

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **14 (1905)**

Heft 5

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

Abonnement:

Für die Schweiz:
1 Monat Fr. 1.—
3 Monate „ 2.50
6 Monate „ 4.50
12 Monate „ 8.—

Für das Ausland:
1 Monat Fr. 1.25
3 Monate „ 3.50
6 Monate „ 6.—
12 Monate „ 10.50

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder bezahlen 3/4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



Abonnements

Pour la Suisse:
1 mois . . Fr. 1.—
3 mois . . „ 2.50
6 mois . . „ 4.50
12 mois . . „ 8.—

Pour l'Étranger:
1 mois . . Fr. 1.25
3 mois . . „ 3.50
6 mois . . „ 6.—
12 mois . . „ 10.50

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

annonces:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Les Sociétaires payent 3/4 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

14. Jahrgang | 14^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliars

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

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

Verantwortlich für die Redaktion und die Herausgabe: Der Chef des Centralbureaus, Otto Amster, Basel. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.



Der 1. März

ist der erste diesjährige Termin für die Bestellung von

Verdienstmedaillen

(Brelouques und Brochen)

für Angestellte mit 5 oder mehrjähriger Dienstzeit.

Der Versand findet am 20. März statt. Diejenigen Mitglieder, welche hievon Gebrauch machen wollen, werden hiemit höflich ersucht, dies vor dem 1. März dem Centralbureau anzugeben, worauf ihnen der bezügliche Prospekt nebst Bestellschein umgehend zugesandt wird.

Basel, den 1. Februar 1905.

Für das Centralbureau: Der Chef: Otto Amster.

Le 1^{er} mars

est le premier terme fixé cette année pour la commande de

Médailles de mérite

(Brelouques et Broches)

aux employés comptant 5 ou plus d'années de service.

L'expédition aura lieu le 20 mars. Ceux de MM. les Sociétaires qui désirent en faire usage sont priés de s'annoncer avant le 1^{er} mars au Bureau central, qui leur fera parvenir par retour du courrier le prospectus et le bulletin de commande.

Bâle, le 1^{er} février 1905.

Pour le Bureau central: Le Chef: Otto Amster.

Die Haftung der Gastwirte für die Effekten der Gäste nach dem Entwurf des revidierten Obligationenrechts.

(Korrespondenz).

Es ist eine ziemlich allgemein bekannte Tatsache, dass unter der Herrschaft des gegenwärtig geltenden schweizerischen Obligationenrechts der Gastwirt in Bezug auf die in seinem Hause befindlichen, seinen Gästen angehörenden Effekten einer von den allgemeinen Haftungsregeln abweichenden, exceptionellen, strengeren Haftung unterworfen ist; denn während die allgemeine Regel lautet: „Jedermann haftet nur für den Schaden, den er andern schuldhafter Weise zugefügt hat“, muss der Gastwirt für Beschädigungen und Verluste an den Effekten seiner Gäste einstehen, ohne dass ihm oder seinem Personal ein Verschulden nachgewiesen zu sein braucht. Es genügt hier die einfache Tatsache, dass an den, vom Gast in das Haus des Wirtes (auch ohne dessen Wissen) eingebrachten Sachen ein Schaden konstatiert ist. — Wenn ich sage,

diese Haftung sei eine exceptionelle, so soll damit nicht gesagt sein, von allen Sterblichen sei nur der Wirt einer derartig strengen Haftung unterworfen; es gibt vielmehr noch eine ganze Reihe anderer Verhältnisse, wo das Gesetz ebenfalls eine Schadenshaftung ohne Verschuldensnachweis, also nach dem sogenannten „Verursachungsprinzip“ (stelle gegenüber: „Verschulden einerseits und blosses Verursachen andererseits“) eingeführt hat, (z. B. die Haftung des Frachtführers); doch bedeuten auch alle diese andern Fälle gegenüber dem allgemeinen Prinzip der Verschuldenshaftung Ausnahmen, so dass man auch bei den Gastwirte betreffenden Regeln von einer solchen sprechen kann. Charakteristisch für alle diese Ausnahmefälle ist — eben weil sie Ausnahmen sind — dass sich bei jedem ein besonderer Grund konstatieren lässt, weshalb das Gesetz eine im Verhältnis zu der allgemeinen Regelung verschärfte Haftung statuirt hat; denn es ist klar, dass ein für die gewöhnlichen Verkehrsverhältnisse als angemessen erkannter Grundsatz nur aus besonderen Erwägungen in einzelnen Fällen durchbrochen werden darf. Was nun die Begründung der besonderen Haftung der Gastwirte anbelangt, so ist es vielleicht weniger allgemein bekannt, dass dieses Rechtsinstitut, das den technischen Namen receptum cautionum (stabulariorum, nautarum) führt, in ziemlich unveränderter Gestalt aus dem römischen Recht übernommen ist, d. h. dass es mit einer grossen Anzahl anderer Rechtsregeln aus dem römischen Recht in das bis vor kurzem in den meisten deutschsprechenden Ländern in Geltung gewesene sogen. Pandektenrecht übergegangen ist und auf diesem Wege auch Eingang in die neuere Gesetzgebung gefunden hat, welche natürlich nicht ihren ganzen Inhalt neu schuf, sondern vom bereits Vorhandenen aufnahm, was sie für zutreffend erachteten.

Im römischen Recht waren die Gastwirte (caupones), die Stallwirte (stabularii) und die Schiffshalter (nautae) unter einen Hut gebracht. Von ihnen allen hiess es: wenn etwas von den Sachen, die ihre Klientenschaft ihnen übergeben oder auch nur in ihre Lokaltäten eingebracht hat, beschädigt wird oder abhanden kommt, so haften die Obgenannten, ohne Rücksicht darauf, ob ihnen eine Schuld zur Last fällt oder nicht. Der heutige Hotelier hat also die Ehre, mit seinem Kollegen im vorchristlichen Italien, dem caupo, die Bürde einer verschärften Schadenshaftung zu tragen. Was das für eine Ehre ist, wird deutlich, wenn man etwas von der Begründung jenes römischen Rechtsatzes hört. Hierüber sagt ein römischer Jurist (Ulpianus): „Maxima est utilitas huiusmodi edicti quia nezesse est plerumque eorum fidem sequi et res custodidae eorum committere. Nec quisquam putat graviter hoc adversus eos constitutum; nam est in ipsorum arbitrio, non quem recipient, et nisi hoc esset statutum, materia daretur, cum furibus adversus eos, quos recipient, eorum, cum ne nune quidem abstineant huiusmodi fraudibus“. Zu deutsch: „Dieser Gesetzesparagraf ist vom grössten Nutzen, da man öfters auf ihre (der Gastwirte) Redlichkeit bauen und Gegenstände ihrer Obhut anvertrauen muss. Und man darf nicht etwa glauben, dass diese Bestimmung ihnen (den Wirten etc.) gegenüber zu rigoros sei; denn es steht ja in ihrem Belieben, ob sie jemand bei sich aufnehmen wollen oder nicht und wenn jene Gesetzesbestimmung nicht bestünde, so wäre ihnen Gelegenheit geboten, sich mit dem Diebstahlsdelikt ihren Gästen gegenüber unter eine Decke zu stecken, kommen solche Machenschaften doch sogar jetzt noch (er meint: obschon jene gesetzliche Bestimmung eingeführt ist) vor.“

Ein anderer römischer Jurist (Pomponius) sagt: „jene Bestimmung sei erlassen worden“

ideo, ut innoteret Praetor curam agere reprimendam improbitatis hoc genus hominum“, d. h. jene Gesetzesbestimmung habe den Zweck, der Unehrlichkeit dieser Sorte von Menschen (d. h. der Wirte etc.) entgegen zu treten.

