

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 abnommt:

Fr. 6.— (Mk. 4.—) jährlich.

Verlagsmitglieder

erhalten das Blatt gratis

Inserate:

20 Cts per typographische

Zeile oder deren Raum

Bei Wiederholungen

entsprechenden Rabatt

Verlagsmitglieder

besahlen 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. 6.— par an.

Les sociétaires reçoivent

l'organe gratuitement.

Annonces:

20 cts. pour la petite ligne

ou son espace.

Rébais en cas de répétition

de la même annonce.

Les sociétaires

payent moitié prix.

Hôtel-Revue

6. Jahrgang

5^{me} ANNÉE

Organ und Eigentum

Organe et Propriété

des

de la

Schweizer Hotelier-Vereins.

Société Suisse des Hôteliars.

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

TÉLÉPHONE No. 1573.

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

In den Verein wurden aufgenommen:

1. Herr Alex. Hirschi, Direktor vom Hôtel des Trois Couronnes & Hôtel 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 Rapperswil.

Der Schweiz. Handels- und Industrie-Verein ersucht, 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, Photographien, Buchführung etc. auch das Restaurant und die Taverne des Hotelpavillons als Ausstellungsgegenstand des Schweizer Hotelier-Vereins beim Central-Comité anzumelden.

Extrait des délibérations du Comité.

(Séance du 22 janvier 1896.)

M. Peter Badrutt à Sils déclare accepter sa nomination 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, Thoun.
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, Rapperswil.

L'Union suisse du commerce et de l'industrie demande qu'on lui fournisse 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'exposition de la Société Suisse des Hôteliars non seulement la partie théorique, statistique, photographies, comptabilité, etc., mais aussi le restaurant et le débit du pavillon des hôtels.

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 remerciements de l'important appui financier donné à notre école professionnelle.

A. Raach, caissier.

Eine nette Bescheerung

steht den Gastwirten Deutschlands in dem im Entwurf vorliegenden bürgerlichen Gesetzbuch bevor. Wir entnehmen einem Leitartikel der „Hotel-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 Gastwirte folgende drei Artikel von besonderer Wichtigkeit:

Art. 1382. Jede Handlung eines Menschen, von welcher Art sie auch sei, die einem anderen Schaden verursacht, verbindet denjenigen, durch dessen Verschulden der Schaden entstanden ist, denselben zu ersetzen.

Art. 1383. Jeder ist für den Schaden verantwortlich, den er durch seine Handlung oder auch nur durch seine Nachlässigkeit oder Unvorsichtigkeit verursacht hat.

Art. 1384. Man ist nicht allein für jeden Schaden verantwortlich, den man durch seine eigene Handlung verursacht, sondern auch für denjenigen, der durch die Handlung von Personen verursacht wird, für welche man einsteht, muss, oder durch Sachen, die man unter seiner Obhut hat.

Auf Grund dieser Artikel fällt das Kölner Oberlandes-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 Verwahrung übergeben, noch ihn auf den Wert derselben 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 Verantwortung 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 Urteile anschliessen sollten; es würde dann der Gastwirt hilflos den Händen jedes Fremden überliefert; denn nach dem Urteile haftet der Gastwirt auch für Kostbarkeiten und Wertsachen, die ihm nicht in besondere Verwahrung 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 Unvorsichtigkeit, Nachlässigkeit oder sonstwie. Dieser Gebrauch wird durch obiges Urteil zu nichte 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 eingebrachten Sachen haftbar gemacht werden? Dieser kann sich ja, wie es öfters bei Juwelen geschieht, auf Hunderttausende von Mark belaufen, wodurch der Gastwirt mit einem Schlage 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 Gesetz-Paragrafen noch auf dem Römischen Recht beruhen, das unseren jetzigen modernen Lebensverhältnissen 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 Umstande Rechnung trug und die Haftpflicht der Wirte erhöhte, weil der Reisende diesen sein ganzes Geld und Gut anvertrauen musste.“

„Ganz anders hat sich dieser Verkehr heute gestaltet. Unsere Posten und Eisenbahnen befördern sicher 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 dienenden 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 bestehen.“

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 gewerbmässig Fremde zur Beherbergung aufnimmt, hat einem im Betriebe dieses Gewerbes aufgenommenen Gaste den Schaden zu ersetzen, welchen derselbe durch den Verlust oder die Beschädigung eingebrachten Sachen erleidet. Die Schaden-Ersatzpflicht tritt ein, wenn der Schaden von dem Gaste, 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 eingebracht gelten die Sachen, welche der Gast dem Gastwirt oder Leuten desselben, die zur Entgegennahme der Sachen bestellt oder nach den Umständen als dazu bestellt anzusehen waren, übergeben oder an einen ihm von denselben angewiesenen Ort oder in Ermangelung einer Anweisung an den hierzu bestimmten Ort gebracht hat. Ein Anschlag, durch welchen der Gastwirt die Haftung 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 Aufbewahrung übernommen, oder die Aufbewahrung abgelehnt hat, oder dass der Schaden von ihm oder seinen Leuten verschuldet worden ist.

