

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.

N° 9.

Bâle, le 2 Mars 1895.

Paraissant le Samedi.

Abonnement:
Schweiz:
Fr. 5.— jährlich.
Fr. 3.— halbjährlich.

Äußer:
Unter Kreuzband
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
Deutschland,
Oesterreich und Italien:
Bei der Post abonnirt:
Fr. 5.— (Mk. 4.—) jährlich.
Vereinmitglieder
erhalten das Blatt gratis

Inserate:
20 Cts per 1spaltige Petit-
zeile oder deren Raum.
Bei Wiederholungen
entsprechenden Rabatt.
Vereinmitglieder
bezahlen die Hälfte.

Abonnements:
Pour la Suisse:
Fr. 5.— par an.
Fr. 3.— pour 6 mois.

Pour l'Étranger:
Envoi sous bande:
Fr. 7.50 par an.
Pour l'Allemagne,
l'Autriche et l'Italie.
Abonnement postal:
Fr. 5.— par an.
Les sociétaires reçoivent
l'organe gratuitement.

Annonces:
20 cts. pour la petite ligne
ou son espace.
Rabais en cas de répétition
de la même annonce.
Les sociétaires
payent moitié prix.

Hôtel-Revue

4. Jahrgang 4me ANNÉE

Organ und Eigentum
des

Organe et Propriété
de la

Schweizer Hotelier-Vereins.

Société Suisse des Hôteliars.

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

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction et Expédition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue 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 hievon 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'élégance, qui ajoutent tant de prix à ce que l'on sert, qu'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 Hôteliars. — 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 blanchissage. 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 milieux intéressés, le Comité de la Société Suisse des Hôteliars 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 Hôteliars,
Le Président:
J. Döpfner.

Zur gefl. Beachtung.

Die Herren Vereinsmitglieder und Abonnenten der „Hotel-Revue“ möchten wir hiemit höflich ersuchen, sich bei Benützung unseres Stellenvermittlungsbureaus der ihnen vor einiger Zeit zugesandten „Auftrag-Formulare“ zu bedienen. Es liegt dies im Interesse einer prompteren und zweckentsprechenderen Erledigung der Aufträge und Erleichterung der damit verbundenen Correspondenzen.

Die betr. Formulare werden gratis nachgeliefert.

Namens des Centralbureau:
Der Chef:
O. Ansler-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. Écoutez ce que nous relate un gentleman qui a beaucoup vu et beaucoup observé, un „connaissable par excellence“ du régime des hôtels et restaurants du monde entier. Son jugement n'est point troublé par la question pécuniaire, comme cela arrive malheureusement trop

„souvent, car il est l'heureux gendre d'un Meyerbeer et convertit volontiers en notes d'hôtels les tantumiens 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 clarté. 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. „Ceux-ci ont servi de modèles aux „leading establishments of the world“ et d'école supérieure aux „premier 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 pardonnez, car je ne saurais demeurer les bras croisés „quand on met le couteau sur la gorge de mon voisin.“

Votre dévoué
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 Korff 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 nausabonds. 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 im-mangeable. En Amérique le poisson frais est un mythe, je n'en ai jamais vu, nulle part; celui qu'on sert me fait l'effet d'être le résidu des malheureuses pétrifications 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 pitié ironique de ses collègues qui le plaignent d'avoir à servir un pareil convive. Du matin jusque 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 moricaud 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 inconnue. 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 vous remettre de vos fatigues, il faut aller dans un bar où se fabrique 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. Korff, nous voulons mettre sous les yeux de nos lecteurs une carte des mets que nous avons reçue 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.

