

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 5 (1896)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Eine nette Bescheerung  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-521624>

#### **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:** 21.02.2026

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

Abonnement:  
Schweiz:  
Fr. 5.— jährlich.  
Fr. 3.— halbjährlich.  
Ausland:  
Unter Kreuzband  
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.  
Deutschland,  
Österreich und Italien:  
Bei der Post abonnirt:  
Fr. 8.— (Mk. 4.—) jährlich.  
Vereinigungen  
erhalten das Blatt gratis.

Insätze:  
20 Cts per 1000 Fr. Post-  
satz für den Raum  
Bei Wiederholungen  
entsprechen Rabatt.  
Vereinigungen  
bekommen die Hälfte.

Organ und Eigentum  
des  
Schweizer Hotelier-Vereins.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel.  
Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1573.

Offizielle  
Nachrichten.

Nouvelles  
officielles.

Mitteilungen  
aus den Verhandlungen des Vorstandes  
vom 22. Januar 1896.

Herr Peter Badrutt in Sils erklärt die Annahme  
der auf ihn gefallenen Wahl als Mitglied des Ver-  
waltungsrates.

In den Verein wurden aufgenommen:

1. Herr Alex. Hirschi, Direktor vom Hôtel des Trois Couronnes & Hotel Monnet in Vevey.
2. Herr Paul Weibel-Müller, Hotel und Pension Dubuis in Corbeyrier s/Aigle.
3. Herr Ch. Nicodet, Hôtel du Parc in Montreux.
4. " K. Truttmann-Oesch, Hotel Freienhof in Thun.
5. " E. Altherr-Simond, Hotel Freihof und Schweizerhof in Heiden.

Den Austritt haben erklärt:

1. Herr Volz-Engel, früher Hotel und Pension Bellevue in Lausanne.
2. Herr Helbling-Sommer vom Hotel Schwanen in Rapperswyl.

Der Schweiz. Handels- und Industrie-Verein er-  
sucht, unsern Beitrag zum Berichte über Handel und  
Industrie der Schweiz pro 1895 bis Mitte März cr.  
zu liefern. Es wurden die nötigen Anordnungen  
hierfür getroffen.

Nach Einsicht eines bezüglichen Schreibens des  
Präsidenten der Gruppe 23, Herrn J. Tschumi in  
Ouchy wurde beschlossen, es habe der Vorstand  
ausser der theoretischen Abteilung: Statistik, Photo-  
graphien, Buchführung etc. auch das Restaurant und  
die Taverne des Hotelpavillons als Ausstellungsga-  
genstand des Schweizer Hotelier-Vereins beim Cen-  
tral-Comité anzumelden.

Extrait des délibérations du Comité.

(Séance du 22 janvier 1896.)

M. Peter Badrutt à Sils déclare accepter sa no-  
mination de membre du Conseil d'administration.

Admissions:

1. M. Alex. Hirschi, Directeur de l'Hôtel des Trois Couronnes & Hôtel Monnet, Vevey.
2. Paul Weibel-Müller, Hôtel et Pension Dubuis, Corbeyrier s/Aigle.
3. Ch. Nicodet, Hôtel du Parc, Montreux.
4. K. Truttmann-Oesch, Hôtel Freienhof, Thoune.
5. E. Altherr-Simond, Hôtels Freihof et Schweizerhof, Heiden.

Démissions:

1. M. Volz-Engel, ci-devant Hôtel et Pension Bellevue, Lausanne.
2. Helbling-Sommer, Hôtel du Cygne, Rapperswyl.

L'Union suisse du commerce et de l'industrie  
demande qu'on lui fournit d'ici à la mi-mars nos  
données et renseignements pour son rapport sur le  
commerce et l'industrie de la Suisse en 1895. Les  
mesures nécessaires pour satisfaire à cette demande  
ont été prises.

Sur le vu d'une lettre du Président du groupe  
23, M. Tschumi à Ouchy, il est décidé que le Comité  
doit annoncer au Comité Central comme objets d'ex-  
position de la Société Suisse des Hôteliers non seule-  
ment la partie théorique, statistique, photographies,  
comptabilité, etc., mais aussi le restaurant et le débit  
du pavillon des hôtels.

