

Eine viel umstrittene Frage

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **6 (1897)**

Heft 49

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-522597>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Erscheint
Samstags.

Abonnement:
Für die Schweiz:
Zwölf Monate . . Fr. 5.—
Sechs Monate . . Fr. 3.—
Drei Monate . . Fr. 2.—
Für das Ausland:
Zwölf Monate . . Fr. 7.50
Sechs Monate . . Fr. 4.50
Drei Monate . . Fr. 3.—
Vereins-Mitglieder er-
halten das Blatt gratis.

Inserate:
20 Cts. per Spalt. Petit
zeile oder deren Raum.
Bei Wiederholungen
entsprechenden Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen die Hälfte.



Paraissant
le Samedi.

Abonnements:
Pour la Suisse:
Douze mois . . Fr. 5.—
Six mois . . Fr. 3.—
Trois mois . . Fr. 2.—
Pour l'Étranger:
Douze mois . . Fr. 7.50
Six mois . . Fr. 4.50
Trois mois . . Fr. 3.—
Aux Sociétaires
gratuitement.

Annales:
20 Cts. pour la petite
ligne ou son espace.
Rabais pour répétition
de la même annonce.
Les Sociétaires
payent moitié prix.

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins.

6. Jahrgang | 6^{me} Année

Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers.

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



Todes-Anzeige.

Mit tiefem Bedauern erhalten wir die Nachricht, dass unser Mitglied

Herr Rudolf Egger

Mitbesitzer der Hotels Victoria, Gemäl- und Bären, Kandersteg am 26. November an einer Herzkrankheit gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:
J. Tschumi.

Souhais de Nouvelle-Année.

Il y a six ans déjà, un certain nombre de nos sociétaires s'étaient décidés à se libérer de l'usage cérémonieux des félicitations du Jour de l'An moyennant le versement volontaire d'un montant quelconque à l'Ecole professionnelle. Cette année également nous croyons devoir inviter nos chers Collègues à bien vouloir envoyer à la Rédaction de l'«Hôtel-Revue» toute somme qu'il leur plaira d'offrir en faveur de cette pratique institution qui a ouverte cet automne son cinquième cours.

Les noms des donateurs seront publiés dans l'«Hôtel-Revue» et ces derniers peuvent, grâce à leur subside, se regarder comme exonéré de l'échange de cartes de félicitations à l'occasion du renouvellement de l'année.

Lausanne, le 4 décembre 1897.

Société suisse des Hôteliers,
Le Président:
J. Tschumi.

Neujahrsgratulations.

Schon vor sechs Jahren ist in unserem Mitgliederkreise ein Anfang gemacht worden, sich durch Leistung eines freiwilligen Beitrages an die fachliche Fortbildungsschule von den ceremoniellen Neujahrsgratulations zu entbinden. Wir laden nun unsere Herren Kollegen auch dieses Jahr ein, zu gleichem Zwecke einen beliebigen grossen oder kleinen Beitrag zu Gunsten obgenannter Schule, welche diesen Herbst ihren fünften Kurs begonnen hat, an die Redaktion der «Hôtel-Revue» in Basel einzusenden. Die Spender werden in der «Hôtel-Revue» veröffentlicht und betrachten sich diese damit von der Versendung von Neujahrsgratulationskarten entbunden.

Lausanne, den 4. Dezember 1897.

Schweizer Hotelier-Verein.
Der Präsident:
J. Tschumi.

Sommes versées jusqu'au 4 décembre:
Bis zum 4. d. eingegangene Beiträge:

- Herr Berner F., Ehrenmitglied, Basel . . . Fr. 20
 - » Filtick C., Hotel Drei Könige, Basel . . . » 20
 - » Müller G., Restaurant Bad. Bahnhof, Basel . . . » 15
 - » Otto P., Hotel Victoria, Basel . . . » 15
 - » J. Spatz, Grand Hotel, Mailand . . . » 20
 - » Wehrle G., Hotel Central, Basel . . . » 20
- Summa Fr. 85

Zur Haftpflicht der Hoteliers.

Wie bekannt, hat die Generalversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins beschlossen, eine Petition an den h. Bundesrat zu richten, um Abänderung der Artikel 486 und 487 des Obligationenrecht, die Haftpflicht der Gastwirte betreffend. Wie ein jedes Ding seine zwei Seiten hat, so auch die Haftpflicht, bei welcher die Interessen der Hotelgäste denjenigen der Gastgeber direkt gegenüberstehen. In der «Gazette des Etrangers» von Lausanne nun fühlt sich «Un voyageur» berufen, den Beschluss des Hotelier-Vereins einer Kritik zu unterziehen und den Standpunkt der Reisenden in dieser Angelegenheit zu vertreten. Der betreffende Artikel ist zu lang, als dass wir ihn hier *in extenso* wiederbringen könnten und müssen wir uns deshalb darauf beschränken, die Hauptmomente herauszugreifen und auf ihre Begründetheit zu prüfen.