Die Erwägungen, welche zu der strengen Haftung der Wirte geführt haben, waren also ungefähr diese: einmal sei es am Platze, das Publikum in dieser Richtung zu schützen, da dasselbe in den meisten Fällen geradezu gezwungen sei, den Wirten seine Sachen anzuvertrauen, während diese ihrerseits nach ihrem Belieben Gäste, für deren Effekten sie nicht haften wollten, abweisen könnten. Sodann und namentlich aber sei es geboten, sich gegen die Schlechtigkeit „dieser Art von Leuten“ vorzusehen, da dieselben miserablen Kerle sonst gar zu leicht im Verein mit Diebstahlsbanden ihre Gäste nachlässig ansrauben würden, eine Praxis, die ja bekanntlich trotz der strengen Haftung bestesse.“

Sieht man bei diesen Worten nicht leibhaftig den vornehmen römischen Patrizier vor sich, der den händereibenden caupo — einen freigelassenen Sklaven — mit einem Tritt seiner Sandalen empfängt und sich „vor dieser Sorte von Leuten“ fester in seine Toga wickelt? Man darf sich aber über solche, uns unglaublich scheinenden Urteile nicht zu sehr verwundern. Zunächst denke man daran, dass von italienischen Zuständen um Christi Geburt die Rede ist. Wer da eine Reise durch die römische Campagna antreten musste und nicht zu den höhern Zehntausend gehörte, die von einem „Gastfreund zum andern auf der Wurst“ reisen konnten, war eben gezwungen, da einzukehren, wo der damalige Herrgott den Arm herausstreckte, d. h. wohl meistens in mehr oder weniger elenden Splunken, in deren Gaststuben die italienischen Wegelagerer auf Gelegenheit zu einem guten Schnitt passten. Man tat da wohl gut, den Wirt von vornherein zu den Halunken zu rechnen, eine Auffassung, die auch im mittelalterlichen und neuern Deutschland nicht unbekannt war (vergl. z. B. Lessings „Minna von Barnhelm“).

Ich will niemanden damit beleidigen, dass ich den Beweis für das Unzutreffende dieser Auffassungen für unser Land und unsere Zeit antrete. Ausserdem ist noch ein weiterer der citierten Gründe heute nicht mehr haltbar. Dass es nämlich dem Gastwirt freistehe, Gäste mit ihren Effekten aufzunehmen oder nicht, ist nämlich teils rechtlich, teils faktisch für unsere Verhältnisse durchaus unrichtig. — Man könnte sich daher wohl fragen, ob überhaupt in unserer Zeit und speziell für unser Land die Aufrechterhaltung der exceptionell strengen Haftung der Gastwirte noch ihre Berechtigung habe oder nicht. Man ist doch schliesslich ziemlich allgemein der Ansicht, dass der Gastwirt so zu sagen auch ein Mensch sei, dessen Gewerbe nicht von vornherein dazu bestimmt sei, vor allen andern vernichtet zu werden. Allein es ist nicht zu vergessen, dass eine Erwägung nach wie vor zutrifft, dass nämlich das Publikum auf die Sicherheit in den Gasthöfen geradezu angewiesen ist, dass es nicht, wie in andern Verkehrsverhältnissen, im Belieben des einzelnen steht, mit „dieser Art von Leuten“ überhaupt etwas zu tun zu haben oder nicht, sondern dass vielmehr der Reisende direkt gezwungen ist, seine Effekten der Redlichkeit und Ordnungsgemässheit irgend eines Wirtes anzuvertrauen. Dieser Gedanke hat auch anderweitig (bei dem bereits citierten Frachtgeschäft) zur Festsetzung exceptioneller Haftungsregeln geführt und bildet auch die hauptsächlichste noch stichhaltige Begründung für die Haftpflicht der Gastwirte. Ferner ist nicht ausser Acht zu lassen, dass gerade in Anbetracht unseres Fremdenverkehrs die streng

Haftung indirekt den Interessen der Gastwirte dient; denn nur in einem Lande, wo der Fremde und seine Effekten den denkbar weitgehendsten gesetzlichen Schutz geniessen, wird er sich sicher und wohl fühlen und der bekannte Sinn des Menschen für die Schätze, welche der Rost und die Motten fressen, wäre im Stande seine Schritte abzulenken von einem Staate, worin er nicht sicher wäre, alle auch zufälligen Verluste auf der Eisenbahn sowohl wie im Hotel ersetzt zu erhalten. Desshalb dürfte gerade die Schweiz unbedingt nicht die erste sein in der Abschaffung eines Schutzinstitutes für das Publikum, das auch die umliegenden Staaten kennen.

Die Vereinheitlichung des gesamten Civilrechts für das Gebiet der ganzen Schweiz, die bekanntlich im Wurf liegt, macht eine Anpassung des bereits seit 1881 bestehenden Bundesgesetzes über das Obligationenrecht an jenes neue Gesetzeswerk notwendig. Bei dieser Gelegenheit wird man nicht nur anpassen, sondern auch da und dort ein wenig revidieren. So kommt es, dass zur Stunde ein von Prof. Dr. E. Huber bearbeiteter Entwurf eines Obligationenrechts vorliegt, der in einigen Punkten vom bestehenden Recht abweicht; dieser Entwurf hat bereits die nationalräthliche Vorberathungskommission passiert und ist also reif zur Verhandlung vor den eidgenössischen Räten. Was im Nachfolgenden darüber gebracht wird, ist daher nichts definitives, wohl aber das neueste, was zur Zeit in der Sache existiert. Sehen wir nun zu, wie das „receptum cautionum“ in diesem Entwurf aussieht. Vorher wird es aber nötig sein, die zur Stunde geltenden Bestimmungen kurz in Erinnerung zu rufen. Die bezüglichen Bestimmungen lauten:

„Gastwirte, welche Fremde zur Beherbergung aufnehmen, haften für jede Beschädigung, Vernichtung oder Entwendung der von ihren Gästen eingebrachten Sachen, sofern sie nicht beweisen, dass der Schaden durch ein Verschulden des Gastes selbst oder seiner Begleiter oder seiner Dienstleute oder durch höhere Gewalt oder durch die Beschaffenheit der Sache verursacht wurde.“

Ein Verschulden des Gastes ist namentlich dann anzunehmen, wenn er unterlassen hat, grössere Geldsummen oder andere Sachen von bedeutendem Werte dem Wirt zur Aufbewahrung zu übergeben. Aber auch in diesem Falle haftet der Wirt sowohl für sein eigenes Verschulden als für dasjenige seiner Dienstleute.

Der Wirt kann sich in der obverhandelten Artikel bestimmten Verantwortlichkeit nicht dadurch entziehen, dass er dieselbe durch Anschlag in den Räumen des Gasthofes ablehnt oder von besonderen Bedingungen abhängig macht.“

Diese Bestimmungen gegenüber bringt nun der Entwurf vier Neuerungen, und zwar solche, die eine Verbesserung der Lage des Wirtes bedeuten. Erstens einmal die Bestimmung, dass der Gast verpflichtet ist, allfällige Verluste oder Beschädigungen sofort anzuzeigen; Die Ansprüche des Gastes erlöschen, wenn er den Schaden nicht sofort nach dessen Entdeckung dem Gastwirt anzeigen.“ Der Sinn dieser Neuerung ist offensichtlich; der Wirt soll nicht nachträglich Gegenstände ersetzen müssen, die sich bei rechtzeitiger Anzeige noch vorgefunden hätten. Eine fernere Ergänzung, die zwar streng genommen nicht auf die Haftpflicht der Wirte für die Effekten der Gäste Bezug hat, findet sich dennoch ebenfalls hier angeschossen, nämlich, dass dem Gast- und Stallwirt an den eingebrachten Sachen der Gäste und Fuhrleute ein Retentionsrecht für Forderungen aus der Beherbergung und Unterkunft zustehe. Dieses Recht bildet ein Analogon zu dem bereits bekannten Retentionsrecht des Vermieters und Verpächters an den

Gegenständen des Mieters oder Pächters, geht aber insofern über jenes Seitenstück hinaus, als das Retentionsrecht des Wirts schlechweg an allen eingebrachten Sachen des Gastes ausgeübt werden kann, während dasjenige des gewöhnlichen Vermieters sich nur auf Gegenstände bezieht, die zur Einrichtung und Benutzung der gemieteten Räumlichkeiten dienen, wie das Gesetz sagt; ferner ist durch das gewöhnliche Vermieterretentionsrecht nur die Mietzinsforderung geschützt, während dasjenige des Wirtes, wie gesagt, allen Forderungen aus Beherbergung und Unterkunft (also wohl auch für Konsumation) zur Seite steht. Der Wirt ist also, wie den Verhältnissen entsprechend, gegen „Durchbrennereien“ besser geschützt, als der gewöhnliche Vermieter.

Die eingreifendsten Änderungen bringt aber der Entwurf in der Haftungsfrage selbst. Wie aus obestehendem Gesetzestext hervorgeht, kann sich gegenwärtig der Wirt von der Haftung befreien durch den Nachweis, dass der Schaden auf ein Verschulden des Gastes oder seiner Begleiter oder Dienstleute zurückzuführen sei. Nach dem Entwurf ist ein Verschuldensnachweis nicht mehr erforderlich, sondern es genügt der Beweis, dass der Gast oder seine Begleiter oder Dienstleute den Schaden verursacht haben um den Wirt von seiner Haftung zu befreien. Wir finden also hier wieder denselben Unterschied wie zwischen der allgemeinen Haftungsregel überhaupt und der speziellen Haftung der Gastwirte. Es ist klar, dass auch diese Neuerung dem Wirt zu Hilfe kommt. Während er sich früher der Haftung nur entziehen konnte, wenn er bewies, dass der Gast oder seine Leute an dem Verluste selbst schuld seien, genügt es jetzt nachzuweisen, dass die Ursache des Schadens beim Gast oder seinen Leuten zu suchen sei. Ein Beispiel: Der Diener des Gastes hat aus Versehen ein Etui mit Wertgegenständen eingepackt, in der Meinung, es befände sich ein medizinisches Instrument darin. Das Etui wird infolgedessen in offenen Koffer liegen gelassen und wird gestohlen. Der Diener des Gastes hat den Schaden zwar nicht verschuldet (falls sein Irrtum verzeihlich war), wohl aber verursacht. Nach gegenwärtigem Recht würde der Wirt haften, nach dem Entwurf nicht.

