

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 31

Artikel: Beschäftigungsgrad in der Hotellerie : Juni-Ergebnisse
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541204>

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: 19.02.2026

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

Grosse Schweizer Alpenroute

Dr. H. A. Gurtner.

Mit grossem Vergnügen konnte ich feststellen, dass erneut der Scheinwerfer der Propaganda auf die „Grosse Schweizer Alpenroute“ eingestellt worden ist und dies zwar von einer Instanz aus, die seit Jahren das schweizerische Hotelgewerbe bearbeitet: durch Herrn Dr. M. Luther von der Abteilung Autotourismus des Verlages Hallwag A. G. in Bern. Dieser Verlag, der die auszeichnete „Automobil-Revue“, aber auch zwei von den in letzter Zeit zu zahlreich gewordenen Automobilführern herausgibt, sieht es selbstverständlich nicht gerne, wenn das Wirken der Verleger von Automobilführern kritisch beleuchtet wird, und wenn sogar neue Wege gewiesen werden, die allfällig das Netz stören könnten, das die fruchtbaren Wasser der Propagandabudgets der Hotellerie verteilt. Besonders ungünstig ist die Situation für den Verleger auch deshalb, weil die Leitung des Schweizer Hotellerie-Vereins in seinen zwei Automobilführern eine Insertionsbeteiligung von ca. 100.000 Franken pro Ausgabe feststellt; ein Fischzug von grossem Ausmass, eine Geldsumme, die vielleicht durch Änderung der Propagandaorganisation zweckmässiger angewendet werden könnte. Damit soll nicht gesagt sein, dass die Insertionen in Automobilführern nutzlos seien; aber die Frage der Automobilpropaganda steht doch in Diskussion.

Der Vertreter des Verlages sagt im zweiten Abschnitt seiner Ausführungen, dass die „Route des Alpes“ in Frankreich eine der berühmtesten Touren des Kontinentes geworden sei und dass die Propagierung dieser Route, der „Route des Pyrénées“ und der „Dolomitenstrasse“ grossen Erfolg aufzuweisen hatte. „Er sagt wörtlich: „unzweifelhaft haben diese Strassenzüge eine grosse Anziehungskraft auf die Automobilisten ausgeübt und ihre Propagierung hat reichlich Früchte getragen“. Er stellt aber die Behauptung auf, dass die Verkehrsverhältnisse in der Schweiz ganz andere seien: in Frankreich werden die meisten Touristenzentren durch die „Route des Alpes“ berührt, während in der Schweiz dies nicht der Fall sei. Diese Behauptung ist grundsätzlich falsch. Die „Route des Alpes“ und die „Route des Pyrénées“ liegen an den äussersten Grenzen der grossen französischen Republik, während die von mir vorgeschlagenen Schweizerrouten unser Seen-, Voralpen- und Alpengebiet zweimal Nord-Süd und zweimal Ost-West vollständig durchlaufen. Der Schreiber des Verlages wagt sogar die Behauptung, dass die Nord-Süd-Verbindung die Schweiz auf nur kurze Strecke quere. Ich bitte ihn, mir eine längere Nord-Süd-Route auf Schweizerboden zu nennen, als Basel-Chasso!

Der Vertreter des Verlages schreibt weiter, dass das Unbefriedigende bei der Propagierung einer Grossen Schweizer Alpenroute sich schon darin zeige, dass neben der einen Route noch weitere Strassenzüge hervorgehoben werden sollen. Gerade in diesem Punkte liegt der Vorzug meines Vorschlags: Ost-West und Nord-Süd ergibt einen Schnittpunkt des Verkehrs, den unsere Väter im Zeitalter der Eisenbahn mit dem Begriff „Drehscheibe Europas“ propagiert haben. Der Vertreter des genannten Verlages geht so weit, eine Konzentration mit dem Hinweis auf die Beschaffenheit der Strassen abzulehnen. Er soll nicht vergessen, dass es sich nicht darum handeln kann, die Schweizer Automobilisten auf Schienen zu schieben, sondern durch Betonung und – hoffentlich auch bald – durch Ausbau der Hauptstrassen die Schweiz erneut in den Mittelpunkt des europäischen Nord-Süd und Ost-West-Verkehrs zu stellen.

