

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 10 (1901)
Heft: 2

Artikel: Hotelierverein Lugano : eingesandt
Autor: C.P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521640>

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: 02.04.2025

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

Erscheint ♦♦ ♦♦ **Samstage**

Abonnement:
Für die Schweiz
3 Monate Fr. 2.—
6 Monate „ 3.—
12 Monate „ 5.—
Für das Ausland:
3 Monate Fr. 3.—
6 Monate „ 4.50
12 Monate „ 7.50
Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:
7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



Paraissant ♦♦ ♦♦ **le Samedi**

Abonnements:
Pour la Suisse:
3 mois Fr. 2.—
6 mois „ 3.—
12 mois „ 5.—
Pour l'Étranger:
3 mois Fr. 3.—
6 mois „ 4.50
12 mois „ 7.50
Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:
7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net par millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins 10. Jahrgang | 10^{me} Année Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliars

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

Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen
Exonérations des Souhais de Nouvelle Année.

Durch einen Beitrag zu Gunsten der **Fachschule** des Schweizer Hotelier-Vereins haben sich von den Neujahrsgratulationen entbunden:

- Hr. Antille L., Hotel du Parc, Montana . . . Fr. 10
 - „ Kunz J., Hotel Bon-Port, Territet . . . „ 10
 - „ Odomart M., Hotel Terminus, Engelberg „ 10
- Total Fr. 30 —
Uebertrag von voriger Nummer . . . 2,522.50
Summa Fr. 2,552.50

Bundesbahnen und Fremdenverkehr.

Der erste Bundesrat ist in der ersten Stunde des neuen Jahrhunderts dahingesaunt, von der Bevölkerung Aaraus würdig geschmückt und von derjenigen Berns ebenso würdig empfangen. Es ist dieser Wendepunkt in Transportwesen von eminenter Bedeutung für den Fremdenverkehr, weniger in direkter, als vielmehr in indirekter Beziehung.

In diversen Gewerbe- und Industriekreisen rüstet man sich jetzt schon, um in gegebenen Momenten mit Anträgen, durch welche Verbesserungen und Erleichterungen erstrebt werden, aufzutreten zu können. Warum sollten nun nicht auch die Hoteliers ein Gleiches thun? Bezüglich des Personentransportes ist gewiss Niemand besser in der Lage, die bestehenden Mängel und wünschenswerten Verbesserungen zu kennen, sei es aus eigener Erfahrung, sei es durch die Beziehungen zum reisenden Publikum.

Bereits sind aus unseren Kreisen Stimmen laut geworden, es möchte unser Bureau auch in dieser Beziehung als Centralstelle angesehen werden, bei welcher Wünsche und Anträge zur Ausarbeitung und Weiterleitung eingereicht werden sollen.

Die Schweiz steht als Musterland des Fremdenverkehrs da und sie wird es auch bleiben, dagegen hat z. B. Oesterreich, resp. das Tirol, welches mit ihr in Konkurrenz tritt, das von ihr voraus, dass der Staat immer derjenige ist, der zuerst eingreift und hilft, wenn es gilt, den Fremdenverkehr zu fördern. In der Schweiz sind bis jetzt derartige Versuche resultatlos verlaufen, einige Fälle lokaler Natur ausgenommen.

Wir zweifeln nicht, dass, wenn einmal der Bund Eigentümer sämtlicher Hauptbahnen ist, er auch ein willigeres Ohr für die Entwicklung des Fremdenverkehrs zeigen wird, umso mehr, da dann seine eigenen Interessen in Frage kommen. Hat er erst einmal einen Blick hinter die Coullissen des Fremdenverkehrs getan, wird er auch einsehen müssen, dass hier ein ergiebige Feld zu bearbeiten ist und dass sein Interesse nicht nur so weit geht, die von den grossen Touristenbahnen (Gotthard, Jura-Simplon etc.) Verkehrs- und Hotelier-Vereine inscenirte Propaganda im Auslande zu unterstützen, sondern dieselbe zu erweitern; der Mithilfe der zunächst interessierten Kreise wird er stets versichert sein dürfen. Dass sowohl der Bund wie die Bahnen in den letzten Jahren sich gegen alle derartigen Ansinnen zurückhaltend zeigten, lässt sich leicht erklären: Der Bund war noch nicht im Besitze der Bahnen und die Bahndirektionen zu nahe dem Ende ihrer Herrlichkeit. Unter dieser Zwitterstellung blieb manches gute Projekt zur Förderung des

Fremdenverkehrs mangels der nötigen Hülfe unerledigt.