Eine Weiterung hat ferner die Bestimmung erfahren, dass der Gast gehalten sei, grössere Geldsummen oder andere Gegenstände von bedeutendem Wert dem Wirt zur Aufbewahrung zu übergeben, wenn er nicht im Schadensfalle seines Anspruches verlustig gehen wollte. Der Entwurf drückt sich hier bestimmter aus und sagt geradezu, Geldsummen oder Wertpapiere im Werte von über Fr. 1000 müssten abgegeben werden. Eine derartige Fixierung einer bestimmten Summe hat natürlich ihre Vorteile, da damit ein für alle Mal der Zweifel gelöst ist, was unter „grösseren Geldsummen“ zu verstehen sei. Andererseits ist die zu grosse Bestimmtheit in jedem Gesetz gefährlich, da sie verhindert, dass den Verhältnissen des einzelnen Falles Rechnung getragen werde. So auch hier: Einem reichen Engländer, der von einem Grand Hotel ins andere reist und sich überall nur eine bis zwei Nächte aufhält, dabei täglich vielleicht mehrere hundert Franken ausgiebt, ist es vielleicht zu verzeihen, wenn er auch eine Summe von mehr als Fr. 1000 auf sich resp. auf seinem Zimmer behält. Dagegen der Handwerker, der in einem Hotel dritten Ranges einer grösseren Stadt logiert, wo vielleicht mehrere Personen dasselbe Zimmer bewohnen, handelt gewiss fahrlässig, wenn er 500 Fr. Nacht in seinen Kleidern behält. Nach der Regelung des Entwurfs werden somit die Wirte bescheidener Betriebe von der Haftung schwerer betroffen, da in solchen naturgemäss kleinere Entwendungen öfters vorkommen werden, ohne dass der Wirt sich darauf berufen kann, dass Geld hätte abgegeben werden sollen, wie es der Hotelwirt bei jedem Diebstahl von mehr als Fr. 1000 ohne weiteres tun kann.

Es sei noch erwähnt, dass die sämtlichen Neuerungen, mit Ausnahme des Retentionsrechtes, im ursprünglichen Huber'schen Entwurf nicht enthalten waren, sondern erst in der Beratung der nationalrätlichen Kommission aufgenommen worden sind.

Etwas über Heizungsanlagen.

Von Dr. Otto Küllner, Innsbruck.
(Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion gestattet.)
(Schluss.)

Man muss sich unwillkürlich fragen, was an dieser hohen Trockenheit der Luft schuld sei. Ueber diese Frage kann ein einfaches Experiment Aufschluss geben, zu dessen Ausführung nicht mehr als ein gutes Thermometer gehört. Man bringe dieses Thermometer einmal in der Nähe des Fussbodens an, dann etwa in Manneshöhe und endlich ganz in der Nähe des Plafonds. Man wird staunen über die ganz horrenden Temperaturunterschiede die da herrschen. Diese grossen Differenzen erklären uns auch das Auftreten von Congestivzuständen, an denen man zu leiden hat, sobald man eine Zeit lang in solchen Räumen verweilt. Die Hitze in den höheren Lagen dieser Räume ist eine zu grosse und daher stammt die Trockenheit und damit hängen die Congestionen zusammen.

Die Trockenheit, die in den mit Dampf geheizten Räumen herrscht, hat aber noch einen anderen Grund, nämlich den, dass die Heizungsanlage nicht gleichzeitig als Ventilationsanlage funktioniert, wie dies bei den einfachen Kachelöfen so wunderbar der Fall ist. Es würde zu weit führen, wollte ich die physikalischen Prob-

bleme anführen und die Gesetze erklären, kraft deren bei der Kachelofenheizung erstens die Lufterneuerung so prompt vor sich geht und zweitens die Luft stets den gehörigen Grad von Feuchtigkeit aufweist, so dass sie beim Einatmen stets ein angenehmes Gefühl erzeugt. Dass ein Kachelofen gleichzeitig ein grossartiger Ventilator des geheizten Raumes ist, das ist ausser Zweifel. Wer es nicht glaubt, soll mit einer Kerzenflamme dem grossen Zugtürchen, auch Aschentüre genannt, sich nähern. Die Luft strömt mit solcher Macht in die Türöffnung, dass die Kerzenflamme verlischt, oder mindestens dem Verlöschen nahe kommt.

Durch die geöffneten Türen strömt massenhaft Luft zur Feuerung. Diese Luft wird erwärmt und entweicht durch den Kamin. Aber ebenso viel Luft als durch den Kamin entweicht, ebenso viel muss durch alle Ritzen und Spalten und selbst durch die Poren der Mauern eindringen. In einem Raum mit Ofenheizung herrscht darum immer ein flotter Luftwechsel. Sie stagniert die Luft darin, sie bewegt sich fortwährend, ein Teil entweicht durch den Kamin, frische Luft strömt von aussen zu. In einem Raum der mittelst Dampfheizung erwärmt wird, findet kein so massenhafter Abfluss von Luft statt, infolge dessen strömt auch wenig oder keine zu. Die Luft in dem so geheizten Räume bewegt sich zwar auch, aber es ist immer dieselbe, schon verbrauchte Luft, die sich da bewegt. Weil wenig oder keine neue Luft zuströmt, so merkt man nach einiger Zeit, dass das Atmen nicht mehr so flott vor sich geht, auch stellen sich nach längerem Aufenthalte in solchen Räumen ausser den Congestionen, sehr häufig noch leichte Anfälle von Beklemmung, Herzklopfen etc. ein. Man schiebt alle diese Erscheinungen der grossen, trockenen Hitze zu: es unterliegt aber keinen Zweifel, dass dabei die verdorbene und verbrauchte Luft eine grosse Rolle spielt.

Dass dem so sei, wird dadurch bewiesen, dass Räume mit Dampfheizung, wenn sie vorzüglich ventiliert sind, ein erträgliches Dasein darbieten und dass ein Teil der geschilderten Nachteile, die unangenehmen Empfindungen im Hals, der leichte Hustenreiz, die Congestivzustände und die Beklemmungen bedeutend weniger oder nahezu gar nicht zu fühlen sind. Es liessen sich daher manche Räume, die mit Dampfheizung versehen und gegenwärtig alles andere eher, als einen behaglichen Aufenthalt gewähren, durch reichliche Ventilation in ganz angenehme Lokale umwandeln.

Ich habe die Beobachtung gemacht, dass die Dampfheizung in hochgelegenen, mit trockener Luft versehenen Etablissements, besonders unangenehme Wirkungen hervorruft, während wieder in tiefergelegenen und besonders in der Nähe der See, oder eines Sees gelegenen Häusern, die geschilderten Nebenerscheinungen nicht so grell zu Tage traten. Es spricht dies noch ganz speziell für die Annahme, dass die Trockenheit der Luft ein Hauptfaktor der geschilderten Uebelstände sei.

In letzter Linie wurde betont, dass durch die Dampfheizung üble Gerüche entstanden. Tatsächlich ist dem so. Man kann ein ganzes Sammelarium von schlechten Gerüchen erkennen, am meisten aber wohl Gerüche, die zum Milieu der Dampfkessel und Maschinenräume gehören. Es mag Einbildung sein, aber in unzähligen Fällen glaube ich in solchen Räumen den Geruch von Kohle, Russ, Oel, Werg etc. zu erkennen. Dass durch die Dampfheizung üble Gerüche entstehen, ist aber wohl hauptsächlich dem Umstände zuzuschreiben, dass die Luft in solchen Räumen mangelhaft ventiliert wird. Von anderer Seite werden Verbrennungs- und vor allem andern Produkte der trockenen Destillation als die Ursachen des schlechten Geruches beschuldigt. Der organische Staub, der sich auf den Heizkörpern und in deren nächster Umgebung ansammelt, erleidet durch die grosse Hitze die von den Heizkörpern ausstrahlt, eine Veränderung, die am besten als trockene Destillation bezeichnet wird. Bei diesem Prozesse wird Amoniak frei und dieses soll als Quelle und Ursache des schlechten Geruches gelten. Dabei ist aber zu bemerken, dass die Menge des sich bildenden Amoniaks, eine so minimale ist, dass gar nicht daran zu denken wäre, dieses als Ursache des Geruchs zu bezeichnen.

