

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

Artikel: Die Statistik in Hotelbetrieben
Autor: Viel, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541190>

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: 16.03.2025

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

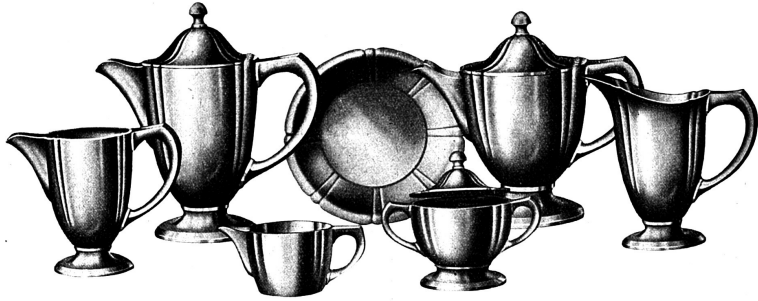
Versilberte Bestecke für Hotels

(Hiezu 3 Bilder)

Ist das Porzellan ursprünglich ein Privilegium der Fürsten gewesen, um später auch die Zierschränke des vornehmen Bürgerstandes zu schmücken und schliesslich auch den untersten sozialen Schichten zu dienen, so wurde das schwerversilberte Alpacca-Besteck von Anfang an zweckbewusst für Haushalt und Gastwirtsbetrieb geschaffen. Seiner Einführung stunden weder ästhetische noch praktische Bedenken ent-

durch mechanische und chemische Einflüsse bieten. Die Spezialfabriken verfügen über jahrzehntealte Erfahrungen und haben, darauf gestützt, die Legierungen vervollkommen. Der Silbergehalt ist aufgestempelt. Die Stempelung ist gleichzeitig die Garantie für eine zweckmässige Versilberung.

Versilbertes Alpacca bildet einen vorzüglichen Ersatz für die oft unerschwinglichen Waren aus echtem Silber, dem ja zu



gegen. Das Tempo der Einbürgerung wurde lediglich durch die Preisfrage bestimmt. Bereits im letzten Jahrzehnt des verflossenen Jahrhunderts hatte sich das Alpacca-Besteck die bessere Hoteltafel erobert. Man traf gleichzeitig bereits zahlreiche Platten und Kaffeekannen aus Alpacca.

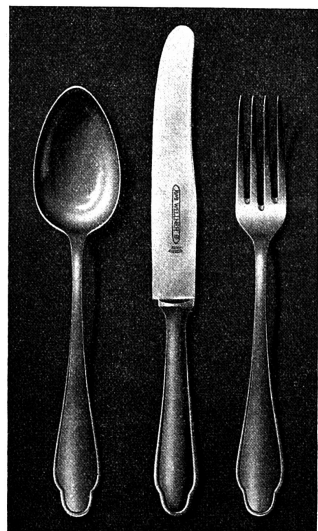
Unter diesem Erzeugnis muss man sich eine Art „Neusilber“ vorstellen. Eine äusserst harte Metallegierung, die sehr schwer zu bearbeiten ist, aber gerade durch ihre Härte eine besondere Eignung zur Verwendung für Bestecke und sonstige Tafelgeräte enthält. Alpacca-Bestecke, nach bewährten Verfahren gewalzt, gepresst und geprägt, sind von ganz hervorragender Stabilität.

Ein weiterer nicht zu unterschätzender Vorzug ist die Farbe. Sie steht — richtige Legierung vorausgesetzt — der des Silbers kaum nach und verändert sich auch beim stärksten Gebrauch nicht, falls die Reinigung sachgemäss erfolgt. Unversilbertes Alpacca hat sich jedoch trotz seiner vorzüglichen Eigenschaften sowohl als Besteck wie als Tafelgerät nur in einem beschränkten Kreis anspruchloser Betriebe einbürgern können. Auch diese haben aber das Bestreben, zu versilberten oder verchromten Bestecken überzugehen.