Der Gesetzgeber, sagt der betr. Korrespondent, hat bei Aufstellung der beiden Haftpflichtartikel die Interessen der Reisenden gegen die Hoteliers gewahrt, und daran hat er gut gethan, warum? Weil es jedem freisteht den Beruf eines Hoteliers zu betreiben oder nicht. Wer sich der Haftpflicht nicht unterwerfen will, braucht nicht Hotelier zu werden. Dagegen steht es nicht immer im freien Willen eines Jeden, hauptsächlich heutzutage, zu Hause zu bleiben, d. h. nicht zu reisen und nicht jeder der reist, hat an seinem Bestimmungsort Verwandte oder Bekannte, bei denen er seine Reiseeffekten *en toute confiance* deponieren kann, er ist daher auf die Hotels angewiesen und muss dem Hotelier seine Effekten anvertrauen können, denn es gehört zu dessen Beruf und er ist dafür bezahlt, folglich soll er auch dafür haftbar sein, wenn der Verlust nicht durch die Nachlässigkeit des Gastes selbst oder durch höhere Gewalt verursacht worden. Auf diesen Standpunkt hat sich der Gesetzgeber gestellt, als er die betr. Paragraphen in das Obligationenrecht aufgenommen; dieselben sind dem alten römischen Recht entnommen und entsprechen den diesbezüglichen Gesetzesparagraphen aller Länder.

Bevor wir mit den Auseinandersetzungen des «Voyageur» weiterfahren, möchten wir folgendes einschalten: «Werde nicht Hotelier, wenn Du Dich der Haftpflicht nicht fügen willst!» Dieser Ausspruch beweist, von welcher exklusivem Standpunkte aus der Korrespondent seine Meinung vertritt. Werde nicht Müller, wenn Du nicht weiss, und nicht Kammerfeger, wenn Du nicht schwarz werden willst. So zu sprechen, hat seine Berechtigung; denn in beiden Fällen hängt das Unangenehme mit der Ausübung des Berufes selbst zusammen. Bei den Hoteliers liegt die Sache denn doch etwas anders. Was sie anstreben, ist nicht eine Entbindung von der Haftpflicht, sondern eine Milderung und hauptsächlich auch eine klare, unzweideutige Redaktion der bestehenden Vorschriften, welche nicht der willkürlichen Interpretation des Richters preisgegeben sind. Wenn der Korrespondent sagt, die jetzigen Haftpflichtparagraphen seien dem alten römischen Recht entnommen, so liegt gerade hierin ein Hauptgrund, warum sie in den heutigen Rechtsanschauungen nicht mehr entsprechen und namentlich auch gegenüber der gegenwärtigen Verkehrsentwicklung nicht mehr stichhaltig sind. Im Irrtum ist der Korrespondent, wenn er schreibt, dass unsere heutigen Vorschriften denjenigen aller Länder entsprechen. Denn, wenn die Schweizer Hoteliers in dieser Beziehung eine Aenderung zu ihren Gunsten anstreben, so folgen sie nur dem Beispiele ihrer Kollegen in anderen Staaten: In Frankreich ist es der Initiative des «Chambre syndicale des propriétaires d'hôtels» im Jahre 1889 gelungen, das «alte römische Recht» zu mildern und die Haftpflicht für Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten gesetzlich auf 1000 Fr. zu limitieren, sofern dieselben ihm nicht direkt zur Aufbewahrung übergeben werden. In Belgien haben die vereinigten Hoteliers voriges Jahr ebenfalls durchgesetzt, dass das Haftpflichtgesetz in demselben Sinne, wie in

Frankreich, abgeändert wurde. Das mit dem 1. Januar 1900 in Kraft tretende neue bürgerliche Gesetzbuch für das deutsche Reich enthält in den §§ 701—704 den Passus: «Für Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten haftet der Wirt nur bis zu dem Betrage von 1000 Mk.; es sei denn, dass er diese Gegenstände in Kenntnis ihrer Eigenschaft als Wertsachen zur Aufbewahrung übernimmt, oder die Aufbewahrung ablehnt, oder dass der Schaden von ihm oder seinen Leuten verschuldet wird.»

Der Korrespondent kommt dann im weiteren auf die Nichthaftbarkeit der Bahngesellschaften gegenüber den Reisenden zu sprechen und hebt hervor, dass dieser Einwand, welcher an der Versammlung des Hotelier-Vereins gemacht worden ist, nicht stichhaltig sei; denn es bestehe auch seitens der Bahnen eine Verantwortlichkeit, allerdings nur für Sachen, die ihnen zur Spedition oder Aufbewahrung übergeben worden, nicht aber für Handgepäck, welches der Reisende mit sich führt unter seiner direkten Aufsicht im Coupé. Wir haben dem Einsender hierauf zu erwidern, dass der Einwand genau in diesem Sinne erhoben wurde. Es wollte damit gesagt werden, dass während der Fahrt, die ja oft mehrere Tage dauern kann, der Reisende in demselben Verhältnis zur Bahngesellschaft steht, wie als Gast gegenüber dem Hotelier.

Die Ansicht des Einsenders mag richtig sein, wenn er sagt, es sei des Reisenden eigene Schuld, wenn er einen Aufenthalt an irgend einer Station zum Promenieren benutze und während dieser Zeit seines im Wagon gelassenen Gepäckes beraubt würde; entschieden ungerecht aber ist es, wenn z. B. der Reisende eines Nachtzuges während des Schlafens bestohlen wird, zu behaupten, er hätte nicht schlafen, sondern auf sein Gepäck Obacht geben sollen.