Bekannt ist, dass erhitztes Eisen, besonders erhitztes Eisenblech eine grosse Diffusionsfähigkeit für gasförmige Körper besitzt. Insbesondere weiss man dies sicher von der Kohlenstaure, dem Schwefelwasserstoff etc. Es ist nun höchst wahrscheinlich, dass durch das Verdampfen von Wasser, welches organische Verunreinigungen besitzt, der erzeugte Dampf auch bestimmte Gerüche annimmt, und dass diese Gase durch die erhitzten, aus verhältnismässig nicht starkem Blech bestehendem Heizkörper hindurch diffundieren. Diese Erklärung ist entschieden stichhaltiger als die der Verbrennung und trockenen Destillation des organischen Staubs.

Unter allen Umständen ist aber der Mangel an zuströmender frischer Luft die Hauptsache des schlechten Geruches.

In dampfgeheizten Räumen mit gut funktionierender Ventilation merkt man wenig oder keinen üblen Geruch. Es muss daher die stagnierende und mangelhaft erneuerte Luft als Hauptsache des üblen Geruches angesehen werden, wobei noch ein Moment zu berücksichtigen wäre, dass gewisse Gerüche erst bei einem bestimmten Wärmegrad auftreten. Bei gebrauchter Wäsche, bei Pelzsachen und noch vielen anderen Dingen ist es bekannt, dass sie in der Kälte nahezu keinen Geruch ausströmen, dagegen sofort zu riechen beginnen, so wie sie in einen erwärmten Raum kommen. Ganz unmöglich wäre es daher nicht, dass in manchen Fällen auch die erwärmten Mauern, die Ursache des bemerkbaren üblen Geruchs sein können. Aus allem vorgesagten erhellt, dass der Dampfheizung manche Uebelstände anhaften.

Sie mag anderseits ungeheure Vorteile, besonders in Hotelbetriebe aufweisen, die Nachteile bleiben darum doch. Es fragt sich nur, was eigentlich grösser sei, die Vorzüge oder die Nachteile. Aber diese Frage wird sich schwer entscheiden lassen, weil die Vorzüge bei der einen, die Nachteile bei der anderen Seite liegen. Die ersteren kommen dem Hotelier zu Gute, unter den letzteren hat der Fremde zu leiden.

Da nun aber die Frage von anderer Seite angeschnitten wurde, wird es nötig sein, sich darüber ein bestimmtes Urteil zu bilden, überhaupt zu der Frage Stellung zu nehmen. Da wird man nun von vorneherein einräumen müssen, dass grosse allgemeine Räume, kaum auf eine andere Weise erwärmt werden können, ausser durch Dampfheizung. Sie muss daher für Foyers, Stiegenräume, Gänge, ferners für Speisesaal, sämtliche Arbeitsräume etc. als zweckmässigste Heizung beibehalten werden. Ebenso wird man zugeben müssen, dass es sowohl jetzt, als wie wahrscheinlich auch künftig immer begehrte Freunde der Dampfheizung geben wird. Es mögen daher immerhin eine Anzahl von Zimmern eines Etablissements mit Dampfheizung ausgestattet sein. Dort aber, wo sich Lungenleidende, Hals- und Kehlkopfkranke, Neurastheniker, Herzleidende etc. zu längerem Aufenthalte einfänden, dort sollten eine nicht zu geringe Anzahl von Zimmern, mit dem alten ehrwürdigen Kachelöfen ausgestattet sein. Es wird nichts anderes helfen, als dass viele Etablissements, die nach dem die Dampfheizung installiert hatten, die alten Kachelöfen mit einer gewissen Fixigkeit hinauswarfen, nun die Verstorbenen in Gnaden werden aufnehmen müssen. Man weiss ja wie das geht. Zuerst wird die Dampfheizung als die ideale Heizung der Zukunft gepriesen und in so verlockenden Farben geschildert, dass Jedermanns besseres zu tun wusste, als wie schleimig die Dampfheizung in seinem Hause einzuführen.

Nun kommt aber der hinkende Pferdefuss. Ein Gelehrter findet allerdings zu spät, dass dieser Heizung manche Mängel anhaften. Die anderen Gelehrten dürfen nicht zurückbleiben. Die Tagespresse bemächtigt sich des Gegenstandes, die grosse Menge, die Anfangs für diese Heizung nicht genug schwärmen konnte, beginnt ihre Fehler und Mängel kennen zu lernen — und aus ist es mit der Herrlichkeit. Die wirklich Kranken werden dann dem System den Garaus machen, indem sie Häuser bezuzogen werden, wo sie nicht in Gefahr kommen, durch die bestehenden Heizungsanlagen ihre Gesundheit zu schädigen. Und in einigen Jahren wird anstatt des meist unschönen Heizkörpers wieder ein heimischer, netter und gemütlicher Kachelofen in jedem Hotelzimmer, oder mindestens in den meisten zu finden sein. Der Kachelofen ist tot, es lebe der Kachelofen.

Kleine Chronik.

Bern. Das Hotel du Pont auf dem Kirchenfeld ist an der gerichtlichen Steigerung dem Vorbesitzer Herrn J. Lang zugeschlagen worden.

Berlin. Von der Generalversammlung der Savoy-Hotel Aktiengesellschaft wurde die Dividende für 1904 auf 12% festgesetzt.

Rom. Hier verstarb nach kurzer, schwerer Krankheit Frau Christine Wirth-Bucher, Gattin des Herrn Heinrich Wirth-Bucher vom Hotel Quirinal. Die Verstorbene erreichte ein Alter von 99 Jahren.

In Somvix (Graubünden) hat sich, wie der „Verband“ erfährt, eine Aktiengesellschaft für den Bau eines komfortablen Badhotels im Somvixertal (Val Tenna) beim alten Tenigerbad gebildet.

Chur. Die Aktiengesellschaft Neues Hotel Steinbock wird laut Beschluss der Generalversammlung für 1904 eine Dividende von 4% ausrichten; für 1903 wurde von der Verteilung einer Dividende Abstand genommen.

Schuls. Herr F. E. Hirschi, zurzeit Direktor des Grand Hotel in Cimiez-Nice, ist zum Direktor des neubauten, mit 80 Betten versehenen Hotel Engadinerhof in Schuls ernannt worden. Die Eröffnung findet am 1. Juni statt.

Schutz des Wirtschaftspersonals. Der Regierungsrat von Baselstadt hat dem Grossen Rat ein Gesetz zur Erleichterung von 8 29 des Wirtschaftsgesetzes betr. Schutz des Wirtschaftspersonals unterbreitet.

Ouchy-Lausanne. Zu der in letzter Nummer der „Hotel-Revue“ veröffentlichten Mitteilung betr. Übernahme des Hotel d'Angleterre durch Herrn M. Dreyfus erachtet man an der Zeit nachzutragen, dass Herr Dreyfus das Hotel du Château nach wie vor weiter betreiben und dass das Hotel d'Angleterre vom 1. April an als Dependence zum Hotel du Château figurieren werde.

Zermatt. Die Generalversammlung der Société d'Hotels à Zermatt (Gesellschaft für Zermatt) hat die Dividende in der Höhe von Fr. 100,000,000, genehmigt. In der nachfolgenden ausserordentlichen Generalversammlung wurde der vom Verwaltungsrat beantragte Ankauf von Immobilien beschlossen und die Erhöhung des Aktienkapitals um 100,000 Fr. auf 400,000 Fr. einstimmig gutgeheissen.

Nice. Die Herren Mayor & Baumgartner, Besitzer des Hotel St. Barthélemy und des Hotel du Rhin haben das Hotel des Princes am Quai du Midi erworben und nach erfolgter durchgreifender Renovation und Neumbildung, sowie Einrichtung der elektrischen Beleuchtung und Zentralheizung, Anfangs des Monats eröffnet unter dem Namen Hotel des Princes und Bellevue; das Geschäft zählt 75 Betten.

Bestrafter Antisemitismus. Ein Gasthofbesitzer einer badischen Eisenbahnstation liess auf sein Firmenschild neben der Bezeichnung des Gasthauses die Worte „Judenfreies Haus“ anbringen. Früher hiesien die Worte „Judenreines Haus“, die aber schon seit 3 Jahren entfernt waren. Der Oberbaurat von Karlsruhe legte im Namen der Jüdischen Beschwörer beim Ministerium gegen diese, die Israeliten beleidigende Aufschrift ein, was zur Folge hatte, dass der Irrt aufgedeckt wurde die antisemitische Kündigung zu entfernen. Der Wirt aber protestierte dagegen. Der Prozess dauerte 6 Monate und wurde nun zu Ungunsten des Wirtes entschieden, der neben der Entfernung des Vermerks noch die Kosten zu zahlen hat.

