

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 10 (1901)
Heft: 20

Artikel: Offener Brief
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-522076>

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.05.2025

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

Erscheint
• • • Samstag

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 „ 7.50Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1 spatige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — bei
Wiederholungen
entsprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 3 1/2 Cts
netto per Milli-
meterzeile
oder deren
Raum.Paraissant
• • • le Samedi

Abonnements:

Pour la Suisse:

3 mois Fr. 2.—
6 mois „ 3.—
12 mois „ 5.—

Pour l'Etranger:

3 mois Fr. 3.—
6 mois „ 4.50
12 mois „ 7.50Les Sociétaires
reçoivent l'organe
gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-
ligne ou son espace.
Rabais en cas de ré-
pétition de la même
annonce.
Les Sociétaires
payent 3 1/2 Cts.
net par milli-
mètre-ligne
ou son
espace.Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

10. Jahrgang | 10me 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.



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern
machen wir hiemit die Trauer-Anzeige,
dass unser Mitglied

Herr Leo Enzmann

Besitzer des Kurhaus Föhli (Entlebuch)

am 7. Mai nach kurzer Krankheit im
Alter von 77 Jahren verstorben ist.Indem wir Ihnen hievon Kenntnis
geben, bitten wir, dem Heimgegangenen
ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:

J. Tschumi.

Un peu plus d'égards.

Monsieur le Rédacteur,

Veuillez vous permettre à un client d'hôtel de
vous adresser quelques mots sur ses idées au
sujet de l'exploitation pratique d'un grand nombre
d'hôtels suisses?Je dois vous dire d'abord que je voyage
très souvent, que je loge en général dans de
bons hôtels, et enfin que je ne passe pas pour
être un grincheux; c'est vous assurer à l'avance
que mes remarques seront dictées par l'intérêt
général du public touriste aussi bien que des
hôtels.Deux points m'ont toujours frappé:
1° Il y a fort peu d'hôtels en Suisse où
l'on se fasse quelque souci de la correspon-
dance des clients.2° Un voyageur qui ne boit pas de vin
(et le nombre en est assez considérable) ne
reçoit pas généralement un accueil assez bien-
veillant, et surtout ne trouve pas facilement
soit de l'eau minérale soit des liquides non
alcooliques.Pour ce qui est de la correspondance qui
arrive dans un hôtel à l'adresse des clients,
ma pensée est bien loin de soupçonner un dé-
tournement, mais on peut constater une négligence
regrettable dans ce service qui est pourtant
capital. Lettres et dépêches attendent sou-
vent plusieurs semaines; des lettres adressées
à Monsieur X... Grand Hôtel, resteront toute
une saison dans les casiers du Grand Hôtel
alors qu'en consultant la Liste des Etrangers
on peut constater que le destinataire demeure
depuis longtemps au Grand Hôtel... des
Etrangers, ou de... Je serais heureux si la
Société Suisse des Hôteliers pouvait engager
une campagne pacifique à l'effet d'obtenir dans
ce service des lettres la perfection qu'on se
plaît à reconnaître dans les hôtels sous les
autres rapports. Vous pourriez demander à
l'administration des postes quelles sont les
peines légales pour la perte d'une lettre, et la
réponse serait probablement utile à méditer.Pour le second point, la défense des mal-
heureux «buveurs d'eau» dont je suis, je
remarque que partout l'on me demande quel
vin je désire, je réponds naturellement: aucun,
le garçon fait la moue et me quitte avec les
réflexions „in petto” que vous savez. Eh bien,je ne suis abstinent que par goût et non par
motif d'économie, et quand on m'offre autre
chose, une eau minérale quelconque par exemple,
j'en prends volontiers; mais voilà, on ne m'en
offre pas, et c'est bien rare qu'il y en ait sur
la carte des vins. Les hôteliers ne gagnent
donc là rien, alors qu'ils pourraient faire une
recette supplémentaire et plaire en même temps
à leurs clients.En outre, puisque j'en suis aux observations,
pourriez-vous insister auprès des hôteliers pour
qu'ils veuillent bien se donner la peine de
soigner, ou faire soigner, la fabrication du thé
autant que la mise en bouteilles des vins.
J'estime que le bénéfice laissé par un thé simple
est suffisant pour mériter quelque attention, et
l'augmentation de la consommation est assurée
avec une recette très satisfaisante. Rappelez de
temps à autre que le thé doit être fait à l'eau
bouillante, en versant d'abord sur les feuilles
une très petite quantité qu'on laisse infuser
pendant deux ou trois minutes; avec très peu
de matériel on obtient ainsi le meilleur liquide.Avant de finir, encore une remarque à
l'adresse des hôteliers: les personnes qui ne
boivent pas de vin sont généralement disposées
à mieux se soigner sous les autres rapports.
Tous mes amis abstinent, et moi, nous
avons élevé d'un rang la qualité de nos
chambres d'hôtels, et ce que nous ne dépensons
pas en liquides alcooliques nous l'ajoutons
généralement à notre confort. Pour moi je
dépense autant d'argent dans les hôtels à présent
qu'auparavant; un hôtelier doit donc se
dire en voyant un client buveur d'eau que c'est
dommage de ne rien gagner sur la cave, mais
que ce serait encore plus dommage de ne rien
gagner du tout.Je vous assure de nouveau que mes obser-
vations n'ont d'autre but que celui d'être utile
aux voyageurs et aux hôteliers, et j'espère
qu'elles auront un bon résultat pratique.