Der Verlag Hallwag A. G. propagiert ja bereits in seinen Karten die „Route des Pyrénées“, die franz. „Route des Alpes“, die „Dolomiten-Strasse“ und wir finden sogar auf seiner Schweizerischen Automobilkarte eine „Tour du Mont Blanc“ eingezeichnet!

Vielleicht hätte der Verlag Hallwag A. G. klug getan, seine Feder einem ganz unbeteiligten Schreiber in die Hand zu drücken.

Bundesfeier-Sammlung in den Hotels

Abrechnung.

Das Sekretariat des Schweizer Bundesfeier-Komitees hatte sich in den letzten Jahren wiederholt über Mängel im Abrechnungsverfahren zu beklagen. Z. B. werden oft Zahlungen ans Bundesfeier-Komitee geleistet, ohne genaue Bezeichnung des Absenders und ohne die Angabe, ob der eingesandte Betrag vom Abzeichenverkauf oder aus Sammlungen freiwilliger Gaben herrihrt. Sodann scheint die Abrechnung manchmal nicht mit der nötigen Promptheit und namentlich die Rückstellung der nicht verkauften Abzeichen sehr oft mit zu grosser Verspätung zu erfolgen. Um dem Bundesfeier-Komitee seine grossen Arbeiten wenigstens in etwas zu erleichtern, ersuchen wir daher die Hotels, bei der Abrechnung, soweit sie direkt mit Zürich erfolgt, die nachstehenden Regeln zu beachten:

1. Für Geldsendungen verweise man den vom B.F.K. erhaltenen Posteinzahlungsschein mit Kontrollnummer, unter Beachtung des Vordruckes auf dem Coupon.

2. Der Name des Absenders ist mit vollständiger Adresse, Hotel und Ort genau anzugeben.

3. Wo die Erträge des Abzeichenverkaufs und der Sammlung freiwilliger Gaben gleichzeitig eingesandt werden, ist eine Ausscheidung dringend geboten, z. B. Abzeichenverkauf Fr. ..., freiwillige Gaben Fr.

4. Nicht verkauft Abzeichen sind gleichzeitig mit den Geldsendungen zur Post zu geben.

Die elektrische Küche im französischen Restaurant der „ZIKA“

von

Jean Haechy, Hotel Balances-Bellevue, Luzern.
(Fortsetzung und Schluss)

Ein Kipp-Kessel von 75 Liter Inhalt, der sich gut eignet für die Marmites, oder auch zum Kochen von Gemüsen usw., hat ausserordentlich nützliche Dienste geleistet; die Köche hatten dafür nur ein Lob. Dieser Kippkessel erzeugt eine sehr angenehme gleichmässige Hitze, auf der stärksten wie auf der schwächsten Stufe.

Ebenfalls hat uns die kippbare Bratpfanne (60 x 60 cm, ca. 25 cm tief), die auch als Friteuse für Grossbetrieb sehr gut verwendet werden kann, gute Dienste geleistet. Diese Bratpfanne hat, da wir meistens nur à la carte arbeiten und keine Menus aufstellen, bei den Köchen grossen Anklang gefunden als Bain-marie oder Friteure. Ich bin überzeugt, dass dieselbe in einem Grosshotel, wo 20 bis 30 Services Table d'hôte sind, ausserordentlich nützlich verwendet werden kann, zum Zubereiten von Boeuf braisé, ragoût in grossen Quantitäten, für alle Braten, wie cuissé de veau, gigot de mouton, roastbeef etc. etc. Natürlich ist es vorzuziehen, diese Braten in einem gut regulierten Ofen zu machen, wo die Hitze gleichmässig von oben wie von unten erzeugt werden kann.

Ganz besonders nützlich war uns auch der Wärmeschrank, der die Trennung zwischen Küche und Office herstellte. Zur Erwärmung von Hunderten von Tellern mussten wir diesen Wärmeschrank nur 1/4 Stunde einschalten. Die obere Platte wurde sehr heiß und die schwächste Stufe genügte, um während eines 3-stündigen Service heisse Platten, sowie heisse Teller zu haben. Um zu sparen, genügt es auch vollständig, wenn man, nachdem der Wärmeschrank erhitzt ist, den Strom ganz ausschaltet, denn Teller und Platten liegen noch über eine ganze Stunde warm genug, um den Service zu befriedigen.