Was speziell das Verhältnis zwischen Gast und Gastgeber anbetrifft, so versteht es sich von selbst, dass die Milderung der Haftpflicht nur da gewünscht wird, wo nicht ein direktes Verschulden des Hoteliers oder seines Personals vorliegt, der Hotelier wird für sich und seine Leute immer haftbar bleiben müssen, jedoch soll dem Reisenden durch einen vorgekommenen Diebstahl das Mittel in die Hand gegeben werden, für Sachen Entschädigung zu verlangen, die er möglicherweise gar nicht besitzen oder wenigstens nicht ins Hotel gebracht hat. Es ist also auch hier eine Beschränkung der Haftpflicht am Platze. Das neue deutsche bürgerliche Gesetz spricht sich über den Punkt, was unter *eingebachten* Sachen zu verstehen ist, wie folgt aus:

«Es eingebraut gelten die Sachen, welche der Gast dem Gastwirte oder Leuten des Gastwirts, die zur Entgegennahme der Sachen bestellt oder nach den Umständen als dazu bestellt anzusehen waren, übergeben oder an einen ihm von diesen angewiesenen Ort oder in Ermangelung einer Anweisung an den hierzu bestimmten Ort gebracht hat.»

Die Berliner «Gastwirtszeitung», welche in ihrer Nummer vom 27. November die Haftpflicht ebenfalls zum Gegenstande einer Besprechung macht, bemerkt zu obigem Passus:

«Es genügt also, um die Haftung des Gastwirts zu begründen, in erster Reihe nicht, dass die verlorengegangenen oder beschädigten Sachen des Gastes sich in den Gastzimmern tatsächlich befinden haben, sie müssen vielmehr im Sinne des Gesetzes eingebraut sein, und zwar in einer Weise, dass ihre Anwesenheit zur Kenntnis des Gastwirts oder seiner Leute gelangen, und so die nötige Obhut über sie ermöglicht werden kann. Vor allem gehören daher zu den eingebrauten Sachen nicht diejenigen, die der Reisende heimlich einführt, ebensowenig aber diejenigen, die er bei sich, an seinem Körper, in seiner Tasche behält, die er also weder dem Wirt übergibt, noch an irgend einer Stelle niederlegt. Wenn also z. B. einem Reisenden ein Ring abhanden kommt, oder er am Finger getragen, oder wenn er das Portemonnaie, das er in der Tasche getragen hat, vermisst, so gibt ihm dies noch keinen Anspruch auf Ersatz gegen den Wirt, es sei denn, dass er auch wissen lässt, dass einer der Leute des Wirts diese Gegenstände ihm gestohlen habe.»

Der Korrespondent der «Gazette des Etrangers» gibt zu, dass sogar derjenige Reisende, der Wertsachen im Zimmer offen liegen lässt und bestohlen wird, nach jetzigem Gesetz schuldlos befinden wird und der Hotelier haftbar gemacht werden kann. Er glaubt aber, dass wenn die

Haftbarkeit von Gesetzes wegen auf 1000 Fr. beschränkt würde, den Reisenden nichts anderes übrig bleibe, als bei Ankunft an der Grenze, ihre Effekten taxieren und den Mehrwert über 1000 Fr. heim speidieren zu lassen. Er befürchtet, dass die Folgen der veränderten Gesetzesbestimmungen für die Hoteliers fatal werden könnten. Denn man würde vorziehen, die Schweiz nicht mehr als Reiseziel zu benutzen, der Schaden fiele also auf die Hoteliers und diese hätten dann nicht einmal das Recht, sich darüber zu beklagen, denn sie haben es so wollen. Diese Befürchtung scheint uns doch zu sehr an den Haaren herbeigezogen, als dass man sie ernst nehmen kann. Wenn die Schweizer Hoteliers vom Gesetzgeber das erhalten, was ihre Kollegen in Frankreich, Deutschland und Belgien besitzen, dann werden sie sich wohl zufrieden geben. Eine beschränkte Haftung für Wertsachen und Klare, verständigere Vorschriften für Fälle, bei welchen die volle Verantwortlichkeit in Betracht kommt, mehr wird nicht erreicht, aber auch nicht verlangt werden.

Es ist nicht zu verkennen, dass immer da, wo die Wahrung der Interessen der Hoteliers in Betracht kommt oder angestrebt wird, man auf eine gewisse Geringschätzung stösst, hervorgerufen durch die irigen Anschauungen, welche gegenüber der Hotelindustrie Wurzel gefasst haben, sowohl im Publikum, wie auch bei den Behörden. Die Transportanstalten, Bahnen, Schiffe, die Versicherungsgesellschaften und andere ähnlicher Institute, haben ihre Vorschriften, welche dem Publikum gegenüber Gesetz sind; da heisst es einfach, sondern viel kostet die Sache, bis zu dieser oder jener Grenze übernehmen wir die Garantie, aber ihr habt dafür zu bezahlen. Basta! Was würde wohl der Korrespondent des «Journal des Etrangers in Lausanne» sagen, wenn die Hoteliers ihre Gäste anhalten wollten, durch Bezahlung einer Quote von z. B. 1 Fr. per Gast, das Risiko mitnehmen zu tragen? So ganz unberechtigt wäre diese Forderung nicht; denn gerade im Waadtlande haben die Hoteliers genug unter dem Billigkeitssystem zu leiden, welches als Folge der Preisdrückerei seitens des reisenden Publikums sich immer mehr und mehr breit macht. Bei 4—5 Fr. per Tag, welche der Gast für Pension bezahlt, muss der Gastgeber über diesen geringen Preis noch die unbegrenzte Garantie für soundsoviele Tausende an Franken an Effekten, Wertsachen, übernehmen und dabei soll er sich wohl auch noch hülhelst bedanken? «Werde nicht Hotelier, wenn Du Dich der Haftpflicht nicht fügen willst», sagt der Gewährsmann des «Laus. Fremdenblattes». Wir dürfen ihm die Zusicherung geben, dass es ihrer nicht Wenige sind, welche wünschen, es nie geworden zu sein.

