

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 9 (1900)  
**Heft:** 49

**Artikel:** Ein Problem  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-523226>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.04.2025

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

Erscheint am Samstag

Paraissant le Samedi

Abonnement:

Für die Schweiz: 3 Monate Fr. 2.—, 6 Monate 3.—, 12 Monate 5.—

Für das Ausland: 3 Monate Fr. 3.—, 6 Monate 4.50, 12 Monate 7.50

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis

Inserate:

7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.

Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



Abonnements:

Pour la Suisse: 3 mois Fr. 2.—, 6 mois 3.—, 12 mois 5.—

Pour l'Étranger: 3 mois Fr. 3.—, 6 mois 4.50, 12 mois 7.50

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 1/2 Cts net par millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

9. Jahrgang | 9<sup>me</sup> Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

Neujahrsgatulationen.

Seit Jahren hat sich unter unsern Mitgliedern die praktische Sitte eingebürgert, sich durch Leistung eines freiwilligen Beitrages an die Fachliche Fortbildungsschule von den ceremionellen Neujahrsgatulationen zu entbinden.

Ouchy, den 1. Dezember 1900.

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

Souhails de Nouvelle-Année.

Depuis nombre d'années nos sociétaires se sont accoutumés à se libérer de l'usage cérémonieux des félicitations du Jour de l'An moyennant le versement volontaire d'un montant quelconque à l'École professionnelle.

Ouchy, le 1<sup>er</sup> Décembre 1900.

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

Bis zum 1. ds. eingegangene Beiträge:

- Sommers versés jusqu'au 1<sup>er</sup> Décembre: Hr. Erne M., Hotel Schrieder, Basel Fr. 10, Hr. Flicke C., Hotel Drei Könige, Basel 20, Otto P., Hotel Victoria, Basel 20

Vom 1. bis 8. Dez. eingegangene Beiträge:

- Sommers versés du 1<sup>er</sup> au 8 Décembre: Hr. Brenn A., Direktor, Kurhaus Passage Fr. 10, Brunner M., Direktor, Hotel Storchen, Basel 10, Burkard H., Directeur, Hôtels Beau-Séjour et Roseraie, Champel-Geneve 10, Döpfner J., Hotel St. Gotthard, Luzern 20, Frau Wwe Hirschy, Hotel Interlaken, Interlaken 10, Hl. Kraft & Söhne, Hotel Bernerhof, Bern 20, Hr. Müller-Oesch J., Hotel Junfabrick, Interlaken 20

Summa Fr. 150

Generalabonnements und Fremden-Verkehr.

Wie sich unsere Leser vielleicht erinnern, war in der Nummer vom 18. August d. J. in einem mit Ch. St. unterzeichneten Artikel davon die Rede, wie der Fremdenstrom jährlich zunimmt, wie gleichzeitig aber auch die wohlhabenderen Gäste den billiger lebenden Platz machen.

Ch. St. betr. Zunahme der Quantität auf Kosten der Qualität durch Zahlen zu erhärten. Unser Korrespondent schreibt:

Der Artikel des Herrn Ch. St. betr. die Generalabonnements gibt mir Veranlassung zu folgenden Ergänzungen. Der Reisendenverkehr in der Schweiz ist bis 1898 andauernd und zwar bis auf 15,209 Reisende per Bahnkilometer gestiegen. Gestiegen ist dauernd auch der Reisendenverkehr in der III. Klasse und zwar seit 1890 von 78,06 auf 84,59 bezw. auf 83,84% oder um 6%.

Das Verhältnis seit Einführung der Generalabonnements wird sich in den Jahren 1899 und 1900, von welchen noch keine Eisenbahnstatistik vorliegt, kaum wesentlich geändert haben.

Dass die Reisendenzahl im allgemeinen in der Zukunft abnehmen werde, ist durchaus nicht zu befürchten, denn die Ursachen des Reisens mehren sich eher, als dass sie abnehmen; speziell in Bezug auf den Fremdenverkehr bleiben die Naturschönheiten der Schweiz ebenso unvergänglich, als die Heilquellen und Erholungsstationen ihre Naturkräfte behalten und nicht an einen andern Ort transportiert werden können.

Dagegen bestätigen die Schlüsse aus obiger Statistik offenbar, dass — wie Herr St. sagt — die „guten Familien“ immer weniger die Schweiz bereisen und dass die Hotels und andern Fremden-geschäfte genötigt sein werden, je länger je mehr mit diesem Umstande und mit einer mehr flottanten grösseren Masse, als mit einer an Zahl geringeren, der beschaulichen Ruhe und des Geniessens sich hingebenden Klientele zu rechnen. Das geschieht zum Teil ja auch schon, wie aus den öftern Klagen der Fremden-geschäfte vom „viel Gescheer und wenig Wolle“ geschlossen werden muss.