Schwarzer Kartoffel салат ist jetzt das neueste Berliner Gericht. Ein Kartoffelgrosst hat zum ersten Mal die sogenannte „Mohrenkartoffeln“ — in der Zentral-

markthalle zum Verkauf ausgestellt. Die neue Kartoffel hat nicht nur eine kahlewarde Schale, sondern auch ihr Fleisch ist dunkel schwärzlich. Sie stammt aus Südafrika, wird jetzt aber mit gutem Erfolg in Deutschland angebaut. Wegen ihrer Seltenheit ist der Preis der Mohrenkartoffel in Deutschland bis jetzt noch höher als bei anderen Kartoffeln, doch wird sich das bei zunehmender Verbreitung wohl ändern. Die neue Kartoffel wird besonders gern zu Salaten und garnierten Schüsseln verwandt. Ihr Geschmack unterscheidet sich wenig von dem anderer Kartoffeln.

Lugano. Die in letzter Nummer veröffentlichte Meldung, die Pension Pfister sei an die Familie Seeger übergegangen ist, wird dem Besitzer des Hotel-Pension Pfister-Belvédère, Herr Karl Pfister, mitteilt, in der publizierten Form durchaus ungenau. Aus diesem Grunde ersucht uns Herr Pfister, an dieser Stelle bekannt zu geben, dass die Pension Pfister nicht an die Familie Seeger übergegangen ist, sondern von Herrn Pfister in bisheriger Weise unter dem Namen Hotel-Pension Pfister-Belvédère weitergeführt wird. Es handelt sich lediglich um einen Domizilwechsel der Pension Pfister, und zwar von der Via al Colle 119 nach dem rüstiger am See gelegenen Haus Belvédère. Sämtliches Mobiliar und die Einrichtung wurde in dieses Haus übergeführt. Die Familie Seeger hat nur das leere Haus No. 169 vom Hausbesitzer, einem Luganeser Spekulanten, und daher nicht die Pension Pfister, sondern den Namen Pension Pfister in ihren Bekanntmachungen zu erwähnen.

Weinpanzerserei und Telephon. Nach einer Erläuterung des Chemikers Maneuvrier in Paris soll man mit Hilfe des Telephons einen mit Wasser versetzten Wein oder seine Verfälschung durch andere Flüssigkeiten oder sogar durch feste Stoffe unfehlbar nachweisen können. Es werden Gläser genommen, von denen das eine den zu prüfenden Wein enthält, das andere eine gleiche Menge anderen Weins, der als rein bekannt ist. Die Gläser werden auf einen Apparat gesetzt, der einer Wage ähnlich sieht. Dieses bringt das Telephon in Verbindung mit beiden Flüssigkeiten. Wenn beide rein sind, so ist nichts zu hören, wenn aber eine Wasser enthält, so entsteht ein Geräusch im Telephon, bis ein Zeiger auf einen Punkt eines Zifferblattes gestellt wird, dessen Bewegung die Leistungsfähigkeit der Flüssigkeiten anzeigt. Wenn beide rein sind, so ist nichts zu hören, wenn aber eine Wasser enthält, so entsteht ein Geräusch im Telephon, bis ein Zeiger auf einen Punkt eines Zifferblattes gestellt wird, dessen Bewegung die Leistungsfähigkeit der Flüssigkeiten anzeigt. Wenn beide rein sind, so ist nichts zu hören, wenn aber eine Wasser enthält, so entsteht ein Geräusch im Telephon, bis ein Zeiger auf einen Punkt eines Zifferblattes gestellt wird, dessen Bewegung die Leistungsfähigkeit der Flüssigkeiten anzeigt. Wenn beide rein sind, so ist nichts zu hören, wenn aber eine Wasser enthält, so entsteht ein Geräusch im Telephon, bis ein Zeiger auf einen Punkt eines Zifferblattes gestellt wird, dessen Bewegung die Leistungsfähigkeit der Flüssigkeiten anzeigt.

Belohnte Ehrlichkeit. Zu der auch von uns in der letzten Nummer der „Hotel-Revue“ veröffentlichten Mitteilung, dass ein Kellner, der einem Teilnehmer am Gordon-Bennet-Rennen eine von ersterem im Hotel liegen gelassene Tasche mit 500 Mk. Inhalt wieder zugestellt habe, vom Verlierer eine Belohnung von 500 Mk. erhalten habe, bemerkt die „Wochenschrift“ mit Recht: „In der uns zugegangenen Mitteilung ist allein Erstes genannt: die Funder keine Belohnung erhalten hat. Das veranlasst uns wieder einmal der vielerbreiterten irigen Meinung entgegenzutreten, auch im Hotel könne man etwas finden. In einem Hotel oder Restaurant kann man ebensowenig etwas finden, wie in einem Privathause. Die Pflicht der Angestellten, von Fremden zurückgelassene Sachen unverzüglich abzuliefern. Einen Anspruch auf Finderlohn gibts da nicht. Unsofern mehr ist es anzuerkennen, wenn der vorgessagte Gast sich dankbar erweist, zudem in so reichlicher Masse wie im vorliegenden Fall.“

Verkehrswesen.

Eine Pragelbahn wird im „Bote der Ursvche“ angeregt. Die nächste Verbindung des Rheintals, des Engadins und von ganz Oesterreich mit der Zentral- und Westschweiz, sowie mit Frankreich über den Prager, die Lohn- und Bakon-Kante ein Teil der schweizerischen Hauptbahnen werden und den Fremdenstrom vom Engadin direkt in das Herz der Ursvche leiten. Bei dem heutigen Stand der Technik würde der Bahnbau Muotatal-Glarus keine Schwierigkeiten bieten.

Fahrplan-Wünsche. Die Sektion Bern des Schweizerischen Vereins für Land- und Industrie und des Schweizerischen Geschäftsreisendenvereins, der Berner Gasthofverein und der Verkehrsverein für Bern und Umgebung haben vor kurzem an die bernische städtische Polizeidirektion eine Eingabe gerichtet, in der die Wünsche der Berner Fahrgenossen für die Sommerreise 1905 ausgesprochen werden mit der Bitte, die Polizeidirektion möchte diese an der Fahrplankonferenz energisch unterstützen. Vor allem wird darin der dringende Wunsch nach einem Nachschubung Genf-Lausanne-Bern-Basel-Zürich, mit Abgang von Genf etwa 9 Uhr abends ausgesprochen. Die Vereine bemerken, dass es sich hier darum handle, eine Lücke auszufüllen, die schon längst sowohl in der Schweiz wie in der Zentral- und Ostschweiz lebhaft empfunden wurde.

Fremden-Frequenz.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne: Ouchy, du 13 au 15. Jan. 1905: Angleterre 1274, Suisse 891, France 645, Allemagne 410, Russie 269, Amérique 267, Italie 91. Divers 154. — Total 4001.

Davos. Amtl. Fremdenstat. 14.—20. Januar 1905. Deutsche 1182, Engländer 755, Schweizer 854, Franzosen 176, Holländer 139, Belgier 46, Russen und Polen 285, Oesterreicher und Ungarn 161, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 165, Dänen, Schweden, Norweger 33, Amerikaner 39, Angehörige anderer Nationalitäten 31. Total 3861.

Arosa. In der Woche vom 18. Jan. bis 24. Jan. waren in Arosa 705 (1904: 565) Gäste anwesend, 34 mehr als in letzter Woche. Hiervon sind 53 Passanten und 16 Geschäftsreisende, gegen 20 in voriger Woche. Der Nationalität nach verteilen sich die Gäste auf die einzelnen Staaten folgendermassen: Deutschland 378, England 131, Schweiz 82, Russland 43, Holland 23, Italien 9, Frankreich 11, Oesterreich 15, Belgien 6, Dänemark, Schweden, Norwegen 3, Amerika 8, andere Staaten 2, total 705.

Handelsregister.

Spilgen. Die Aktiengesellschaft unter der Firma Aktiengesellschaft Hotel Bodenhau hat sich laut Beschluss der Generalversammlung vom 9. Januar 1905 aufgelöst. Die Firma hat gegen 20 in Aktive und Passive geben über an die Firma Hans Hölzli in Spilgen.

Von der Redaktion abwesend: Otto Amsler.

