

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 39 (1930)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Zur Trinkgeldfrage  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-540827>

### **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>**

bau-Verbot, das Gesetz betreffend Beschränkung von Hotelbauten, dessen Endtermin mit 1930 viel zu kurz gesetzt war, jetzt wirklich aufgehoben würde. Den Grund brauche ich sicherlich nicht näher zu definieren. Und ein anderer Faktor, der gegen die Ratio, die gesunde Vernunft wäre, bestände in der Einführung eines alles nivellierenden Arbeits- und Ruhetags-Gesetzes, das keinen Unterschied macht zwischen Jahres- und Saisonbetrieb.

Solange diese beiden Schreckgespenster noch nicht Wirklichkeit sind, wollen wir es ruhig jedem einzelnen Kollegen anheimstellen, sein Haus mit der Sparsamkeit zu führen und überall die Vernunft walten zu lassen, die seinen Verhältnissen angepasst ist. Auf alle Fälle möge aus der literarische Himmel bewahren vor etwa einem „Leitfaden für das Hotelgewerbe unter Beobachtung der neuesten Ergebnisse auf dem Gebiet der Rationalisierung“, oder vor der Forderung, die Hotellerie ganz auf Gesichtspunkte des modernen wirtschaftlichen Rationalismus einzustellen, für so lange mindestens, als sich nicht die Zahl der Gäste und deren Anforderungen an die Leistungen der Gastbetriebe nach Belieben erhöhen, resp. herabsetzen lassen. Die Hotellerie lässt sich auch in dieser Beziehung nicht mit andern Berufen und Unternehmungsformen vergleichen.

## Zur Trinkgeldfrage

In der „Times“ wird unterm Datum des 18. Januar eine Korrespondenz des „Figaro“ betreffend die Trinkgeldregelung in Frankreich reproduziert, in der ausgeführt wird, die Trinkgeldablösung sei stets ein freiwilliges Arrangement und die Hotelgäste seien berechtigt, die Bezahlung der ihnen auferlegten zehn Prozent zu verweigern; sofern sie es vorziehen, ihr Trinkgeld selbst unter die Hotelangestellten zu verteilen.

Die Frage, ob dieses Recht den Reisenden zusteht oder nicht, stellt sich auch in Schweizer Hotels mit Trinkgeldablösung viel häufiger als man glaubt. Sehr zahlreich sind immer noch die Reisenden aus andern Ländern, Passanten und ständige Gäste, welche das absolute Recht beanspruchen, an Trinkgeld zu geben, was ihnen beliebt und sich vor allem weigern, die Ablösung durch die Hotel-Bureaux anzuerkennen. Uns sind Fälle bekannt, wo das Bestreben der Hoteldirektion, die Ablösung allgemein und strikt durchzuführen, sogar kleine „Palastrevolutionen“ auslösten. Um diese Gäste nicht zu verlieren und andere Klienten nicht kopfscheu zu machen, müssen die Hoteldirektionen tatsächlich oft Ausnahmen gestatten, auch wenn sie damit gegen ihre eigene Überzeugung handeln. Wobei die nähere Prüfung — dies sei ausdrücklich vermerkt — dann sehr oft zur Feststellung führt, dass die betr. Gäste über den 10%-Ansatz hinausgehen. Diese wollen sich lediglich das Recht des direkten Trinkgeldes nicht nehmen lassen.

Rechtlich ist diese Einstellung der Gäste zweifellos falsch. Wenn eine Hotelleitung die Trinkgeldablösung beschloss und diese Anordnung in geeigneter Form den Gästen zur Kenntnis bringt, d. h. sie rechtzeitig darüber orientiert, so involviert daraus die Verpflichtung der Reisenden, die betr. Trinkgeldquote zu tragen und sie können gegen die Verrechnung des Trinkgeldes auf der Hotelfakura nichts einwenden. In dieser Hinsicht weicht unsere Auffassung von der „Figaro“-Korrespondenz ab, welche übrigens vielleicht nur solche Fälle ins Auge fasst, wo seitens der Hotels den Gästen die Trinkgeldablösung entweder gar nicht oder in ungenügender Weise zur Kenntnis gebracht wurde.