Dass die Interessenten, Vereine und Behörden diesen langsam sich neu bildenden Verhältnissen immer stets ruhig zusehen und denselben ihren ruhigen Entwicklungsgang lassen sollen, wäre gewiss nicht richtig; dagegen sollte man nicht gegen den Strom schwimmen wollen, dadurch, was Herr St. meint, für die Abschaffung oder den Ersatz der Generalabonnements wirke. Ein solches Wirken würde wohl von vorneherein aussichtslos sein, denn das grosse Publikum ist einer solchen Abschaffung nicht geneigt und weil die Bahnen und mit ihnen die Hotels des Publikums wegen da sind und nicht umgekehrt, so werden sich die erstern den Wünschen des letztern wohl anbequemen müssen.

Das Richtige ist jedenfalls, die Konjunkturen, die sich aus den Neubildungen der Verhältnisse ergeben, auszunutzen und dieselben soviel als möglich zum Vorteil der Interessenten zu wenden suchen.

Nach dieser Richtung scheint es mir nun in der Aufgabe der leitenden Kreise gelegen zu sein, nicht mehr ausschliesslich Reklame für die Hieherkunft der Fremden in unsere Gegend, sondern auch Anstrengungen für die Schaffung von Attraktionen zu machen, durch welche die besser situierten Fremden nicht blos zur Hieherkunft, sondern mehr noch zu länger dauernder Aufenthalte veranlasst werden.

Der Platz Luzern hat hieffür schon einzelne gute Anfänge gemacht mit der Abhaltung von Wettrennen und Regatten; aber diese Arrangements sind zu sporadisch und von zu kurzer Dauer, als dass sie eine längere Wirkung haben könnten; hingegen scheinen die auf diesem Wege erzielten Resultate Fingerzeige zu sein für Erzielung von anderen Erfolgen mit länger dauernder Wirkung.

Ich meine, dass dies durch die Schaffung von Centren für die verschiedenen modernen Sports erreichbar wäre. Weil ich aber nicht Sportsmann bin und die Sports der vornehmen Welt auch zu wenig kenne, kann ich leider nicht sagen, welche derselben sich am zweckmässigsten einführen liessen. Mir schweben jedoch vor: Lawn-Tennis-Plätze, Fussballspiele, Schlittbahnen wie in Graubünden und Grindelwald, Rolschuhbahnen, Skiläufer etc.

Wenn sich solche Sportsleute — wenn anfänglich auch nur in geringer Zahl — hier festsetzen würden, wäre eine selbstthätige Reklame für eine gewiss gute Klientele geschaffen, die mit der Zeit hier wie anderwärts ihre guten Erfolge erzielen würde.

Le bouchage par le bois.

(Correspondance.)

Dans le n° 44 de votre journal vous publiez un article très intéressant et très vrai, intitulé: „De l'influence des bouchons sur le goût des vins bouchés“.

En effet, tous les griefs énoncés sur les inconvénients du bouchage par le liège de tous les liquides vont croissant par le fait de la rareté de cette matière, dont la production tend à diminuer, tandis que la consommation augmente.

Les qualités inférieures qui servaient jadis à certaines industries sont utilisées maintenant pour la fabrication des bouchons dits „bouchons courants“. Ce n'est qu'en payant très chers les bouchons de liège, que l'on obtient (et encore) une qualité presque irréprochable.

Qui n'a pas débouché une bonne bouteille de vin? Que de fois le bouchon résistait à la force du poignet, a dû être extrait mécaniquement, au grand préjudice du liquide qui se trouble. Si le bouchon se casse, s'émiette, alors sur le vin surgent les débris. Mais le pire des inconvénients et le plus répandu est le goût du bouchon. Ce goût qui vous fait faire grimace et envoyer au diable la bonne et vieille bouteille, que vous aviez entouré de tous vos soins, quelques minutes auparavant! A qui la faute? Au bouchon de liège! Le nouveau bouchon de bois, inventé par l'ingénieur français M. Lefranc, répond à tout ce que l'on peut demander. L'usine que l'on installe à Bex (Val), qui produira en moyenne 60,000 bouchons par jour, va apporter une révolution complète dans le bouchage de tous les liquides.

Ce bouchon, sans goût et sans odeur, d'une étanchéité parfaite et d'une souplesse remarquable, grâce à l'un de ses côtés évidé, remplacera sous peu le liège. Le bois n'a aucun inconvénient du liège. C'est une matière homogène, qu'il est facile de rendre aseptique. Il ne communique jamais aucun goût au liquide avec lequel il se trouve en contact. Ceci est confirmé par les rapports de MM. C. Girard, Chef du Laboratoire Municipal de Paris, et E. Chuard, Professeur à l'Université et Chef du Laboratoire de Chimie de la station viticole de Lavaux. L'usage immémorial et universellement répandu de mettre le vin dans des tonneaux en bois, en est la meilleure preuve. Le bouchage et le débouchage s'opèrent de la même manière que pour le liège. Si pour le débouchage l'on se sert d'une petite pince spéciale, le bouchon peut être utilisé à nouveau. Par le fait de son évidement, le bouchon en bois résiste aux pressions les plus fortes. Les vins d'Asti, de Champagne, les eaux gazeuses etc. peuvent être bouchés sans attacher les bouchons.