Das Neueste in der elektrischen Küche sind die direkt geheizten Spülträger und Plonges. Die Temperatur des Spülwassers kommt nach Belieben gehalten und erhalten werden.

Hilfsapparate

All die Hilfsapparate: die einzelnen Wärmeplatten neben dem Grill, Bain-marie, Kaffeemaschine, Milchsieder etc. funktionieren voll und ganz zu unserer Zufriedenheit. Ich kann also erwähnen, dass die gesamte Kücheneinrichtung uns in allen Teilen voll und ganz befriedigte, mit Ausnahme des Grill. Ich bin aber überzeugt, dass mit den der technischen Leitung der Thermen gegebenen Anregungen die noch bestehenden Fehler behoben werden können.

Es dürfte meine Herren Kollegen ferner noch interessieren, dass die gesamte Warmwasser-Zubereitung ebenfalls auf elektrischem Wege geschah, und zwar durch einen Boiler von 1500 Liter Inhalt. Dieser Boiler genügte den starken Anforderungen voll und ganz, da die Stromzufuhr besonderer Verhältnisse halber nicht nur nachts, sondern mit Ausnahme der Beleuchtungsspitzenzeiten auch tagsüber erfolgte, und ihm auf diese Weise ein grösseres Quantum Wasser entnommen werden konnte, als anfangs vermutet wurde. (Ich nehme an, die Stadt Zürich hat auch tagsüber ausnahmsweise Strom zum billigsten Tarif abgegeben.) Diese Heisswasseranlage, mit der in einem Hotel selbstverständlich auch sämtliche Bäder gespiessen, sowie die Etagen mit warmem Wasser versehen werden könnten, hat den Erwartungen vollauf entsprochen.

Zum Schluss

mögen noch einige allgemeine Bemerkungen über den elektrischen Betrieb angebracht sein. Wenn für mich persönlich, wie anfangs erwähnt, durchaus keine Zweifel mehr über die Vorzüge und Leistungsfähigkeit einer elektrischen Küche bestehen, so weiss ich doch, dass noch bei vielen meiner Herren Kollegen und ganz besonders bei unsern Köchen dies nicht der Fall ist. Es hat sich das bei den Vorarbeiten für die ZIKA gezeigt. Als wir bekannt gaben, dass unsere Küche nur mit Elektrizität arbeiten werde, hatten wir die grösste Mühe, Köche zu finden, was uns lange Zeit Sorgen machte. Der zuerst engagierte Chef mit seiner Brigade trat von seinem Vertrag zurück, als wir ihm von der elektrischen Küche sprachen. Der zweite Küchenchef, ein etwas fortschrittlicher Mann, hat sich dann überreden lassen. Wie schon erwähnt, war er erstaunt über die Verwendung unserer schweizerischen weissen Kohle.

Da die Küche, wie meist bei allen Ausstellungen, zur Eröffnung noch nicht vollständig betriebsfertig war, brachte man mir neben Misstrauen von Zeit zu Zeit sogar noch ein mitleidiges Lächeln entgegen. Die Stimmung farbte zeitweise auch auf meine lieben Kollegen im Komitee ab. Am Tage der Eröffnung, am 31. Mai, konnten dann die Apparate alle in Betrieb gesetzt werden, und am 2. und 3. Tage sah ich statt dem Misstrauen und mitleidigen Lächeln frohe Gesichter von seiten meiner Kollegen, sowie der gesamten Koch-Brigade.

Der Grossteil unserer Hotellerie wird wissen, dass an das französische Restaurant die grössten Anforderungen aller fremden Länder-Restaurants gestellt wurden, und wie es sich am Schluss herausstellte, hatten wir ja auch die grössten Einnahmen. Im Durchschnitt wurden täglich, ausschliesslich à la carte, 300 couverts zu 2 Platten serviert. Die Küche war räumlich viel zu klein, aber trotzdem hat die Küchenmannschaft diesen Betrieb glatt bewältigt. Nicht zuletzt wollen wir das dem überaus sauberen und hygienischen Betrieb der elektrischen Küche zuschreiben. Wenn ich zurückdenke an die Zeit, wo ich noch in der Koch-Lehre war, wenn mein Küchenchef gerufen hat „charbez“, und wir die Schaufel ergriffen haben, um Kohlen aus dem Loch zu nehmen und die Feuerung aufzufüllen, was da manchmal für Kohlenstaub und Rauchwolken emporkommen und die umliegenden Kasserollen samt Inhalt mit kleinen schwarzen Flöckchen bedeckten und wir dafür etwas abbekamen von unsern gestrengsten Lehrmeister der Kochkunst, so muss ich mir sagen, wie viel bequemer, reinlicher und schöner wird es sein, wenn wir mal keine schwarze Kohle mehr verwenden müssen, deren wir ja in der Schweiz leider keine besitzen, sondern wenn wir nur noch die weisse Kohle, unserer

