

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 4 (1895)
Heft: 9

Artikel: La vie d'hôtel en Amérique
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521810>

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: 20.02.2026

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

Basel, den 2. März 1895.

Erscheint Samstags.

Nº 9.

Bâle, le 2 Mars 1895.

Paraisant le Samedi.

Abonnement:
Schweiz:
Fr. 6.— jährlich.
Fr. 2.— halbjährlich.
Australien:
Unterland
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
Deutschland:
Ostwestfalen: Italien:
Bei der Post abonnieren:
Fr. 5.— (Mk. 4.—) jährlich.
Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis

Inserate:
20 Cts per 1 späliche Zeitung
oder deren Raum.
Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt.
Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Hôtel-Revue

Organ und Eigentum
des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété
de la

Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.
Telegramm-Adresse: „Hôtellrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction et Expédition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.
Adresse télégraphique: „Hôtellrevue Bâle.“



Todes-Anzeige.

Mit tiefem Bedauern erhalten wir die Nachricht, dass unser Mitglied

Herr Johann Brügger
Besitzer des Hotel zur Krone
in Churwalden

im Alter von 79 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen liebenvon Kenntnis geben, bitten wir Sie, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:
Der Präsident:
J. Döpfner.

Institut Maillard pour les apprentis cuisiniers, à Lausanne.

Le 1^{er} avril 1895 s'ouvrira à Lausanne une Ecole spéciale pour les apprentis cuisiniers. Cette école a pour but de former les jeunes gens qui veulent se destiner à cette profession; elle s'adresse aussi à MM. les maîtres d'hôtels, dont les fils désireraient s'initier à l'art culinaire. L'apprentissage durera une année. Pendant cette période, l'élève recevra une instruction à la fois théorique et pratique; il apprendra graduellement et méthodiquement la confection des mets les plus simples aux plus compliqués; puis sera appelé tour à tour à remplir les différentes parties de la cuisine, savoir: celle de saucier, rôtisseur, entremetier, restaurateur, garde manger et pâtissier-glacier; quoique cette dernière partie ne fasse pas partie intégrante de la cuisine, elle ne s'en rattache pas moins à beaucoup de choses, et fait pour ainsi dire, corps avec elle; et tout cuisinier doit la connaître. A part cette instruction, l'élève recevra des leçons de dessin, de modelage, d'ornementation; de confection de menus; il apprendra aussi les conserves de viandes, fruits, légumes, etc.; il y aura des visites régulières à la boucherie afin qu'il puisse se familiariser avec les différentes espèces de viandes et morceaux détachés, ainsi que chez le marchand de comestibles pour la volaille, le gibier et le poisson de mer; au marché du poisson, pour connaître ceux du lac; on visitera aussi les légumes et les fruits chez des maraîchers et horticulteurs; en un mot, l'élève sera initié à tout ce qui touche la cuisine, aura des notions exactes de toutes ces choses et sera habitué aux différents prix d'achat des matières alimentaires. On comprendra donc l'importance de cet enseignement par le programme ci-dessus, et s'il y a un adage qui doit s'appliquer presque constamment en cuisine, c'est celui-ci: „Qui peut le plus, peut le moins“ surtout si on s'est conformé pour l'étude du travail à la marche progressive enseignée et si on est parti de l'étude des éléments, avant de passer aux préparations d'un ordre supérieur. C'est aussi seulement que l'on peut arriver à former de bons ouvriers, ce que nous appelons, un cuisinier de fond, c'est-à-dire un homme sachant faire bon, toujours et quand même, ne déployant les qualités de goût et d'élegance, qui ajoutent tant de prix à ce que l'on sert, qui autant que la parfaite exécution des choses aura précédé la science de l'arrangement et de l'ornementation.

Il y aura donc tous les mois un examen oral et pratique auquel assistera une délégation du Comité des cours professionnels d'Ouchy; puis à la fin de l'année, un examen général, suivi d'un dîner préparé par les élèves et auquel les parents des élèves seront invités, ainsi que MM. les Membres du Comité central de la Société suisse des Hôteliers. — Les élèves à leur sortie de l'institut seront placés dans un hôtel par les soins du directeur et recevront un carnet d'apprentissage.