Abonnements:  
Pour la Suisse:  
Fr. 5.— par an.  
Fr. 3.— pour 6 mois.  
Pour l'étranger:  
Envoyé 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 équivalent.  
Rabais en cas de répétition  
de la même annonce.  
Les sociétaires  
payent moitié prix.

# Hôtel-Revue

Organ und Eigentum  
des

Organe et Propriété  
de la  
Société Suisse des Hôteliers.

5. Jahrgang 5me ANNÉE

Schweizer Hotelier-Vereins. Société Suisse des Hôteliers.

Rédaction et Expédition: Rue des Etoiles No. 21, Bâle.  
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“

Quittance.

J'ai l'honneur de vous accuser réception de la  
somme de Fr. 1335. Veuillez recevoir ainsi que les  
honorés membres de notre Société les meilleurs re-  
merciements de l'important appui financier donné à  
notre école professionnelle.

A. Raach, caissier.

Eine nette Bescheerung

steht den Gastwirten Deutschlands in dem im Ent-  
wurf vorliegenden bürgerlichen Gesetzbuch bevor.  
Wir entnehmen einem Leitartikel der „Hôtel-Revue“  
in Leipzig über die „Haftpflicht der Gastwirte nach  
dem Entwurf des bürgerlichen Gesetzbuches“ Folgendes:

Bekanntlich besteht noch in den preussischen,  
bayrischen und hessischen Rheinlanden der schon  
viel angefochtene *Code civil* vom 5. März 1803 als  
Gesetz. Betreffs der Haftpflicht sind für die Gast-  
wirte folgende drei Artikel von besonderer Wich-  
tigkeit:

Art. 1882. Jede Handlung eines Menschen, von welcher  
Art sie auch sei, die einem anderen Schaden verursacht,  
verbindet denjenigen, durch dessen Verschulden der Schaden  
entstanden ist, dessen zu ersetzen.

Art. 1883. Jeder ist für den Schaden verantwortlich,  
den er durch seine Handlung oder auch nur durch seine  
Nachlässigkeit oder Unvorsicht verursacht hat.

Art. 1884. Man ist nicht allein für jeden Schaden ver-  
antwortlich, den man durch seine eigene Handlung ver-  
ursacht, sondern auch für denjenigen, der durch die Handlung  
von Personen verursacht wird, für welche man einstehen  
muss, oder durch Sachen, die man unter seiner Obhut hat.

Auf Grund dieser Artikel fällt das Kölner Ober-  
landes-Gericht in einem Prozess folgendes Urteil:

„Der Gastwirt haftet auch für Kostbarkeiten,  
welche die von ihm beherbergten Reisenden in sein  
Gasthaus gebracht haben, und zwar auch dann, wenn  
letztere ihm dieselben weder zur besonderen Ver-  
wahrung übergeben, noch ihn auf den Wert der  
selben hingewiesen haben. Er kann diese Haftpflicht  
auch nicht dadurch von sich abwenden, dass er in  
den Gastzimmern ein Avis anbringt, wonach er für  
Geld und Wertgegenstände nur dann die Verant-  
wortung übernimmt, wenn sie ihm zur besonderen  
Aufbewahrung übergeben sind.“

Jeder Laie wird ohne weiteres die Tragweite  
dieses Urteils einsehen, wenn sich die Gerichte in  
oben erwähnten Provinzen diesem Urteil anschliessen  
sollten; es würde dann der Gastwirt hilflos den  
Händen jedes Fremden überliefern; denn nach dem  
Urteil haftet der Gastwirt auch für Kostbarkeiten  
und Wertsachen, die ihm nicht in besondere Ver-  
wahrung gegeben sind, oder auf deren Wert er nicht  
aufmerksam gemacht worden ist. Bisher herrschte  
die Ansicht, dass der Gastwirt nur dann haftbar war,  
wenn ihn ein Verschulden traf, sei es durch  
Unvorsicht, Nachlässigkeit oder sonstwie. Dieser  
Gebrauch wird durch obiges Urteil zu nichts gemacht,  
der Gastwirt ist unter allen Umständen haftbar. Das  
Urteil steht in direktem Widerspruch mit der in den  
Gastwirts-Kreisen bestehenden Rechtsanschauung;  
denn wie kann ein Wirt für einen ihm unbekannt  
gebliebenen Wert der eingebrochenen Sachen haftbar  
gemacht werden? Dieser kann sich ja, wie es öfters  
bei Juwelen geschieht, auf Hunderttausende von Mark  
beläufen, wodurch der Gastwirt mit einem Schlag  
ein ruinierter Mann würde, und dies kann das Gesetz  
unter keinen Umständen wollen.