Eine viel umstrittene Frage

ist die, welche in der «Wochenschrift des Internationalen Vereins der Gasthofbesitzer» aufgeworfen worden und gegenwärtig ventilirt wird. Dieselbe dürfte daher auch für unsere Leser von grösstem Interesse sein, umso mehr als sie, so viel uns schon hierüber zu Ohren gekommen, auch in der Schweiz noch verschiedenartig aufgefasst wird und sehr oft zu unliebsamen Auseinandersetzungen führt. Es ist die Frage betr. Aneignung und anderweitige Verwertung von erbrühter Glacé de viande seitens der Köche.

In Nr. 45 der «Wochenschrift» stellt ein Hotelier folgende Frage:

«Ein Chef de cuisine in einem Sommergeschäft eignete sich bei seinem Abgange im Herbst die übriggebliebene Glacé de viande an, nachdem er den nötigen Vorrat für den Winterbedarf der Familie des Prinzipals zurückgestellt hatte. Kann nun das Mitnehmen des Restes als Unterschlagung oder Diebstahl angesehen werden, obgleich der Prinzipal es nicht verboten, überhaupt nicht davon gesprochen hat und es üblich ist, dass über den Bedarf des Geschäftes hinaus gewonnene Glacé einen Nebenverdienst des Chef oder Saucier bildet?»

Zu dieser Anfrage schreibt ein Vereinsmitglied:

Die Anfrage „Glace de viande“ betreffend, möchte ich Ihnen nach meinen Erfahrungen und nach Rücksprache mit einigen Kollegen wie folgt beantworten:

Die „Glace de viande“ ist immer und unter allen Umständen Eigentum des Hotelbesitzers. Wer sie ohne Erlaubnis aneignet, macht sich nach § 246 R.-Str.-G. einer Unterschlagung schuldig. Denn er eignet sich eine fremde bewegliche Sache, die er in Besitz oder Gewahrsam hat, rechtswidrig an. Die Strafe ist bis zu drei Jahren Gefängnis, und wenn ihm die Sache anvertraut ist — was in unserem Falle zutreffen dürfte — kann bis auf fünf Jahre erkannt werden. Diebstahl (§ 242 R.-Str.-G.) ist das Wegnehmen einer fremden beweglichen Sache, in der Absicht, sich dieselbe rechtswidrig zu eignen. Da der Koch zur Ausübung seiner Berufstätigkeit die „Glace“ bereits in Besitz und Gewahrsam haben muss, da dieselbe ihm vom Hotelbesitzer, wie jede Sache in der Küche, Lebensmittel wie Inventar, anvertraut ist, so kann in unserem Falle nur von Unterschlagung die Rede sein. Ein Gebrauch oder eine Sittlichkeit kann da nicht als Entschuldigung angebracht werden, denn ein Gebrauch kann nicht aus einem Unrecht ein Recht machen.

Da die Fülle von Aneignung von „Glace“ sich vielfach zu einer Gewohnheit ausbildeten, so hat man häufig durch Verhandlungen diesem Uebel zu steuern versucht. In Saisonsgeschäften geschieht das meistens dahin, dass der Familie des Hotelbesitzers so viel verbleibt, als sie für sich verbraucht, während der Rest dem Chef zufällt. Andere Verabredungen sind bekannt, dahingehend, dass dem Chef die Hälfte, die andere Hälfte dem Hotel verbleibt. Wieder andere Hotels, namentlich solche, wo die Frau selbst sich tüchtig mit der Oberaufsicht über die Küche befasst (und es giebt deren noch eine ganze Zahl), verlangen die Ablieferung der ganzen, im Laufe des Jahres oder der Saison hergestellten Menge von „Glace“. Das scheint überhaupt der einzig richtige Standpunkt zu sein. Mit allen Abmachungen wird der Zweck nur unvollkommen erreicht, wenn man es, was ja zuweilen vorkommt, mit einem gewissen Eignenutzigen zu thun hat. Es sind mir Fälle bekannt, dass Chefs, um möglichst viel „Glace“ herzustellen, alles Mögliche und Unmögliche in den „Glace-Häfen“ wandern liessen. Da wird dann eine Masse Fleisch zu „Glace“ verkocht, das noch gute andere Dienste leisten konnte. In solchen Fällen ist also der Hotelier trotz seiner Abmachungen doppelt benachteiligt.

Nicht zu vergessen in der „Glace-Frage“ ist ein Umstand, der leider meistens von den Kollegen übersehen oder wenigstens nicht genügend betont wird: Der Kaufmann — meistens sind es die Lieferanten des Hotels selbst, Geflügel- und andere Händler — der einem Chef „Glace“ abkauft, die sich dieser widerrechtlich angeeignet hat, macht sich der Hehlerei schuldig und wird, wenn die Sache vor Gericht kommt, ganz gehörig bestraft. Dass diese Leute die „Glace“ überhaupt den Hotelangestellten abkaufen, ohne in jedem einzelnen Falle auf der Rechtmäßigkeit der Erwerbung gefragt zu haben, kann nicht scharf genug gerügt werden. Giebt einmal einen Krach — man hat Beispiele davon — dann allerdings wird der Stall des Herrn Anguis gründlich gereinigt.