Um auf die eingangs erwähnte Anregung zurückzukommen, dürfte ein schon mehrmals höhern Orts angebrachter Wunsch wieder in Erwägung gezogen und in bestimmte Form gefasst werden, nämlich die Verlängerung, resp. der frühere Beginn der Reisezeit durch Einführung der Sommerfahrpläne auf 1. Mai. Das Eisenbahndepartement wird sich, wie bisher, wahrscheinlich auch bei erneuter Anfrage für den Ausflucht bequemen, die Anschlüsse mit dem Auslande lassen eine derartige Neuerung nicht zu, da jedoch anzunehmen ist, dass bis jetzt diese Ausflucht mehr auf die Weigerung der Bahngesellschaften zurückzuführen ist, so dürfte ein Nichtnachlassen in dieser Angelegenheit schliesslich doch zum Ziele führen und was eine solche Neuerung zu bedeuten hätte, weiss in Hotelierkreisen gewiss ein Jeder.

Eine weitere Anregung, der gewiss ihre Berechtigung nicht abgesprochen werden kann, geht uns von einem unserer geschätzten Leser zu, nämlich, es seien die Personenzüge je nach den drei Klassen äusserlich leichter kenntlich zu machen, als dies bis jetzt der Fall, und zwar durch verschiedenartigen Anstrich. Wir sind gerne bereit, weitere Anregungen und Wünsche entgegen zu nehmen, wie dies verschiedenereits gewünscht wird, wenigleich wir die Ueberzeugung haben, dass manche Frage eher ihre Lösung finden wird, wenn sie durch die Vermittlung der Verkehrsvereine, resp. durch den Verband sämtlicher Verkehrsvereine weitergeleitet wird; denn erstens vertritt dieser Verein eine numerisch viel grössere Zahl von Interessenten, nämlich das reisende Publikum selbst, und zweitens ist seine Stellung eine neutralere und wird seine Stimme eher als der Ausdruck der Reisenden selbst angesehen werden; nicht zu vergessen, dass gerade hierin die ihm bei der Gründung zuge dachte Aufgabe liegt. Nichtsdestoweniger aber kann unser Bureau nach dieser oder jener Richtung hin die Vermittlerrolle spielen, wobei ihm zugleich Gelegenheit geboten ist, die aufgeworfenen Fragen einer öffentlichen Besprechung zu unterziehen. Es fehlt in unserem Vereine gewiss nicht an Personen, die genügend Interesse für diese Materie zeigen und laden wir dieselben hiemit ein, sich gelegentlich hören zu lassen.

Hotelierverein Lugano.

(Eingesandt.)

Am 5. Januar 1901 vereinigten sich, zum ersten Mal seit seiner Gründung, der Hotelierverein von Lugano und Umgebung im Hotel Lugano zu einem Familienabend, zu Ehren der zurücktretenden Direktion, insbesondere seines langjährigen Präsidenten, Herrn Alex. Bèba-Castagnola, sodann aus Anlass des 10jährigen Bestehens des Vereins und, um den Familien der Mitglieder Gelegenheit zu geben, sich näher kennen zu lernen. Während dem Bankett, das 16 Teilnehmer zählte, eröffnete den Reigen der Toaste der derzeitige Präsident, Herr Clericetti in italienischer Sprache, ihm folgte der abtretende Präsident, Herr A. Beha, welcher in gelungener Knüttelversen, beiteilt: *pro domo et patria*, die Geschichte des Hoteliervereins von Lugano und Umgebung in deutscher Sprache Revue passieren liess. Herr Reichmann sprach in Französisch und es folgten, Toast auf Toast, die Herren Fässler, Biaggi, Brocca, Huhn, Fedele, Schwyder, sodass man darüber fast das Essen vergass. Das Bankett wurde durch die Familie Brocca flott serviert und machte dem Haus alle Ehre. Das Menu war folgendes:

- Hors d'œuvres
Consommé à l'Impératrice
Pauquettes de Soles à la Choisy
Filet de Bœuf piqué à la Chartreuse
Chaud-froid à la Volaille en Bellevue
Choux de Bruxelles aux Marrons
Gigot de Mouton rôti, Sauce Bigarrade
Salade à la Waldorf
Charlotte de Pommes
Biscuits glacés, Petits fours
Fruits, Dessert
Café
- Niersteiner
Vin du Pays
St. Julien
Champagne Duc de Grandson
Liqueurs

Nach Schluss des Banketts wechselten Gesangs- und Klavierkonzerte und Produktionen des Graphophon, demonstriert durch Herrn Brocca. Ein Ball krönte die Festlichkeit, welche durch ihren familiären Charakter viel dazu beitragen wird, das Band der Freundschaft und Kollegialität zu befestigen. Das gute Beispiel, mit dem der Schweizer Hotelierverein vorgeht, zeitigt auch hier seine guten Früchte. C. P.

Weinabzüge.

Für gewöhnlich wird man den Wein im ersten Jahre etwa viermal abziehen können; das erstmal im Dezember oder Januar; das zweitemal im März — wömmöglich noch ehe die wärmere Frühlingstemperatur durch Entweichen der im kalten Wein reichlich gelösten Kohlensäure den Wein von neuem ins Treiben bringt und die schon abgesetzten Trübungen wieder aufrührt; das drittemal vor dem Herbst und das viertemal etwa im Dezember.

Im zweiten und dritten Jahre genügen je zwei Abzüge, im Februar oder März und im September.

Wir sind gegenwärtig in der Epoche angelangt, wo der erste Abzug des letztjährigen Weines vorgenommen werden kann.

Im Januar ist es den meisten Wirten und vielen Weinhändlern zu kalt, man wartet fast allgemein bis in den März und April hinein damit zu. Das ist nicht klug. Besonders heuer ist es ratsam, den ersten Abzug spätestens im Januar vorzunehmen und zwar vermittelt der Weinstürze. Dies ist das zweckmässigste Lüften des Jungweines, indem man den Wein in kräftigem Strahle aus dem einen Fasse in Stürzen einfließen lässt und mit Hilfe eines Trichters in das andere, recht saubere Fass einschüttet. — Wer die angefallenen Beeren gewissenhaft entfernt und die Gärung richtig geleitet hat, wird schon einen fast ganz klaren Wein haben. Bei grossen Posten bedient man sich allerdings der Weinpumpe, aber dann sollte man den Wein zunächst durch den Hahn in eine Bütte stürzen lassen, um ihn zu lüften und erst von dort aus ihn mit der Pumpe in das zweite Fass hinüberziehen.

Das Lüften des Weines bewirkt nämlich dessen Reifeentwicklung. Wer auch nur einigermaßen Sorge hat zu seinem Keller, der wird den Winter hindurch dafür trachten, dass die Kellertemperatur so ziemlich konstant 6 bis 7° C. aufweist.

Den Keller können wir momentan allerdings nicht lüften, die Fenster und Zuglöcher nicht öffnen, da wir aber zur Operation des Ablassens der Weine möglichst reine Luft haben müssen, so ist es ratsam, den Keller etwa einen Tag vor den Abzügen zu schwefeln, was Mikroorganismen und Schimmel vernichtet. Auch die Fässer, in welche abgezogen wird, sollen mehr oder weniger geschwefelt werden. Bei Rotwein 2—3 Centimeter pro Hektoliter Hohlraum, bei Weisswein 4—5 und bei nicht klaren, laugen und braunen Weinen 5—6 Centimeter.