Bei der Beurteilung der Haftpflicht ist vor allem  
zu berücksichtigen, dass die darauf bezüglichen Ge-  
setz-Paragrafen noch auf dem Römischen Recht  
beruhen, das unseren jetzigen modernen Lebensver-  
hältnissen keine Rechnung trägt. Man bedenke nur  
die Verkehrsverhältnisse von sonst und jetzt. Früher  
waren die Gasthöfe die Stationen für die Aufbe-  
wahrung der Waren und Gelder der Reisenden; es  
war deshalb selbstverständlich, dass die Gesetzgebung  
diesem Umstände Rechnung trug und die Haftpflicht  
der Wirtes erhöhte, weil der Reisende diesen sein  
ganzes Geld und Gut anvertrauen musste.

„Ganz anders hat sich dieser Verkehr heute ge-  
staltet. Unsere Posten und Eisenbahnen befördern  
sich Gelder, Wertpapiere, Wertsachen u. s. w., und  
jeder kann sich die Sicherheit verschaffen, dass ihm  
diese Verkehrs-Anstalten voll n Ersatz für etwaigen  
Verlust leisten, niemand ist mehr gezwungen, grössere  
Summen und Kostbarkeiten auf der Reise bei sich  
herumzutragen. Ebenso macht es unser moderner  
Bankverkehr überflüssig, grössere Summen bei sich  
führen zu müssen. Darum ist es auch nicht gerecht,  
wenn der Wirt für diese Sachen haftbar sein soll.  
Ganz entbunden von der Haftpflicht kann natürlich  
der Gastwirt nicht werden, er muss nach wie vor  
dem Gaste für seine dem täglichen Bedürfnis dienen  
den Sachen volle Sicherheit leisten, für Gelder, Waren  
und Wertsachen jedoch nur insoweit, als er sie zur  
Aufbewahrung übernommen hat; eine Pflicht aber zur  
Aufbewahrung der letzteren darf für ihn nicht be-  
stehen.“

Wie stellt sich nun der Entwurf für das neue  
bürgerliche Gesetzbuch zu dieser gerechten Forderung  
der Gastwirte, die ganz dem modernen Verkehr  
entspricht? Die darauf bezüglichen Paragraphen  
lauten:

§ 641. Ein Gastwirt, der gewerbsmäßig Fremde zur  
Beherbergung aufnimmt, hat einem im Betriebe dieses  
Gewerbes aufgenommenen Gaste den Schaden zu ersetzen,  
welchen derselbe durch den Verlust oder die Beschädigung  
eingebrachte Sachen erleidet. Die Schaden-Ersatzpflicht  
tritt ein, wenn der Schaden von dem Gast, dem Begleiter  
des Gastes oder einer Person, die er bei sich aufgenommen  
hat, verursacht worden, oder durch die Beschaffenheit der  
Sachen oder durch höhere Gewalt entstanden ist.

Als eing-bracht gelten die Sachen, welche der Gast  
dem Gastwirt oder Leuten desselben, zur Entgegen-  
nahme der Sachen bestellt oder nach den Umständen als  
dazu bestellt anzusehen waren, übergeben oder an einen  
ihm von derselben angewiesenen Ort oder in Ermangelung  
einer Anweisung an den hierzu bestimmten Ort gebracht  
hat. Ein Anschlag, durch welchen der Gastwirt die Haft-  
pflicht ablehnt, ist ohne Wirkung.