Auf der modernen Gasttafel erfreut sich jedoch das schwerversilberte Alpacca-Besteck zunehmender Beliebtheit. Die Fabrikate aus Alpacca werden in sorgfältig geschliffenem Zustand auf galvanischem Wege mit einer starken Feinsilberhülle umgeben, die infolge einer in Jahrzehnten bis zu einem hohen Grade der Vervollkommenung entwickelten Technik aufs innigste mit der Alpacca-Unterlage verbunden ist. Stärke und Haltbarkeit der Versilberung unterscheiden die hochwertige Qualitätsarbeit von der zweifelhaften. Gerade in Hotelierkreisen hat sich längst die Erkenntnis Bahn gebrochen, dass Qualitätsware ihren entsprechenden Marktwert hat. Der oft gehörte Satz, dass der Einkauf von Hotelbestecken Vertrauenssache sei, verweist auf einen engezeichneten Kreis von gediegenen Firmen.

Kauft ein Hotelier bei einer Qualitätsfirma der Besteckindustrie, so kann er gewiss sein, Tafelgeräte zu erhalten, deren Alpacca-Grundmetall und Silberauflage den grösstmöglichen Widerstand gegen Abnutzung

seiner Verarbeitung auch etwa 20 % Kupfer beigegeben werden muss. Bei versilberten Alpacca-Bestecken strahlt dem Gast tatsächlich ein Überzug aus Feinsilber entgegen. Speisen und Mund kommen nur mit diesem hochwertigen Überzug in Berührung. Die Versilberung wird von den in den Speisen enthaltenen Säuren in keiner Weise angegriffen. Dies ist sowohl für die Reinhaltung



wie für die Hygiene von grosser Bedeutung. Dazu kommt noch, dass die dem Auge nicht sichtbare Alpacca-Unterlage an spezifischer Härte dem massiven Silber weit überlegen ist. Durch seinen hohen Nickelgehalt leistet dieses Metall gegen Druck und Stoss den denkbar grössten Widerstand, sodass ein Brechen, ein Verbeulen oder Verbiegen, beispielsweise der Gabelzinken, im Gebrauch völlig ausgeschlossen ist.

Eine weitere Behandlung der technischen Seite des Tafelsilber-Problems würde den Rahmen dieser Ausführungen überschreiten. Wertvoll erscheint es dagegen an dieser Stelle, die Frage der Formgebung von verschiedenen Gesichtspunkten zu beleuchten. Die allgemeine Normung der Handwerks-

zeuge, Maschinenteile, Möbel und Gebrauchsgegenstände aller Art ist in unseren Tagen mehr als ein Schlagwort geworden. Das ist eine unabwendbare Auswirkung der Industrialisierung des Handwerks und der Mechanisierung der Herstellungs-Methoden. Kurz: eine Auswirkung gesteigerter Zivilisation. Der Kulturtrieb wird aber durch ästhetische Ausgestaltung einer solchen Nivellierung des Geschmacks immer entgegen arbeiten und gerade die Schönheit der Tafelausstattung ist es, in der sich jede Neugestaltung unseres Lebens zuerst zeigt und zunehmenden Wohlstand aufs deutlichste offenbart. Die modernen, vornehmen Hotels,

welche mit einem internationalen Publikum zu rechnen haben, verwenden die äusserste Sorgfalt auf Form und Stil bei der Herrichtung der Speisetafel. Wenn man auch nicht überall so weit gehen kann, Bestecke und Tafelgeräte nach der gesamten Innen-Architektur abzustimmen, so ist doch das Bestreben nach wohlthuender Einheitlichkeit bei Auswahl gediegener Formen innerhalb des Tafelbildes überall zu erkennen. Die Gastwirte durch schöpferische Tätigkeit zu unterstützen und anzuregen, ist eine der vornehmsten Aufgaben der Spezialfabriken von schwerversilberten Alpacca-Bestecken und Tafelgeräten.