Mit der Frage betr. „Glace“ hat sich der Kochkunst-Verein „Gasterea“ in Köln in seiner jüngsten Generalversammlung befasst und als Ergebnis der Besprechung ging der „Wochen-schrift“ folgende Beantwortung zu:

„Wenn der Küchenchef sich der Mühe unterzieht, so kann immer ein Vorrat an „Glace“ erzielt werden. Es ist Usus, dass diese Glace, soweit sie in Geschäft keine Verwendung findet, dem Küchenchef oder Sautier gehört. In der Anfrage ist von einem Küchenchef die Rede, der, soviel wir in Erfahrung brachten, sechs Jahre in dem betreffenden Hause arbeitete; er hat, nachdem er den Bedarf des Hauses gedeckt, den Rest an sich genommen. Da er, wie die näheren Angaben erkennen lassen, in gutem Glauben handelte, so kann Unterschlagung oder Diebstahl in diesem Falle wohl nicht vorliegen. Für seinen guten Glauben spricht erstens der Usus, zweitens der Umstand, dass sein Prinzipal in den vorausgegangenen fünf Jahren gegen die Handlungsweise des Chefs nichts erinnerte. Ein anständiger Koch macht übrigens auch kein Geschäft aus der „Glace“ und benachteiligt seinen Prinzipal nicht. Wenn er „Glace“ erübrigt, so geht voraus, dass er stets gute Suppen und Saucen hat, ohne besondere Anschaffungen an Knochen oder gar Fleisch zu machen. Es empfiehlt sich sogar, dass der Küchenchef „Glace“ in Vorrat bringt, da ihm solche oftmals beim Antritt einer neuen Stelle sehr zu statten kommt. Der Fall ist häufig, dass sich beim Eintritt kein „Fond“, kein „Espagnole“ überhaupt nicht vorfindet, weil der Vorgänger in den letzten Tagen sparsam arbeitet, oder seinem Nachfolger reine Bahn schaffen wollte. Es kommt sogar auch vor, dass der austretende Chef aus reiner Chikane Alles aufarbeitet.“

Es wäre interessant und wünschenswert, einige Stimmen aus Hotelkreisen in der Schweiz in dieser Angelegenheit zu vernehmen, und stellen wir hierfür gerne die Spalten der „Hotel-Revue“ zur Verfügung.

Fremdenverkehr in der Krim.

Es ist bekannt, wird der „Neuen Zürcher Zeitung“ geschrieben, dass die Naturschönheiten der Krim im Verein mit einem milden Klima und der durch die eigenartigen Sitten

der Bewohner ausgezeichneten Originalität des Landes eine starke Anziehungskraft für die Fremden haben. Angehörige des weiten russischen Reiches und verschiedener anderer Länder pilgern Jahr für Jahr nach der südrussischen Halbinsel, um die erfrischende Luft des malerischen, mit südlichen Reizen ausgestatteten Berglandes zu geniessen. Die bedeutende Herabsetzung der Fahrpreise auf den russischen Eisenbahnen hat den Fremdenstrom vermehrt; die häufigen Besuche der kaiserlichen Familie vermehren den Ruf der Kurorte, welche bereits mit denjenigen der Riviera wetteifern. Da jede Jahreszeit ihre besonderen Reize aufweist, dauert der Kurbetrieb das ganze Jahr hindurch. Die Verkehrsgelegenheiten sind bisher noch etwas mangelhaft gewesen, dies scheint jedoch mit einem Schläge anders werden zu wollen, indem nicht weniger als drei neue Linien studiert werden, welche von der Hauptlinie Moskau-Sebastopol abweigend eine direkte Verbindung mit Jalta, dem Mittelpunkt des Fremdenverkehrs, herstellen sollen. Alle drei Linien führen durch das grossartige Gebirgsland, welches sich zwischen den Steppen der nördlichen Krim und der malerischen Südküste erhebt. Russische und schweizerische Ingenieure haben im vorigen Sommer die Terrainverhältnisse eingehender untersucht. Die russische Regierung denkt zunächst einer Linie den Vorzug zu geben, welche von Bachtchisserrai abzieht und in südlicher Richtung Jalta erreicht. Für diese wie für die andern zu erstellenden Linien ist von der Regierung das Gebirgssystem von Roman Abt ins Aussicht genommen. Das Konzessionsgesuch wird vom Freiherrn von Haartmann gestellt, der sowohl in der Geschäftswelt als am Hofe grossen Einfluss besitzt. Ist diese Bergbahn von etwa 70 Kilometern vollendet, so wird Jalta und die ganze Südküste einen raschen Aufschwung nehmen, Hotels und Pensionen in allen Abstufungen gebaut werden und sich ein Fremdenverkehr im grossen Stil entwickeln. Dem schweizerischen und oberitalienischen Fremdenverkehr dürfte sie keine Nachteile bringen, weil sie naturgemäss auf das südöstliche Europa berechnet und von dort aus am meisten Zugang erhält. Dagegen dürfen unsere schweizerischen Hotelbesitzer jenen Aufschwung mit Interesse verfolgen und bei ihrer Rührigkeit voraussichtlich dort Boden zu fassen suchen, wie dies auch in andern von Fremden besuchten Gebieten der Fall war.

Ueber die Behandlung fehlerhafter Weine.