Conditions d'apprentissage: La durée d'apprentissage sera d'une année et la finance à payer est de fr. 1080, soit 90 fr. par mois, payable tous les 3 mois à l'avance; dans ce prix est compris: le logement, la nourriture et le blanchissement. L'élève doit apporter avec lui 3 vestes de cuisine, 3 bonnets, 3 tabliers blancs, 3 linges de cuisine, 2 pantalons en coutil bleu et blanc et son linge personnel.

Le délai d'inscription est fixé au 10 mars. Les élèves communiant à Pâques seront reçus à l'institut du 15 au 20 avril.

Albert Maillard, Prof.
Directeur de l'Institut.

Dans la conviction que l'entreprise projetée par M. le Professeur Maillard a un caractère d'opportunité bien marqué et mérite d'être prise en considération et appuyée par les meilleurs intéressés, le Comité de la Société Suisse des Hôteliers a autorisé la publication de l'article ci-dessus, en se déclarant disposé à seconder dans la mesure du possible les efforts et tendances de M. Maillard.

Lucerne, le 26 Février 1895.

Société Suisse des Hôteliers,
Le Président:
J. Döpfner.

Zur gefl. Beachtung.

Die Herren Vereinsmitglieder und Abonnierten der „Hôtellrevue“ möchten wir hiermit höfl. ersuchen, sich bei Benützung unseres Stellenvermittlungsbüros oder ihnen vor einiger Zeit zugesandten „Auftrag-Formulare“ zu bedienen. Es liegt dies im Interesse einer prompterer und zweckentsprechender Erledigung der Aufträge und Erleichterung der damit verbundenen Correspondenzen.

Die betr. Formulare werden gratis nachgeliefert.

Namens des Centralbüro:
Der Chef:
O. Amsler-Aubert.

La vie d'hôtel en Amérique.

Toutes les fois que nous lisons dans quelque journal américain un de ces „aimables“ articles sur la Suisse et son industrie hôtelière, nous nous demandons si la vie d'hôtel en Amérique est tellement plus confortable, tellement plus agréable, tellement meilleur marché que les Américains aient le droit de chercher noise à nos hôteliers.

Grâce à l'obligeance d'un de nos abonnés à Baden-Baden, qui porte un vif intérêt au développement de notre industrie hôtelière, nous sommes à même de faire connaître à nos lecteurs le jugement d'un homme impartial sur la vie d'hôtel en Amérique.

Cet honorable abonné nous écrit:

„Je prends la liberté de vous adresser quatre numéros „de la Strassburger Post“; ils contiennent un feuilleton de M. v. Korff qui illustre d'une manière remarquable les „conditions des hôtels de l'Amérique et peut servir de pendant aux attaques de certains journaux de ce pays contre l'industrie hôtelière suisse.“

Ecoutez ce que nous relate un gentleman qui a beaucoup vu et beaucoup observé, un „connaisseur par excellence“ du régime des hôtels et restaurants du monde entier. Son jugement n'est point troublé par la question „spéciaire“, comme cela arrive malheureusement trop

„souvent, car il est l'heureux gendre d'un Meyerbeer et convertit volontiers en notes d'hôtels les tantfumes provenant des „Huguenots“, de l'Africaine“, etc.

„Nous autres gens du métier n'avons à proprement parler pas besoin de ces témoignages, vu que nos collègues qui avaient pris pour l'exposition de Chicago un „Ticket for never and never“, nous ont fait à ce sujet des révélations aveuglantes de claré. En outre, les nombreux Américains qui fréquentent chaque été nos établissements, reconnaissent sans réserve que les hôtels suisses sont exploités d'une manière exemplaire et qu'on ne retrouve nulle part „Cœux-ci ont servi de modèles aux „leading establishments of the world“ et d'école supérieure aux „prominent hotel-proprietors“.

„Cependant nous, les collègues, sommes „partie“ en cause et conséquemment „récusables“, laissons donc parler un impartial.