Hiezu eine Beilage.

lichen Ausgaben für die notwendigen Bedürfnisse unter vier Karolin nicht ansetzen.¹⁾ Genf wird für die teuerste Stadt erklärt, aber auch dort gebe es gute Pensionen, wo eine einzelne Person für Wohnung, Tisch, Frühstück und Holz monatlich nicht mehr als vier Karoline bezahlt.²⁾

Die Mieten von Landhäusern in der Schweiz waren dagegen verhältnismässig niedrige. Ebel erklärt, dass man für prächtige Sitze am Genfersee jährlich nur 24 Karolin (also etwa 700 bis 800 Fr.) Zins bezahlen müsse. Und dabei war noch die Möblierung sowie die Nutzung der Gartenanlagen inbegriffen.

Um zu Fuss die Schweiz zu bereisen, sind nach Ebel 4 Monate aufzuwenden und etwa 60 Karolin notwendig. Heute kann das nämliche „Pensum“ unbeschwerlich in vier Wochen und mit dem vierten Teil der Kosten absolviert werden, ohne dass Schmalhans der Führer zu sein braucht. Vor hundert Jahren freilich musste man mindestens einen „starken Burschen“ als Gepäckträger mit sich führen, wollte man nicht als „Handwerksgesell“ gelegentlich etwa eine schmale Behandlung erfahren. Der Lohn aber, den der Begleiter — zumal, wenn er als Dolmetsch dienen sollte — forderte, betrug neben reichlicher Beköstigung mindestens 1 Gulden (etwa 3 Fr. nach heutigem Werte) täglich. Ob wohl heute noch ein zuverlässiger Mann um diesen Sold, vier Monate hindurch einem, hohe Anforderungen an die körperliche und intellektuelle Leistungsfähigkeit stellenden Fremdling, zur Verfügung stände?³⁾ Jedenfalls ersieht man gerade aus solchen unscheinbaren Notizen am besten, welch ungeheurer volkswirtschaftlicher Umschwung sich seit der Einführung der Eisenbahnen allgemein vollzogen hat.

Im elften Abschnitt des Werkes wird ausführlich beschrieben, wie der Schweizerreisende begleidet und ausgerüstet sein müsse. Dabei erfahren wir, dass man dem dienenden Begleiter höchstens 20 kg an Gewicht aufpacken dürfe und dass man als einsamer Tourist „sich überall im Innern der Alpen, der überlästigen und bisweilen misstrauischen Neugierde“ entziehen könne, wenn man sich „als ein Maler aus Zürich oder Winterthur“ ausbe. Diese beiden Städte waren nämlich münchlich als die Erzeugungsorte von Gebirgsparanomen bekannt.

Von den einundzwanzig „notwendigen Regeln für die Reisenden in den Gebirgen“ lautet die letzte:

„Wer in der Schweiz auf eine angenehme und nützliche Art reisen will, der lasse alle Vorurteile des Ranges und Standes, allen Stolz und alle Forderungen der Eitelkeit zu Hause, und bringe bloss den Menschen mit. Wer dies tut; wer Jeden, dem man auf seinen Wegen begegnet, und überhaupt alle Welt freundlich grüsst, vertraulich mit den Leuten sich ins Gespräch einlässt, ihre neugierigen Fragen natürlich beantwortet, und in seinem ganzen Betragen fühlen lässt, dass man nichts weiter sein will, als was der andere ist, Mensch, so wird man in der Schweiz so viel Güte, Herzlichkeit, Treue, Biederkeit und wahrhafte Dienstfertigkeit mit der höchsten Natürlichkeit verbunden finden, als gewiss bei keiner andern Nation Europas.“

Ebel zählt 35 „verschiedene Reisepläne“ (Touren) auf, dazu skizziert er noch die möglichen Wanderungen in Graubünden — aber er bleibt theoretisch ein unverbesserlicher Talsohlängler. Kaum dass er einige Andeutungen gibt über das Besteigen höherer Gipfel. Vielleicht dass er, der selbst praktische Erfahrungen als Wanderer im wirklichen Hochgebirge besass, die Verantwortlichkeit scheute, die Schweizerreisenden seiner Zeit für alpine Touren „ersten Ranges“ zu begeistern. Freilich, an einen Alpinistenpost dachte vor hundert Jahren die Welt noch nicht. Wer damals bis in die Region des ewigen Schnees vordrang, der vollführte das Wagnis in wissenschaftlichem Interesse und wer einen Eisgipfel glücklich erklätete, der liess es dabei meistens genügen. Erst um 1820 begann der moderne Alpinismus die Schwingen zu regen und die Grundlagen für den Sport zu schaffen, der dreissig bis vierzig Jahre später bereits bestimmend auf die Touristik überhaupt einwirkte.

Mit Ebel's „Anleitung“ jedoch schliesst die gute, alte Zeit der schweizerischen Reiseliteratur. Seine Nachahmer und Nachfolger beschritten moderne Wege in Theorie und Praxis.

¹⁾ Die süddeutsche Goldmünze „Karolin“ galt um 1804 rund 22 französische Franken. Nach heutigem Werte berechnet müssen wir den Karolin zu etwa 30 Fr. voranschlagen.

²⁾ Für deutsche Verhältnisse war dies freilich um die Wende des 18. Jahrhunderts, immer noch eine hohe Summe. Glaubte doch Schiller glänzend gestellt zu sein, wenn er in Berlin ein festes Gehalt von 2000 Talern (heute etwa 10,000 Fr.) beziehen würde und er hatte eine grosse Familie und übte gerne eine reichliche Gastfreundschaft.

³⁾ Ebel berichtet: „Die besten (Führer), welche ich für Fussreisen kenne, sind Pfister und Müller zu Zürich, Lohnbediente im Wirtshaus zum Schwert. Pfister war beständig mein Bedienter und Begleiter auf allen meinen Reisen. Er ist unverdrossen, nie mürrisch, selbst bei angreifenden Tagreisen, zu bestimmten Stunden immer bereit, seinem Herrn sehr zugetan, ausserordentlich treu, und bei aller Gelegenheit auf die Ersparnis in den Ausgaben bedacht, so dass man ihm die Besorgung und Bezahlung von allem überlassen kann; er rasiert und frisirt, spricht französisch und italienisch und hat alle Teile der Schweiz mehrmals durchreist.“

Elektrischer Hotelbetrieb.

In der „Neuen Zürcher Zeitung“ veröffentlicht ein Fachmann nachfolgende bemerkenswerte und höchst aktuelle Ausführungen:

„In rastloser Arbeit trachtet der Elektrotechniker weisen Kreisen die Vorteile der Elektrizität zu Nutzen zu machen, indem er deren

Eigenschaften zur Erhöhung des menschlichen Komforts verwendet. Letzterer wird in erster Linie von dem reisenden Publikum in den Absteigquartieren gefordert. Mit Hilfe der Elektrizität ist es heutzutage allein mehr möglich, den gesteigerten Bedürfnissen der Reisenden in zufriedenstellender Weise nachzukommen. Die Aufmerksamkeit der Besitzer grosser Hotelbetriebe hat sich daher in jüngster Zeit dem elektrischen Betriebe zugewendet, weil sie durch ihn in die Lage versetzt sind, die Anziehungskraft ihrer Hotels zu vergrössern.

Nicht nur zur Festigung des Rufes eines Hotels trägt dessen elektrischer Betrieb bei, sondern auch zur ökonomischen Führung desselben, weil durch ihn teures Arbeitspersonal gespart und die Garantie geboten wird, dass die auf elektrischem Wege vorgenommenen Verrichtungen mit einer durch Menschenhände nie erreichbaren Genauigkeit, Schnelligkeit und, was in Hotelbetrieben von grosser Wichtigkeit ist, Reinlichkeit vollzogen werden. Elektrische Beleuchtung, elektrische Lüftung, elektrisch betriebene Wasserversorgungsanlagen, elektrisch betriebene Wäschereien und Plättereien, elektrisch betriebene Kühlanlagen, elektrisch betriebene Bäckereierrichtungen, elektrisch betriebene Reinigungsmaschinen aller Art und elektrisch betriebene Beförderungsmittel und Vorkehrungen, die in einem auf moderner Höhe stehenden Hotel nicht fehlen dürfen. Nur sehr wenige Hotels sind heutzutage von Elektrizitätszentren so weit entfernt, dass ein Anschluss an dieselben unmöglich ist. Zu diesen Ausnahmen zählen die Berghotels und in Abgeschiedenheit liegende Kurhotels. Erstere werden sich billig mit elektrischer Energie in der Weise versorgen, dass sie von dem Elektrizitätswerke Tageskraft, die gewöhnlich sehr billig ist (?), beziehen und dieselbe in einer Akkumulatorenbatterie aufspeichern, um sie in den Abend- und Nachtstunden unabhängig von dem Elektrizitätswerke auszunützen. Wenn vom letzteren kein Gleichstrom geliefert wird, ist in diesem Falle als Ergänzung der Hotelanlage die Aufstellung einer Umformergruppe nötig, deren Herstellungskosten sich durch die Ersparnis infolge Bezuges vom Tagesstrom bezahlt machen. Jene Hotels, die infolge ihrer Lage sich an bestehende Elektrizitätswerke nicht anschliessen können, werden sich eine eigene kleine, mit Gasmotoren, die durch Kraftgas gespeist werden, betriebene elektrische Kraftzentrale anlegen. Die elektrische Beleuchtung ist ökonomischer, sicherer und reinlicher als jede andere. Sie kann ohne Hilfsmittel jederzeit in oder ausser Betrieb gesetzt werden und ermöglicht, grosse Beleuchtungseffekte in Gesellschafts- und Speisesälen herbeizuführen. Die elektrische Beleuchtung hat sich genügend eingelebt, so dass ein weiteres Eingehen auf dieselbe entfallen kann.