Vortrag.

gehalten am 16. deutschen Weinbau-Kongress von Geh. Hofrat Prof. Dr. Julius Nessler.

Bei sorgfältiger Bereitung und Pflege erhält man gewöhnlich klare und gesunde Weine, doch kommt es auch in guten Kellereien vor, dass ein Wein braun, schwarz, zäh, stichig oder bitter wird, oder einen Beigeschmack annimmt, oder dass Rotwein mehr oder weniger seine Farbe verliert.

Die meisten Krankheiten der Weine werden durch kleine Pflänzchen hervorgerufen, welche sich meist vorzugsweise am Boden oder der Wandung des Fasses oder an der Oberfläche des Weins befinden. Um dieselben so viel als möglich zu entfernen, und ihre weitere Entwicklung zu fördern, ist der Wein, wenn man eine Krankheit bemerkt, baldigst abzulassen und in ein schwach eingebrauntes Fass zu füllen.

Das Trübsen von Flüssigkeiten rührt von sehr kleinen ungelösten Körperchen her; bleiben gesunde Hälften oder Teile davon im Most, so ziehen sie diese kleinen Körperchen an und tragen zum Klarwerden des Weins bei. Das Entfernen des Satzes ist beim Most gesunder Trauben nicht zweckmässig, besser ist es, man bringt noch eine kleine Menge zerstampfter, ganz gesunder Traubenbeeren hinein.

Der Farbstoff des Rotweins kann durch faule Stoffe, aber auch durch gesunde Traubenhälften, welche zu lange im Wein bleiben, ebenso durch die Fäulnisbildung zum erheblichen Teil herausgeführt werden; es findet dies umso eher statt, je niedriger der Wärmegrad ist. Keltert man zu spät (bei richtigem Wärmegrad später als nach 8–10 Tagen) oder lässt die Maische kalt werden, oder bewahrt den Wein in kleinen Fässern auf, welche zeitweise kalt werden, z. B. am Fenster oder der Thüre liegen, so wird der Rotwein blasser. Wenn man Rotwein darstellen will, sind die faulen Trauben sorgfältig zu entfernen, sonst macht man besser Weisswein. Eine Probe Rotwein kann man in einer Flasche öfter mit Luft schütteln; wird er trüb, so lässt man ihn in ein schwach mit Schwefel gebrauchtes Fass ab. (1 Schmitte pro 10 Hektol.)

Braun oder schwarz werdende Weissweine, bzw. braune oder schwarze Weine mischt man am besten mit gesunder, frischer Weinhefe, oder mit 1 Liter gekochter Milch auf den Hektoliter, macht aber vorher den Versuch mit einer Flasche Wein und einem Kaffeelöffel voll Milch: nach öfterem Anrühren und zweitägigem stehenlassen soll der Wein wenigstens oben wieder klar werden. Zähe, schleimige Weine werden gepetscht und in ein mit Schwefel eingebranntes Fass gefüllt (selbstverständlich ohne die Hefe). Von stark zähen Weinen wird der Schleim in spanischer Erde 300 Gramm in ebersengroße Stücken zerstoßen, nicht gemahlene Erde mit 1/2 Liter Wein, zerreibt sie nach 2 Stunden unter langsamen Zusetzen von mehr Wein zu einem dünnen Brei, mischt diesen mit dem Wein im Fass und rührt die Schöne während einiger Tage wiederholt auf.

Zu saure oder schwachstichige Traubenweine entsäuert man mit 100–130 Gramm gefälltem

kohlensaurem Kalk auf den Hektoliter. Bei Obst- und Beerenweinen nimmt man statt dessen 100–150 Gramm doppelt kohlensaures Natron.

Weine mit Beigeschmack und bittere Rotweine mischt man mit guter frischer Weinhefe und rührt sie öfter wieder auf, wobei allerdings der Rotwein seine Farbe verliert.

Aehnlich wie Weinhefe wirkt gut abgesserter und fein zerriebener weisser Käse, den man für Wein, welcher nicht gleich verwendet wird, vorher in Wasser zerteilen, aufkochen und wieder abpressen kann.

Es empfiehlt sich beim Verbessern kranker Weine jeweils den Versuch zuerst in einer Flasche zu machen und das Mittel erst im Grossen anzuwenden, wenn man sich von der guten Wirkung überzeugt hat.



Die luxuriösesten Eisenbahnzüge besitz augenblicklich das beneidenswerte Amerika. Seit wenigen Wochen hat die Central-Eisenbahngesellschaft von New-York und Rio Hudson fünf Züge in Dienst gestellt, von deren splendor Einrichtung man sich kaum eine Vorstellung machen kann. Jeder „Train“ besteht aus fünf Waggons, von denen jeder einzelne dem Reisenden einen Komfort bietet, wie er ihm kaum in den elegantesten Hotels einer Grossstadt vorfindet. Einer dieser Züge, der den Verkehr zwischen New-York und Chicago vermittelt, enthält einen besonders kostbar eingerichteten Waggon, der den stolzen Namen „Alhambra“ führt und auch mit Recht verdient. Dieser riesige Waggon besteht aus mehreren Abteilungen, die mit wahrhaft verschwenderischer Pracht ausgestattet sind. Abends bei der strahlenden Beleuchtung zahlloser elektrischer Lampen macht die ganz in arabischem Styl gehaltene Einrichtung auf jeden Neuling einen überwältigenden Eindruck. Man glaubt sich unwillkürlich in eine Scene aus „Tausend und eine Nacht“ versetzt.

