

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **27 (1918)**

Heft 41

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

Damit war die Sache für den Luzerner Hotellier erledigt. Frau . . . hat es vorgezogen, sein Haus nicht zu betreten, nachdem sie derart beschämt wurde, und man möchte wünschen, sie möge sich diese Abfuhr als Lehre dienen lassen, falls sich bei ihr wiederum Gelüste auf Preisdrückerei einstellen sollten. Die beiden Hotelliers aber können ob ihres korrekten Vorgehens einander gegenüber wie gegenüber der Dame nur beglückwünscht werden. In ihrer Handlungsweise spiegelt sich wahre, echte Kollegialität, die selbst gegenüber der Konkurrenz keine Verleumdungen oder Schädigungen duldet. Leider nehmen jedoch nicht alle Versuche von Preisdrückerei ein so schmachliches Ende, wie uns die vorstehende Korrespondenz zeigt, sondern es gibt immer noch zu viel Hotelliers, die sich von ihren Gästen diebezüglich an der Nase herumführen lassen, ohne deren Behauptungen auch nur entfernt auf ihre Wahrscheinlichkeit zu prüfen. Es ist dies mit ein Hauptgrund der unwirtschaftlichen Preispolitik noch so vieler Hotels und deshalb musste hier wieder einmal ein typisches Beispiel von Preisdrückerei an den Pranger gestellt werden. Vielleicht genügt es, auch jenen Hotelliers den Star zu stechen, die in ihrer Leichtgläubigkeit sich von manchem Gast noch so viel »blauen Dunst« vormachen lassen.

Ueberfremdung im Hotelangestellten-Beruf.

Der Stadtrat von Zürich hat kürzlich in seiner Antwort auf eine Eingabe der Union Helvetica betreffend den Kellnerstreik Ansichten über die Hotellerie, namentlich über die Heranbildung von Schweizer Personal und die Beschäftigung fremder Kellner, geäußert, die sich nicht nur als unrichtig befremden müssen, Befremden unsso mehr, als sie von einer politischen Stelle ausgehen, von der man erwarten darf, sie werde sich über die einschlägigen Fragen genau orientieren, ehe sie den Mitteilung in einer Form Ausdruck gibt, die den tatsächlichen Verhältnissen weniger als gerecht wird. Der Vorstand des Schweizer Hotellerie-Vereins hat daher Veranlassung genommen, in einer längeren Zuschrift an den Stadtrat Zürich die diesem unterlaufenden Irrtümer richtigzustellen und die Aufmerksamkeit des Stadtrats auf die Punkte zu lenken, die in der Dunkel zu bringen, welche offenbar bezüglich der Hotellerie von der Exekutive der Limmatstadt zu herrschen scheint. Wir geben die Zuschrift hier in ihrem Wortlaut wieder und hoffen gerne, sie möchte dazu beitragen, den Stadtrat wie die offiziellen Körperschaften zu allenfalls unrichtigen Ansichten über Information zu erinnern, sobald bei ihren Handlungen und Reden der gute Ruf, das Ansehen wichtiger Erwerbszweige in Frage stehen.

Zürich.
 geehrter Herr Präsident!

Hochgeehrter Herr Präsident!
Hochgeehrte Herren!

· Ihre Antwort auf die Eingabe der Union Helvetia anlässlich des Zürcher Kellnerstreiks enthält an die Adresse der schweizerischen Hoteliers einige durch keinerlei Sachkenntnis getriebene kritische Bemerkungen, welche im Interesse der Wahrheit nicht unwidersprochen bleiben dürfen.

Laut Nr. 38 der «Union Helvetia» enthält Ihr Schreiben in bezug auf die behauptete Ueberfremdung unseres Gewerbes folgenden Passus:

Die Nicht-Behörden haben die Schuld an dem Bestehen solcher in volkswirtschaftlicher Hinsicht eigenartiger und nicht schadenfreier Verhältnisse, es ist die Hotelindustrie selbst, die durch ihr Verhalten ihr Entstehen begünstigte. Die schweizerischen Hotelleitungen haben es vor dem Krieg Jahrzehntlang verschmäht, Schweizerkräfte selbst heranzuziehen; sie zogen die bereits ausgebildeten, ausländischen vor und haben so der Zuwanderung Platz gegeben, bis gut die Hälfte der Angestellten im Hotel- und Restaurationsgewerbe aus Ausländern bestand.

