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

Nachruf: Todes-Anzeige
Autor: Tschumi, J.

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: 02.10.2025

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

Basel, den 18. Mai 1901. ✱ № 20. ✱ Bâle, le 18 Mai 1901.

Erscheint Samstags

Paraissant le Samedi

Schweizer Hotel-Revue
Revue Suisse des Hôtels

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 3½ Cts netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

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 „ 7.50
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 3½ Cts. net par millimètre-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 Flühli (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,

Voulez-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 hôteliers.

Deux points m'ont toujours frappé:

1º Il y a fort peu d'hôtels en Suisse où l'on se fasse quelque souci de la correspondance des clients.

2º Un voyageur qui ne boit pas de vin (et le nombre en est assez considérable) ne reçoit pas généralement un accueil assez bienveillant, 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 détournement, mais on peut constater une *négligence* regrettable dans ce service qui est pourtant capital. Lettres et dépêches attendent souvent 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 tous 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 malheureux „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 abstinents, 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 observations 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 Mitgliederverzeichnis des Schweizer Hotelier-Vereins.

Aus demselben ersehe, dass der Verein viele hundert Mitglieder zählt und eine oberste Behörde aus einem Verwaltungsrate von 21 Mitgliedern, 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 Korrespondenten mit regelmässigen Einsendungen von Fachartikeln bedient zu werden. Ich nehme letzteres natürlich nur so an, denn sonst hätte die Aufführung einer langen Korrespondentenliste 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, thun'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 versehen, sodass man den Dingen ruhig ihren bisherigen Lauf lassen kann. Bedaure nur, den Standesinteressen und Standesfragen bisher nicht mehr Aufmerksamkeit, als bis zur Reglierung 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 lehrreiches 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'imperméabilisation 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 cintrage 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 ne peut arrêter les fuites par l'emploi de chevilles.

Ces fuites se produisent même avec des fûts parfaitement goudronnés. On constate facilement 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 atmosphère 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'intéricur 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 serpentin 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 absolument tous les conduits par où il pourrait y avoir fuite. Pas un fût, ainsi traité et goudronné ensuite, ne donne trace de pertes quand on le soumet à une pression intérieure de 2 atmosphère. *(Journal des Cafetiers).*

Internationaler Verein der Gasthofoesitzer.

Dieser Verein hält seine diesjährige Generalversammlung vom 5. bis 9. Juni in Stockholm ab. Nebst den üblichen Traktanden figurieren: Schleuderpreise, 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 Operakällaren, Begrüssung durch das Festkomite.

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 Festkomites einige Sehenswürdigkeiten besichtigen. Versammlungsort: Grand Hotel 10 Uhr. Mittags 1 Uhr: Abfahrt mit Dampfer nach dem Kgl. Lustschloss Drottningholm. Rückfahrt nach Stockholm. Besuch der Ridarcholmskirche und Ritterhaus. Nachmittags 6 Uhr: Fest-Diner im Grand Hotel mit Konzert-Abteilung und nachfolgendem Ball.

Freitag, den 7. Juni, Vormittags 10 Uhr: Besuch des Kgl. Schlosses und Nationalmuseums. Mittags 12.30 Uhr: Dejeuner in Berns-Salons. Nachmittags 2.30 Uhr: Besuch auf Skansen. Vorführung schwedischer Nationaltänze. Nachmittags 4.30 Uhr: Abfahrt mit Dampfer nach Saltsjöbaden. Um 6.30 Uhr: Diner im Grand Restaurant Saltsjöbaden mit darauffolgendem Konzert. Rückfahrt mit Extrazug nach Stockholm.

Samstag, den 8. Juni, Vormittags nach Belieben, Besichtigung der verschiedenen Sehenswürdigkeiten. Nachmittags 5 Uhr: Rundfahrt um den Djugarden nach Hasselbacken, wo die ausländischen Kongressteilnehmer von den Schwedischen Teilnehmern zum Abschieds-Diner und Ball (um 6 Uhr) eingeladen sind.

Festkarten zu 30 Kronen werden im Hotel Continental und am Empfangsabend in Operakällaren ausgegeben. Bei den Fest-Diners am 6. und 8. Juni werden die Herren gebeten in Frack und weisser Binde zu erscheinen. Anmeldungen werden bis 2. Juni im Bureau des Festkomites Hotel Continental in Stockholm entgegengenommen.