## Vereinigung ehemaliger Fachschüler S.H.V.

Aus dem Jahresbericht

Kürzlich erhielten wir den 3. Rapport der Vereinigung ehemaliger Fachschüler von Cour-Lausanne, der die beiden Geschäftsjahre 1927/28 und 1928/29 umfasst. Er

wird eingeleitet durch die Berichterstattung über die Generalversammlung vom 14. Juni 1929 im Hotel Bären, Bern, und den gemeinsamen Ausflug nach Münsingen mit Bankett im dortigen Hotel Löwen. Über diese Anlässe ist an dieser Stelle (Nr. 26/1929) eingehend orientiert worden.

Wie dem Kassabericht zu entnehmen ist, schloss die Jahresrechnung mit einem Aktivsaldo von Fr. 2500 ab, die auf neue Rechnung vorgetragen wurden. Für Aufmunterungspreise an Fachschüler wurden 342 Franken, für zwei Freistellen am Zwischenjahreskurs der Fachschule 137 Franken aufgewendet.

Am 30. November zählte die Vereinigung 6 Ehrenmitglieder, 195 Aktiv- und 7 Passivmitglieder, die mit ihrer genauen Adresse aufgeführt sind. Die Grosszahl davon befindet sich in der Schweiz, eine Reihe aber auch in den Nachbarländern, mehrere in Skandinavien, England, in Ägypten, in Indien, China, sowie in Amerika. Der Vorstand setzt sich zurzeit wie folgt zusammen: W. Müller, Beau-Rivage-Palace in Ouchy, Präsident; A. Oyex, Buffet S.B.B., Lausanne, Vizepräsident; O. Schweizer, Savoy-Hotel-Lausanne, Sekretär; R. Obrist, Buffet S.B.B., Lausanne, Kassier, sowie A. Arn, Hotel Balmoral und P. Grimm, Beau-Rivage-Palace in Ouchy, als Beisitzer.

Im weitem enthält die Broschüre die Jahresberichte der Fachschule pro 1927 und 1928, verschiedene lezenswerte literarische Beiträge (darunter ein humoristisches Gedicht des Schülers Otto Moedl „Zum Schulschluss“) und schliesst mit einem Verzeichnis der Teilnehmer an den Jahres- und Kochkursen der Schuljahre 1928/29, sowie 1929/30.

## Hotelanzeigen in Automobilführern

Angesichts der Grosszahl von Automobilführern und Zeitschriften, die zum Teil durch Anzeigen der Geschäftswelt, speziell der Hotels, alimentiert werden müssen, ergibt sich für die Hotellerie eine grosse Zersplitterung und sehr unangenehme Doppelspurigkeit für ihre Reklame. Auf Grund der hieraus resultierenden starken finanziellen Inanspruchnahme wird in unsern Mitgliederkreisen immer mehr die Nötwendigkeit betont, bei den Automobil-Clubs auf mögliche Vereinheitlichung dieser Führer und damit zugleich auf vermehrte Konzentration der bezügl. Hotelpropaganda hinzuwirken, die sich aus dem Wegfall solcher Doppelspurigkeiten ergeben würde.

Die Vereinsleitung S. H. V. hat sich kürzlich mit der Frage neuerdings eingehend befasst und wird demnächst mit den verschiedenen Automobil-Vereinigungen in Verhandlungen treten. Inzwischen rückt aber die Zeit heran, wo in der Regel die Akquisitionstätigkeit für Anzeigen in diesen Führern und Zeitschriften mit Volldampf einzusetzen pflegt. Wir möchten daher den Hotelinhabern nahelegen, mit ihren einschlägigen Insertionsaufträgen möglichst zuwarten, bis das Resultat der in Aussicht stehenden Verhandlungen vorliegt.

## Warnung an auswanderungslustige Angestellte

Von Behördeseite erging unlängst im Zusammenhang mit Berichten über ungünstige Wirtschaftsverhältnisse in gewissen Staaten Mittel- und Südamerikas die Mahnung an auswanderungslustige junge Schweizer, sich nicht aufs Geratewohl nach jenen Ländern zu begeben, in der trügerischen Hoffnung, dort unter leichtern Arbeitsbedingungen ein besseres Fortkommen zu finden als in der Heimat.