Aus der „Union Helvetia“

Fachliche Niederschläge der ZIKA.— Angetragen durch verschiedene von der ZIKA zur Diskussion gestellte Ideen erörtert Fred Dolder, Sekretär des Pressekomitees der ZIKA, in der letzten Nummer „U. H.“ den Gedanken einer Kochkunst-Akademie und tritt gleichzeitig für die Schaffung einer „Versuchsanstalt für Volksernährung“ ein, deren Aufgabe es sein müsste, die Erkenntnisse der Wissenschaft in die Praxis des täglichen Gebrauchs zu übertragen, im gegebenen engen Zusammenwirken mit der Produktion unseres Landes. Weiter wird dem Artikel die Idee eines „höheren Lehrinstitutes für Hotellerie und Fremdenverkehrswesen“ lanciert mit dem Ziel der Veranstaltung von Fachkuren in der sogenannten „Toten Saison“, im Frühjahr und Herbst. Den Berufsverbänden ist dabei eine beratende Rolle zugedacht. Begründet werden die Anregungen mit der Bedeutung derartiger Institute für die Volksernährung, die Hotellerie und den Fremdenverkehr im Sinne enger Zusammenarbeit aller mitbeteiligten Kreise der Wissenschaft und der praktischen Hotelbetätigung. — Die Ausführungen sind sehr lebenswert und die Entwicklung der vorgenannten Gedanken dürfte zweifellos vom gesamten Gastgewerbe mit Aufmerksamkeit verfolgt werden.

Internationale Regelung der Arbeitszeit.

— In ihrer Berichterstattung über die Internationale Arbeitskonferenz vom Monat Juni in Genf bestätigt sich die „U. H.“ auch mit der von der Konferenz angenommenen Empfehlung für das Hotel- und Gastgewerbe, indem sie im Zusammenhang damit das Bedauern darüber ausspricht, dass der Versuch fehlgeschlagen sei, die vorgenannte Berichterstattungsfrist hierüber herabzusetzen. Immerhin erklärt die „U. H.“ dazu, vom schweizerischen Standpunkt aus sei das kein Unglück, da die schweizer Behörden mit der Vorbereitung der eidgenössischen Gewerbebesetzungsgebot beauftragt seien. Das Personalorgan betrachtet es anderseits auch als unannehmbar, dass die Arbeitszeitregelung für das Hotel- u. Gastgewerbe auf den St. Nimmerleinstang vertagt werde und meint im weiteren, eine Gewerbebesetzungsgebot werde wohl nur dann die Zustimmung der Angestelltenchaft finden können, wenn sie sich auf die Gesamtzeit der Angestellten erstrecke. — Zu dieser Stellungnahme nur die Bemerkung, dass eine Gewerbebesetzungsgebot auch die Zustimmung des Gastgewerbes nur dann finden wird, wenn sie der Eigentart der Hotelunternehmen gebührend Rechnung trägt.

Schweizer Erzeugnis und unser Reichtum, verwinden können. Die gesammelten Erfahrungen und Belehrungen über den volkswirtschaftlichen Wert unserer Flüsse und Seen in der Schweiz, die ein Beitrag zu unserm Wohlstand und zur Verbilligung unserer Betriebe sind, haben mir gezeigt, dass wir doch auch ein reiches Land sind und über Rohprodukte verfügen, die bei richtiger Ausnutzung uns grossen Nutzen bringen können. Die elektrische Küche wird also meines Erachtens bis in zehn, vielleicht auch in zwanzig Jahren nicht nur in allen Hotels, sondern auch in allen Privathäusern Eingang gefunden haben.

Wenn die einen oder die andern Herren Industriellen, die andere Brennstoffe oder Kochherde auf den Markt werfen, diesen Artikel nicht gerne sehen, so bitte ich sie, mich zu entschuldigen; ich bin dafür nicht bezahlt, sondern habe uneigennützig, aus freiem Empfinden geschrieben, im Interesse der Hotellerie und der Wasserkräfte unseres lieben Vaterlandes.

