

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 3 (1894)
Heft: 40

Artikel: Fachschule in Frankfurt
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-522966>

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: 17.05.2025

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

Pour déferer aux vœux exprimés dans de précédentes Assemblées, celle de cette année sera une réunion purement d'affaires; en conséquence, MM. nos Collègues bernois ont renoncé à organiser aucune festivité.

Le Comité dresse l'ordre du jour de l'Assemblée générale et de la séance du Conseil d'administration. Il ordonne l'impression du rapport de gestion et l'envoi des comptes annuels aux commissaires-vérificateurs.

Il établit le projet de budget de 1894/95.

Il prend note en sens approbatif d'une communication du Conseil de surveillance de l'Ecole professionnelle concernant le rengagement de M. le professeur Briod pour une nouvelle période scolaire; il prend également connaissance d'une série des renseignements fournis par le secrétaire du groupe 23 (industrie des hôtels) relativement à l'état de la question de l'Exposition nationale.

Société Suisse des Hôteliars:

Le Président:

J. Dœpfner.

Rückblick auf die Saison 1894.

(Korrespondenz.)

Sie ist vorbei, und es wird Mancher befriedigt, Mancher aber wahrscheinlich sehr enttäuscht sein. Die höhern Kurorte dürften im Allgemeinen noch am meisten Grund haben, mit dem Resultat zufrieden zu sein, obwohl die Entleerung auch hier viel zu rasch stattfand; die Niederungen dagegen, welche nicht an grossen Verkehrszentren liegen, werden nicht mit grosser Genugthuung zurückblicken.

Durch die vielen Bahnen und die dadurch hervorgerufenen billigen Fahrpreise wird mehr und mehr ein Publikum zum Reisen in der Schweiz veranlasst, welches zwar an Zahl bedeutend ist, aber in pekuniärer Beziehung gerade im umgekehrten Verhältnis steht. Die bessern Familien werden immer mehr verdrängt, und es bleibt schliesslich noch eine Masse übrig, deren Ansprüche recht hoch, die Gegenleistungen aber ebenso niedrig sind. Dass unter solchen Umständen die Hotelindustrie — das Wort Fremdenindustrie sollte ein für allemal weg bleiben — von Jahr zu Jahr mehr Mühe hat, ihre Rechnung zu finden, ist einleuchtend. Wenn dieses schon im Allgemeinen zutrifft, so wird es aber für gewisse Orte im Besonderen der Fall sein, Orte, welche nichts spezifisches aufzuweisen haben und weder eigentliche Höhenpunkte noch wirkliche Kurorte resp. Bäder sind, denn für solche Plätze, die nur durch ihre idyllische Lage, durch Naturschönheiten u. s. w. glänzen, wird der Zukunftreisende keine Zeit und — auch keinen Sinn — mehr haben.

Die Devise der Rasenden, pardon, Reisenden, wird mehr und mehr: „Billig und schnell“. Es sollte desshalb mit der ungesunden Bauerei von Bahnen endlich einmal Halt gemacht werden, umso mehr, da ja viele der jüngsten Erzeugnisse nicht nur selbst zu Grunde gehen, sondern auch andere, früher sehr solide Anstalten mit in den Abgrund ziehen. Aber auch den Hotelgründern möchte ich zurufen: Haltet ein mit Eurem Segen, es dürfte sonst zu viel werden. Es wird auf der Höhe mehr als gut ist, gebaut, überall werden entweder neue Häuser erstellt oder kleinere vergrössert, obwohl ziemlich leicht nachzuweisen sein dürfte, dass die Frequenz sich absolut nicht in dem Verhältnis vermehrt, wie die Unternehmungskosten zunehmen. Es wundert mich, dass die Herren Nationalökonomien sich nicht mehr mit dieser Frage, die doch für die Schweiz von eminenter Wichtigkeit ist, befassen; es wäre ein dankbares Feld und gewiss der Mühe werth, der Sache auf den Grund zu gehen. Man braucht weder grosser Prophet noch schwarzer Pessimist zu sein, um vorauszu sehen, dass wenn die Geschichte so weiter geht, ein unberechenbarer Krach die Folge sein wird. Es ist ja leider nur zu wahr, was das Sprichwort sagt, dass die Dummen nicht alle werden, aber dumm sein ist eben eine Vernachlässigung der Mutter Natur, für die ja im Grunde die Besitzer dieser Gabe nicht verantwortlich gemacht werden sollten; es wäre im Gegentheil Pflicht der Vernünftigen, diese Sorte Menschen vor Schaden zu bewahren. C. S.