§ 642. Für Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten haftet  
der Gastwirt nach § 641 nur bis zu dem Betrage von ein-  
tausend Mark, es sei denn, dass er diese Gegenstände in  
Kenntnis ihrer Eigenschaft als Wertsachen zur Aufbewah-  
rung übernommen, oder die Aufbewahrung abgelehnt hat,  
oder dass der Schaden von ihm oder seinen Leuten ver-  
schuldet worden ist.

§ 643. Der dem Gaste auf Grund der §§ 641 und 642  
zustehende Anspruch erlischt, wenn der Gast nicht un-  
verzüglich, nachdem er von dem Verlust oder der Be-  
schädigung Kenntnis erlangt hat, dem Gastwirt Anzeige  
macht. Der Anspruch erlischt nicht, wenn die Sachen  
dem Gastwirt zur Aufbewahrung übergeben waren, oder  
der Schaden von ihm oder von seinen Leuten verschuldet  
worden ist.

Bei der Prüfung dieser drei Paragraphen wird  
jeder sofort zu der Überzeugung gelangen, dass sie  
den veränderten Verhältnissen und dem modernen  
Verkehr nicht so Rechnung getragen haben, wie es  
der Wirt fordern kann, und dass sie dem zweck-  
mässigen deutschen Rechtsbegriff nicht entsprechen.  
Sie lassen immer noch eine viel zu weit gehende  
Haftpflicht zu, und es steht zu befürchten, dass die  
Gerichte gleiche Entscheidungen fällen, wie das Kölner  
Oberlandesgericht.

Nach § 641 bleibt die Haftpflicht für alle vom  
Gaste eingebrochenen Sachen bestehen, gleichviel ob  
dem Prinzipal oder einem seiner Angestellten über-  
geben sind; auch ein Anschlag in den Zimmern u.s.w.,  
durch die der Wirt die Haftung ablehnt, hat keine  
Gültigkeit. Die wiederholten Petitionen der Gastwirte  
sind also unberücksichtigt geblieben. Wenn nun auch  
die Ersatzpflicht für Geld, Wertpapiere u.s.w. nach  
§ 642 die Höhe von 1000 Mk. nicht übersteigen soll,  
so ist diese Summe nach obiger Ausführung ent-  
schieden zu hoch gegriffen. 200 bis 300 Mk. dürfte  
die Ersatzpflicht nicht übersteigen. Bei 1000 Mk.

Ersatz könnte schon ein kleiner Betrieb ruinieren werden. Für Sachen aber, die nicht zu den laufenden Bedürfnissen gehören, dürfte der Gastwirt nur dann haftbar sein, wenn er sie in Verwahrung genommen hat.

Hoffentlich wird bei der Beratung des Entwurfes im Reichstage den gerechten Forderungen der Gastwirte noch Rechnung getragen und eine entsprechende Änderung der Paragraphen vorgenommen.“

## Billige Reisen

zu veranstalten, bei denen möglichst viel in die Tasche des Unternehmers fließt, ist das Verdienst des Reverend Lunn in London. In einer unserer letzten Nummern haben wir sein Unternehmen etwas beleuchtet, allerdings in sehr diskreter Weise, heute aber sehen wir uns veranlasst, uns etwas offener auszusprechen. Wir erhalten nämlich von verschiedenen Seiten Cirkulare des Herrn Lunn zugeschickt, in welchen er die Hoteliers um Annonce für seinen „Guide to Switzerland“ und „Guide to Italy“ angibt. In seiner Schreibart, die ziemlich „von oben herab“ klingt, verlangt er für eine Seite des einen der beiden „Guides“ 100 Fr. und je eine Seite in beiden 150 Fr. mit dem Bemerk, weniger als eine ganze Seite könne er nicht accceptiren und ebensowenig könne von einer Preisreduktion die Rede sein.