„Ma lettre s'est allongée outre mesure, vous me le pardonnerez, car je ne saurais demeurer les bras croisés quand on met le couteau sur la gorge de mon voisin.“

N. N.“

Nous reproduisons ci-après un extrait du feuilleton de la „Strassburger Post“, qui se rapporte spécialement aux hôtels américains. Voici comment s'exprime M. Emmanuel Kofff dans son „Journal de voyage“:

„Manger en Amérique est chose dépourvue de charme; pour chaque breakfast, luncheon et dinner, le voyageur se trouve en présence d'une immense carte des mets comportant trois soupes, plusieurs hors-d'œuvre auxquels succèdent de l'agneau sauce à la menthe, de la tortue aux huîtres, des côtelettes de mouton aux pois, aux haricots et une foule de légumes inconnus et nauséabonds. Tous ces plats ont le goût de poivre et d'eau, la viande ressemble à du bois ou à du carton. Puis arrivent des sorbets à tous genres de fruits, qui font plaisir, ensuite de la volaille comme du cuir, des asperges semblables à des bouts de ficelle dissous dans l'eau, enfin des glaces aux fruits, du fromage et le café. Ici le „menu“ porte un trait au-dessous duquel commence une liste tout aussi interminable de mets froids. Je n'ai pas parlé du poisson, parce qu'ici il est immangeable. En Amérique le poisson frais est un mythe, je n'en ai jamais vu, nulle part; celui qui sert me fait l'effet d'être le résidu des malheureuses pétifications qui figuraient déjà à l'exposition de pisciculture de Berlin en 1884 et conservées en boîtes pour l'exportation d'outre-mer. Ici on ne demande pas au voyageur de boire du vin, et s'il le fait on le soupçonne immédiatement d'intempérance et d'ivrognerie; son sommelier est alors en butte à la pitie ironique de ses collègues qui le plaignent d'avoir à servir un pareil convive. Du matin jusqu'à bien avant dans la nuit, l'Américain boit de l'eau glacée, avec un tel morceau de glace dans son verre que les lèvres et le bout du nez du novice arrivent au point de congélation. L'indigène dit au nègre ce qu'il veut consommer et l'aimable morceau lui apporte tous les plats à la fois, ne change qu'à contre-cœur les assiettes, fourchettes et couteaux, regarde ailleurs quand on lui parle, comme s'il était sourd et même fait la conversation avec un autre nègre. Celui qui veut manger en repos et confortablement, fera bien de ne commander qu'un plat après l'autre. Au fond ce n'est rien moins qu'une alimentation normale, sans parler de l'absence complète des plaisirs de la table. Le premier déjeuner se prend de 7 à 9 heures et demi du matin; le déjeuner dans les chambres est chose absolument inconne. Le luncheon est servi de midi et demi à 2 heures et le dîner de 6 heures et demi à 8 heures; tous les pourboires et toutes les calineries du monde ne vous feront obtenir une tasse de café dans les intervalles. Si vous voulez varier de vos fatigues, il faut aller dans un bar où se fabriquent de la bière aigre et d'innombrables „brandy et water“ les plus variés qu'on absorbe au moyen d'un fétu.“

Avant de continuer l'exposé de M. Kofff, nous voulons mettre sous les yeux de nos lecteurs une carte des mets que nous avons reue d'autre part, avec les prix que, pour faciliter la comparaison, nous

avons transformés en francs et centimes, le dollar étant évalué à 5 fr. en chiffre rond. La carte des mets est celle de „Holland House“ à New-York, hôtel de 350 chambres à 10 fr. au minimum.

Diner du 25 novembre 1894.