Agréez, Monsieur le Rédacteur, etc.

Un voyageur (pas de commerce).

Note de la rédaction. Nous avons ouvert
ci-dessus nos colonnes à une communication
qui paraîtra, à bon nombre de nos lecteurs,
opposée aux intérêts que nous défendons et
par conséquent déplacée dans notre organe.
Nous nous permettons cependant d'être d'un
avis différent, et cela pour les motifs suivants:Les hôteliers suisses n'ont jamais perdu de
vue jusqu'à présent que le public n'est pas fait
pour les hôtels, mais bien les hôtels pour le
public; du reste, la concurrence se charge toujours
de leur rappeler la réalité de cet adage.L'hôtelier qui prétend diriger sa maison en
commerçant intelligent doit savoir se plier aux
circonstances et en tirer le plus grand profit
possible, alors même qu'elles ne lui paraissent
pas favorables. A remonter le courant, on ne
tarde pas à épuiser ses forces, et l'on finit
toujours par être obligé de s'y abandonner.
Nous croyons donc que chacun fera bien de
tenir compte du courant d'abstinence qui prend
des proportions toujours plus importantes. Un
«tiens» vaut mieux que deux «tu l'auras», et
l'intérêt de la maison est certainement mieux
sauvegardé en offrant une eau minérale au
client qui a renoncé à l'alcool, qu'en se bornant
à faire passer à la ronde une simple carafe
d'eau fraîche. De deux maux choisissez le
plus petit.

Offener Brief.

Werter Herr Redakteur!

Zufällig begegne beim Durchstöbern diverser
eingegangener Zusendungen einem Mitglieder-
verzeichnis des Schweizer Hotelier-Vereins.
Aus demselben ersehe, dass der Verein viele
hundert Mitglieder zählt und eine oberste Be-hörde aus einem Verwaltungsrate von 21 Mit-
gliedern, einem Vorstand von 6 resp. 8 Herren
und einem offiziellen Centralbureau besteht.Nebenbei scheint noch eine Fachschule zu
prosperieren, und das Fachblatt, die Hotel-
Revue, von nicht weniger denn 20 Korrespon-
dentien mit regelmässigen Einsendungen von
Fachartikeln bedient zu werden. Ich nehme
letzteres natürlich nur so an, denn sonst hätte
die Aufführung einer langen Korrespondenten-
liste im neuen Mitgliederverzeichnis unterbleiben
können. Fachkorrespondent zu sein, hört und
sieht sich so gut an, macht sich auch nicht
schlecht; auf eine Einsendung mehr oder weniger
kommt es nicht an; wenn einer nichts schreibt,
thut's die 19 andern!