P. S. Über die Möglichkeit, wie elektrische Kraft nicht teurer oder sogar billiger erhältlich sei als die zurzeit hauptsächlich verwendeten Brennstoffmaterialien (Kohle, Gas), lasse ich Fachleuten Gelegenheit, zu antworten. J. H.

Beschäftigungsgrad in der Hotellerie

Juni-Ergebnisse.

Nach den Erhebungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über den Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe im Juni 1930 ist die durchschnittliche Bettensetzung der geöffneten Betriebe von 37,6% zu Ende Mai auf 39,2% zu Mitte und 39,15% zu Ende Juni angestiegen. In den unter 1000 Meter ü. M. gelegenen Betrieben stieg die durchschnittliche Bettensetzung von 42,1% zu Ende Mai auf 47,7% zu Mitte Juni und ging zu Ende Juni auf 46,5% zurück. In den 1000 Meter ü. M. und höher gelegenen Betrieben betrug die durchschnittliche

Wir wenden uns an Ihren gesunden Menschenverstand, unsere Argumente sind Tatsachen! Korinthen sind billig!
GRIECHISCHE KORINTHEN-SYNDIKAT-INGENF"

Generalagentur f. d. Schweiz:

JEAN HAECKY IMPORT A.G.

BASEL

PORTO DELAFORCE

alt fein rassig

Bettenbesetzung 29,6% zu Mitte Juni und 29,6% zu Ende Juni, gegenüber 20,4% zu Ende Mai. — Die Frequenz liess demnach viel zu wünschen übrig.

Die Zahl der beschäftigten Personen (einschliesslich der an einem oder mehreren Stichtagen der Vergleichsperiode noch geschlossenen Betriebe) hat von Ende Mai auf Mitte Juni um 28,2% zugenommen und von Mitte auf Ende Juni um 22%. Die Zahl der auf 100 verfügbare Gastbetten beschäftigten Personen betrug Mitte Juni 30 und Ende Juni 32,0 gegenüber 31,3 zu Ende Mai. Sowohl der leichte Rückgang dieser Zahl von Ende Mai auf Mitte Juni als auch deren Zunahme von Mitte auf Ende Juni betrifft vor allem die höher gelegenen Betriebe. Auf 100 besetzte Betten bezogen, ist die Zahl der beschäftigten Personen von 83,3 zu Ende Mai auf 76,6 zu Mitte Juni zurückgegangen und auf 83,2 zu Juni angestiegen. Die Zunahme von Mitte auf Ende Juni betrifft vor allem die höher gelegenen Betriebe.

Reihe wichtiger vereinsorganisatorischer Fragen zu befassen, bei deren Erledigung die drei ausstretenden Mitglieder der Direktion, H.H. Vizepräsident Niggli-Olten, Kassier Heller-Bern und Génot-Freiburg zu Ehrenmitgliedern ernannt wurden, während Nationalrat Tschumi unter Akklamation die Würde eines Ehrenpräsidenten des Verbandes erhielt.

Als wichtigstes Wahlgeschäft folgte hierauf die Neuwahl des Zentralpräsidenten in Ersatzung des demissionierenden Dr. Tschumi. Gewählt wurde mit 486 Stimmen Nationalrat A. Schirmer aus St. Gallen, gegenüber Regierungsrat Joss, auf die die beachtliche Minderheit von 340 Stimmen fiel. Die Bestellung des Zentralvorstandes erfolgte, unter Erhöhung des Sitzzahls von 25 auf 32, im Sinne der Vorschläge der Gruppenleitungen. Als Vertreter der Hotellerie wurde neu gewählt der Direktor unseres Zentralbüros, Herr Dr. Riesen.

An die geschäftlichen Verhandlungen schloss ein belebtes Bankett in der Festhalle der eben eröffneten Zürichsee-Ausstellung, wo den Gewerbeleuten seitens der Kantons- und Gemeindebehörden ein flotter Empfang bereitet wurde.