Diese Warnung darf wohl auch dem Hotelpersonal zur Beherzigung empfohlen werden, nachdem sich erweist, dass durchaus nicht alle Angehörigen unserer Berufsbranche, die, einem Zuge der Zeit folgend, in den letzten Jahren in Mittelamerika angeblich lukrative Stellungen antraten, dort auf Rosen gebettet, sondern vielfach ersten Enttäuschungen ausgesetzt waren und zum Teil noch sind. Derartige Nachrichten gingen

uns kürzlich speziell aus Columbien zu, wo angesichts des drohenden Zusammenbruchs einer Hotelunternehmung das engagierte Schweizer Personal noch froh sein musste, den verabredeten Gehalt zu bekommen, von andern Enttäuschungen gar nicht zu reden. Es wird denn auch aus den Kreisen dieses Personals ernstlich davor gewarnt, Engagements nach dem genannten Lande anzunehmen, sofern als Gegenkontrahent nicht eine Auslandsfirma in Frage stehe.

Wir geben von diesen Mitteilungen hier Kenntnis, mit der Empfehlung an Auswanderungslustige, vor Annahme oder Antritt von Engagements in exotischen Staaten über die dortigen Verhältnisse eingehende Erkundigungen einzuziehen. Das eidgen. Auswanderungsamt ist zu Auskunft und Ratsschlag jederzeit bereit.

## Die Flaschenetikette

Von Praktikums

Die Flaschenetiketten spielen neben der Qualität des Weines, der natürlich die Grundlage des Genusses bildet, eine bedeutende Rolle als Ausstattung der Flasche. Es ist tatsächlich nicht gleichgültig, wie man die Flasche ausstattet. Die Etikette hat den Zweck, in erster Linie dem Auge des Konsumenten einen vertrauensweckenden Eindruck zu machen. Der künstlerisch veranlagte Weinhändler und Hotelier wird dadurch eine günstige Verkaufswirkung erzielen.

Versetzen wir uns einmal in die Lage des Flaschenweinkonsumenten. Ihm ist in den meisten Fällen der Genuss des Inhaltes einer Flasche „Pütschier“ immer etwas Besonderes. Er trinkt sie bei festlichen Anlässen, bei denen schon der äussere Rahmen ein solches Gepräge zeigt. Er wird daher bei der Wahl eine, wenn auch gute Flasche ausschlagen, wenn diese schlecht etikettiert ist, und unter Umständen eine qualitativ weniger gute wählen, deren Aufmachung tadellos ist. Freilich darf die Betonung der Ausstattung nicht so weit gehen, dass man geringe Weine mit prunkvoller Etikette versieht; denn dadurch würde man den Konsumenten misstrauisch machen. Man statt die Flasche korrekt aus, mit Anpassung an die bestehenden Verhältnisse. Im allgemeinen beobachte man folgende Regeln:

1. Die Flaschenetikette soll nicht in schreienden Farben gehalten sein, und in der Ausführung mit der Halbschleife und dem Kapselband harmonisieren. Ein Rotwein, vielleicht mattrot bis braun, für Weisswein grünlich, gelb, golden. In den letzten Jahren haben die Etiketten einen fast einheitlichen Charakter in Form und Farbe der in den betreffenden Landesgegenden üblichen Art angenommen, so dass man auf den ersten Blick den Walliser, Veltliner usw. erkennt. Ich finde dieses Vorgehen recht vernünftig.

2. Die Etiketten sollen bei besseren Weinen enthalten:

- a) Herkunft;
- b) Lage (Halde, Clos);
- c) Bereitungsart (gesondert, aus lies);
- d) Traubensorte (Riesling-Sylvaner usw.);
- e) Jahrgang (auf der Halbschleife perforiert);
- f) Name des Besitzers des Rebberges, des Lieferanten oder auch des Käufers (Hausmarke).

3. Man beachte des weiteren auch die Bestimmungen des eidg. Lebensmittelgesetzes.

4. Die Etikette soll usgemäss bei Rheinwein- und Neuenburgerflaschen 2 cm vom Flaschenboden entfernt und bei Bordeaux-, Waadtländer- und Normalflaschen in der Mitte des zylindrischen Teils aufgeklebt werden.