HOÛTES 1.25. **CLOUVES** 1.25
POTAGES: Petite marmitte 2.50
Crème de volaille à la Mousard 3.
Crème de laitue 2.50. Julienne 1.75
Gumbo de volaille 2.50
Consommé de volaille 2.50
Tomates au riz 1.75. Pommes 1.50
Bisque de crabes à la Bagnac 3.
Croutons à la Française 2.50
Vraie tortue claire 4.
Faitout au pot 1.75. Gumbo passé 3.
HORS D'ŒUVRE CHAUDS:
Rissoles aux truffes 3.75
Sardines 2. — Sprats sur toast 2.
Olives 75. Olives farcies 1.75
Saumon fumé 2.50. Thon mariné 1.75
Saucisson de Lyon 2. — Chutney 75
Caviar 2.50. Salade d'anchovy 2.50
Celeri 2. Melon mangé 1.50
Poissons sautés 1. — Radis 1.50
Ananas sautés 1.50. Mortadelle 2.50
POISSONS: Halibut bouilli, sauce
Villeroy 3.75.
Filet de sole à la St. Malo 3.75
Perche frite, sauce givré 3.
Dalle au beurre noir 2.50
Grenouilles frites, sauce Duxelles
3.75
Saumon braisé à la Chambord 4.
Pommes frites à la Béarnaise 3.75
Basse de mer à la Mennière 3.
Homard sauté à la Pomery 3.
Crabes d'huîtres à la Baltimore 5.
ENTREES: Filets mignons à la
Bordelaise 1.75.
Riz de veau à la Régence 7.50
Ortolans sautés aux champignons
frais 6.25
Longue de veau à la purée St-Ger-
main 4.25
Champignons frais sautés grillés
4.50
Poulet fritt à la Carnot 6.25
Canard braisé à la Provençale 6.25
Côtelettes d'agneau à la Pompa-
dour 5.
Dindonneau bouilli, sauce aux
huîtres 5.
Champignons frais sous cloche 5.
Terrine à la Maryland 12.50
ROTI: Bœuf 3.
Poulet 10. — demi 5.
Agneau, sauce à la menthe 3.
Caneçon du printemps 12.50
demi 6.25
Dindonneau, cranberry sauce 4.25
Oison, sauce aux pommes 3.
GIBIER: Pigeonneau 4.
Bécassine 3.75. Ortolans 5.
Pluviers 3.75. Perdreaux 8.75
Canard maillard 8.75. Caille 7.75
Tête rouge 15. — Ruddy 7.50
Canard-back 20. — Pintade 10.
Faisan Anglaise 17.50. Bécasse 7.50
Faisan entier 8.75.
FROID: Galantine de dindonneau
3.75
Terrine de foie-gras de Strasbourg
5.
Bœuf rôti 3.
SALADES: Tomates de serre 3.
Concombres de serre 3.
Chicorée 2.50. Laitue 2.50
Homard 3.75. Escarole 2.50
Cresson 2. — Italienne 3.75.
Russe 5. — Crabe 3.75.
Volaile 6. — Romaine 2.50
LEGUMES: Haricots verts 2.50
Asperges All-mandes 5.
Oignons farcis 1.50
Artichauts 3. — Aubergines 2.
Tomates de serre farcies 3.
Choux-fleur 2.50. Celeri braisé 2.50
Navets 2. — Squash 1.75
Haricots verts français 2.50
Petits pois français 2.50
Haricots flageolets 2.50
Piments farcis 3.
Piments 2. — Haricots de Lima 2.50
Maïs 2. — Epinards 2.
Asperges américaines 3.
Choux de Bruxelles 2.
Salsifis 2. — Succotash 2.
Spaghetti à l'italienne 2.
à la Napolitaine 2.
POMMES DE TERRE: Bouillie 1.
Purée 1. — Au four 1.
Sarah Bernhardt 1.50. Douces 1.50
Crème au gratin 1.50. Anna 2.
Parissienne 1.50. Bénédicte 1.50
Cronettes 1.50
ENTRETIENS CHAUDS:
Pouding Suédois, sauce au punch
2. —
FROID: Pumpkin pie 1.25
Mau aux fraises 2. —
Gâteau mille feuilles 1.50
Tortue aux pommes 1.25
Chariot russe 75. Relais 1.50
Meringue à la crème 1.50
Petits fours assortis 1.25
GÎLE: au vin du Rhin 2. —
Bûche de Noël 2.50
GLACE DE FANTAISIE:
Parfait à la noix de cacao 2. —
Tutti frutti 1.75. Nesselrode 2. —
Pouding blanc 2.50
Meringues glacées 1.75
GLACES: Vanille 1.50. Café 1.50
Chocolat 1.50. Pistache 1.50
Fraises 1.50. Biscuit glacé 1.50
Pêches 2. — Napolitaine 1.50
GLACES A L'EAU: Citron 1.50
Orange 1.50. Ananas 1.50
Glace glacée 2. —
SORBETS: Kirsch 2. — Russe 2. —
Romaine 2. — Marasquin 2.
Curacao 2. — Lalla Rookh 2.
CONSERVES: Ananas, coings, pêche,
poire, gingembre, cerises, reine-
claudes 1.50. Raisins, framboise 1.50
Fraises, Allemandes 2.50
MARINADES: D'orange 1.50
Gelée groseille rouges 1.50
Framboise 1.50. Gelée Citron 1.50
Compote pruneau 1.50
Gelée de pommes 1.50
FRUITS A L'EAU DE VIE: Cerises:
Pêches, Figue, Poires, Reine-
claudes 2.
FROMAGES: Neufchâtel 1.25
Crème à l'anglaise 1.25
Roquefort 1.75. Gruyère 1.75
Emmentaler 1.25. Gorgonzola 1.50
Feta authentique 1.50
Stilton anglais 1.50
FRUITS: Poires 2.50. Oranges 75
Baisins: Catawba, Concord 1.50
Pommes 1.25. Grape fruit 1.25
Figue nouvelles (secs) 1.50
Noix et raisins 1.50
Café noir 75. Café turc 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-dessus 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 sabbat d'enfer. Nullement 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.