Dies Verlangen bietet an und für sich noch keinen Anlass zur Kritik, denn Herrn Lunn steht es ja frei, die Bedingungen zu stellen wie sie ihm passen; dass er aber am Schlusse seines Cirkulars den betr. Hoteliers den Mund wässerig macht und sagt, er werde den Betrag der Annonce in Ausgleich bringen bei Gelegenheit der Abrechnung über von ihm zuführende Gäste, das scheint uns nicht ganz einwandfrei zu sein, besonders dann nicht, wenn die Brutto-Einnahme eines Hotels von den Gästen des Herrn Lunn während einer ganzen Saison kaum die Höhe des Annoncebetrages erreicht, wie dies schon vorgekommen. Wir sehen davon ab, dass Herr Lunn sich nicht einmal bemüht fühlt, in seinem Cirkular die Grösse der Seiten seiner „Guides“ und die ungefährte Auflage derselben anzugeben, aber das Versprechen der Zuführung von Gästen erinnert uns doch zu sehr an das Sprichwort vom „Honig um den Mund streichen“.

## Bordeaux-Weine.

Der Besitzer des Château Croignon bei Bordeaux richtet ein Circular an eine Anzahl Hotels der Schweiz, in welchem er, zu allerdings annehmbaren Preisen und in höflicher geschäftsmässiger Form, das Ergebnis seiner Weinernte anbietet, unter der Angabe, er beabsichtige seine geschäftlichen Beziehungen mit Zwischenhändlern aufzugeben und direkt mit den Konsumenten in Verbindung zu treten, da durch den Zwischenhandel leider nur zu oft die Qualität vermindert werde.

Ohne dem Vorgehen des Herrn de Fleurian, Besitzer des Weinberges von Château Croignon zu nahe treten zu wollen, glauben wir aber doch im Interesse der betr. Hoteliers darauf aufmerksam machen zu müssen, dass das Circular auf uns den Eindruck mache, als ob der Grund des Herrn de Fleurian wegen Aufhebung seiner Beziehungen zu den Zwischenhändlern weniger in der Furcht vor Verschlechterung seiner Weine, als vielmehr darin zu suchen sei, dass dieselben nach jener Richtung hin den gewünschten Absatz nicht finden. Das wohl den meisten Hoteliers bekannte und zuverlässige Buch „Bordeaux et ses Vins“ führt auf Seite 519 eine Anzahl Ortschaften, worunter auch Croignon, auf, über deren Weinprodukte es sich wie folgt äussert:

„Il nous reste à signaler les communes sur lesquelles nous ne donnons pas de renseignements speciaux, parce qu'elles ne produisent que des vins rouges très ordinaires et des vins blancs d'enrageat recherchés pour les opérations.“

## Kochschule Lausanne.

Herr Albert Maillard, Gründer und Leiter der Kochschule in Lausanne ersucht uns, wir möchten den HH. Hoteliers, welche Bedarf haben, zu wissen thun, dass fünf seiner Schüler mit Anfangs April ihren Kurs beendet haben.

Herr Maillard drückt sich über die Fähigkeiten seiner Zöglinge wie folgt aus:

„Ich habe mir Mühe gegeben ihnen zu zeigen und zu verstehen zu geben, welches schöne Ziel sie zu verfolgen haben: in der Küche fleissig, ernst, nüchtern und haushälterisch und im übrigen höflich und respektvoll gegen ihre Vorgesetzten zu sein.“

„Ich habe ihnen theoretisch und praktisch das Wissensnötige beigebracht, damit sie hülfweise und zum Teil auch selbstständig die ihnen übertragene Arbeit auszuführen im Stande sind. Das vorgenommene Examen hat ein günstiges Resultat ergeben, so dass meine Schüler als gute Aide empfohlen werden dürfen.“

Es soll uns freuen, wenn es Herrn Maillard gelungen ist und auch fernerhin gelingt, brauchbares tüchtiges Küchenpersonal heranzubilden.



**Wie viele Gastwirte giebt es in Deutschland?** In Deutschland giebt es nach den Verzeichnissen der Adressen-Büros 72 500 Gastwirte, die höchste Ziffer aller Gewerbetreibenden. Die Brauereien erreichen die sehr beträchtliche Anzahl 14 600, die Metzger und Schlachtereien 38 800, die Weinhandler 11 000. Was das Gastwirtsgewerbe betrifft, so giebt es etwa 20 000 Hotels und Gasthöfe, davon jedoch nur 3260 I. Ranges und Hotels mit Pensionen 5000. Von den Restaurationen werden 40 000 mit echten Bieren aufgeführt, 6500 sind Bahnhofs-Restauranteure, 6000 haben Garten-Restaurationen.