Demgegenüber sehen wir uns zu folgenden Feststellungen veranlasst:

1. Es ist nicht richtig, dass gut die Hälfte der Hotelangestellten aus Ausländern besteht oder bestand. Die letzte im Jahr 1912 durch unsere Verein vorgenommene statistische Erhebung ergab, dass von 100 Hotelangestellten nur 49 Ausländer waren. Letztere Zahl mag es auf den ersten Blick hoch erscheinen; sie ist es jedoch nicht, wenn man bedenkt, dass die Hotellerie von Natur aus ein internationales Gewerbe ist. In anderen Ländern mit entwickelter Hotellerie ist der Ausländeranteil noch grösser, in der Schweiz meist erheblich grösser. Bekanntlich kommen die Gäste aus aller Herren Länder und da jede Hotelleitung Ehre darin legt, dass sich die Gäste heimisch fühlen, ergibt sich für einen auf sein Interesse bedachten Angestellten die Notwendigkeit, in der Fremdsprache zu können, um mit den Gästen zu verkehren. Daher ist beim Völkchen der Hotelangestellten der Wandeltrieb allgemeine und die Schweizer macher davon keine Ausnahme; sie klieben ebenfalls nicht an der Scholle. Zum Teil liegt dies auch darin begründet, dass der Fremdenverkehr in der Schweiz ein wichtiger Faktor der Volkswirtschaft ist, der die Lebensgrundlage für eine grosse Zahl der Bevölkerung bildet. Die Hotelangestellten sind, wo er in normalen Jahren bedeutenden Umfang annimmt und ein grosses Angestelltenheer erfordert, das aus der Schweiz allein nicht gedeckt werden kann. Nach Schluss der Sommersaison ist aber nicht mehr soviel Personal zu haben, als man nicht gezwungen sein, zu feiern, ziehen die Angestellten nach der Riviera, nach Italien, Aegypten oder in die Weltstädte, überall dorthin, wo es eine Wintersaison gibt. Das Gleiche taten auch viele Hoteliers, welche sehr oft ihr ganzes Personal mit sich nehmen. Die Hotelangestellten, welche durch ihre Tüchtigkeit der Schweiz zu Ansehen verhelfen. Mit der Entwicklung der schweizerischen Winterkurorte in den letzten 20 Jahren verminderte sich für die einheimischen Angestellten das Bedürfnis der zeitweiligen Auswanderung um der Einkünfte willen. Die Kenntnisse der Angestellten, welche zum grossen Teil nur im Ausland erworben werden können, gestiegen. Es ist daher keinesfalls zu erwarten und im Interesse der Entwicklung unserer Industrie auch nicht wünschbar, dass die schweizerischen Hotelangestellten sich in Zukunft nur auf die bisher im Ausland erworbenen Kenntnisse beschränken. Umgekehrt können wir natürlich auch das ausländische Element von der Schweiz nicht ganz fernhalten, wenn wir nicht den Schweizern den Weg ins Ausland versperren wollen. Eine solche Hotelangestellte verhalten sich daher gegenüber der Forderung der Nationalitätspolitik, die Angestellten der Hotellerie durchwegs abnehmend, weil sie wissen, dass diese der Kurgastpsychose entsprechende Forderung nicht geeignet ist, ihnen das Fortkommen zu erleichtern.

2. Ebenso unbegründet ist der Vorhalt, die schweizerischen Hotelleitungen hätten es vor dem Krieg jahrelanglang vernachlässigt, Schweizerkräfte selbst heranzuziehen. Gerade zu diesem Zweck steht seit 25 Jahren in Lausanne eine von unserm Verein gegründete Hotelhochschule, wo Jünglinge aus allen Ländern theoretische und praktische Ausbildung im Hotelfach aneignen können. Für Hoteliers und Angestellte ist ein höherer Fachkurs eingerichtet, um sie zur Leitung von Hotelbetrieben zu befähigen. Für das Weitere diesbezüglich verweisen wir auf die beiliegenden Reglemente und Unterrichtspläne.