HUITRES 1.25	CLOVISSES 1.25
POTAGES: Petite garniture 2.50	Asperges Almendras 2.50
Céleri de volaille 2.50	Bouillon d'almendras à la crème 1.50
Crème de laitue 2.50	Artichauts 3.00
Gumbo de volaille 2.50	Aubergines 2.00
Consseme de volaille 2.50	Tomates de serre farcies 3.00
Choux-fleur 2.50	Choux-fleur 2.50
Salade de volaille 2.75	Celeri braisé 2.50
Bisque de crabe 2.75	Salade de pomme 1.75
Panisse tortue à la Française 2.50	Hariots vertes françaises 2.50
Vraie tortue claire 4.00	Petits pois français 2.50
Croûte au pot 1.75	Hariots flagolées 2.50
Gumbo passe 3.00	Piments farcis 2.50
HORS D'OEUVRE CHAUD:	Prunes 2.00
Rissoles aux truffes 3.75	Haricots à la crème de Lima 2.50
Saumon 2.00	Mais 2.00
Olivier 75	Epinards 2.00
Salmon fumé 2.50	Asperges américaines 3.00
Thon mariné 1.75	Choux de Bruxelles 2.00
Sauvignon de Lyon 2.00	Salsifis 2.00
Chutney 75	Choucroute 2.00
Caviar 2.50	Salade d'anchois 2.00
Colle de Malton mariné 1.50	à la Napoleonite 2.50
Pecans sautés 1.00	POMMES DE TERRE: Bouillie 1.00
Amandes sautées 1.00	Purée 1.00
Radis 1.00	À la four 1.00
Mortadella 2.50	Sarah Bernhardt 1.50
POISSONS: Halibut bouilli, sauce Villeroy 3.75	Douces 1.50
Fillet de sole à la St. Malo 3.75	Crème au gratin 1.50
Poêche brûlée, sauce figaro 3.00	Anna 2.00
Riste brûlée, sauce noire 2.50	Parisienne 1.50
Grenouilles frites, sauce Duxelles 3.75	Bénédicte 1.50
Saumon braisé à la Chambord 4.00	ENTREMETS CHAUD:
Pompage grillé à la Bernarde 3.75	Pouding Sautées, sauce au poivre
Barbe de poisson à la Moutarde 5.00	FROID:
Homard sauté à la Poméroy 5.00	Pumpkin pie 1.25
Crabes d'huitres à la Baltimore 5.00	Pain aux fraises à la Moderna 2.00
ENTREES: Filets mignons à la Bordelaise 7.50	Gâteau millet feuilleté 1.50
Ris de veau à la Régence 7.50	Truite rôtie 1.50
Oignons sautés aux champignons 6.25	Chassette rôtie 1.75
Longe de veau à la purée St-Germain 4.25	Eclairs 1.50
Champignons frais sautés ou grillés 4.00	Meringue à la crème 1.50
Poulet frit à la Carnot 6.25	Petits fours assortis 1.25
Canard braisé à la Provence 6.25	GELÉE: au vin du Rhin 2.00
Côtelettes d'agneau à la Pompadour 5.00	Bar-le-duc 2.00
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5.00	GLACE DE FANTAISIE:
Champignons frais sous cloche 5.00	Pâté à la noix de cacao 2.00
Terrapin à la Maryland 12.50	Tatin 1.75
ROTIS: Bouef 3.00	Nesselrode 2.00
Poulet 10.00	Charlotte glaciée 2.00
Agneau, sauce à la menthe 3.00	Pouding banane 2.00
Canard au printemps 12.50	Mérangues glacées 1.75
doni 6.25	GLACES: Vanille 1.50
Dindonneau, cranberry sauce 4.25	Café 1.50
Oignon sauce aux pommes 5.00	Chocolat 1.50
GIBIER: Pigeonneau 4.00	Pistache 1.50
Bécasse 3.75	Fraises 1.50
Daviau 3.75	Biscuit glacié 1.50
Canard mi-cuit 10.00	Nougatine 1.50
Caille 3.75	GLACES 1.50
Tête rouge 15.00	Orange 1.50
Ruddy 7.50	Ananas 1.50
Canvas-back 20.00	SOUPIERS: Kirsch 2.00
Pintado 10.00	Roumaine 2.00
Faisan 7.50	Curacao 2.00
Bécasse 7.50	Lalla Roock 2.00
Tétard entier 8.75	CONSERVES: Ananas, coing, pêche, poire, gingembre, cerises, reine-claudes, abricots, framboise 1.50
FROID: Galantine de dindonneau 3.75	FRUITS A L'EAU DE VIE: Céries: Poires, Figues, Poires, Reine-claudes 1.50
Tourte de foie-gras de Strasbourg 5.00	FRUITS: Poires 2.50
Bœuf rôti 3.00	Oranges 7.50
SALADES: Tomates de serre 3.00	Ballots 1.50
Concombres de serre 3.00	Dorages 1.50
Chicorée 2.50	Génoise grossière 1.50
Laitue 2.00	D'abricots 1.50
Homard 3.75	Gelée Guava 1.50
Éparole 2.50	Compote prunacea 1.50
Cresson 3.75	Compote pomme 1.50
Russe 3.75	FRUITS: Pommes 2.50
Crabe 3.75	Oranges 7.50
Volaille 2.50	Pommes 1.25
Romaine 2.50	Grappe fruit 1.25