Cette industrie nationale (brevetée en Suisse) laissera au pays une bonne partie de l'argent envoyé à l'étranger, en échange de bouchons qui le plus souvent font le tourment des marchands de vins et des consommateurs. C. H.

Ein Problem

von grosser Wichtigkeit namentlich auch für Kurorte ist gelöst, schreibt die „Lago Maggiore Times“.

Wer möchte nicht gern lange leben und gesund schlafen? — Jeder, nicht wahr? Nun, das ist zu erreichen mittelst billiger, wirklich automatischer Ventilations-Anlage, welche ununterbrochen indirekt frische Luft zuführt in Säle, Wohn- und Schlafzimmer, Küchen und Keller, zugleich aber, ebenfalls indirekt und ohne Zug zu veranlassen, die verdorbene Luft (Rauch, Dunst, Gerüche, Dämpfe etc.) entfernt. Die Lösung des Problems hat somit für Hotels, Restaurants, Cafés, Sanatorien, Schulen und Krankenhäuser ganz besondere Bedeutung; sie ist, wie das Ei des Columbus, erstaunlich einfach; ja diese Lüftung lässt sich mit geringen Unkosten allfälliger anbringen, und sie wird sich demnächst allgemein in Staats- und städtischen Anstalten eingeführt werden.

In Zukunft gilt für Wirte, ja für jeden Hausbesitzer, der von dieser epochenmachenden Ventilations-Anlage gehört und sie nicht zum Wohl der Gäste bzw. der Seinen eingeführt, keinerlei Entschuldigung. — Hören wir! Den von der Académie des sciences\* in Paris ausgesetzte Preis für das beste und einfachste Lüftungsverfahren erhielt Bellion M. Castaing, Hauptarzt des Krankenhauses in Poitiers.

Das von ihm vorgeschlagene Verfahren besteht darin, in den oberen Teil der Fenster parallel und nahe aneinander gerückt, doppelte Scheiben einzusetzen, deren äussere unten einen freien Raum lässt und deren innere oben ein gleiches Ende verkürzt ist. So bilden die beiden Scheiben jedes Fensters einen engen Durchgang, in welchen die Luft im unteren Teil von aussen eindringt, um ihn oben im Innern des Zimmers in der Nähe der Decke zu verlassen.

Wird diese Anordnung bei allen oberen Fensterscheiben eines grossen Saales getroffen, so ermöglicht sie eine dauernde gleichmässige Erneuerung der Luft, deren Verteilung nirgends schädlichen oder lästigen Zug bewirkt. Da der Weg, den die Aussenluft nehmen muss, schmal und lang ist, werden Störungen, welche durch starken auf eine Seite des Gebäudes gerichteten Windzug entstehen würden, sowie das Eindringen von Regen bei Unwetter sicher vermieden.

„Ich habe seit einem Jahre“, schreibt nach „La vie scient.“ Potain in seinem Bericht an die Académie des sciences, dieses System im Charité-Krankenhaus in den Sälen, die mir unterstellt sind, in Anwendung gebracht. Bis dahin bemerkte man morgens beim Eintritt in die Säle vor Öffnen der Fenster in ausgesprochenem Masse jenen Geruch, welchen zusammengedrängte Menschen ausströmen. Seit Einrichtung der neuen Lüftung beweist das Fehlen dieses Geruches zur Genüge, dass eine genügende Lüftung stattfindet. Da ich fürchtete, dass eine so reichliche Erneuerung der Luft im Winter eine starke Abkühlung herbeiführen würde, liess ich jeden Tag die Temperatur in diesen Sälen und in den benachbarten, wo das System noch nicht in Anwendung kam, feststellen. Der Unterschied war ein unbedeutender, er betrug kaum mehr als 1/2 Grad. Das schlimmste Unwetter wurde nie lästig.“

Deutschland. Anlässlich der Generalversammlung des Internationalen Vereins der Gasthofbesitzer berichtet die „Berliner Gastwirth-Zeitung“ folgendes: „Es dürfte wenig bekannt sein, welche wichtige Stellung gerade die Hotel-Industrie im volkswirtschaftlichen Leben einnimmt! In Ziffern ausgedrückt beträgt das Kapital, welches in grossen und kleinen Hotels allein in Deutschland angelegt ist, die Summe von 1,200,000 M. Die Zahl der in diesen Betrieben beschäftigten Angestellten beträgt ebenfalls über 1,000,000.“