In genanntem Institut hat der Schweizer Hotelier-Verein ein eigenes Vermögen von zurzeit zirka Fr. 320,000.—, in dem kein Gewinn Ertrag abfließt. Im Gegensatz dazu sind die Ausgaben für den Verein, die investiert das jedes Jahr noch beträchtliche Defizite decken (in den letzten 5 Jahren durchschnittlich 15,000 Fr.). Trotzdem für Schweizer das Schulgeld schon besonders niedrig angesetzt und kleiner ist, als in anderen Ländern, so sind doch unheimlich viele Schüler noch mehr ermässigt werden. Zur Unterstützung der Fachsache dient ausserdem ein aus freiwilligen Beiträgen der Mitglieder gefäunfelter Fonds in der Höhe von zurzeit Fr. 65,000.—. Hotelier-Verein kein Vorwurf sein, dass dessen Fachsache nicht eine der Bedeutung der Industrie entsprechende Entwicklung genommen hat. Publizistisch wird periodisch das Nötige veranlasst. Im übrigen ist die Fachsache, zumal noch ein gewisses, jedoch unberechtigtes Vorurteil gegenüber dem Hotelierpubl. Auch ist merkwürdigerweise Tatsache, dass die Schweizer die intern. keine Lehr- zehrenden Charen vorziehen, sondern die Ausbildung erfordernden Posten den Ausländern zu überlassen. Diese Tatsache ist auch in der Frequenz unserer Fach-

schule zum Ausdruck gekommen, wo vor dem Krieg trotz der erschwerten Aufnahmebedingungen die Ausländer ein beträchtliches Kontingent stellten, ein Beweis, dass das Ausland den Wert unseres Institutes richtig einschätzt. Bei uns liesse sich mit vermehrter Aufklärung durch die Berufsberatungsstellen und Schulvorsteher ebenfalls ein besseres Resultat erreichen und bedarf es hiezu nur einer gewissen Einwirkung durch die Behörden. Von dieser Seite fehlte bis jetzt aber eine genügende Unterstützung unserer Bestrebungen.

Um die Heranbildung von Schweizerkräften fördern zu können, hat der Schweizer Hotelier-Verein gemeinsam mit den Verbänden der Hotelangestellten Lehrverträge für Köche und Kellner aufgestellt, welche eine Garantie dafür bieten, dass der junge Mann in seinem Fach etwas tüchtiges lernt. Ferner organisiert unser Verein, ebenfalls gemeinsam mit den Angestelltenverbänden, Lehrlingsprüfungen, an deren Kosten er beiträgt. Es muss zwar anerkannt werden, dass in einzelnen Kantonen, darunter auch in Zürich, die Kosten durch den Staat übernommen werden.

Die Organisation der Lehrprüfungen durch die Berufsverbände der Hotellerie, sowie auch das Bestehen der Fachschule unseres Vereins öffentlich bekannte Tatsachen, die auch Ihrer Behörde nicht entgangen sein konnten, vielleicht mit Ausnahme der finanziellen Leistungen unseres Vereins, womit wir bis jetzt nie an die Öffentlichkeit traten. Die Unkenntnis hierüber rechtfertigt jedoch keineswegs Ihre Vorwürfe, da Sie Gelegenheit hatten, sich an zuständiger Stelle über die Tatsachen genau zu informieren.

Wir sehen uns daher veranlasst, Ihnen unser Bedauern darüber auszusprechen, dass in einem amtlichen Dokument unrichtige, auf einseitigen Informationen fussende Behauptungen aufgestellt wurden, die einen ehrenwerten Stand im Ansehen der Öffentlichkeit herabzusetzen geeignet sind. Wir sind über die oberste Behörde der Stadt, welche die schweizerische Verkehrszentrale beherbergt, hätten wir eine genauere Kenntnis der tatsächlichen Verhältnisse auf dem Gebiete der Hotelindustrie, sowie mehr Unabhängigkeit gegenüber den Einflüssen einer gewisse Absichten verfolgenden Seite erwarten dürfen.

Mit vorzüglicher Hochachtung:

Schweizer Hotellier-Verein,

Der Präsident: *Dr. O. Tōndury.*

Wirtschaftliche Massnahmen.

Milchversorgung des Landes.

Das eidgenössische Ernährungsamt erlässt eine Verfügung über die Milchversorgung des Landes im Winter 1918/19. Sie enthält im wesentlichen folgende Bestimmungen: Die in der Schweiz erzeugte Kuh- und Ziegenmilch ist für das eidgen. Milchamt beschlagnahmbar. Wer über Vieh und Futter verfügt, ist zu möglichst ergiebiger Erzeugung und Abgabe von Milch verpflichtet. Das eidgen. Ernährungsamt kann bei Bedarf die Erzeugung der ungenügend Milch abliefernden Betriehen beschlagnehmen von Schlachtvieh oder von Heu verlangen. Bei den Milchproduzenten, denen das Selbstausmassen bewilligt wurde, kann das Milchamt eine Preisausgleich- und Kontrollgebühr bis drei Rappen auf den Liter anordnen.