In weiteren Kreisen fast unbekannt sind die elektromechanischen Einrichtungen, denen im Nachstehenden grössere Beachtung geschenkt werden soll. Um den Aufenthalt in mit einer grösseren Zahl von Menschen gefüllten Räumen angenehm zu gestalten, müssen dieselben ausreichend gelüftet werden. Die Lüftungsfrage scheiterte bisher meistens an den grossen Anlagekosten, die viele Hotelbesitzer zurückstreckten. Durch Verwendung von Elektroventilatoren ist diese Frage in einfachster und billigster Weise gelöst. Der Elektroventilator kann ohne weitgreifende bauliche Veränderungen in irgend einer oberen Saalecke mit Leichtigkeit adaptiert werden. Er erfordert vermöge seines kompensierten Baues wenig Raum, arbeitet zum Unterschiede von anderen Ventilatoren geräuschlos und kann durch einen einfachen Schalter in oder ausser Betrieb gesetzt werden. Hohe Umdrehungszahlen, welche durch den Elektromotor leicht erreicht werden können, richtige Wahl der Flügelzahl und Stellung gestatten, auch mit kleinen Elektroventilatoren grosse Lüftungen zu fördern. Der Zusammenbau von Elektromotor und Ventilator ermöglicht die Erzielung eines hohen Wirkungsgrades. Wie bei allen elektromechanischen Anwendungen, die in der Folge noch besprochen werden, wird nur dann Strom gebraucht; d. h. laufen nur dann Stromkosten auf, wenn Arbeit geleistet wird. Hierin liegt der grosse Wert aller elektromechanischen Anwendungen, der noch durch die stete Betriebsbereitschaft erhöht wird.

Um an den in manchen Gegenden hohen Wasserzinsen zu sparen, erzeugen sich grosse Hotelbetriebe ihr Brauchwasser selbst, während sie ihr Nutzwasser von bestehenden Wasserwerksanlagen beziehen. Allein stehende Hotels müssen auch ihr Nutzwasser selbst erzeugen. Hierzu eignen sich elektrisch betriebene Pumpen vortrefflich, denn sie können leicht in irgend einen Raum eingebaut werden, lassen sich, weil Pumpe und Motor auf gleicher Grundplatte ruhen, leicht in einen anderen Raum versetzen, haben hohen Wirkungsgrad und bedürfen keiner besondern Wartung oder Bedienung. Das Anlassen und Abstellen einer elektrisch betriebenen Pumpe kann auch durch Nichtfachleute erfolgen.

Die unter Erde liegenden Hotelräume sind meist sehr ausgedehnt, jedoch selten durchweg direkt verwendbar. Wenn das Hotel über elektrischen Strom verfügt, wird sich der Einbau einer elektrisch betriebenen Wäscherei und Plätterei in solchen Räumen empfehlen. Hier kann entweder Gruppen- oder Einzelantrieb angeordnet werden. Bei ersterem ist nur ein Motor nötig, der mittelst Transmission und Riemenantrieb alle Wäsch- und Plättmaschinen betätigt. In diesem Falle sind, weil nur ein Motor vorhanden, die Anlagekosten geringer, hingegen die Betriebskosten höher, weil der Motor laufen muss, auch wenn nur eine der angehängten Maschinen arbeitet. Ein Teil der vom Motor abgegebenen Leistung wird durch die Leerlaufarbeit der nicht beschäftigten Maschinen verzehrt. Beim Einzelantrieb, bei welchem jede Maschine ihren eigenen Motor hat,

sind die Anlagekosten grösser, die Betriebskosten jedoch geringer, da nur jene Maschine Stromkosten verursacht, die beschäftigt ist. Der Einzelantrieb ermöglicht auch einen innigern Zusammenbau von Motor und Waschmaschinen, so dass für die gesamte Wäschereianlage viel weniger Raum nötig ist, als beim Gruppenantrieb, der den Einbau von Transmissionen erfordert. Letzterer ist auch weniger reinlich als ersterer, da durch herabtropfendes Schmieröl die Wäsche leicht verunreinigt und beschädigt werden kann. Elektrisch betriebene Waschmaschinen, Ausschwingmaschinen und Zentrifugen haben heute eine so hohe Vervollkommnung erfahren, dass durch sie viel menschliche Arbeitskraft erspart werden kann. Plättmaschinen haben durch den elektrischen Betrieb eine weitere Ausbildung dadurch erhalten, dass sie elektrisch, also in reinlichster Weise geheizt werden können.

Das Eis findet immer mehr Verwendung. Die Konservierung von Nahrungsmitteln erfordert namentlich in Hotels, die von Städten weit entfernt liegen und grössere Vorräte auf einmal einlagern müssen, grosse Mengen Eis, das in heissen Jahreszeiten in verschiedenen Formen auch als Nahrungsmittel sehr begehrt ist. Die Anlage von Kühlvorrichtungen ist also für grosse Hotels nötig. Mit Hilfe von elektrisch betriebenen Kohlendioxid-Kompressoren können alle diesbezüglichen Forderungen leicht erfüllt werden. Gleich den elektrisch betriebenen Pumpen erfordern sie kleine Räume für den Einbau, arbeiten gleich diesen geräuschlos mit hohem Wirkungsgrad und erheischen keine grossen Anlagekosten. Ein ins Gewicht fallender Umstand, der für die Verwendung von elektrisch betriebenen Kohlendioxid-Kompressoren spricht, ist, dass zur Aufstellung und zum Betrieb derselben keine besondere Konzession nötig ist.

Elektrisch betriebene Teigknetmaschinen kommen wegen der Reinlichkeit ihres Betriebes immer mehr in Verwendung. Hotels mit grossen eigenen Bäckereien dürften solcher Maschinen kaum mehr entbehren können.

Blochmaschinen zum Reinigen der Fussböden, Klopffmaschinen zum Reinigen von Teppichen, werden elektrisch betrieben. Es sind kleine transportable Maschinen, die mittelst Leitungsschnur und Steckkontakt an jeder Lichtleitung sofort angeschlossen werden können.

Dreierlei Beförderungsmittel kommen in grossen Hotels in Frage: Personenaufzüge, Lastenaufzüge und Speisenaufzüge. Erstere wurden früher meist hydraulisch, letztere mit Hand betrieben. Der elektrische Betrieb hat auch hier grosse Umwälzungen vorgenommen. Der hydraulische Betrieb erfordert grosse maschinelle Anlagen und vor allem Vorhandensein von Druckwasser. Er ist teurer als der elektrische Aufzugsbetrieb, weil das treibende Medium teurer ist und grössere Mengen desselben gebraucht werden als beim elektrischen Betriebe und weil er einen Aufzugsführer erfordert. Dadurch wird auch die Betriebssicherheit verringert, weil die Bewegung des Fahrstuhles vom menschlichen Willen direkt dauernd beeinflusst wird. Unachtsamkeit des Führers hat Unzukömmlichkeiten zur Folge, da eine Haltestelle leicht überfahren werden kann. Schliesslich leidet sich der neuzzeitliche Mensch gegen jede Art von Bevormundung auf.