Schweizerischer Gewerbe- verband

Am letzten Samstag und Sonntag tagte der Schweizer Gewerbeverband in stark besuchter Delegiertenversammlung in Wädenswil. Die Verhandlungen wurden geleitet von Zentralpräsident Dr. Tschumi, der in seiner Begrüssungsansprache auf die ungünstigen Rückwirkungen der Zollpolitik Amerikas auf das Wirtschaftsleben unseres Landes verwies und im Zusammenhang damit von den Arbeitnehmerkreisen vermehrtes Verständnis für die stetsfort steigenden Schwierigkeiten der Nationalwirtschaft verlangte. — Von den statutarischen Traktanden gelangten Jahresbericht und Jahresrechnung zu rascher Erledigung im Sinne der Genehmigung. Als Rechnungsrevisor wurde Möbelfabrikant Bär in Glarus gewählt und als Ort der nächsten Jahresversammlung Lausanne bestimmt.

Hierauf referierte der Berner Regierungsrat Joss über das Thema „Berufsberatung“, wobei er das Postulat auf strikte Beobachtung des Lehrstellenmarktes vertrat und für die verschiedenen Wirtschaftsbranchen oder -gruppen sogen. Berufsbildner und bessere Schulung der Berufsberater verlangte. — Im folgenden Vortrag sprach der Präsident des Schweizer Bauernverbandes Dr. Cagianut, über die Alters- und Hinterbliebenenversicherung und die bezügl. Stellungnahme der grossen Berufsverbände in den bisherigen Verhandlungen mit den Behörden. Daran schloss sich ein Referat von Nationalrat Schirmer über den Stand der eidgenössischen Gewerbegesetzgebung.

Nach Anhörung eines instruktiven Referates des Vorsitzenden über die Schaffung eines Altersheims für Angehörige des Gewerbestandes — eine Frage, an die vom Gastgewerbe mit allen Vorbehalten heranzutreten sein wird — hatte sich die Versammlung mit einer

Haftpflicht des Arbeitgebers

Die I. Zivilkammer des Bundesgerichts hatte sich kürzlich mit einem Haftpflichtfall zu beschäftigen, der neben dem Handwerk speziell auch die Hotellerie interessiert. Dem Prozess liegt folgender Tatbestand zugrunde:

Im Zusammenhang mit dem Einbau eines Kühlapparates in einem Genfer Hotel mussten in der im ersten Stock des Hauses untergebrachte Küche eine Rohleitung erstellt und andere Arbeiten ausgeführt werden. Die Installationsfirma beauftragte damit einen älteren, erfahrenen Arbeiter, von Beruf Spengler. Mangels genügend Platzes an der Arbeitsstelle verbrachte der Mann seine Werkzeugkiste auf eine gegenüberliegende Terrasse, die von der Küche aus nur vermittelst einer 6 Meter über dem Hof gelegenen Passeerle zu erreichen war. Nach beendeter Arbeit holte der Arbeiter sein Werkzeug wieder zurück und glitt auf den nassen und glatten Passeerle aus, wobei aus der offenen Kiste eine Feile herausfiel und einen zufällig unten durchgehenden Metzgerburschen am Kopfe erheblich verletzte. Der Metzgerbursche reichte hierauf gegen den Spengler und seine Firma eine Schadensersatzklage von Fr. 50,000 ein, die von den kantonalen Instanzen gegenüber dem Arbeiter im Betrage von Fr. 10,000 geschützt, gegenüber der Firma aber auf Grund von Art. 55 O. R. abgewiesen wurde.

Gegen diesen Entscheid reichte der verletzte Metzger Rekurs ans Bundesgericht mit dem Bedingten ein, seine Schadensersatzforderung sowohl gegenüber dem Arbeiter wie gegenüber der Firma im vollen Umfange zu schützen. Die zivilrechtliche Abteilung B. G. gelangte nach Prüfung der Akten zu der einstimmigen Auffassung, den Arbeiter treffe ein leichtes Verschulden, weshalb

seine Haftpflicht grundsätzlich zu bejahen sei. Dagegen hielte das B. G. hinsichtlich der Höhe des Schadensersatzes dafür, dass hier die Bestimmung von Art. 44, Al. 2 des Obligationenrechts Platz zu greifen habe, wonach bei einem Ersatzpflichtigen, der den Schaden weder absichtlich noch grobfärlässig verursacht hat und durch Leistung des Ersatzes in eine Notlage versetzt würde, die Ersatzpflicht vom Richter erlässigt werden kann. Demzufolge wurde der vom Arbeiter zu leistende Schadensersatz auf Fr. 5500 reduziert.