Den Milchproduzenten wird zur Verwendung im eigenen Betriebe freigegeben: die zur Selbstversorgung erforderliche Milch; die zur Aufzucht von Kälbern erforderliche Milch. Die Aufzucht darf jedoch höchstens in dem Umfang betrieben werden, wie sie der betreffende Betrieb schon vor dem 1. August 1914 ausübte hat. Das eidgenössische Milchamt kann in Einzelfällen die Verminderung des Aufzuchtbestandes anordnen, auch wenn die Einschränkung unter das vor 1. August 1914 übliche Mass gehen überlässt. Zur Durchführung und Überwachung der Milchversorgung ein kantonales Milchamt; die Gemeinden ihrerseits richten Gemeinde-Milchämter ein. Die kantonalen Milchämter sind insbesondere verpflichtet, für die Aufbringung und Ablieferung der vom eidgenössischen Milchamt beanspruchten Ausgleichsleistungen zu sorgen, die Milchversorgung in den Restorten zu sichern und die Milchherstellung von Produzenten und Konsumentenverzeichnisse zu führen, darüber zu wachen, dass jeder Kuhhalter vorschriftsgemäss Milch abliefern.

Die vom eidgenössischen Ernährungsamte verpflichteten Milchproduzentenverbände werden in den sie betreffenden Kantonen dafür sorgen, dass die vorgeschriebene Milchration aus der Produktion im Kantonsgebiet und aus der Zufuhr regelmässig aufgebracht wird.

Die Rationierung bezieht sich auf den kauf-, tausch- oder schenkungsweisen Erwerb von Milch in jeder Form (Frischmilch, Kondensmilch, Trockenmilch usw.). Der Verkauf von Milch an Konsumenten darf vom 1. November 1968 bis zum 31. März 1969 nur unter unmittelbarer Bewilligung betrieben werden. Die Abgabe von Milch in jeder Form an Verbraucher darf nur gegen entsprechende Abschnitte der Milchkarte erfolgen. Magere Milchsorten können in doppelter Menge bezogen werden; eine Normalbüchse Kondensvollmilch wird gleich ein Liter Frischmilch gerechnet. Die monatlich ausgegebene Karte gilt für die vom

Ernährungsamt festgesetzte Ration, die in gleichmässiger Verteilung während des Monats zu beziehen ist, für jeden Anspruch auf 1 Liter Milch; Kinder bis zum vollendeten fünften Jahre; auf anderthalb Karten; Kinder bis zum vollendeten 15. Jahre. Kranke mit ärztlichem Zeugnis, Pension über 60 Jahre; auf eine Karte; alle gesunden erwachsenen Personen, sofern sie nicht Selbstversorger sind, die überreisen, können eine halbe Milchkarte für die persönliche Verpflegung beziehen. Für Gemeinden, welche zufolge der Höhenlage oder anderer klimatischer Verhältnisse keine entsprechende Produktion von Obst, Acker- und Gartenfrüchten haben, sind Ernährungsbedingungen leidend, kann das eigenössentliche Milchamt auf wohlgeordnetes Gesuch hin eine Zusatzration bewilligen.

Die Abgabe von Milch in Getränkeform (Milch, Milch kaffee, Milch essig, etc.) ist nur in Milch in Gastwirtschaften, Kostgebereien und ähnlichen Anstalten darf nur gegen Karte erfolgen.

Die Gemeindemilchräucher können diesen Unternehmungen eine beschränkte Anzahl von Gewerbemilchkanzeln bezuglos zuweisen. Diese Zuweisung darf aber höchstens 50 Prozent derjenigen Milchmenge ausmachen, die die betreffende Wirtschaft durchschnittlich gegen Kante abgibt. Die gewerbliche Milchverwertung (Schokolade-, Backwaren-, Konfiserie-, Kaffeehallen-, Bäckerei-, Metzgerei) ist in jeder Form verboten. Das eidg. Milchamt kann den kantonalen Milchämtern Ausnahmen in der Zuteilung an Konfiserie- und Metzgereien bewilligen, wenn diese in besonderen, auf solche Zuteilungen vornehmen. Es bestimmt die Zahl der jedem Kanton zukommenden Gewerbemilchkanzeln nach Verhältnissen und Möglichkeiten.