**Petroleum-Glühlicht.** Die Konstruktion eines Petroleumbrenners, welcher unter Anwendung eines Glühlölkörpers denselben Lichteffekt erzielt als das Glühlölkörpertechnik, ist von einer Wiener Lampenfabrik gefunden worden. Der Brenner unterscheidet sich äußerlich nur wenig von dem gewöhnlichen Petroleumbrenner, ist jedoch in seinen inneren Teilen so konstruiert, dass die Bildung einer ausserordentlich heissen Bunsenflamme erfolgt, welche den Glühlölkörper zum Glühen bringt, ohne den Brenner oder Petroleumbehälter zu erhitzten. Die Verbrennung des Petroleums ist eine so vollständige, dass keine Spur eines unangenehmen Geruches bemerkbar ist; ebensowenig belästigt sie im Verhältnis zu dem Lichteffekt ganz geringe Wärmeausstrahlung. Der bedeutsamste Wert des Petroleumglühlichts liegt neben der Lichtstärke in der Ersparnis von Brennstoff. Während nämlich sonst Petroleumlampen, höchstens bei 65 Gramm Stoffverbrauch 27 Kerzen Lichtstärke ergeben, erzeugt der neue „Petroleum-Glühlichtbrenner“ 50 Kerzen Stärke bei 36 Gramm Stoffverbrauch. Natürlich lässt sich auch eine mit diesem Brenner versehene Lampe von einem Ort zum andern versetzen. Diesen sämtlichen Vorteilen steht wie beim Gasglühlicht nur der eine Umstand gegenüber, dass der Glühlölkörper von Zeit zu Zeit erneuert werden muss. Die Erfindung wird in kürzester Zeit dem praktischen Gebrauch zugeführt werden.

**Proviant der Seeadampfer.** Welche enorme Quantität an Lebensmitteln die grossen Dampfer-Gesellschaften zur Ausrüstung ihrer Schiffe gebrauchen, mag folgende Zusammenstellung des Jahresgebräuches der Hamburg-Amerika-Linie für 1894 zeigen. Es wurden in dem Jahre verbraucht: 1 500 000 Pfund frisches Fleisch, 900 Fass gesalzener Speck, 30 000 Pfund Klippfische, 850 Tonnen Heringe, 40 000 Pfund Fische, 160 000 Pfund Schinken, 90 000 Pfund Käse, 20 000 Pfund getrocknete Gemüse, 650 000 Pfund Hülsenfrüchte, 20 000 Dosen und 35 000 Pfund Kompost, Marmeladen etc., 200 000 Pfund Schiffsbrot, 750 000 Stück Eier, 300 000 Pfund Raffinaden und Farin, 225 000 Pfund Butter, 8500 Pfund Thee, 850 Fass Salzfleisch, 40 000 Pfund geräucherter Speck, 120 000 Pfund Fleisch in Dosen, 120 000 Pfund Geflügel und Wild, 15 000 Pfund Rauchfleisch und Zunge, 35 000 Pfund Wurst, 50 000 Dosen Gemüse, für 75 000 Mark frische Gemüse, 150 000 Pfund getrocknete Früchte, 2 500 000 Pfund Kartoffeln, 1 Million 400 000 Pfund Mehl, 700 000 Pfund frisches Brot, 300 000 Liter frische und 60 000 Dosen kondensierte Milch, 10 000 Dosen sterilisierte Milch und 10 000 Quarts evaporated milk. Ganz erheblich ist auch der Konsum an Getränken. Es wurden verbraucht: 120 000 Liter Rotwein, ferner an feinen Weinen 55 000 ganze und 55 000 halbe Flaschen, 6500 ganze und 7500 halbe Flaschen Champagner, 360 000 ganze und 200 000 halbe Flaschen Bier, 30 000 Liter Lagerbier und 125 000 Liter Münchener Bier, 30 000 Flaschen Spirituosen und 140 000 Flaschen Mineralwasser.