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

Jura-Simplon-Bahn. Die Restaurations-Wagen der Jura-Simplon-Bahn haben sich so gut bewährt, dass sie nun auch auf der Route Bern-Lausanne-Genève 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 enger 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. ausmacht.

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 „erappten“ Schaliere sind seit her 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 Koch- und Backlehre. Die Lehrzeit dauert 1 Jahr; Anmeldungen haben bis zum 10. März zu erfolgen. Bezüglich der näheren Details verweisen wir auf den Leitartikel in heutiger Nummer.

Von der Überzeugung 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 Hoteliers-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 fragte, ob nicht ein Brief oder eine telegraphische Postanweisung an ihn, die 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 kündigte ihm diese Summe gegen die Unterschrift „A. A. Kleemann“ aus, ohne die sonst vorgeschriebene Bürgschafts-Unterschrift des Hotelinhabers 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 zuvorgekommen war, ein stellenloser Kaufmann namens Fleischhauer aus Leipzig, gänzlich vermögenslos und unauffindbar. Als der ächte Kleemann alsbald eintraf, kam der Schwindel heraus, und es gelang auch den unglücklichen und Betrug wurde wegen Urkundenfälschung und Letzter 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 verurteilt. 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 ein 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 Vergehens 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 den Adressat der Geldanweisung war, der Absender einen Schaden erleiden und er für 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 d. d. Briefträger an dem Schaden ebenfalls mit Schuld tragen, kann dahingestellt bleiben, da dies den Beklagten auch nicht befreit. Die Postverwaltung bezw. 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 Verschulden trafe 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 nummer nur noch Hotel zum Kreuz.

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

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

Baden (Aarg.). Das Hotel zum „Schiff“ in Baden ist für 330,000 Franken von der Familie Brunner an Hrn. Fritz Göringer in Freiburg im Breisgau verkauft worden.

Thun. Eine Anzahl Hotelbesitzer in Thun werden den Regierungsrath ersuchen, dass er das Rüssli, welches in Interlaken eifrig gepflegt wurde, ebenfalls gestatte.

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

Montreux. Wie die „Leipz. Hotel-Revue“ zu berichten weiss, ist das Hotel 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. Ungerd-Dalson, Besitzer des Hotels Belmont in Montreux, geführt werden.

Malland. Herrn Joseph Spatz, Grand Hotel de Milan in Mailand, ist vom König Humbert von Italien die „Moto Proprio ad per speciale benemerenzia“ das Ritterkreuz des S. S. Maurizio- und Lazzaro-Ordens verliehen worden.

Frutigen. Der aufblühende Hauptort des Kanderthales 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-Thusis ist am Fusse des Heizenberges gegenüber dem Bad Rothenbrunn 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 übergegangen ist. Dasselbe wird neben dem genannten Geschäft die bisherigen „Hotel Bürgenstock“, „Hotel de l'Europe“ in Luzern und „Grand Hotel Méditerranée“ in Pegli persönlich weiter betreiben.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 9. bis 15. Februar: Deutsche 710, Engländer 535, Schweizer 261, Holländer 125, Franzosen 85, Belgier 116, Besterreicher 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 Parterrelokalitäten 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, abgetreten. Wwe. E. Wessinger, ehemalige Pächterin des Hotel Victoria daselbst, verpachtet worden. Der „Oberland“ beabsichtigt Frau Wessinger, mit Hilfe englischer Kapitalisten, auf Beatenberg ein neues Hotel zu erstellen. Ob ein Bedürfnis dafür vorhanden?

Amerika. Fast der ganze Baderoot Hot Springs liegt in Asche; die Feuersbrunst 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 sah man 5 Personen, die an die Fenster geilt waren, in der Hoffnung, Rettung zu finden, in die Flammen zurückstürzen. Die wenigsten abgebrannten Häuser waren versichert.

In Bern ist laut „Buchsitz“ ein Gasthof zum „Eidgenössischen Kreuz“ neu eröffnet. Von einer Aktiengesellschaft erbaut, hat deren Spitze Hr. Pfr. Bovet gestellt, 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-Compagny“ schon mit der dritten Einladung zum Annoncieren in „Where to stop“ belästigt worden sind. Wie haist? Der Maues King in Boston schickt einem hiesigen Hotel diesen Winter nun schon die achte Einladung für sein „Where to stay“, jedes Mal mit einem Franko-Couvert als Beilage, trotzdem der betr. Empfänger jeweils das Franko-Couvert verschiebt und leer dem Herrn Maues King wieder zugerehen lässt. — Dagegen ist nichts zu thun, man kann den Betreffenden das Absenden der Bettelbriefe nicht verbieten. Sträubt sich etwa Ihr Papierkorb, gegen die Zumuthung des Zeug alles verschlingen zu müssen?

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