Die zur Milchversorgung beanspruchte Milch ist zu einem Höchstpreise, der durch eine besondere Verfügung des eidgenössischen Ernährungsamtes festgesetzt ist, an die vom Milchant oder seinem Beauftragten näher bezeichnete Stelle zu liefern. Die Milch, die zu diesem Zwecke zu berufenen Stellen gelangen können zum Grundpreis folgende Zuschläge gewähren: einen Verbandszuschlag von 1 Rappen für ein Kilogramm an diejenigen Milchproduzenten, die Mitglieder einer Milchabschlussergänzungsvereinbarung mit dem Eidgenössischen Ernährungsamt abgeschlossen haben; einen Ortszuschlag für solche Milch, die zufolge günstiger Verhältnisse für die Absatzunterstützung der Milchversorgung oder für technische Zwecke besonders geeignet ist.

Die technische Verarbeitung von Milch ist nur unter bestimmten Voraussetzungen gestattet. Gestattet ist die Verarbeitung von Milch im Haushalte des Produzenten zu Butter und allenfalls noch zu Käse, soweit eine solche Verarbeitung schon vor dem 1. August 1914 eingeleitet wurde und somit nicht als neue Butter hergestellt wird, als zur Selbstversorgung verwendet werden darf, zu dem Trinken angekauft Milch darf im Haushalte beliebig verwendet werden. Die Bearbeitung von Milch in den Sammelbetrieben (Käseereien, Buttereien, Apresenereien usw.) nach dem Massstab der Milchgesetzbestimmungen ist gestattet. Die Zuteilung von Milch zur menschlichen Verwendung erfolgt unter dem Vorbehalte, dass die Milch jederzeit zu den Höchstpreisen und ohne besondere Entschädigung wieder zur Milchversorgung in Anspruch genommen werden kann.

Das eidgenössische Milchamt ist berechtigt, die Art der Milchverwertung in einzelnen Fällen vorzuschreiben und über die Zuteilung von Milch an die Käseereien, Molkereien und Milchsiedereien zu entscheiden.

Die Weinbezeichnung „Typ“.

Hiezu schreibt Dr. W. J. Baragiola, Zentralsekretär des Schweizer. Weinhändler-Verbandes, in

der «Schweizer. Wein-Zeitung» was folgte. Bald nach vollzogener Reorganisation des Verbandes wurde beschlossen, dass es neben dessen grössere Sektionen es unternommen, gegen das Einreissen der Bezeichnung «Typ» im Wein-fache vorzugehen. In erfreulicher Weise fanden die beteiligten Personen, welche sich dieses annehmen liess, Schweizerische, Wirt-, Vereins und des Schweizer Hoteller-Vereins volles Verständnis. Die Verbände schlossen sich mit uns zusammen und untersagten ihren Mitgliedern die weitere Verwendung der Bezeichnung «Typ» in der Genre Arbois, Tiroler-Art usw. Auch die kleineren Sektionen unseres Verbandes folgten willig dem Beispiele der grossen. Ueberall wurden die be- züglichen Beschlüsse fast einstimmig gefasst. Nur in einem einzigen Falle wurde auch noch ein Schluss nicht von der Zweckmässigkeit derselben überzeugen, sondern erlitten darin eine unerwünschte Einschränkung ihrer Bewegungsfreiheit. In der Sektion der Typographen, welche innerhalb des Verbandes stehen, auf sich nehmen mussten, tatsächlich haben auch, seitdem diese Be- schlüsse der beteiligten Vereinigungen gefasst wor- den sind, einige dem Verbands nicht angehörende Typographen, welche sich nicht entschliessen setzten, keiner Organisation sich fügen zu wollen, uns ungehört versucht, mit Typ Tiroler, Typ Burgunder und dergleichen den Mitgliedern der grossen Verbände, die für die Reklame im Wein- fache verantwortlich zu sein, Konkurrenz zu ma- chen. Diese Typographen sind nicht Mitglieder