Eine Bahn durchs Meer, natürlich elektrisch, ist das neueste Produkt des menschlichen Erfindergeistes. Man schreibt darüber: Nicht zufrieden damit, Reisende auf dem Lande durch elektrische betriebene Eisenbahnen zu befördern, hat man jetzt schon eine elektrisch betriebene Eisenbahn durch das Meer gelegt.

An der Küste von Brighton erwies es sich als wünschenswert, eine elektrische Eisenbahn von Brighton nach dem etwa 6 Kilometer entfernten Rottingdean zu legen. Die Thatsache, dass das einzig in Betracht kommende Tracé zur Zeit der Hochflut meterhoch vom Wasser bedeckt ist, konnte in unserer Zeit der schwierigen Kunstbauten kein Hindernis bieten. Man half sich dadurch, dass man die Wagen der Eisenbahn nicht direkt auf die Radachsen setzte, sondern auf diesen Säulen von einer solchen Höhe errichtete, dass sie auch den höchsten Flutstand überragen; auf diesen Säulen erst befestigte man die Waggons. Wenn zur Zeit der Flut die Schienen und der grösste Teil der Tragsäulen vom Wasser bedeckt sind, sehen die Wagen aus wie Schiffe, die durch das Meer eilen, und um diesem Anblick Rechnung zu tragen, hat man den Waggons nicht das gewöhnliche, typische Aussehen gegeben, sondern man gab ihnen die Gestalt von Dampfyachten; die Passagiere bewegen sich auf einem hübschen Promenadendeck, wenn sie nicht den Aufenthalt in der Kajüte vorziehen. Die Elektrizität wird dieser eigenartigen Eisenbahn durch oberirdische Leitung zugeführt.

Ausstellungen-Schwindel. In der „Schweiz. Wirtzeitung“ wird auf schwindelhafte Ausstellungsunternehmen hingewiesen, wie sie hier und da in den Grossstädten vorkommen und unsere Handels- und Gewerbeleute um ihr bares Geld bringen: Eine Anzahl Herren einer Grossstadt thun sich zusammen und veranstalten unter irgend einem hochtönenden Titel eine internationale Ausstellung von allem Möglichen, in der Hauptsache aber nur von Lebens- und Genussmitteln. Am möglichst viele Fabrikanten nach möglichst fernem Orten werden hierauf die verlockendsten Einladungen versandt. Schon mit dem Zirkular oder separat ein paar Tage später kommt anscheinend von ganz anderer Seite ein Brief, in dem sich ein Herr anbietet, die Vertretung an der Ausstellung zu übernehmen. Diese Briefe lauten etwa folgendermassen: „Wir anerbieten uns als Vertreter für die Ausstellung in X unter folgenden Bedingungen: Sie bezahlen uns 150 Fr., wenn Sie durch unsere Bemühung die höchste Auszeichnung für Ihr Produkt erlangen. Wenn dies nicht der Fall ist, haben Sie uns gar nichts zu bezahlen.“ Man merkt sofort, dass der „Vertreter“ und die „Veranstalter der Ausstellung“ unter einer Decke stecken, um gemeinsam die Geschäftsleute auszubeuten. Die meisten dieser Einladungen wandern, zu Ehren unserer Geschäftswelt sei es gesagt, in den Papierkorb. Ab und zu aber lässt sich der eine oder andere doch verleiten. Wenn man am Orte selber Nachschau halten könnte, so würde es sich höchst wahrscheinlich herausstellen, dass die ganze internationale Ausstellung nur in ein paar gemieteten kleinen Räumen besteht und dass von deren Existenz in der betreffenden Stadt überhaupt niemand eine Ahnung hatte. Es ist auch klar, dass man zur Beurteilung sein eigenes Produkt schicken kann oder ein anderes oder auch gar keines und doch eine Auszeichnung erhält, vorausgesetzt, dass man bezahlt!

Es wird also bei dergleichen Ausstellungen gut sein, sich vor der Beteiligung zu vergewissern, ob das Unternehmen unter staatlicher Garantie und Kontrolle steht oder nicht. Internationale

Privatausstellungen unter hochtrabenden Titeln sind immer mehr oder weniger verdächtig.