Die Winden elektrisch betriebener Aufzüge erfordern zu ihrer Aufnahme ganz kleine Räume, die auch vom Aufzugsgehäuse entfernter liegen können. Tatsächlich werden diese Maschinen immer in solchen Räumen untergebracht, die für andere Zwecke nicht mehr verwendbar sind. Sie bedürfen keinerlei Bedienung oder Wartung. Durch Einführung des elektrischen Betriebes im Aufzugsbau wurde die sogenannte Druckknopfsteuerung möglich. Der Fahrgast bedient den Aufzug selbst. Ein Druck auf den Knopf in jenem Stockwerke, indem sich der Fahrgast befindet, bewirkt selbstständig, dass der Fahrstuhl in dieses Stockwerk fährt, also herbeigeht. Ein weiterer Druck auf den im Fahrstuhle befindlichen entsprechend bezeichneten Knopf bringt den Fahrgast in das gewünschte Stockwerk. Die Manipulation ist einfach, der Betrieb ist sicher, ein Führer ist unnötig. Ein Überfahren der Haltestelle ist ausgeschlossen, ebenso die gleichzeitige Betätigung des Aufzuges von mehreren Stockwerken aus. Der elektrische Aufzug mit Druckknopfsteuerung ist eine der schönsten und nützlichsten Erfindungen der Neuzeit; er bildet die Krönung des elektrischen Hotelbetriebes.

* Vermischtes. *

Kann der Mensch das Salz entbehren.

Nach einer Mitteilung, die Dr. Forel an die Gesellschaft für Medizin im Kanton Waadt gemacht hat, besteht bei Locarno am Lago Maggiore eine Kolonie von Vegetariern, deren Mitglieder sich verpflichtet haben, kein Salz zu essen und zu trinken, während die Ernährung hauptsächlich durch Gemüse geschieht. Zwei Leute dieser Gemeinschaft, ein 50 Jahre alter Mann und eine 35 Jahre alte Frau haben jetzt schon über zwei Jahre kein Salz gegessen und befinden sich doch bei guter Gesundheit. Sicher ist es zu loben, dass auf diese Weise ein freiwilliger Versuch zur Prüfung der Frage gemacht wird, ob das Salz für den Körper unbedingt notwendig ist. Vielleicht tut irgend ein Mitglied der Vegetarienkolonie von Locarno ein Weiteres zum Nutzen der Wissenschaft, indem er seinen zukünftigen Leichnam zur Verfügung stellt, damit genau untersucht werden kann, ob und welche Veränderungen in der Zusammensetzung dieser oder jener Organe durch die salzlose Ernährungsweise herbeigeführt werden.

Was in der Welt alles gegessen wird.

Auf Sumatra isst man gekochte Finger der Menschenhand, in China halb ausgebrütete Hühnerrei, in Australien Känguruschwanz ne, in Neu-Braunschweig die Nasenhaut der Elentiere, in Birmale geschmorte rote Ameisen, in Rio de Janeiro Aftenripfen und Papageienpasteten, in Malabar Fledermäuse, in Nordamerika Prärievögel, im Orient Eichhörnchen, in Westindien Ratten, auf den Amazonen Faultiere, auf Ceylon Elefantentfüsse, in Italien gebackene Polypen, rohe Seespinnen und kleine Meertiere. Dr. Schaw erklärt Löwen für Leckerbissen, Darwin aus leidenschaftlich gern das Fleisch des Pumas, Dr. Brown hält geschmolzenes Bärenfett für das beste Getränk. In Marokko isst man sogar gesalzene Regenwürmer. Na ja, die Geschmäcker sind halt verschieden!

Der Pflropfgeschmack des Weines

beruht nach Untersuchungen von F. Bordas auf einer Erkrankung des Korkes, die durch Schimmelpilze verursacht wird. Diese Korkkrankheit führt den Namen Gelbflechte (*tache jaune*) und ist an den Korkkeilen ziemlich verbreitet. Sie tritt fast nur an der Seite der Bäume auf, die dem Regen zugewendet ist. Wenn man Flaschen mit Pfropfen aus solchem gelbflechtigem Kork verschliesst, so kann man den Pflropfgeschmack verwechseln werden darf) leicht den betreffenden Flüssigkeiten mitteilen. Er entwickelt sich rascher in Wasser als in Wein, und auch bei den verschiedenen Wassern zeigen sich je nach ihrer Beschaffenheit wesentliche Unterschiede. Nach Bordas beruht die Gelbflechte hauptsächlich auf der Entwicklung des *Aspergillus niger*. Die Sporen dieses und anderer Schimmelpilze werden aus den oberen Teilen der Bäume, wo sich in der zerklüfteten Rinde reichlich Schimmelbildungen vorfinden, durch den Regen zu dem wertvollen, sogenannten weiblichen Kork im unteren Teile der Bäume geführt und infizieren ihn. Die Mycelfasern strecken sich oft weit in das Innere der Korkplatten; daher kommt es, dass ein Pfropfen, der ausserlich ganz gesund aussieht, doch nach einiger Zeit den Pflropfgeschmack mitteilen kann. Um der Verbreitung der Krankheit Einhalt zu tun, schlägt Bordas vor, man sollte am Grunde des „männlichen“ (nicht industriell verwertbaren) Korkes, der den oberen Teil des Baumes bedeckt, eine kreisförmige, leicht geneigte Rinne anbringen, durch die das von oben kommende Wasser abgeleitet und verhindert wird, den weiblichen Kork zu betrieffen. Um die im Innern des Korkes befindlichen Pilzmycelien zu töten, empfiehlt Bordas, den Kork im Vakuum zu sterilisieren. Man bringt die Pfropfen in einen geschlossenen Raum, der 10 Minuten lang auf 120 Grad erhitzt worden ist, stellt das Vakuum her und lässt dann Wasserdampf eintreten, den man für 10 Minuten auf eine Temperatur von 130 Grad bringt. Die so behandelten Pfropfen sind völlig steril und geben keinen schlechten Geschmack mehr ab.

Appetitlich. Unter der Aufschrift: Wes-

halb essen wir keine Insekten? schreibt das „Petit Journal“: Es gibt Insekten, die in gewissen Zubereitungen ein gesundes und reichliches Nahrungsmittel für unsere Gerichte liefern können. Viele, und darunter berühmte Gelehrte, haben dies schon verkündet, aber weder ihre Darlegungen noch ihr Beispiel vermochten unsere gastronomischen Vorurteile zu überwinden. Es wird erzählt, dass der berühmte Astronom Lalande vor jeder Mahlzeit in seinen Garten gegangen sei, um ganze Mengen von Raupen zu suchen und als verdauungsförderndes Mittel zu verzehren, und eine Dame die ihn zum Mittagessen eingeladen hatte, soll es daher für anbracht gehalten haben, ihm vor der Suppe einen vollen Korb Raupen ein Spinnen vorzusetzen. Lalande behauptete, Spinnen schmecken nach Nüssen, gewisse Raupenarten nach Mandeln. Bekannt ist, dass die Eingeborenen Perus eine dem Seidenwurm ähnliche Raupe, die sie *Sustillo* nennen, als ihre hohen Schmaus betrachten, und die Indianer Brasiliens auf die Bambusraupen veressen sind. Und manche unserer Leser werden sich wundern dass auf einem 1887 in Paris abgehaltenen Entomologenkongress, dessen wichtige Verhandlungen vom Staatsblatt veröffentlicht wurden der Malikäfer, wenigstens so lange er jung ist für ein vorzügliches Gericht erklärt ward. Mar muss ihn nur zu bereiten wissen, weshalb wir hier die im Staatsblatt erwähnte Vorschritt zu einer Malikäfersuppe wiedergeben: „Man nehme einige Malikäfer, zerbreie sie im Mörser und treibe sie durch ein Sieb. Zu einer leichten Suppe setze man Wasser, zu einer dicken Fett zu. In beiden Fällen ist der Geschmack herrlich und wird selbst dem verwöhnten Gaumen gefallen.“ Trotz aller amtlichen Empfehlungen hat sich die Malikäfersuppe nicht eingebürgert. Vermutlich wird auch das Schmalzgebäck von Ameisen keinen grösseren Erfolg haben, und doch sollen Ameisen, besonders die grossen roten, ein salziges Gericht liefern, wenn man sie nach dem Beispiel der Neger in Guayana und Brasilien in Butter „aufkommen“ lässt. Ein englischer Naturforscher hat eine Speisekarte aufgestellt, die eines Lucullus würdig sein soll und also lautet: „Malikäfer-Fettsuppe Nebengericht, gesalzene Heuschrecken, rote Ameisen mit Oel und Essig, Mittelgericht Grillen in Backteig, in Milch gesottene Zirpen Raupen-Becherpaste, Zwischenpeise, Bienenlarvenkuchen, Weisswurm in Honig.“

Der geneigte Leser wolle nicht übersehen dass obige Erzählung in der Zeit der Hundstage das Licht der Welt erblickt hat.

Ein teures „Tee“. Professor (im Hotel seine Rechnung musternd): „Herr Oberkellner, bei den Roquetor (1) fehlt noch ein „Tee“ Oberkellner: „Ach so, Herr Professor! Ein Tee macht 50 Pig.“