Die Statistik in Hotelbetrieben

von J. Viel, Treuhandstelle des Schweizer. Wirtvereins, Zürich

Im Gegensatz zu andern Branchen wird die Statistik im Gaststättenwesen allgemein noch ziemlich stark vernachlässigt. Vielfach herrscht die Auffassung vor, Statistik sei eine unproduktive Arbeit, eine Spielerei, bei der doch nichts herauszukommen. Wir geben zu, dass die Statistik Gefahren in sich bergen kann, was namentlich bei der externen Statistik der Fall ist, wo man oft von kleinem zur Verfügung stehenden, einseitigen Material Schlüsse auf die ganze Branche ziehen will. Der bekannte Professor Engel hat einmal zu seinen Schülern spasshaft geäussert: „Geben Sie mir Zahlen und ich beweise Ihnen alles“. Und der Italiener pflegt von der Statistik zu sagen, sie sei eine käufliche Dirne. Diese Übertreibungen entbehren teilweise nicht einer gewissen Berechtigung, denn wir wissen wohl alle, dass sich gleiches Zahlenmaterial nach verschiedenen Gesichtspunkten formen und in verschiedenen Richtungen deuten lässt. Wir beschränken uns aber in diesem Aufsatz auf die interne Betriebsstatistik und die Erörterung ihrer Verwendungsmöglichkeiten. Dabei unterscheiden wir zwei Hauptgruppen, nämlich

1. die Frequenzstatistik und
2. die Finanz- oder Erfolgsstatistik.

I.

Bei der Frequenzstatistik sind die Ermittlungen über die Bettenbesetzung am verbreitetsten und auch am einfachsten zu berechnen. Zum bessern Verständnis fügen wir jeder Verwendungsmöglichkeit ein entsprechendes Zahlenbeispiel aus der Praxis bei.

Tabelle 1: Prozentuale Bettenbesetzung eines Jahreshotels von 100 Betten.

	1929	1930
	Logiernächte	Logiernächte
	Bettenbes.	Bettenbes.
Januar	1781	1650
Februar	1778	1927
usw.		
Jahr	23687	65%

Diese Aufzeichnung der Logiernächte und Bettenbesetzung wird eigentlich erst dann wirklich interessant, wenn vorher ermittelt worden ist, welche Mindestbesetzung erreicht werden muss, bis die festen Betriebskosten gedeckt sind. Beispiel eines Einsaisonbetriebes von 285 Betten:

Anlagewert ca. Fr. 1,000,000.—
Betriebspesen ca. Fr. 175,000.—
Durchschnittl. Gästeeinnahme Fr. 24.— pro Tag.

Die Rechnung stellt sich wie folgt:

Zins- und Amortisationslast	8 % v. 1,000,000.—	Fr. 80,000.—
Betriebspesen		„ 175,000.—
Gesamtlast		Fr. 255,000.—

Die frühern Betriebsrechnungen zeigen, dass die Küche und Kellerausgaben ca. 40 % des Gesamtumsatzes ausmachen. Die restlichen 60 % müssen demnach für die Bestreitung der obigen Fr. 255,000.— hinreichen. Mit andern Worten: Fr. 255,000.— sind 60 %, erforderlicher Minimalumsatz demnach $255\,000 : 60 \times 100 = \text{Fr. } 425,000.—$.

Diese erforderliche Mindesteinnahme von Fr. 425,000.— durch die durchschnittliche Gästeeinnahme geteilt ergibt 17 700 Soll-Logiernächte, oder bei einer Saisondauer von 150 Tagen eine Soll-Besetzung von 41,5 %, da das Maximum 150 Tage \times 285 Betten = 42 750 Logiernächte beträgt.