Ein neuer Koffer-Schwindel.

Wie voriges Jahr um diese Zeit von England aus nach der Schweiz operiert wurde, so wird nun das gleiche Manöver bei den Hoteliers in Deutschland probiert. Die Wochenschrift berichtet hierüber:

„In den letzten Monaten sind an eine ganze Reihe von deutschen Gasthofbesitzern, Briefe gelangt, in welchen der Schreiber Wohnung bestellt und zugleich ersucht, seine vorausgeschickten Koffer einzulösen und vorläufig aufzubewahren. In einem solchen von einem angeblichen Dr. Paul von Fraser aus Boston geschriebenen Briefe an einen Hotelbesitzer in Wildbad war das oben bezeichnete Ersuchen gestellt und Antwort postlagernd Hamburg erbeten. Zugleich kam an den Gasthofbesitzer ein Wechsel über 112 Mark 15 Pfg. für Seefracht und Spesen auf die avisierten Koffer von einem angeblichen Speditionshause John Levy & Co., in Greenwich zur vorläufigen Zahlung an den sogenannten Dr. von Fraser. Die auf er-

stattete Anzeige in Hamburg angestellten Nachforschungen ergaben, dass dort 44 Briefe unter gleicher Adresse lagerten, nach deren Inhalt kein Zweifel ist, dass eine vom Ausland her arbeitende Bande von Schwindlern in der angegebenen Weise Gasthofbesitzer betrügt oder zu betrügen versucht.“

Bekanntlich wurden die Gauner, welche den letztjährigen Schwindel in Szene setzten, verhaftet und bestraft, da jedoch ihre Strafe seit einigen Monaten abgelaufen ist, so ist nicht ausgeschlossen, dass es dieselben Schwindler sind, die nun unter andern Namen ihr sauberes Handwerk fortsetzen.

Fachschule in Frankfurt.

Am 21. vorigen Monats fand die Prüfung der Zöglinge an der Fachschule des Herrn G. A. Radunsky in Frankfurt statt.

Die Prüfung, welcher sich sieben Zöglinge der Anstalt zu unterziehen hatten, erstreckte sich auf die folgenden Lehrgegenstände: Deutsch, Französisch, Englisch, Rechnen, Buchführung, Wechsellehre, Geographie der Verkehrswege, Warenkunde, Zertheilung der Schlachtthiere in Bezug auf Verwendung in der Küche, Aufstellung und Berechnung der Menus, Grundbegriffe der Kochkunst, Kellerwirtschaft und Servicelehre. In allen diesen Fächern wurde Gutes, in einzelnen Vorzügliches geleistet. Das in dieser Anstalt Erlernte ist insbesondere dann für die jungen Leute von bleibendem Wert, wenn ein praktischer Lehrkursus vorausgegangen. Nur müssen wir auch diesmal wieder beklagen, dass in der Servicelehre und speziell im direkten Verkehr mit den Gästen eine an Servilität grenzende Devotion zur Schau getragen wird, die mit den pagodenhaften Verbeugungen und Rückwärts-Richt-Euch-Bewegungen geradezu komisch wirkt. Es mag sehr schwer sein, hier das richtige Mass zu treffen, da Erziehung und individuelle Anlage gerade auf diesen Zweig der Ausbildung vielfach bestimmend einwirken, immerhin aber muss in einer derart fachgewerblichen Pflanzstätte der unserm Stand zum Vorwurf gemachte Servilismus auch in seiner äusseren Erscheinung unterdrückt und an dessen Stelle eine auf treuer Pflüchterfüllung basierende Selbstachtung gepflegt werden.

Die zur Einsichtnahme während der Prüfung auf liegenden Arbeiten der Zöglinge über Buchführung, Aufstellung von Menus, Reisepläne und deren Berechnung, sowie die Korrespondenz- und Uebersetzungshäfte zeugten von eingehendem Studium dieser Fächer und waren geeignet, den bei der Prüfung selbst empfangenen günstigen Eindruck noch zu bekräftigen. („Wochenschrift“)



Wie werden schimmelige und unreine Fässer am besten gereinigt? Man spült sie tüchtig mit Wasser, worin etwas Soda aufgelöst ist, aus und füllt sie dann mit Wasser, welches mit Salzsäure leicht gesäuert ist und lässt dieses 2 Tage lang darin stehen, worauf sie nochmals mit reinem Wasser nachgespült werden.