5. Sog. Trockenkapseln sind den Stanniolkapseln vorzuziehen, da sie dem Weine nicht den widrigen Kapselgeschmack verleihen können. Als ein moderner, zuverlässiger Korkschutz gilt heute das Kork mit der Hermetrondele und als Dekor ein lithographisch fein ausgeführtes Kopfband aus Papier.

6. Als Klebemittel dienen für eine geringe Anzahl zu etikettierender Flaschen zu Schaum geschlagenes Eiweiss, für eine grössere Anzahl Buchbinden-Pflanzenleim, dem etwa 0,5 g Thymol zugesetzt wird, um den Mäusefrass zu verhindern.

7. In grösseren Betrieben gilt als ein vorzügliches Klebemittel für Etiketten das Dextrin oder Leioakongumi. Ein Kilo Dextrin wird mit wenig Wasser fest angerieben, bis alles Wasser aufgesogen und das Dextrin ein honigartiges Aussehen bekommt. Die Masse wird auf gelindem Feuer, oder im Bain-marie, unter ständigem Rühren bis zum Kochen gebracht, wobei der weisse Schaum mitverührt wird (nicht kochen lassen!). Dann lässt man erkalten, verdünnt nach Wunsch bis zur Streichfertigkeit mit lauem Wasser, dann setzt man auf ein Kilo Klebemittel 30 g Vollyglyzerin bei. Um der Zersetzung und dem Mollfluss vorzubeugen, kann ebenfalls etwas Thymol beigefügt werden.

Dieser Leim eignet sich auch vorzüglich zur Etikettierung von Büffelflaschen, bei denen die Etiketten gerne abfallen und deren Vorhandensein geseztlich vorgeschrieben ist. Um diesen Etiketten überdies einen haltbaren Überzug zu geben, löst man Damarharz in Schwefelkohlenstoff unter Verdünnung mit Spiritus und trägt diese Lösung zweimal auf die Etikette auf.

8. Das Etikettieren geschieht am besten, indem man ein gehobertes, grosses harthölzernes Brett oder eine Glas- oder Marmorplatte mit einem kräftigen Tapezierer-Faustpinsel mit Leim gleichmässig beschickt, die Etiketten dazwischen mit der Bildfläche obenauf auf die beschriebene Fläche legt, mit einem genügend grossen Papierbogen überstreicht und andrückt. Die

Etiketten saugen bei dieser Gelegenheit genügend Leim auf, und ist der Klebstoffbelag gleichmässig. Nach dem Aufkleben wartet man eine Zeitlang, bis die Etiketten gezogen und streicht dieselben dann vermittelst eines sauberen Tuches endgültig glatt.

## Preisauusschreiben für Menu-Sammlung

Preisarbeit „Lucullus“

von Herrn Alfred Lanz, Fachlehrer an der Wirtschafschule Zürich  
12 Dinners, 12 Soupers und 12 Einzelplatten

A. Dinners.

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Potage Dubarry              | Blumenkohlsuppe          |
| Epinard aux œufs            | Spinat mit Eiern         |
| Rôti de bœuf à la française | Rindsbraten frz. Art     |
| Pommes purée                | Kartoffelstock           |
| Salade                      | Salat                    |
| Meringues Chantilly         | Meringues mit Schlagrahm |

Berechnung.

|   |           |
|---|-----------|
| Suppe: 2 l Bouillon nebst Blumenkohlwasser Fr. 1.—, 1 kleiner Blumenkohl, Wurzelgarnitur, Fr. —90; 180 g Weissmehl, Milch, —35 Rp.; Liaison Fr. 1.— | Fr. 3.25  |
| Spinat: 2 kg à 70 = Fr. 1.40; Zwiebeln, Butter, Mehl, Bouillon zus. —70 Rp.; 10 harte Eier à 16 Rp. 1.60  | 3.70      |
| Rindsbraten: 1,8 kg Eckstück-Ochsenfleisch à Fr. 3.40 = Fr. 6.15; Braten-garnitur, Fett, Kartoffelmehl zus. Fr. —40                                 | 6.55      |
| Kartoffelstock: 3 kg Kartoffeln à 20 Rp. = Fr. —60; Milch, Butter und Gewürz zus. Fr. —80   | 1.40      |
| Salat: 3 Stück Kopsalat à 30 Rp. = Fr. —90; Salatsauce 50 Rp.   | 1.40      |
| Meringues mit Schlagrahm: 20 halbe Schalen à 5 Rp. = Fr. 1.—; Rahm u. Vanillezucker Fr. 1.60  | 2.60      |
| Brot: für 10 Personen à 10 Rp.  | 1.—       |
| Anschaffungskosten  | Fr. 19.90 |
| 50% Geschäftsunkosten   | 9.95      |
| Selbstkosten  | Fr. 29.85 |
| 10% Gewinn  | 3.—       |
| Verkaufspreis für 10 Personen   | Fr. 32.85 |
| oder pro 1 Person Fr. 3.30 bezw. Fr. 3.50.  |           |