Il est bon d'ajouter que ce n'est pas le menu d'une fête ou solennité quelconque, mais la carte habituelle qui revient tous les jours avec quelques modifications. Nous devons dire encore que le dollar américain n'a pas cinq fois la valeur effective d'un franc, puisque là-bas tout est plus cher que chez nous et que les prix ci-dessous s'entendent pour un hôtel de 1^{er} ordre; par contre les Américains ne fréquentent en Suisse que les hôtels de 1^{er} rang; on est donc fondé à établir la comparaison entre les hôtels des deux pays et à se demander où les Américains prennent le droit de se plaindre de la cherté des établissements suisses. Même les prix de nos premiers et plus confortables hôtels de montagne ou d'autres qui ne sont en pleine exploitation que 6 semaines tout au plus par année, sont encore de 50% inférieurs à ceux des hôtels américains de même rang.

Nous terminons cet article par une description de la vie à Chicago, due à la plume de M. Korff:

„La vie à Chicago. Le „bonjour, bien dormi?“ est un non-sens ici. A mon hôtel, je crois être dans une gare de triage, toute la nuit les trépidations de la machine à vapeur se transmettent aux parois, les grosses cloches des locomotives, les sirènes et sifflets font un sabat d'enfer. Nuitamment on a édifié à proximité de ma fenêtre un carrousel à vapeur, dont les compartiments se meuvent comme une embarcation sur les vagues. En ce moment, on essaie jusqu'à quelle vitesse on peut faire tourner l'appareil, sans que les amateurs de mal de mer soient projetés par la tangente. Mon nègre est devant le miroir, se brosse les cheveux avec ma brosse à habits et exige 10 cents par vêtement, avant de procéder à ce qu'il appelle leur nettoyage. Impossible de déjeuner dans sa chambre. Mon journal ne se trouve pas à l'hôtel, il ne se vend qu'à l'exposition. C'est un pays délicieux et ses habitants parlent de l'Europe comme d'une espèce de Nouvelle-Zélande.“

Rundschau.

Interlaken. Mit 157 gegen 26 Stimmen verweigerte die Gemeindeversammlung Interlaken eine Empfehlung der projektierten Trambahn.

Schöllenbahn. Die Regierung von Uri nimmt in ihrer Vernehmlassung an den Bundesrat Stellung gegen das Projekt der Schöllenbahn.

Jura-Simplon-Bahn. Die Restaurations-Wagen der Jura-Simplon-Bahn haben sich so gut bewährt, dass sie nun auch auf der Route Bern-Lausanne-Genf und Lausanne-Brieg bei Schnellzügen eingeführt werden sollen.

Jura-Gotthardbahn. Die in Olten zahlreich versammelten Delegierten der verschiedenen Komitees haben einstimmig beschlossen, die Vorarbeiten der projektierten Linie an die Hand zu nehmen und zu weiterer Vervollständigung der Studien einen Ingenieur zu beauftragen, die nötigen Vermessungen und Berechnungen zu machen. Ein engerer Ausschuss wurde mit der Ausführung der gefassten Beschlüsse betraut.

Landquart-Davos. Das Betriebsergebnis der Schmalspurbahn Landquart-Davos stellte sich im Jahr 1894 bedeutend günstiger als dasjenige des Jahres 1893. Während im Jahr 1893 der Überschuss der Betriebseinnahmen über die Betriebsausgaben sich auf 308,732 Fr. bezifferte, betrug derselbe im Jahr 1894 Fr. 349,346, was also ein Mehr von 40,614 Fr. ausmachte.

Pilatusbahn. Die Betriebseinnahmen des Jahres 1894 betragen Fr. 200,758, die Ausgaben Fr. 100,512, der Überschuss der Betriebseinnahmen Fr. 100,246. Der Saldo der Gewinn- und Verlustrechnung beläuft sich auf Fr. 96,154. Der Verwaltungsrat beantragt, hieraus wie im letzten Jahr 4% Dividende zu entrichten mit Fr. 80,000 und den Rest von Fr. 16,154 auf neue Rechnung vorzutragen.

Typhusaustern. In London wurden Austern als Verursacher einer Typhusepidemie nachgewiesen. Die „ertrappten“ Schaltiere sind seither gewaltig in der Achtung der Feinschmecker gesunken. In einem Londoner Austerngeschäft, wo wöchentlich 2500 Fr. einzugehen pflegten, gehen jetzt kaum 100 Fr. ein. An einer grossen englischen Austernbank, wo der Fang während der Saison Tag und Nacht 300 Personen beschäftigte, genügt jetzt ein zweitägiges Fangen alle 14 Tage, so ist die Nachfrage gesunken.

