

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 6 (1897)  
**Heft:** 49

**Artikel:** Ueber die Behandlung fehlerhafter Weine : Vortrag  
**Autor:** Nessler, Julius  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-522602>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 25.12.2025

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

Zu dieser Anfrage schreibt ein Vereinsmitglied:

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

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

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

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

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

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

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

## Fremdenverkehr in der Krim.

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

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

## Ueber die Behandlung fehlerhafter Weine.

Vortrag,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Privatausstellungen unter hochtrabenden Titeln sind immer mehr oder weniger verdächtig.

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

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

1. Aufhebung resp. möglichste Beschränkung der Zuschlags-Taxen, sowie bestimmte Interpretation über die Anwendung der betreffenden Vorschriften zu Handen der Bahnbeamten und der Reisenden.

2. Untersuchung der Frage, wie kann dem Unfug betreffend des Handgepäckes gesteuert werden?

a) in Bezug auf das vom Reisenden in den Bahn-Wagen gebrachte Handgepäck.

b) in Bezug auf die Beförderung des Handgepäckes nach und von den Waggons zu den ausserhalb des Bahnhofgebäudes zu- oder abfahrender Fuhrwerke, Droschken, Hotel-Omnibus, u. s. w., sei es durch Dienst-männer oder durch besondere Bahn-Angestellte.

3. Erleichterung im Reisen mit kombinierbaren Rundreise-Billets:

a) Im Anschluss an ausländische Bahnen.

b) Im internen Verkehr mit Bezug auf Gültigkeitsdauer für Hin- und Rückreisen über die gleichen Strecken.

4. Entsprechen die Einrichtungen für Beköstigung der Reisenden auf den Bahngeländen in Bezug auf Beschaffung, Qualität und Verwendung der Nahrungs- und Genussmittel und in Bezug auf die entsprechenden Einrichtungen (Trinkwasser etc.) den berechtigten Anforderungen des reisenden Publikums?

Sind in dieser Richtung Verbesserungen nötig, wünschenswert und möglich?

Der Oberbürgermeister Kurverner in St. Moritz ist als neues Mitglied in den Verband aufgenommen worden. Die Zahl der Verbandsmitglieder beträgt 11.

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