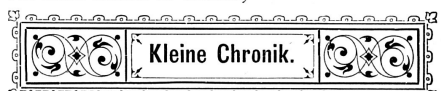
Tomaten einzukochen. Nachdem die Tomaten oder Paradiesäpfel gewaschen und in Stücke gebrochen sind, werden sie in einem niederen, irdenen Geschirre ohne Wasserzusatz gekocht, bis sich die Schalen ringeln. Dann reibt man die weichgewordene Masse durch ein Haarsieb und füllt den erhaltenen Brei in Dunstgläser oder Flaschen, bindet dieselben mit Pergament zu und stellt sie entweder in den noch warmen Bratofen oder Backofen, nachdem die Brote herausgenommen sind. Die auf solche Weise eingekochten Tomaten halten sich fast ein ganzes Jahr lang und verlieren nichts von ihrem ursprünglichen angenehmen Geschmack.

Die Pfirsichbowle. Zu vier Liter bedarf man 10—12 grosser oder einer entsprechend höheren Anzahl mittlerer und kleiner reifer Früchte. Diese werden enthäutet, entsteint und in kleine Stücke von der Grösse einer Haselnuss zerschnitten, mit Zucker gemischt und in einem Gefässe vorläufig mit einem Liter Wasser und einem Liter leichtem Weisswein (kein Sauerling, sondern trinkbarer leichter Tischwein) übergossen. Das so weit gefüllte Gefäss stelle man mindestens eine Stunde lang in Eis und rühre es einmal ruhig aber gründlich um, damit der Zucker schmelze. Zugleich kälte man zwei weitere Liter Weisswein und giesse diese unter Zusatz des etwa noch fehlenden Zuckers hinzu.

Goldfische. Um Goldfische recht lange zu erhalten, benütze man eine schöne klare Glaskugel, welche man einmal in der Woche reinigt, indem man die Fische mit einem kleinen Netz in ein anderes Gefäss bringt und dann die Kugel mit lauwarmem Wasser auswäscht. Man nehme aber ja keine Seife dazu. Ferner beobachte man folgende Regeln: 1) Auf 1 Liter Wasser nehme man nicht mehr als einen Fisch. 2) Man nehme stets dasselbe Wasser, sei es nun Quell- oder Flusswasser und wechsele es im Sommer täglich, im Winter jeden zweiten Tag. 3) Man bediene sich mehr tiefer als breiter Gefässe, mit kleinen Kieseln auf dem Boden, die ebenfalls rein gehalten

werden müssen. 4) Man stelle die Gefässe in den Schatten und in einen kühlen Teil des Zimmers. 5) Man bediene sich zum Fangen der Fische beim Wechseln des Wassers nicht der Hand, sondern eines kleinen Netzes. 6) Man füttere sie lieber mit Eigelb und kleinen Fliegen, als mit Brot und nur jeden dritten oder vierten Tag und gebe ihnen nur sehr wenig auf einmal. 7) Vom November bis Ende Januar füttere man sie gar nicht und nur sehr wenig während der drei folgenden Monate.

Die Konservierung der Weine durch Fluor-Salze. Nach der Entdeckung von M. Marinotti sollen die löslichen Verbindungen des Fluors, besonders Fluor-Ammonium, in hohem Grade die Eigenschaft besitzen, durch Beimischung ihrer Lösung sowohl zum Most wie zum fertigen Wein denselben vor Krankheiten und Verderben zu schützen, indem dieselben in geringen Gaben alle Sporen und Keime töten und eine reine Gährung bewirken, ohne der Hefe zu schaden, während grössere, dem fertigen Wein zugesetzte Mengen, auch die noch darin enthaltenen Hefetheile töten und Nachgährung verhüten. — Vor allem bewirken jedoch die Fluorsalze ein Gerinnen der im Wein enthaltenen Eiweisskörper, welche dadurch zu Boden fallen und ein späteres Trübbewerden völlig unmöglich machen. Die Keime, welche die verschiedenen Krankheiten des Weines erzeugen, verlangen sehr verschiedene starke Zusätze, um getötet zu werden; so genügen 5—10 Gramm pro Hektoliter Wein, um das Trübbewerden zu verhindern, während zur Aufhebung der Gährung bei einem gleichen Quantum Wein 8—15 Gramm Fluor-Ammonium oder Fluor-Natrium nötig sind. Die Wirkung des Fluors ist eine fast augenblickliche und auf die Dauer gegen jede Krankheit des Weines sichernd, während merkwürdigerweise die Zusätze der allmählichen Entwicklung des Bouquets nicht den geringsten Abbruch thun, selbst lange Zeit offen an der Luft stehender Wein wird, auf diese Weise präpariert, nicht mehr sauer. Auch auf die Gesundheit des Konsumenten sollen die Zusätze nicht den geringsten nachtheiligen Einfluss ausüben, sodass also diese neue Konservierungsmethode wirklich die grösste Beachtung und die Anstellung weiterer Versuche verdient. (Mitgetheilt vom Patent- und technischen Bureau von Rich. Lüders in Görlitz.)