Wir wissen nun, dass durchschnittlich 41,5 % der Betten besetzt sein müssen, was einer täglichen Gästezahl von $285 \times 41,5\% =$

118 entspricht. Da in einem Saisonhotel nicht mit einer gleichmässigen Frequenz gerechnet werden kann, wird man eine Abstufung vornehmen, indem man für die Vor- und Nachsaison den Prozentsatz der erforderlichen Mindestfrequenz in Anpassung an frühere Ergebnisse und allgemeine am Kurort gemachte Erfahrungen herabsetzt und in der Hochsaison erhöht, wie nachfolgende Aufstellung zeigt.

Tabelle 2: Soll- und Effektivfrequenzen eines Saisonhotels:

	Soll	Effektiv
	Logiern. Bettenbes.	Logiern. Bettenbes.
Mai	1100	1321
Juni	2800	3176
Juli	5500	4934
August	5500	6287
September	2800	3004
Totalj	17700	18722
	41,5%	43,8%

Interessant sind auch statistische Erhebungen über die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste, indem man die Zahl der Logiernächte laut Rekapulationsbuch durch die Zahl der angekommenen Gäste laut Arrivées-Buch teilt. Die Ziffern verschiedener Jahre können monats-, saison- oder jahresweise einander gegenüber gestellt werden.

Für Reklamezwecke aufschlussreich sind Statistiken über die Nationalität und über die Berufe der Gäste. Die nötigen Unterlagen soll ebenfalls das Arrivées-Buch liefern.

II.

Von der Finanzstatistik erwähnen wir zuerst die Umsatzkontrolle. Sie besteht lediglich in der fortlaufenden Aufzeichnung und Aufrechnung der Tageseinnahmen, unter Gegenüberstellung der Zahlen der Vorjahre. So einfach diese Statistik ist, so kennen wir doch Hotelunternehmungen, in denen diese nachstehend skizzierten Tagesnotierungen von der Geschäftsleitung beinahe mit Spannung oder auf alle Fälle mit grossem Interesse verfolgt werden.

Tabelle 3: Umsatzstatistik.

	März	1928	1929	1930
	Übertrag			
Januar-Febr.	21,765.80	20,921.75	22,136.30	386.80
1.	375.85	321.95	22,523.10	477.45
2.	401.—	375.20	23,000.55	
usw.	22,542.65	21,618.90		

Mit dieser Umsatzstatistik kann eine Berechnung über die zur Deckung der Spesen und Lasten erforderliche Soll-Einnahme verbunden werden. Die Theoretiker nennen diese Rechnung die Ermittlung des toten Punktes oder der Rentabilitätsgrenze. Die Fragestellung lautet: Wie hoch muss die für die Deckung der konstanten Spesen und Lasten hinreichende Mindesteinnahme sein, wenn die ersten Franken soundsoviel betragen und mit einem Bruttogewinn von soundsoviel Prozent gerechnet werden kann? Wir haben die Rechnung zahlenmässig im Anschluss an die Tabelle 1 gemacht und brauchen sie deshalb nicht nochmals zu wiederholen. Hat man den erforderlichen Mindestumsatz ermittelt, so wird dieser den Effektivumsatz gegenübergestellt und bildet den Gradmesser für die Beurteilung des Geschäftsganges.

Statistisch kann ferner die Gewinn- und Verlustrechnung ausgewertet werden und wir möchten in diesem Zusammenhang jedem Hotelleiter empfehlen, von der frühern buchhalterischen Darstellung abzukommen und an Stelle der Saldi des Küchen- und Kellerkontos etc. die Einnahmen und Ausgaben einander gegenüberzustellen, weil dieser letztere Modus viel interessantere Schlüsse ermöglicht.



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)

	1928	1928
	%	%
Einnahmen:		
Logis	34,2	33,4
Küche	45,8	47,7
Keller	10,6	10,7
Übrige	9,6	8,2
	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
	87,7	88,5
Gewinn:	12,3	11,5
	100	100

Nach der gleichen Einteilung geführt, gestattet die Gewinn- und Verlustrechnung auch die Berechnung der Durchschnittsziffern pro Logiernacht, wofür wir die Zahlenreihen eines Erstklassenhauses beifügen.