Die Freude von solchen «wilden» Firmen, auf Kosten der Verbandsmitglieder Geschäfte zu machen, ist aber nur von sehr kurzer Dauer gewesen. Wir hatten nämlich von Anfang an unsere Forderungen auf eine Verbandsorganisation der mittelkontrollbehörden besprochen und fanden auch dort volles Verständnis für unsere Absichten. Tatsächlich läuft ja das Verbandsverbot der Typenbenennung ausser auf einen Schutz des restlichen Verbands aus, sondern auf einen Schutz der Konsumenten hinaus. Es hat uns nun besonders gefreut, aus dem letzten Jahresbericht des Schweizerischen Gesundheitsamtes über die Ausübung der Lebensmittelkontrolle zu ersehen, dass die Verbandsorganisationen in der Tat einen Standpunkt einnimmt, wie die Fachverbände. Das Schweizerische Gesundheitsamt hat nämlich auf eine bezügliche Anfrage der Lebensmittelpolizeibehörde aus den Urkantonen die Stellung eingenommen, dass die Verbandsorganisationen, wie deroller-Gardase, Typ Schaaffhausen, ständen mit den Vorschriften der Art 3 u. 173 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung vom 8. Mai 1914 in Widerspruch. Laut dem erwähnten Art. 3 dürfen im all-

genannten Lebensmittel, die in der Schweiz als Wein bezeichnet werden, in den Verkehr gebracht werden, und nach Art. 173 der gleichen Verordnung müssen im Verkehr mit Wein gebrauchte Bezeichnungen betreffend Ursprung, Bezeichnungsort oder Jahrgang wahrheitsgetreu sein und jede Täuschung ausschliessen. Bezeichnungen, wie die obigen Beispiele, stehen im Widerspruch mit der Auffassung des Schweizer Gesundheitsamtes, mit der erwähnten Bezeichnung in Widerspruch, wenn sie für Weine anderer als der angegebenen Herkunft gebraucht werden. Also billigt das Schweizerische Gesundheitsamt beispielsweise eine Bezeichnung *Ty Macon* nur dann, wenn es sich wirklich um einen Wein aus dem Gebiet von Macon handelt, und nicht um ein Getränk, das einfach unter der einfachen Bezeichnung *Macon* zu Recht und niemand hat ein Interesse daran, noch die Ty-Bezeichnungen anzuwenden.

Wir legen Wert darauf, auf diesem Wege auch diejenigen Firmen, die unserem Verbands nicht angehören, zu ermahnen, nun allerschärfstens von der weiteren Verwendung der Deklarationen Typ. Genre, Art. Fourn. usw. bei Wein- und Mineralweineisen abzurufen. Wir hoffen daher, dass die Lebensmittelkontrolle, nachdem das Schweizerische Gesundheitsamt in dieser Frage eine klare Stellungnahme vorgezeichnet hat, nunmehr in allen Kantonen gegen solche Weinbenennungen einschreiten werde. Es darf selbstverständlich nicht geduldet werden, dass man neben den allgemeinen Bezeichnungen Rotwein und Weisswein derartige Typ.-Deklarationen anwendet. Denn, wenn es unzulässig ist, Typ. Macon in den Verkehr zu bringen, ist es selbstverständlich auch untersagt, «Rotwein (Typ. Macon)» feilzuhalten. Die Bezeichnungen Typ. Macon, Typ. Chateau, Typ. Grand Cru usw. dürfen nicht Offerten, Inseraten, Faktoren, Weinkarten, Anschlängen, Etiketten usw. endgültig zu verschwinden.

Natürlich leibte es jedermann unbenommen, etwa in einem Offertbrief zu schreiben, der angebotene Rotwein sei von der Art eines Maconegleichen einem Burgunder, habe den Typ eines Schaffhausens, könne als Ersatz für Tiroler dienen, sei Beaujolais-ähnlich usw. Aber als Weinbezeichnung dürfen solche Angaben nicht gemacht werden, nicht allein, weil man sie nicht zusammen, verwenden darf, auch der Wirt kann ja seinen Gästen, die etwa jetzt noch einen billigen Burgunder oder einen Tiroler verlangen, ruhig sagen, es gebe überhaupt keine solchen mehr, aber er habe einen spanischen Rotwein oder einen Gardasee-Wein

oder einfach einen Rotwein, der geschmacklich auf einen kleinen Burgunder oder auf einen Tiroler hinauskomme.