Kochlehrschule. Anfangs April nächsthin eröffnet Herr Prof. Albert Maillard unter dem Namen „Institut Maillard“ in Lausanne eine Schule für Kochlehrlinge. Die Lehrzeit dauert 1 Jahr; Anmeldungen haben bis zum 10. März zu erfolgen. Bezuglich der näheren Details verweisen wir auf den Leitartikel in heutiger Nummer.

Von der Ueberzeugung ausgehend, dass das Projekt des Herrn Prof. Maillard ein zeitgemäßes Unternehmen ist und in den Fachkreisen alle Beachtung und Unterstützung verdient, hat der Vorstand des Schweizer Hotelies-Vereins sich bereit erklärt, Herrn Maillard in seinen Bestrebungen so weit als möglich an die Hand zu gehen.

—><

Ein eigenartiger Haftpflichtfall.

Am 5. Februar v. J. traf im Hotel Magdeburger Hof zu Magdeburg eine telegraphische Postanweisung von 150 Mark ein, adressiert an „Herrn A. Kleemann aus Breslau“. Am selben Tage traf ein Gast ein, der sich unter diesem Namen ins Fremdenbuch eintrug und den Portier fragt, ob nicht ein Brief oder eine telegraphische Postanweisung an ihn, der er aus Halle a. d. S. erwarte, eingetroffen sei. Letzteres wurde bejaht, und als nun abends der Briefträger nochmals mit der Postanweisung erschien, stellte ihm der Hotelbuchhalter H. den angeblichen Kleemann als solchen vor. Nachdem dieser die Frage des Briefträgers, über welche Summe die Postanweisung laute, mit der richtigen Summe 150 Mark beantwortet, hatte letzterer kein Bedenken mehr und händigte ihm diese Summe gegen die Unterschrift „A. A. Kleemann“ aus, ohne die sonst vorgeschriebene Bürgschafts-Unterschrift des Hotelhabers oder des Buchhalters zu verlangen. Der vermeintliche Kleemann war aber ein Schwindler, der von Absendung der Postanweisung auf irgend welche Art Kenntnis erlangt hatte und dem wirklichen Kleemann zugekommen war, ein stellenloser Kaufmann namens Fleischhauer aus Leipzig, gänzlich vermögenslos und unaufzufindbar. Als der ächte Kleemann alsbald eintraf, kam der Schwindel heraus, und es gelang auch den Unfächten zu erwischen. Letzterer wurde zwar wegen Urkundenfälschung und Betrug am 16. April 1894 in Leipzig zu 15 Monaten Gefängnis verurteilt, aber der Restaurateur M. in Halle a. d. S. als Absender des Betrags verklagte nunmehr den Buchhalter H., welcher inzwischen nach Berlin verzogen war, auf Schadenersatz und H. wurde auch kostenpflichtig verurtheilt. In den Entscheidungsgründen hat das Landgericht Berlin in Übereinstimmung mit dem Amtsgericht folgendes ausgeführt: Durch die Aushändigung des Geldes an einen unberechtigten ist dem Kläger einen Schaden in Höhe von 150 Mark entstanden. Zum Ersatz ist der Beklagte verpflichtet. Dadurch, dass der Beklagte dem Briefträger auf dessen Frage nach Kleemann den sich dafür ausgebenden Fleischhauer nachwies, hat sich der Beklagte eines groben Verschreibens schuldig gemacht. Er hat ohne Gewähr für die Richtigkeit seiner Angabe, ohne Prüfung der Legitimation des Reisenden, einem Beamten gegenüber, den Reisenden recognoscirt. Hierbei musste er sich sagen, dass, falls der Reisende nicht der Adressat der Geldanweisung war, der Absender einen Schaden erleidet und er denselben haften müsste, da einzig und allein auf seine Recognition hin der Briefträger an den falschen Kleemann das Geld auszahlte. Von seiner Haftung kann ihn auch nicht befreien, dass der Hotelbesitzer ihn angewiesen hat, in solchen Fällen ohne weitere Forschung nach Legitimation dem Briefträger den Namen der Gäste zu nennen. Befolgte der Beklagte eine solche verkehrte Anweisung und entstand ein Schaden, so ist er dafür verantwortlich zu machen. Ob schliesslich die Postverwaltung dezw. der Briefträger an dem Schaden ebenfalls mit Schuld tragen, kann dahingestellt bleiben, da dies den Beklagten auch nicht befreit. Die Postverwaltung bzw. der Briefträger und der Beklagte würden ja höchstens Solidarschuldner sein. Das heißt: Nur für den Fall, dass der Buchhalter zahlungsunfähig wäre, müsste der Briefträger, falls ihn ein Verschreibung oder falls dieser zahlungsunfähig wäre, der Postfiscus haften.