In Amerika passieren aussergewöhnliche Dinge, das beweist wieder einmal das Festmahl, das am Weihnachtsfest im Centralhotel zu New-York stattfand. Die Geschichte dieses gastronomischen Festes ist sehr merkwürdig. Kurz vor Weihnachten erschienen in mehreren New Yorker Blättern Annoncen, die etwa folgendermassen lauteten: „Eine von ihrem Manne verlassene Frau ladet zwölf gleichfalls von ihren Gatten getrennet lebende Damen ein, das Weihnachtsfest durch ein gemeinsames Festessen zu feiern. Nach der Vergangenheit und Legitimationsspapieren wird nicht gefragt. Erforderlich ist nur guter Appetit. Personalbeschreibungen und Namen nimmt die Redaktion des Blattes entgegen.“ In den ersten Stunden des Heiligabends hatten sich in einem Salon des erwähnten Hotels zwölf Frauen versammelt, die sich nicht kannten und nie vorher miteinander gesprochen hatten. Welche von ihnen war die, von der die anderen eingeladen worden waren? Das liess sich beim besten Willen nicht feststellen. Schon glaubten die zwölf Damen, dass sie die Opfer eines Witzbolds geworden seien, als ein schwarzbebrakter Kellner erschien und mit feierlicher Miene die bedeutungsvollen Worte sprach: „Es ist serviert, meine Damen!“ Die Frauen betraten nun den Speisesaal und sahen sich einer prachtvoll ausgestatteten Tafel gegenüber. Unter tiefstem Schweigen begann das Essen. Aber je weiter es vorschritt, um so lebhafter wurde die Unterhaltung, und bald hatten die armen Opfer der Ehe sich ewige Freundschaft geschworen. „Wer hat uns eingeladen?“ fragte eine die andere. In diesem Augenblick trat ein Diener ein und verlass folgendes

Telegramm, das soeben eingetroffen war: „Friede auf Erden den verlassenen Frauen. Die Euch eingeladen hat, heisst Euch willkommen und wünscht Euch viel Vergnügen ... Vergesst die ganze Welt, die auch Euch vergessen hat.“ Das Festmahl endigte mit einem jubelnd aufgenommenen Hoch auf die unbekannte Gastgeberin.

**Englische Gasthöfe vom 14. bis 18. Jahrhundert.** Vor 500 Jahren fand man schon in England Gasthöfe, die 29 Personen mit ihren Pferden unterbrachten, und in denen die Kost und Weine nichts zu wünschen übrig liessen. Im 17. Jahrhundert stand die Hotel-Industrie in voller Blüte, dem Continent weit voraus. 300 Personen mit ihren Pferden konnten ohne jede Schwierigkeit logiert und gespeist werden. Die guten Betten, reine und schone Wäsche wurden oft bewundert, ebenso das Tafelsgeschirr im Werte von 30 bis 40 Pfld. Sterling das Stück. Selbst in den kleinsten Wirtshäusern herrschte die grösste Reinlichkeit, der Fussboden von Backenstein war rein gefegt, die Wände von verschiedenem Schmucke geziert; ein Topf gutes Bier, oder eine Schüssel frische Forellen waren für kleinen Preis zu haben. In grösseren Gasthöfen standen seidene Betten dem Reisenden zur Verfügung, gewählte Küche und gute Weine waren in der Provinz in derselben Güte wie in London vorhanden. Der englische Wirt war ein Diener. Nirgends fühlte sich der Engländer behaglicher, wie in Wirtshaus; selbst Persönlichkeiten, denen ihr Reichtum jeden Luxus gestattete, hatten es zur Gewohnheit, die Abende in den öffentlichen Salons zu verbringen. Es scheint demnach, dass die Bezaglichkeit und Freiheit sich an keinem anderen Plätzchen besser zusammen gesellten. Die Fröhlichkeit und Geselligkeit der Wirtshäuser lieferte so manche Novelle und manchen Roman. Johnson behauptet, der Wirtshaussessel sei der Thron menschlicher Glückseligkeit; Shenstone beklagt sich, dass in keinem Hause, möge es auch noch so freundlich aussehen, der Wanderer ein so herzliches Willkommen findet, als im Wirtshause. Jedoch haben die Wirtshäuser mit dem Verkehr nicht gleichen Schritt gehalten, was sehr leicht erklärlich ist. Die Gasthäuser waren damals am besten besucht, je schlechter die Reise war; je schneller man reiste, desto weniger wichtig wurde der angenehme Aufenthalt. Selbst von den nächsten Ortschaften brauchte man bis London einige Tage; die Wege waren schlecht, gar oft mussten Ochsen von Nachbarorten geholt werden, um den Wagen aus dem Kote zu ziehen, was nicht selten Tage in Anspruch nahm. Diese Zeit wurde in den Wirtshäusern verbracht. Als Prinz Georg von Dänemark nach seinem beliebten Wohnsitz Petworth fuhr, brauchte er 6 Stunden für 9 englische Meilen. Einer seiner Diener schreibt: In 14 Stunden stiegen wir nicht aus, ausgenommen, wenn der Wagen umfiel oder wenn wir stecken blieben. Jetzt, Ende des 19. Jahrhunderts, fliegen wir von York in einigen Tagen nach London. Die Folge ist, dass ein Reisender selten seine Reise unterbricht, und somit sind Hunderte von den besten Gasthöfen eingegangen.

