 2. Keiner Konzession bedürfen die kostenlosen Vermittlungs-Bureaus, errichtet durch den Stadt- oder Gemeinderat, die gewerblichen Arbeiter-Syndikate, Arbeiter-Börsen, Arbeiter-Vereine, Vereine zu gegenseitiger Hilfe-Leistung und Wohltätigkeits-Gesellschaften.

§ 3. Die in vorstehenden Paragraphen erwähnten, kostenlosen Vermittlungs-Bureaus, ausser den durch die Stadt- und Gemeinderäte errichteten, sind verpflichtet, die Gründung ihrer Stellenvermittlungs-Bureaus vor deren Errichtung dem Bürgermeister-Amte ihres Bezirks anzuzeigen und betreffendes Bürgermeisteramt von jedem Lokal-Wechsel sofort in Kenntnis zu setzen.

§ 4. In jeder Gemeinde wird in deren Bürgermeisterei ein Verzeichnis der zur Stellenvermittlung angemeldeten Arbeitgeber und Arbeitnehmer angelegt, das zur kostenlosen Benutzung des Publikums auf dem Bürgermeisteramt ausliegt.

§ 5. Befreit sind von der Stempelpflicht alle gedruckten oder ungedruckten Anschlagzettel, die von den kostenlosen Stellenvermittlungs-Bureaus oder durch die Beteiligten selbst angelegt werden und ausschliesslich Stellennachweise und Stellensuche betreffen.

§ 6. Jeder Leiter oder Angestellte eines kostenlosen Stellenvermittlungs-Bureaus, der bei der Stellenvermittlung eines Arbeiters oder Angestellten ein Honorar in irgend einer Form erhebt, wird bestraft.

§ 7. Niemand darf unter irgend welchem Titel und für irgend welchen Gewerbszweig ein Gebühren erhebendes Stellenvermittlungs-Bureau errichten, ohne die spezielle Erlaubnis der betreffenden Stadtverwaltung. Die Erlaubnis wird nur erteilt an Personen von makellosem Lebenswandel und die im Besitz aller ihrer bürgerlichen und politischen Rechte sind.

§ 8. Die Stadt-Verwaltungen überwachen die Stellenvermittlungs-Bureaus zwecks Wahrung der Ordnung, der Vorschriften der Hygiene und der Unparteilichkeit der Verwaltung.

§ 9. Kein Hotelier, Zimmer-Vermieter, Restaurateur oder Verkäufer von Getränken darf neben seinem Geschäft ein Stellenvermittlungs-Bureau betreiben.

Das Umgähren bereits vergohrener Weine. (Aus der „Deutschen Wein-Zeitung.“)

Merkt man sich länger Zeit versetzt der 1896^{er} Jahrgang die Besitzer in die Notlage, die Weine nach ihrer erstmaligen Gährung zwecks Verbesserung derselben nochmals umgähren zu lassen. Die 1896^{er} Naturweine z. B. sind oft derart sauer geblieben, dass solche in ihrem

Zustand unverkäuflich wurden, falls man sie nicht zu Verschnittzwecken geeignet verwenden konnte. Nicht nur Weinhändler, die im Herbst ihre neuen Weine selbst einlegten, sondern auch viele Produzenten sehen sich nunmehr veranlasst, ihre Naturweine, nachdem die verbesserten 1896^{er} allgemein verkäuflicher und verhältnismässig besser bezahlt werden, einer nochmaligen Gährung bei gleichzeitiger Verbesserung zu unterziehen.

Um das bewerkstelligen zu können, muss der betr. Wein vor allen Dingen wieder Nahrung für die Hefe bekommen, damit diese ihre Arbeit beginnen und die Gährung einzuleiten vermag, worauf wir noch zurückkommen. Es unterliegt keinem Zweifel, dass die Umgährung der Weine trotz ihrer Vorteile, auch gewisse Nachteile in Bezug auf Fertigkeit und Entwicklung der Weine besitzt, die jedoch im Gegensatz zu der leichten Verkäuflichkeit und den dafür bezahlten Preisen derartig verbesserungsbedürftiger Weine nicht besonders in die Wagschale fallen.

Insbesondere ist bei der Umgährung von Weinen zu beachten, dass deren Charakter nicht verloren geht, was leicht geschehen kann, wenn ein übermässiger Zucker- bzw. Wasserzusatz in Anwendung kommt. Die Menge des zuzusetzenden Zuckers in wässriger Lösung lässt sich nicht mit Bestimmtheit angeben, jedoch ist dieselbe leichter als bei Most zu bestimmen, da man den zu verbesserten Wein in Bezug auf Säure und Alkoholgehalt vorher untersuchen und dementsprechend die Zusätze leicht bestimmen kann.

Was die damit verknüpfte Säureverminderung anbelangt, so kann nur unterschieden davor gewarnt werden, dieselbe zuviel d. h. bei normalen Weinen unter 6-7% bei der Umgährung herabzusetzen, da die Weine durch den hierbei bedingten grossen Wasserzusatz nach der Gährung einen leeren, unangenehmen Geschmack erhalten würden. Eine gewisse Säure muss jeder Wein beibehalten, wenn er der heutigen Geschmacksrichtung entsprechen soll, bei einer übermässigen Wässerung werden aber neben der Säure auch die übrigen Bestandteile des Weines derart vermindert, dass solche nicht nur mit den gesetzlichen Vorschriften, sondern auch mit dem Geschmacke des konsumierenden Publikums im Widerspruche stehen würden.

Hat ein Wein jedoch einen derart hohen Säuregehalt, dass die normale Herabminderung durch die Umgährung bzw. begrenzten Wasserzusatz nicht genügt, so bleibt nichts anderes übrig, als denselben vor der Umgährung mittels reinem gefälltem kohlen-saurem Kalk um ca. 2% zu entsäuern, wobei man auf einen Hektoliter Wein ca. 125-130 gr zu nehmen hätte. Eine grössere Entsäuerung mittels Kalkes ist ebenfalls nicht ratsam, da die Weine sonst einen eigenartigen Geschmack annehmen könnten. Eine derartige Entsäuerung wird aber nur in den seltensten Fällen notwendig sein, da die Weine durch die Gährung an und für sich schon Säure verlieren.

Um einen Wein überhaupt nochmals in Gährung bringen zu können, bedarf solcher in erster Linie, wie gleich Anfangs erwähnt, Nahrung für die zuzusetzende Hefe. Dieselbe besteht darin, dass der betr. Wein einen Zuckerzusatz erhält, der es der Hefe ermöglicht, ihr Werk der Alkoholbildung etc. zu beginnen. Das Quantum des zuzusetzenden Zuckers richtet sich in der Berechnung darnach, dass 1 gr Alkohol ca. 8-9% Oechsle entspricht, und man um 1° pro Hektoliter das Mostgewicht zu erhöhen ca. 200-250 gr Zucker zusetzen muss. Wird der Zucker in wässriger Lösung zugesetzt, so ist in Betracht zu ziehen, dass durch den Wasserzusatz der Alkoholgehalt des Weines geringer wird. Es wäre demnach in einem solchen Falle, bevor man die Zuckermenge bestimmen könnte, erforderlich, erst festzustellen, um wieviel sich der Alkoholgehalt durch den Wasserzusatz vermindert. Der Wasserzusatz