—><

— Garçon voilà la troisième fois depuis une demi-heure que je vous demande une bouteille de bordeaux et je ne suis pas encore servi!

Le garçon dédaigneux, le sourire méprisant:

— Si Monsieur était connaisseur, il ne se plaindrait pas. Plus le vin est vieux, plus il est bon!

Kleine Chronik.

Amsteg. Herr F. Indergand nennt sein Hotel Kreuz und Post nunmehr nur noch Hotel zum Kreuz.

Gossau (St. Gallen). Herr J. Schaffhauser hat sein „Gasthaus zum Bahnhof“ an Hrn. Pedro Vergé in Herisau käuflich abgetreten.

Berner Oberland. Der Führerverein von Oberhasli hat die Abhaltung eines Kurses für englischen Sprachunterricht angeordnet.

Baden (Aarg.). Das Hotel zum „Schiff“ in Baden ist für 320,000 Franken von der Familie Brunner an Hrn. Fritz Göringer in Freiburg im Breisgau verkauft worden.

Thun. Eine Anzahl Hotelbesitzer in Thun werden den Regierungsrat ersuchen, dass er das Rösselspiel, welches in Interlaken einzig geöffnet werde, ebenfalls gestatte.

Solothurn. Das Hotel Gotthard in Olten, das seit Jahresfrist vom Eigentümer, Herrn Biehly, selbst betrieben wurde, ist von Herrn Dases, Sohn, in Bern, gepachtet worden.

Montreux. Wie die „Leipz. Hotel-Revue“ zu berichten weiß, ist das Hôtel du Cygne an eine Aktien-Gesellschaft verkauft und wird im Frühjahr bedeutend vergrössert werden.

St. Beatenberg. Das neu aufgebaute Hotel Viktoria auf dem Beatenberg wird pachtweise von Hrn. Ungern-Donaldson, Besitzer des Hotels Belmont in Montreux, geführt werden.

Mailand. Herr Joseph Spatz, Grand Hotel de Milan in Mailand, ist vom König Humbert von Italien die „Moto Propriet ad per speciale benemerente“ das Ritterkreuz des S. Maurizio- und Lazzero-Ordens verliehen worden.

Frutigen. Der aufblühende Hauptort des Kanderthal wird zu seiner elektrischen Beleuchtungs-Anlage nun auch Wasserversorgung erhalten. Die vollständige Anlage, welche zwölf Hydranten umfassen soll, kommt auf 50,000 Fr. zu stehen.

Zürich. Der Verkehrsverein nimmt den Bau eines eigenen, hübschen Musikschiffes in Aussicht. Auf demselben will er an schönen Sommerabenden häufiger als bisher Konzerte auf dem See veranstalten, um so Fremde und Einheimische Zürichs zu erfreuen.

Graubünden. Bei Grabungen für die Schmalspurbahn Landquart-Thun ist am Fusse des Heinenbergs gegenüber dem Bad Rothenbrunnen eine warme Quelle von bedeutender Stärke zu Tage gefördert worden. Der Boden, auf dem sie sich befindet, ist Eigentum des Kantons.

Obwalden. Die HH. Bucher u. Durrer machen bekannt, dass das „Hotel Stanserhorn“ an Hrn. F. J. Bucher übergeben ist. Dasselbe wird neben dem genannten Geschäft die bisherigen „Hotel Bürgenstock“, „Hotel de l'Europe“ in Luzern und „Grand Hotel Méditerranée“ in Montreux persönlich weiter betrieben.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 9. bis 15. Februar: Deutsche 710, Engländer 533, Schweizer 261, Holländer 125, Franzosen 85, Belgier 116, Österreicher 40, Amerikaner 21, Portugiesen, Spanier, Italiener 39, Russen 73, Dänen, Schweden, Norweger 23, Angehörige anderer Nationalitäten 6. Summa 2032. Davon waren Passanten 70.