2.

|  |  |
|--|--|
| Consommé Royale                        | Kraftbrühe mit Eierstück               |
| Darnes de Cabillaud à la Bâloise       | Cabillaud nach Basler Art Salzkarotten |
| Pommes nature                          |  |
| Poitrine de Bœuf salée à la Choucroute | Geräucherte Ochsenbrust mit Sauerkraut |
| Pommes purée                           | Kartoffelstock                         |
| Choux à la Crème                       | Ofen-Küchli                            |

Berechnung.

|  |           |
|--|-----------|
| Suppe: 3 l Bouillon à 50 Rp. = Fr. 1.50; 250 g mageres Ochsenfleisch à Fr. 3.40 = 85 Rp.; Eiweiss, Gewürz, Mirepoix zus. 80 Rp.; Eierstück: 3 Eier, 2 dl Milch, Gewürz zus. 80 Rp. | Fr. 3.95  |
| Cabillaud, Basler Art: 1,8 kg Cabillaud à Fr. 1.40 = Fr. 2.50; Butter, Zwiebeln und Gewürz zus. Fr. 1.50; Salz-kartoffeln ca. 3 kg = 60 Rp.  | 4.60      |
| Sauerkraut: 1 1/2 kg Sauerkraut Fr. 1.05; Speckabfälle, Zwiebeln, Weisswein Fr. 1.50   | 2.55      |
| Ochsenbrust: 1,8 kg geräucherte Ochsenbrust à Fr. 3.70   | 6.65      |
| Kartoffelstock: 3 kg Kartoffeln à 20 Rp. = 60 Rp.; Milch 30 Rp.; Butter und Gewürz Fr. 1.—   | 1.90      |
| Ofen-Küchli: Brandteig Fr. 1.50; Rahm, Vanillezucker Fr. 1.30  | 2.80      |
| Brot: Brot für 10 Personen à 10 Rp.  | 1.—       |
| Anschaffungskosten   | Fr. 23.45 |
| 50% Geschäftsunkosten  | 11.75     |
| Selbstkostenpreis  | Fr. 35.20 |
| 10% Gewinn   | 3.59      |
| Verkaufspreis für 10 Personen  | Fr. 38.70 |
| oder pro Person Fr. 3.90 resp. Fr. 4.—   |           |

3.

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Potage Faubonne            | Bohnenpüree-Suppe                        |
| Omelette aux rognons       | Omelette mit Nieren                      |
| Bœuf bouilli à la Flamande | Rindfleisch gesotten nach flämischer Art |
| Salade                     | Salat                                    |
| Tartelettes aux Fraises    | Erdbeertörtchen                          |

Berechnung.

|  |          |
|--|----------|
| Suppe: 800 g weisse Bohnen 55 Rp.; Bouillon Fr. 1.50; Garnitur 30 Rp.; Liaison Fr. 1.—   | Fr. 3.35 |
| Omelette mit Nieren: 14 Eier à 17 Rp. = Fr. 2.40; 2 Kalbsnieren à Fr. 1.25 = Fr. 2.50; Zwiebeln, Butter, braune Sauce und Gewürz zus. Fr. 1.40       | 6.30     |
| Rindfleisch, gesotten: 2 kg Federst ck Fr. 3.50 = Fr. 7.—; 500 g magerer Speck à Fr. 4.50 = Fr. 2.25; Kabis, rote Rübbli, weisse Rüben zus. Fr. 1.80 | 11.05    |