Die leidige Typ-Frage ist damit wohl endgültig erledigt und ein weiterer Schritt zur Gesundung des Weinverkehrs ist gelungen. Wir hoffen auf ein ähnliches Zusammenwirken von Praxis und Lebensmittelkontrolle, wenn andere Fragen gleicher Art an die Hand genommen werden.»

Ersatzlebensmittel.

Herr Dr. J. Pritzker, Chemiker des Verbandes Schweiz. Konsumvereine, schreibt hierüber im «Genossenschaftl. Volksblatt»:

Wir können tagtäglich in den Zeitungen lesen und mit statistischem Material wird es bewiesen, dass unsere Zufuhren bedenklich abnehmen, besser aber merken wir diesen Umstand durch gänzliche Verschwinden dieses oder jenes Artikels aus dem Handel. Nun macht die Not aber erfinderisch, und wie es scheint, in hohem Masse, denn kaum befindet etwas zu mangeln, so wimmelt es schon wieder das Knapertier oder seine Erfinder nicht nur vollständig, sondern auch noch dem sogar überfließen. Schwärze haben es sich die Erfinder in den meisten Fällen allerdings nicht gemacht; sie griffen gerade zu denjenigen Stoffen, die schon bei andern Ersatzmitteln ausgetroffen wurden, und so haben wir heute auch schon aus Mehl, Kreide, Leim und Farbstoff, natürlich gelbem Farbstoff, unter andern auch Eipulver, oder richtiger gesagt Eipulverersatz. Professor Beythian in Dresden hatte mit seiner Mitarbeiterin, Frau Dr. Schöberl, die Idee, sich von diesen Ersatzmitteln, die in Deutschland in so großer Menge zu treffen waren, zu untersuchen. Im letzten Heft der Fachzeitschrift für Untersuchung von Nahrungs- und Genussmitteln berichtet er über die Ergebnisse seiner Untersuchungen. Wir greifen da ein paar Beispiele heraus, die allerdings unsere Interesse beanspruchen dürften. Es sei hierüber noch bemerkt, dass Eipulver eine seit langer Zeit bekannte reelle Handelsware ist, die nichts anderes als durch Einkochen des Eierhais in Pulverform, zum Beispiel zum Mageren, diese Ei-masse sucht ein „Erfinder“ durch folgenden Prozess zu ersetzen. Er nennt es „Glän-Eiweißpräparat“, ein zum Preise von 12 Mark für ein Kilo vertriehenes Backhilfsmittel. Es bestand aus peptonisierten Stoffsubstanzen, die bereits in Fäulnis übergegangen waren, und die durch ein starkes Säurebad zu einem dicken, klebrigen, in Wasser unlöslichen Abfallprodukt darstellten. Die vom dem Untersuchungsausschuss ausgesprochene Beanstandung wurde daher als durchaus berechtigt bezeichnet. Dann wurde auch nichts geändert durch die merkliche Verbilligung des Verkäufers, das stückelrolfähige „Glän-Eiweißpräparat“ und Schweine sogar schwarzfarbe Eier fräßen, ohne daran zu sterben. Nach Auffassung der Chemiker sind zwar Eier verdorben, ja sie können dem Menschen sogar schädlich werden, denn der Eigelb enthält die Garamine, die die Verdauungs-schwierigkeiten doch vielfach zarter als derjenige des Schweins.

Ein anderer Menschenbeglücker bringt folgendes Produkt auf den Markt, das, wie es scheint, nichts als Abszuden gefühlt. Er behauptet, es sei ein „Eiweiß-Schaumersatz“, eine in der Natur vorkommende Substanz mit gewöhnlichen Eigenschaften, die aus natürlichen Rohstoffen zur Herstellung von Schlagsahne ähnlichen Schaumseifen verkaufte Flüssigkeit. Sie erwies sich als eine gelbbraune und mit etwas Himbeeräther aromatisierte Auflösung von etwa 100 Gramm Leim in 90 Teilen Wasser. Da der Verkäufer behauptete, es handle sich um ein natürliches Produkt, wurde die Preisuntergrenze auf die Kosten in artem Widerspruch nach und nach über die Art der Zubereitung in einer auf dem Abord befindlichen Badewanne gewisse ästhetische Bedenken hervorrief, gelangte das Landgericht Dresden am 24. Dezember 1917 zu einer Verurteilung des Verkäufers auf 300 Mark. Der beklagte setzte Geldstrafe erklär, sich aus dem bürgerlichen Unterbewusstsein.