Hinsichtlich der Klage gegen die Geschäftsfirma dagegen war das B. G. geteilter Meinung. Die Minderheit wollte die Klage abweisen, da die Firma ihren Pflichten nach Art. 55 O. R. nachgekommen sei, der wie folgt lautet: „Der Geschäftsherr haftet für den Schaden, den seine Arbeiter in Ausübung ihrer dienstlichen oder geschäftlichen Verrichtungen verursacht haben, wenn er nicht nachweist, dass er alle nach den Umständen gebotene Sorgfalt angewendet habe, um einen Schaden dieser Art zu verhüten, oder dass der Schaden auch bei Anwendung dieser Sorgfalt eingetreten wäre.“

Andera dagegen die Mehrheit. Sie gab zwar zu, dass der Arbeitgeberin bezüglich Anstellung, Instruierung und Überwachung des Arbeiters keine Fahrlassigkeit vorgeworfen werden könnte, allein damit seien die Pflichten des Geschäftsherrn noch nicht voll erfüllt. Vielmehr müsse dieser gemäss dem Wortlaut des Art. 55 alle nach den Umständen gebotene Sorgfalt anwenden, um einen Schaden zu verhüten. Im vorliegenden Falle sei das nicht geschehen. Der Zwang zur Benutzung der Passeerle habe ein gewisses Gefahrenmoment in sich geschlossen, auf das der Arbeiter speziell aufmerksam zu machen war. Auch die Anbringung einer Warnungstafel war geboten, wie sie bei Dachdeckerarbeiten zum Schutz von Passanten oder Hofbenützern gebräuchlich sind. Da die Geschäftsfirma somit die durch die Umstände geforderte Sorgfalt nicht angewendet habe, sei sie verpflichtet, Schadenersatz zu leisten. Sie wurde denn auch vom B. G. zur Zahlung einer Summe von Fr. 15,500 verurteilt.

Wie aus dem Vorstehenden erhebt, stellt sich das Bundesgericht mit diesem Urteil auf den Standpunkt der Geschäftsherr habe bei Rechtsstreitigkeiten aus Art. 55 den positiven Nachweis zu leisten, dass er alles durch die Umstände Gebotene vorgekehrt habe, um einen Unfall zu verhüten. In einem Kommentar der „N. Z.-Ztg.“ wird dazu bemerkt, die Haftung des Geschäftsinhabers nähert sich damit mehr und mehr der reinen Kausalthaftung. Mehr als je sei der Geschäftsherr deshalb darauf angewiesen, sich durch die Versicherung gegen die Folgen von Betriebsunfällen zu schützen. Im übrigen werde die Zukunft weisen, ob die strenge Gerichtspraxis mit der Zeit nicht auch zu einer Erhöhung der Prämiensätze führen werde, wie dies gegenwärtig in der Autohaftpflichtversicherung der Fall sei. — Für die Hotelinhaber ergibt sich jedenfalls, gleichwie für andere Geschäftsherren, aus dem Prozessfall die Notwendigkeit einer entsprechenden Unfallversicherung und der sorgfältigen Auswahl ihres Personals, speziell auch der Arbeiter (Handwerker) in den Hilfsbetrieben.

Kleine Chronik

Romanshorn. Das Hotel Bodan ist mit Antritt auf 1. August an Herrn W. Kammermann, bisher Pächter des Hotel Wildenmann in Bern, verkauft worden.

Lausanne. Wie Waadtländer Blätter melden, ist Herr Charles Opraz, Chef de cuisine im Hotel Beau-Site in Baugy-Clarens, als Kochkunstlehrer an die Hotelfachschule in Courtaillen berufen worden.

Fachschule der Union Helvética in Luzern. Das Schuljahr 1930/31 dieser Fachschule beginnt mit verschiedenen Kursen im Monat September. Vide Anzeigenteil.

Autotourismus

St. Moritzer Automobilwoche. (Ir.) Das Organisationskomitee der diesjährigen St. Moritzer Automobilwoche hat sich nun in seiner Gesamtheit gebildet. An seiner Spitze steht als Präsident des Ausschusses und des Exekutivkomitees Herr Oberst Hans Bon, St. Moritz. Im weiteren gehören dem Ausschuss an die Herren Dr. W. Suter, P. Conrad und C. Troeger, alle St. Moritz. Die Rennleitung ist bei Herrn A. Töndury, Zürich, gut aufgegeben.