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	2,95
	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	3,40	3,80
Abschreibungen	2,75	2,80
	29,20	28,20
Gewinn:	4,00	3,90
	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 Logiernacht	im Vergleich zu den Kücheneinnahmen	
			Fr.	%
Fleischwaren	36,002.98	2.10	15.6	
Comestibles	31,440.30	1.83	13.6	
Backwaren	7,036.23	—41	3.1	
Eier	5,237.55	—32	2.3	
Milchprodukte	7,482.79	—43	3.2	
Butter	7,853.70	—46	3.4	
Spezereien	7,593.50	—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 Erfindung 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 beseitigt werden, die sich bei genauer Prüfung als Diebstahlschutzmassnahmen erwiesen. Später stellte man vielfach Alarmapparate her, die durch Fallgewichte betätigt wurden. 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



Alarmierung der Polizeizweiche

Übertrag	130,584.93	7.61	56.7
Küchenlöhne	24,131.—	1.40	10.5
Küchenbrennmaterial	1,882.90	—11	—8
ab Angestelltenverpflegung	156,598.83	9.12	68.0
Total	21,754.90	1.27	9.5
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 Verhältnis zum Umsatz
	Fr.	%
Musik	35,666.80	26.5
Löhne	4,755.—	3.5
Steuern	286.—	0.2
Ver sicherungen	2,006.10	1.9
Unterhalt und Ersatz	309.15	0.2
Reinigung	2,793.75	2.1
Telephon	1,483.80	1.1
Zeitungen	628.65	0.5
Reklame	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 Betriebe 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 1 und 2 (Logiernächte und Bettenbesetzung), 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 geisttötende Methode der täglichen Gästeüberträge im Hoteljournal. Durch neue Verfahren können diese Übertragungsarbeiten aufgehoben werden, wobei es alsdann verantwortet werden kann, von der erzielten Arbeitersparnis einen Bruchteil der Statistik zu widmen. Die Besprechung der neuen Gästebuchhaltungsmethoden wird gelegentlich den Gegenstand eines besonderen Aufsatzes bilden können.

mehr. Der Gewohntheinbrecher weiss ganz genau, dass irgendwo eine elektrische Vorrichtung da ist, die sein Kommen anzeigt, und wird daher erst diese zu beseitigen oder zu stören versuchen. Hiermit muss der Einbruchschutz rechnen und ihn demgemäss ausgestalten.

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, Schmuckkästchen, Truhen, 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 Viereck verbunden, in dessen einer Diagonale ein Galvanometer, in der anderen eine Stromquelle liegt.

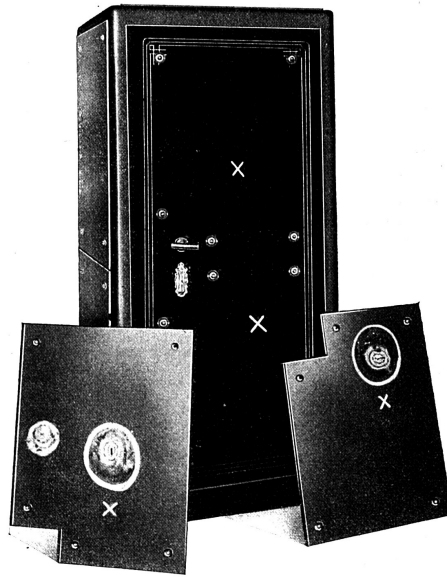


Gegen Diebstahl geschützte Schreibmaschine

Sind alle 4 Widerstände gleich oder verhältnissgleich, 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, sofern nur der elektrische Widerstand der gleiche bleibt. Nehmen wir an, der eine Widerstand sei z. B. durch die Panzer-

oder ein Versuch, die Bespannungsplatten 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 Verbiegen 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 abgeschraubten Bespannungsplatten