Bei uns wird eine solche Flüssigkeit noch unter der Flagge Salatsauce segeln und ihre Liebhaber finden. Man kann es den Erfindern doch wirklich nicht übelnehmen, zum mindesten müssen ihnen mildernde Umstände zugesprochen werden, denn es mangelt an Stoffen, es fehlt also auch an solchen, die zur Ersatzbeurteilung dienen könnten. Woran es aber nicht zu mangeln scheint, das ist an Leuten, die alles glauben, was ihnen im Annoncentheil der Zeitungen angepriesen wird.

Kleine Chronik.

Davos-Platz. Die Generalversammlung der A.-G. Grand Hôtel & Belvédère, Davos-Platz, genehmigte die Gewinn- und Verlustrechnung nebst Bilanz für das abgelaufene Geschäftsjahr per 31. Mai 1918. Trotzdem das Resultat seit Kriegsausbruch das beste ist, bleibt das Aktienkapital von Fr. 900.000 ohne Verzinsung. Die Versammlung beschloss, zur Konsolidierung einer Bankschuld, sowie für nötige Betriebsmittel, die Ausgabe von 350 Stück 6% Partialobligationen zu Fr. 1.000.—, welche hypothekarisch sichergestellt werden.

Meiringen. Das ehemalige Hotel Reichenbach in Meiringen wurde bekanntlich seinerzeit bei der Zwangsverwertung von der Kantonalbank von Bern übernommen. Diese verkaufte dann die ganze Liegenschaft einem Herrn Michel, der das vor einigen Jahren durch eine Feuersbrunst teilweise zerstörte Hotel in eine Nervenheilanstalt für Frauen umbauen liess. Die Eröffnung der neuen Heilanstalt findet in den nächsten Wochen statt, sie wird auch Patienten aus kantonalen Anstalten zugewiesen erhalten.

Lausanne. Die Aktionäre der S. A. de l'Hôtel Hermitage et Edouard VII. Lausanne, werden auf den 15. Oktober zu einer ausserordentlichen Generalversammlung einberufen, an welcher Bericht erstattet werden soll über die finanzielle Lage der Gesellschaft und die zu treffenden Massnahmen (Bankenkonto, Beteiligungen gegen die Gesellschaft, Bericht der Treuhandgesellschaft). Ferner soll die Frage über Aufhebung oder Wiederaufnahme der schwebenden Prozesse erörtert werden und endlich handelt es sich um die Demission des Verwaltungsrates sowie Neubestellung desselben. Das Hotel ist noch im Bau begriffen, das 1 Million betragende Aktienkapital ist mit 40 % einbezahlt.

Zur zweiten Schweizer Mustermesse. Auch die zweite Schweizer Mustermesse in Basel, die am 30. April 1918 ihre Pforten schloss, hat in einem Sonderheft des «Schweizer Exporteur» («Exporteur Suisse») ihre zusammenfassende Darstellung gefunden. Von reichhaltiger Illustration geleitet berichten redaktionelle Aufsätze von der erfolgreichen Musterschau Schweizerischer Erzeugnisse und ihrer Organisation, in der wesentliche Neuerungen und Verbesserungen gegenüber dem Vorjahre sich angenehm bemerkbar machten. Sodann folgt die Besprechung einzelner Ausstellungsgruppen durch die berufenen ständigen Mitarbeiter der Zeitschrift, im weiteren die gehaltvolle Rede des



Ce qui a fait le succès

rapide, décisif

des

ŒUFS FRAIS ÉVAPORÉS

des

Etablissements de JOHN LAYTON & Co. Ltd.

c'est que même pour les gourmets les plus calés,
il est impossible de faire la différence avec des

œufs frais du jour

parce que les œufs de **LAYTON** sont pré-
parés d'une façon absolument impeccable et
scientifique. C'est la raison pour laquelle ils
sont employés par des centaines de

**hôtelières, confiseurs, pâtisseries
et restaurateurs.**

Le kilo fr. 24. 50 mélange
(environ 100 œufs complets)

le kilo fr. 25. 50 jaunes
(environ 250 jaunes).

REPRÉSENTATION GÉNÉRALE POUR LA SUISSE

11, rue du Port 11, GENÈVE. 1547

Télégrammes: „Frigidor“. — Téléphone 18.79.