„Hotel-Revue Leipzig“.

## Zur gefl. Beachtung.

Die Herren Vereinsmitglieder und Abonnenten der „Hotel-Revue“ möchten wir hiemit höfl. ersuchen, sich bei Benutzung unserer Stellenvermittlungsbüros der ihnen seinerzeit zugesandten „Auftrag-Formulare“ zu bedienen. Es liegt dies im Interesse einer prompten und zweckentsprechenden Erledigung der Aufträge und Erleichterung der damit verbundenen Correspondenzen.

Die betr. Formulare werden gratis nachgeliefert.

Namens des Centralbureau:  
Der Chef:  
O. Amster-Aubert.



**Prätigau.** Am 15. Februar gelangt das Gasthaus Mezzasela bei Klosters zur Versteigerung.

**Berlin.** † Gustav Quitz, Inhaber von Witts' Hotel, ist am 11. Januar gestorben.

**Magdeburg.** † In hier verstarb am 10. Januar Herr Carl Erdmann, Inhaber des Hotel Stadt Prag.

Für Verschönerung der Kuranlagen in Nauheim bewilligte der Finanzausschuss der hessischen Zweiten Kammer 98 400 Mark.

**Maifeld.** Das am Bahnhof gelegene „Hotel und Pension Villan“ ist durch Kauf in die Hände des Herrn Ed. Bislins, Chef de cuisine, gelangt.

**Langnau.** Das Hotel Bahnhof in Langnau und die Kuranlagen auf dem Napf werden von der Wittwe des verstorbenen Herrn Hügli weitergeführt.

**Montreux.** Herr Lugon übernimmt die Direktion des Grand Hotel des Rochers de Naye an Stelle des Herrn Gebrig, welcher jetzt Direktor im Hotel Byron ist.

**Davos.** Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 4. bis 10. Januar 1896: Deutsche 677, Engländer 634, Schweizer 218, Holländer 118, Franzosen 89, Belgier 127, Russen 85, Österreicher 31, Amerikaner 37, Portugiesen 8, Spanier 14, Italiener 11, Griechen 61, Dänen 12, Schweden 11, Norweger 22, Angehörige anderer Nationalitäten 12. Summa 2120. Davon waren Passanten 55. Im gleichen Zeitraum 1895: 2063.

**Berlin.** Mit dem 24. Dezember 1895 trat hier eine Adolph-Mühlung-Stiftung (Spender Herr Adolf Mühlung, „Grand Hotel de Rome“), in Kraft, durch welche alljährlich am genannten Tage zehn unverschuldet in Not geratene Kellnerfamilien mit namhaften Geldgeschenken