Deutschland. Unter den mannigfachen Neuerungen, die am 1. Januar 1900 mit dem Inkrafttreten des neuen bürgerlichen Gesetzbuches ins Leben gerufen werden, befindet sich, wie die „Berliner Gastwirts-Zig.“ berichtet, nicht wenige, die für das Gastwirtsgewerbe ein besonderes Interesse haben. So ist eine wichtige neue Vorschrift, dass vom 1. Januar 1900 ab alle Gewerbeleute, die ein Ladengeschäft besitzen oder eine Gast- und Schankwirtschaft betreiben, ihren Familiennamen mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen an der Aussenseite oder am Eingange des Ladens bezw. des Wirtshauslokals anzubringen haben, und zwar, was das Gesetz vorschreibt, in deutlich lesbare Schrift. Führt z. B. die betr. Wirtschaft ein Wirtsschild, so wird es vom 1. Januar 1900 nicht mehr genügen, wenn nur etwa die Aufschrift „Zum goldenen Drachen“ oder „Blauen Mond“ allein ohne den Namen des Inhabers angebracht wird, sondern dieser hat neben dem Namen der Gastwirtschaft, wenn ein solcher besteht, auch seinen vollen Vor- und Familiennamen anzubringen. Enthält aber die Firma nur Vor- und Familiennamen, dann genügt diese letztere Angabe. Dieser Vorschrift unterliegt sodann der kleinste Wirt, ebenso wie der Hotelier, es wird in dieser Beziehung kein Unterschied gemacht werden. Natürlich ist es keinem Wirt verwehrt, neben seinen vollen Zu- und Familiennamen auch die Firma dem Schilde einzuverleiben, d. h. ein Wirt, der an seinem Hause „Sternwirt“ stehen hat, kann diese Bezeichnung nach wie vor belassen, vorausgesetzt, dass er überdies noch seinen vollen Namen beifügt. Eine besondere Bedeutung erhalten diese neuen Vorschriften, wenn es sich um den Erwerb eines älteren Geschäftes handelt. Es ist fürder nicht mehr wie seither damit gethan, dass der neue Erwerber einfach den alten Titel, oder womöglich gar den alten Namen des ehemaligen Besitzers weiterführt, sondern aus der Aufschrift muss genau der jetzige Inhaber hervorgehen. Natürlich darf dabei auch auf den früheren Besitzer hingewiesen werden. Unter Strafe gestellt ist jeder Vornehm auf dem Schilde, der geeignet ist das Publikum über die wahre Person des Besitzers zu täuschen, wie dies z. B. auf einem Schilde sehr leicht erreicht werden könnte, wenn man den Namen des Vorgängers besonders gross auf dem Schilde anbringen wollte.

Verband schweizerischer Verkehrsvereine. Wir entnehmen dem Jahresbericht dieses Vereins: „Nachdem am 5. April 1897 in einer vom Vorort Zürich veranlassenen Konferenz der Sekretäre der dem Verband Schweizerischer Verkehrsvereine angehörenden Verkehrsvereine die Frage der Propaganda im Ausland behandelt worden war, fand die ordentliche Delegierten-Versammlung des Verbandes am 12. Juli in Zürich statt. Der Jahresbericht des Vorortes pro 1896/97 wurde entgegengenommen und die Jahresrechnung genehmigt. Der vom Vorort Zürich mit den Verbandsmitgliedern Bern und Basel aufgestellte Statutenentwurf für den Verband wurde durchberaten und genehmigt. Dem Arbeitsprogramm und Budget für das neue Rechnungsjahr 1897/98 wurde zugestimmt. Aus dem Arbeitsprogramm heben wir folgende Punkte hervor, welche das Verkehrswesen näher betreffen und welche bereits zu Eingängen des Vorortes an den Verband der Schweizerischen Eisenbahnen geführt haben:

1. Aufhebung resp. möglichste Beschränkung der Zuschlags-Taxen, sowie bestimmte Interpretation über die Anwendung der betreffenden Vorschriften zu Handen der Bahnbeamten und der Reisenden.
2. Untersuchung der Frage, wie kann dem Unfug betreffend des Handgepäckes gesteuert werden?
 - a) in Bezug auf das vom Reisenden in den Bahn-Wagen gebrachte Handgepäck.
 - b) in Bezug auf die Beförderung des Handgepäckes nach und von den Waggons zu den ausserhalb des Bahnhofgebäudes zu- oder abfahrender Fuhrwerke, Droschken, Hotel-Omnibus, u. s. w., sei es durch Dienst-mittel oder durch besondere Bahn-Anschlüsse.
3. Erleichterung im Reisen mit kombinierbaren Rundreise-Billets:
 - a) Im Anschluss an ausländische Bahnen.
 - b) Im internen Verkehr mit Bezug auf Gültigkeit für Hin- und Rückreisen über die gleichen Strecken.
4. Entsprechen die Einrichtungen für Beköstigung der Reisenden auf den Bahngeländen in Bezug auf Beschaffung, Qualität und Verwendung der Nahrungs- und Genussmittel und in Bezug auf die entsprechenden Einrichtungen (Trinkwasser etc.) den berechtigten Anforderungen des reisenden Publikums?

Sind in dieser Richtung Verbesserungen nötig, wünschenswert und möglich? Der Oberrheinischer Kurverier in St. Moritz ist als neues Mitglied in den Verband aufgenommen worden. Die Zahl der Verbandsmitglieder beträgt 11.

Schweizerisches und amerikanisches Hotel- und Verkehrswesen. In der amerikanischen Presse wird es sehr beachtet, dass man in der Schweiz dem amerikanischen Verkehrswesen Aufmerksamkeit schenkt. Herr Fritz Jäggi aus Bern befindet sich nämlich gegenwärtig auf Grund eines Auftrages des schweizerischen Verkehrsvereins auf einer amerikanischen Studienreise. Sein Augenmerk gilt sowohl dem Eisenbahnenwesen in seinen einzelnen Zweigen, die das verkehrende Publikum zunächst betreffen, wie dem Hotelwesen und allen sonstigen Einrichtungen, die für den Reisendenverkehr in Betracht fallen. Anfangs November war Herr Jäggi in San Francisco. Der „San Francisco Chronicle“ benutzte die Gelegenheit, um ihn über seine Mission und seine Eindrücke auszuholen, und berichtet in einer seiner Nummern darüber. Wir greifen einige dieser Bemerkungen heraus. Herr Jäggi setzte das grosse wirtschaftliche Interesse der Schweiz am Touristenverkehr auseinander und führte dann aus, wie