Doch davon später.

Was nun mein Wissen über die oberste
Leitung des Vereins anbelangt, so muss ich
gestehen, dass ich bisher ziemlich im Dunkeln
tappte. Inzwischen habe mir jedoch so nebenbei
von Kollegen, die es wissen müssen, sagen
lassen, dass alles nett klappt. Die Herren sollen
ihre Sache gut verstehen und ebenso gut ver-
sehen, sodass man den Dingen ruhig ihren bis-
herigen Lauf lassen kann. Bedauere nur, den
Standesinteressen und Standesfragen bisher
nicht mehr Aufmerksamkeit, als bis zur Regie-
lierung des Mitgliederbetrages reichend, geschenkt
zu haben; die Hotel-Revue mit ihren interessanten
Artikeln von Kollegen, die mir alle von den
Festen, auch von persönlichem Verkehr her
bekannt sind, habe z. B. selten gelesen, doch
soll es nun besser werden.Zweck meines Heutigen ist, Sie zu bitten,
mir sämtliche Nummern der Hotel-Revue, in
welchen Artikel von den 20 Korrespondenten
enthalten sind, zuzuschicken. Bin überzeugt,
manch Geschriebenes nutzbringend verwenden
zu können. Profitiere überhaupt gerne von den
Erfahrungen Anderer, wie ich auch der Ansicht
bin, dass ein gegenseitiger Gedankenaustausch
von Kollegen unter sich nur nutzbringend und
verbessernd, wo etwas zu verbessern ist, auf
das allgemeine Gewerbe wirken kann.Also bitte, thun Sie mir den Gefallen und
schneiden Sie mir die sämtlichen Artikel schön
heraus, werde sie dann einbinden und registrieren
lassen, hoffentlich gibts ein recht dickes, dafür
aber auch ein um so interessantes und lehr-
reiches Buch.

Mit bestem Grusse

Ihr L.

Le traitement des fûts qui perdent.

M. Edouard Velten, administrateur de la
Société des brasseurs de la Méditerranée, vient
de faire breveter un intéressant procédé d'im-
perméabilisation des bois par imprégnation. Ce
procédé vise principalement, étant donnée la
spécialité de l'auteur, le traitement des fûts
destinés à contenir de la bière; mais il est
susceptible de bien d'autres applications, et c'est
à ce titre que nous en donnons connaissance
aux lecteurs.Les tonneliers, ainsi que le fait remarquer
M. Ed. Velten dans une étude documentée sur
ce sujet du Brasseur français, pour diminuer
le poids des fûts, et surtout pour faciliter le
cintage des douelles, enlèvent une grande
quantité de bois au centre.Cette façon de procéder coupe les tissus
vasculaires du bois, qui constituent des tubes
capillaires quelquefois très longs, allant ainsi
jusqu'à la tête du fût. Ces tubes capillaires
ainsi coupés permettent à la bière, sous la
pression de l'acide carbonique qui y est contenu,
de venir suinter à la tête du fût et l'on
peut arrêter les fuites par l'emploi de chevilles.Ces fuites se produisent même avec des fûts
parfaitement goudronnés. On constate facile-ment le fait en plongeant les fûts dans un bassin
rempli d'eau et en introduisant dans l'intérieur
par le trou de pression, de l'air à 1 ou 2 at-
mosphères et demie. On voit parfaitement l'air
s'échapper, en petites bulles, par la tête du fût,
preuve évidente que le bois a eu ses canaux
capillaires coupés et que, dès lors, l'extérieur
et l'intérieur du fût sont en communication.Pour remédier à cet inconvénient, il faut
donc rendre le fût imperméable au gaz aussi
bien qu'aux liquides. Pour cela, il convient de
faire pénétrer dans les tubes capillaires du bois
une matière qui les bouche entièrement et ne
puisse pas en sortir sous l'influence de la
pression de l'acide carbonique.La matière qui a le mieux réussi à ce point
de vue dans les recherches de M. Edouard
Velten est la paraffine, que l'on maintient en
fusion par un serpent de vapeur dans un
bain où les têtes des fûts peuvent plonger.
Déjà, par capillarité, si le fût est sec, il pourra
s'introduire un peu de paraffine fondue dans
les pores du bois, mais cette quantité ne serait
pas suffisante pour résister à la pression de
l'acide carbonique.On a donc mis à profit la communication
établie entre l'extérieur et l'intérieur du fût
par les vaisseaux capillaires coupés pour faire
pénétrer, par aspiration, en faisant dans le fût
un vide de 60 centimètres environ, la paraffine
fondue dans une grande partie de la longueur
des tubes capillaires. Dès lors, quand le fût
revient à la température ordinaire, la paraffine
solidifiée adhère très fortement et bouche ab-
solumment tous les conduits par où il pourrait
y avoir fuite. Pas un fût, ainsi traité et goud-
ronné ensuite, ne donne trace de pertes quand
on le soumet à une pression intérieure de 2
atmosphères.
(Journal des Cafetiers).