Stäfa. Das Hotel zum „Rössli“ wurde von Herrn W. Amsler gekauft und steht bereits unter dem Betrieb des neuen Käufers.

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrsbureau in Bern haben im Monat August in den stadtbürgerlichen Hotels 21,874 Personen genächtigt (1893 19,972).

Zürich. Die jüngst im „Hotel Baur“ auf Lac abgehaltene Sorée zu Gunsten der „Neuen englischen Kirche“ hat die Summe von 1750 Fr. ergeben. — Wie man vernimmt, soll ein bekannter Zürcher Bürger dem Unternehmen Lstrl. 1000 (Fr. 25,000) zugesagt haben.

Lugano. A l'Hotel du Parc sont descendu: Grande Duchesse Vera, les Princesses Elsa et Olga et suite, Wurtemberg; le Duc et la Duchesse de Chartres; la Princesse Marie de Danemarck; la Princesse Marguerite et suite, France, le Comte et la Comtesse Belevskoy et suite, Russie.

Luzern. Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns im Monat Sept. 1894 abgestiegenen Fremden. Deutschland 4463, Oesterreich-Ungarn 585, Grossbritannien 3683, Vereinigte Staaten (U. S. A.) und Canada 1245, Frankreich 1819, Italien 653, Belgien und Holland 629, Dänemark, Schweden und Norwegen 128, Spanien und Portugal 84, Russland (mit Ostseeprovinzen) 409, Balkanstaaten 86, Schweiz 1696, Asien und Afrika (Indien) 90, Australien 29, verschiedene Länder 72. Zusammen 15,671 Personen. Total seit 1. Mai 88,780 Personen.

Das **Bad Schimberg** im Entlebuch wurde an der Konkurssteigerung vom Donnerstag den 27. ds. durch die Bernische Bodenkreditanstalt um den Betrag der konkursanlichen Schätzung von 83,000 Fr. zu Eigentum erworben.

Dieses Geschäft, umfassend drei Alp-Liegenschaften mit dem neu erstellten Kurhaus und nützlichen Dependenz, ist nunmehr sehr billig geworden und sollte wieder lebensfähig und rentabel sein. Das Aktienkapital (150,000 Fr.) wird so ziemlich als verloren betrachtet werden müssen, es wäre denn, dass der Erlös aus dem sehr hübschen und gut erhaltenen Mobiliar auch für die Aktionäre noch etwas abwirft. Die Hypotheken im Betrage von 130,000 Fr. befinden sich sämtlich in handen der obgenannten Bernischen Kreditanstalt, welche dieselben um 60,150 Fr. eingesteigert hat.



Nach St. Gallen. Die Rabatt-Firma „Schröckl's Wwe.“ hat bereits ihren Dankzettel erhalten in Nr. 18 vorigen Jahres und steht auch dort, wo Sie dieselbe gerne haben möchten, letzte Seite Ziffer 9. Uebrigens befinden sich auf dem Verzeichnis der „Anhänger“ nur zwei kleinere Schweizerhotels, ein Zeichen, dass das fortwährende Mahnen doch seine Früchte trägt.

HOTEL-PERSONAL aller Branchen.

Den Vereinsmitgliedern und Abonnenten der „Hotel-Revue“ sei bei Bedarf das Stellenvermittlungsbureau des Schweizer Hotelier-Vereins hiemit aufs Angelegentlichste empfohlen.

Basel, Sternengasse 23. Telegramm-Adresse: Hotelierverein Basel. Telefon Nr. 1573.