Es ist von Wichtigkeit, dass man zum Schwefeln der Fässer arsenikfreien Schwefel verwende — vorab jedoch zum Aufschwefeln des Hohlraumes in angezapften Fässern. Der gelbe Schwefel ist nie ganz arsenikfrei und verursacht gerne Kopfschmerzen und Magenleiden, auch bleicht dieser den Rotwein. Sodann sollte zu dieser Manipulation der Apparat der Fass- und Weinschwefler benützt werden, wo der Schwefel ausserhalb des Fasses brennt und nur der Rauch ins Fass eindringen kann; Schwefelkrusten am Boden des Fasses sind somit unmöglich und die Abfälle der verbrannten Schwefelschnitten bilden bei Benützung dieses so sehr praktischen und billigen Instrumentes auch keine Kebrichthaufen im Fassinneren. — Endlich ist das Spundvollmachen des Fasses das sicherste Vorbeugungsmittel gegen Krankheiten der Weine, wie Kalmpilz, Essigstich etc.

Wo dies Zufüllen nicht möglich ist, da sollte der Hohlraum von Zeit zu Zeit mit dem erwähnten Aufschwefler und mit arsenikfreiem Schwefel aufgeschwefelt werden.

Jetzt schon schaua man nach seinen Weinen, ob sie nicht schimmelig, weich, braun oder stichig zu werden verraten und wende sich rechtzeitig an einen erfahrenen Praktiker. In den Anfangsstadien einer Krankheit ist meistens leicht und billig zu helfen. — Zuwarten, Nachlässigkeit aber bringen Schaden und Aerger. (Gaswirt*)

10 Hauptregeln einer vernünftigen Küchenführung.

1. Verschwende niemals Nährwerte durch Auswässern von Fleisch, Geflügel und Gemüse.
2. Setze nichts ohne Salz aufs Feuer, selbst nicht Kartoffeln in der Schale und grünes Gemüse zum Zwecke des Abbrühens. Das hinzugegebene Salz verhindert, dass sich das Kochwasser mit den vorhandenen Nährsalzen sättigt.
3. Lasse nie etwas, was nicht absolut nötig, im offenen Topfe kochen, das entweichende Aroma mangelt den Speisen und füllt die Wohnräume mit „Kochdunst“. Der Dampf, welcher besser zum Garnachen des Topfenthaltes zu gebrauchen wäre, macht die Küchenwände feucht und lässt Fenster und Geräte unangenehm anlaufen.
4. Benutze nicht dieselben Töpfe, gleichviel ob sie von Eisen, Blech oder Thon sind, zum Kochen von Fleischgerichten und Obst. Der Wohlgeschmack des letzteren würde bedeutend darunter leiden; es muss sein eigenes Geschirr haben, in dem nie etwas anderes gekocht wird.
5. Niemals verwende altes Fett oder Butter an Speisen, ehe Du versucht hast, die fettsaure Gährung durch mehrmaliges Auskochen und wieder Erstarrenlassen zu entfernen. Gelingt es nicht, so wirf das Verdorbene lieber ins Feuer, ehe Du Euch allen Sodbrennen ziehst.
6. Lasse nicht Reste von Bratensatz in Pfanne und Kasserolle mit dem Vorsatze, sie bald wieder zu gebrauchen; das verdirbt das Geschirr. Lieber koche sofort alles Angehangene los, und verwende es an Suppe oder Sauce. Peinliche Reinlichkeit walte überall.
7. Niemals scheure Töpfe etc. mit Sand aus, lasse sie lieber aufweichen, wenn sie angebrannt sind (was aber eigentlich nie passieren sollte), der Sand verdirbt die Glasur, und, wenn nur geringe Reste von ihm zurückbleiben, das Essen. Nichts ist unangenehmer, als auf Sandkörner zu beiszen. Aus gleichem Grunde dürfen Fleisch- und Hackbretter nur mit Wasser und Seife abgeseuert werden.