Internationaler Verein der Gasthofbesitzer.

Dieser Verein hält seine diesjährige Generalversam-
lung vom 5. bis 9. Juni in Stockholm ab. Nebst den
üblichen Traktanden figurieren: Scheidepreise,
Rabatt-Unwesen und Stellenvermittlung.

Das Festprogramm lautet:

Dienstag, den 4. Juni, morgens 9.45 Uhr: Abfahrt
von Berlin, Stettiner-Bahnhof, über Sassnitz,
Trelleborg nach Malmö. Ankunft gegen 9 Uhr
abends. Nachtquartier in Malmö.Mittwoch, den 5. Juni, 7 Uhr früh: Abfahrt von
Malmö, Ankunft in Stockholm 7.30 Uhr abends.
Abends 8.30 Uhr: Empfangs-Souper in Oper-
källaren, Begrüssung durch das Festkomité.Donnerstag, den 6. Juni, Vormittags 9.30 Uhr:
General-Versammlung im grossen Sitzungssaal
des Stockholmer Magistrats. Während der General-
Versammlung werden die Damen unter Führung
des Festkomités einige Sehenswürdigkeiten be-
sichtigen. Versammlungsort: Grand Hotel 10 Uhr.
Mittags 1 Uhr: Abfahrt mit Dampfer nach dem
Kgl. Lustschloss Drottningholm. Rückfahrt nach
Stockholm. Besuch der Ridarehållskirche und
Ritterhaus. Nachmittags 6 Uhr: Fest-Dinner im
Grand Hotel mit Konzert-Abteilung und nach-
folgendem Ball.Freitag, den 7. Juni, Vormittags 10 Uhr: Besuch
des Kgl. Schlosses und Nationalmuseums. Mittags
12.30 Uhr: Dejeuner in Bernes-Salons. Nach-
mittags 2.30 Uhr: Besuch auf Skansen. Vor-
führung schwedischer Nationaltänze. Nachmittags
4.30 Uhr: Abfahrt mit Dampfer nach Saltsjöbaden.
Um 6.30 Uhr: Dinner im Grand Restaurant Saltsjö-
baden mit darauffolgendem Konzert. Rückfahrt
mit Extrazug nach Stockholm.Samstag, den 8. Juni, Vormittags nach Belieben,
Besichtigung der verschiedenen Sehenswürdig-
keiten. Nachmittags 5 Uhr: Rundfahrt um den
Djurgården nach Hasselbacken, wo die ausländi-
schen Kongress-Teilnehmer von den Schwedischen
Teilnehmern zum Abschieds-Dinner und Ball (um
6 Uhr) eingeladen sind.Festkarten zu 30 Kronen werden im Hotel Con-
tinental und am Empfangsabend in Operkällaren
ausgegeben. Bei den Fest-Dinern am 6. und 8. Juni
werden die Herren gebeten in Frack und weisser
Binde zu erscheinen. Anmeldungen werden bis 2. Juni
im Bureau des Festkomités Hotel Continental in
Stockholm entgegengenommen.