platten eines Geldschanks gebildet, an die sich der Einbrecher mit einem Schweisapparat herannacht. 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. Bespannungsplatten, weil man dann auch schon vorhandene, selbst alte Geldschänke ohne erhebliche Kosten zu einer allen Angriffen trotzen modernen Sicherheitsanlage umbauen kann. Versucht der Einbrecher, die Drähte 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 Polizeizweiche schalten usw. Um sich selbst vor Überfällen zu schützen, sind besondere Alarmmelder 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, äusserst empfindliche Mikrophone, die schon das leiseste Schließen eines Einbrechers in einem Telefon oder Lautsprecher anzeigen. — Ing. K. T.

Ein Kostglas für Kenner

Nach Dr. Curt Lukow

Der Franzose benützt zum Geniessen 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 Erwärmen treten die leichtflüchtigen 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 Kühllhalten diese Entwicklung sehr hintanhält.

Wenn wir es auch zweifelsohne ebenso wie die Franzosen voll und ganz verstehen, die hohe Qualität eines alten Kognak geschmacklich zu erfassen und dementsprechend zu würdigen, so müssen wir doch zugeben, dass der kleine, von unsern Nachbarn angewandte Trick sehr dazu beitragen hilft, einen möglichst vollkommenen Genuss zu erhalten. Es kommt auf diese Weise in erhöhtem Mass auch der Gesundheit zu seinem Rechte, lässt doch auch der Franzose weit längere Zeit, als wir es zu tun pflegen, das herrliche Aroma seines Hennesy oder seines Martell auf sich wirken, ehe er ans Trinken denkt.

Und nicht genug, dass er sich begnügt mit diesem kleinen Kunstgriff des Erwärmen, nein, er geht zwecks Erreichung seines Zieles noch weiter und verwendet eine Glasform, die ihm besonders gut gestattet, das wertvolle Bukett möglichst 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 kurzbeiniges, dickbauchiges Glas von ca. 15 cm Höhe, das man bei Erfassen zwischen den dritten und vierten Finger der Hand nimmt, so dass die Fläche derselben seitlich am Boden voll anliegt und so zu einem Erwärmen und damit zu verstärkter Bukettbildung des darin befindlichen, in langsamem Schwelgen gehaltenen Edelsterzeugnisses beiträgt. Man stelle 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 zudem die Aromastoffe trefflich zusammengehalten und konzentriert.

Wie oft im Leben, so muss man sich auch hier von festgefassenen Meinungen und angestammten Vorurteilen frei machen. Es wirkt natürlich dieses Glas auf der Tafel zunächst höchst eigenartig, es scheint mit einemmal das Likörglas 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 vergewissert, welche Aufgabe dieses Glas 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 mittel, hat die Fédération laitière du Léman durch eine Umfrage festzustellen versucht, welcher Butter der dortige Konsument den Vorzug gibt: der dänischen, bekannt durch ihre gleichmässig 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 präsierte Jury hat festgestellt, dass für die Umfrage dänische Ware aus letzterhaltenen Sendungen und die von der Fédération laitière fortlaufend hergestellte Butter verwendet wurde.

Das Ergebnis der Umfrage ist für die einheimische Butter ausserordentlich erfreulich:

Von den insgesamt 858 Teilnehmern haben 661 oder 77% die Butter Z bevorzugt, besonders wegen ihrem feineren Aroma. Der Buchstabe Z war das anonyme Zeichen für einheimische Butter.

Das Resultat dieser vergleichenden Kostprobe ist zweifellos geeignet, die in Händler- und Konsumentkreisen immer noch gehörende Behauptung, die einheimische Butter werde eine der dänischen ebenbürtige Standardqualität erreichen, zu berechtigen. Ohne das Ergebnis der Umfrage unbedingt verallgemeinern zu wollen, darf hervorgehoben werden, dass wir heute eine Reihe vorzüglich eingerichteter Buttereien besitzen, die den 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, Gossau (St. G.), Rorschach, Kreuzlingen und Chur.