Sonntagsverkehr. Die Kontrollstelle Lauferbrunnen (Hotel Steinbock) zählte am letzten Sonntag 609 Motorfahrzeuge, die Kontrollstelle Hotel Rhonegletscher in Gletsch deren 713. Das Wetter war den ganzen Tag klar und warm.

Verkehr

Post, Telegraph u. Telephon

Schweizer Alpenposten, „Routenkarte Obertoggenburg“. Zu den bereits vorhandenen Routenkarten der wichtigsten Alpenpoststrassen hat nun das Toggenburg als einzige Route voralpinen Charakters ebenfalls seine Karte erhalten. — Auf die Darstellung des Kartenbildes im Maßstab 1:75.000 wurde grosse Sorgfalt verwendet und es ist auf diese Weise ein Kartengerüsch entstanden, das jedem Freund dieser Gegend Dienste leisten wird. Dass für ein Gebiet,



Wie zu Hause fühlen

sollen sich Ihre Gäste. Das ist für Sie von grossem Vorteil. Sie tun alles, um es zu erreichen, weil Ihr geschäftlicher Erfolg davon abhängt.

So werden Sie klugerweise auch coffeefreien Kaffee Hag auf Verlangen servieren. In je besserer Zubereitung es geschieht, desto nachhaltiger ist der Nutzen für Sie, für Ihr Unternehmen.

Jeder Kaffee Hag-Liebhaber bezahlt gerne 5 Cts. per Tasse mehr als für den gewöhnlichen Kaffee, den er der vielfach schädlichen Coffeinreizwirkungen wegen nicht verträgt und ihn daher meidet. Mit dieser Mehreinnahme bezahlen Sie zu ½ die Kaffeeerzeugung.

Die größten Verdienstheilchen und die beste Möglichkeit, das Renommé Ihres Hauses zu festigen, bietet Ihnen Kaffee Hag, der echte, hochfeine, coffeefreie Bohnenkaffee von wirklichem Weltreif.

Verlangen Sie Spezialofferte für direkte Lieferung des Kaffee Hag, täglich frisch geröstet. Café Hag S. A. Feldmeilen.

Versende über die Saison an
Hotel und Pensionen prima

St. Galler-Schüblinge
u. Doppelschüblinge
· jedes Quantum.
Hermann Woodli

Metzgerei, St. Gallen, Tel. 767

Eternit

Bedachungen
Äussere Wandverkleidungen
Innenbau
Druckröhren für
Wasser- und Janttelef. Leitungen
Auto-Garagen

Vannier demande

réparations

de meubles rotin. Vannerie et cannage de chaises dans hôtels et pensions. Travail soigné garanti. Ali Dénerchy sur Vevey, Jongny

Kochherde
GEBR. KREBS
OBERHOFEN
THUNERSEE



Tambon
Marque „l'Ours de Berne“
FORME. MANDELINE

AUTOFRIGOR AG
Zürich
Elektrisch betriebene Kältemaschinen

AUTOFRIGOR
Fabrikat Escher Wyss & Cie.

Autofrigor-Kühlanlage im Hotel Schweizerhof Luzern
besonders geeignet für:
Hotels u. Restaurants

39/30

Tafelkunsthonig

„Wohin expektet“
für den solingenischen Frühstückstisch. Verlangen Sie ihn bei Ihrem Grossisten od. direkt beim Fabrikanten
C. Münnzmeier, Wolrowewerke, Pfäffikon
(Kt. Schwyz). Tel. 13. Verlangen Sie bemust. Offerte!

Das Lido-Badetuch fürs
Saison-Hotel
Die Lloyd-Qualität fürs
Geschäft

w. Geishaar
Bern
Gegr. 1869

OTIS-

Personen-, Gepäck- und Spesen-
Aufzüge. Best organisierte Revisions-
dienste. Umänderungen, Modernisie-
rung bestehender Anlagen. Ingenieur-
besuch kostenlos

OTIS - Aufzugswerke:

ZÜRICH, Birmensdorferstrasse 273
Telephon Selau 21.66

Zweigniederlassung:

LAUSANNE, Galeries du Commerce
Telephon 29.321