Winterthur. Der Neubau des Bahnhofes in Winterthur hat laut „Landb.“ trotz der Ungunst der Witterung derartige Fortschritte gemacht, dass die Parterrellokästen in ca. 6 Wochen dem Betriebe übergeben werden können. Die Geleise erhalten kein Dach mehr und es werden, wie in Bern, nur die Perrons durch offene Hallen mit Eisenkonstruktion eingedeckt.

St. Beatenberg. Das Hotel Waldrand, welches diesen Winter durch Erhöhung des Mittelbaues vergrössert wurde, ist an den Besitzerinnen, Geschw. Frick, an Frau Wwe. E. Wessinger, ehemalige Pächterin des Hotel Victoria derselbst, verpachtet worden. — Laut „Oberland“ beabsichtigt Frau Wessinger, mit Hilfe englischer Kapitalisten, auf Beatenberg ein neues Hotel zu erstellen. Ob ein Bedürfnis darin dafür vorhanden?

Amerika. Fast der ganze Badeort Hot Springs liegt in Asche; die Feuerbrunst währte von 4 Uhr morgens bis 2 Uhr nachmittags. Sie entstand in einem Logierhaus, dessen Insassen schliefen und sich in ihren Nachtkleidern auf die Strasse retten mussten. Viele sind in ihren Häusern verbrannt. Von aussen sahen man 5 Personen, die an die Fenster geilten, waren in der Hoffnung, Rettung zu finden, in die Flammen zurückstürzen. Die wenigsten abbrannten Häuser waren versichert.

In Bern. Ist, laut „Buchsitzig“, ein Gasthof zum „Eidgenössischen Kreuz“ neu eröffnet. Von einer Aktiengesellschaft erbaut, an deren Spitze Hr. Pfr. Bovet steht, will das „Eidgenössische Kreuz“ ein Gasthaus höheren Ranges sein, das nach christlichen Grundsätzen geführt wird. In jedem Zimmer liegt die Bibel auf und sobald die Zahl der Gäste es rechtfertigt, werden im Hotel Andachten gehalten. — Viele glaubten, es handle sich um ein Gasthaus, in dem geistige Getränke nicht geführt werden. Dem ist es nicht so. Wein und Bier stehen auf der Karte, aber man braucht nicht anstandshalber zu deren Genuss sich zu zwingen.

Briefkasten.

Nach Cannes. Das will noch nicht viel heißen, wenn Sie im Verlaufe der letzten drei Monate von der „Gordon Hotel-Company“ schon mit der dritten Einladung zum Annoncieren in „Where to stay“ belästigt worden sind. Wie hießt? Der „Maus King“ in Boston schickt einem bissigen Hotel diesen Nun schon die dritte Einladung für sein „Where to stay“, jedes Mal mit einem Franko-Couvert als Beilage, trotzdem der betr. Empfänger jeweils das Franko-Couvert verschliesst und *tert* dem Herrn Maus King wieder zugehen lässt. — Dagegen ist nichts zu thun, man kann den Betreffenden das Absenden der Bettelbriefe nicht verbieten. Straubt sich etwa Ihr Papierkorb, gegen die Zumutung dieses Zeug alles verschlingen zu müssen?

E. G. in R. Herr J. A. Preuss in Zürich, Verleger des „Album des Schweiz“, sprach dieser Tage auf unserm Redaktionsbüro vor und ersuchte uns, Ihnen mit Bezugnahme auf die in letzter Nummer enthaltenen Briefkastennotiz mitzuteilen, dass unsere Vermuthung, es fehle ihm die Billigung, seitens des „Norddeutschen Lloyd“ zur Auflage seines Albums auf der betr. Dampfern, sich allerdings bestätige, dass er aber nie die Absicht gehabt habe, die Empfänger seines Prospektes zu täuschen. Er habe, s. Z. an den Agenten des „Lloyd“ in Zürich ein bezügl. Gesuch gerichtet, und dieser ihm eine günstige Antwort in Aussicht gestellt, und zwar sei diese jedoch noch ausstehend, infolge Verzögerung der Angelegenheit seitens des Agenten; er (Herr Preuss) habe aber geglaubt, vorläufig die Billigung als erhalten betrachten und darnach handeln zu dürfen.