§ 643. Der dem Gaste auf Grund der §§ 641 und 642 zustehende Anspruch erlischt, wenn der Gast nicht unverzüglich, nachdem er von dem Verlust oder der Beschädigung Kenntnis erlangt hat, dem Gastwirt Anzeige macht. Der Anspruch erlischt nicht, wenn die Sachen dem Gastwirts 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 Ueberzeugung 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 zweckmässigen 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 eingebrachten Sachen bestehen, gleichviel ob dem Prinzipal oder einem seiner Angestellten übergeben 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 entschieden zu hoch gegriffen. 200 bis 300 Mk. dürfte die Ersatzpflicht nicht übersteigen. Bei 1000 Mk.

Ersatz könnte schon ein kleiner Betrieb ruiniert 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 Aenderung 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 Circulars des Herrn Lunn zugeschickt, in welchen er die Hoteliers um Annoncen für seinen „Guide to Switzerland“ und „Guide to Italy“ angeht. 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 Bemerkung, weniger als eine ganze Seite könne er nicht acceptiren 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 Circulars den betr. Hoteliers den Mund wässrig macht und sagt, er werde den Betrag der Annonce in Ausgleich bringen bei Gelegenheit der Abrechnung über von ihm zuzuführende 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 Annoncenbetrages erreicht, wie dies schon vorgekommen. Wir sehen davon ab, dass Herr Lunn sich nicht einmal bemüsst, in seinem Circular die Grösse der Seiten seiner „Guides“ und die ungefähre 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 verringert 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 machte, 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 spéciaux, 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 hilfweise und zum Teil auch selbstständig die ihnen übertragene Arbeit ausführen im Stande sind. Das vorgenommene Examen hat ein günstiges Resultat ergeben, so dass meine Schüler als gute Aids empfohlen werden dürfen.“

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

Rundschau.

Wie viele Gastwirte giebt es in Deutschland? In Deutschland giebt es nach den Verzeichnissen der Adressen-Büreaus 72500 Gastwirte, die höchste Ziffer aller Gewerbetreibenden. Die Brauereien erreichen die sehr beträchtliche Anzahl 14600, die Metzger und Schlächtereien 38800, die Weinhändler 11000. Was das Gastwirtsgewerbe betrifft, so giebt es etwa 20000 Hotels und Gasthöfe, davon jedoch nur 3260 I. Ranges und Hotels mit Pensionen 5000. Von den Restaurationen werden 40000 mit echten Bieren aufgeführt, 6500 sind Bahnhofs-Restaurationen, 6000 haben Garten-Restaurationen.

Petroleum-Glühlicht. Die Konstruktion eines Petroleumbrenners, welcher unter Anwendung eines Glühkörpers denselben Lichteffekt erzielt als das Gasglühlicht, ist von einer Wiener Lampenfabrik gefunden worden. Der Brenner unterscheidet sich äusserlich nur wenig von dem gewöhnlichen Petroleumrundbrenner, ist jedoch in seinen inneren Teilen so konstruiert, dass die Bildung einer ausserordentlich heissen Bunsenflamme erfolgt, welche den Glühkörper zum Glühen bringt, ohne den Brenner oder Petroleumbehälter zu erhitzen. 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 Wärmeabstrahlung. 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 Vorzügen steht wie beim Gasglühlicht nur der eine Umstand gegenüber, dass der Glühkörper von Zeit zu Zeit erneuert werden muss. Die Erfindung wird in kürzester Zeit dem praktischen Gebrauch zugeführt werden.

Proviant der Seedampfer. Welche enorme Quantität an Lebensmitteln die grossen Dampfer-Gesellschaften zur Ausrüstung ihrer Schiffe gebrauchen, mag folgende Zusammenstellung des Jahresgebrauches der Hamburg-Amerika-Linie für 1894 zeigen. Es wurden in dem Jahre verbraucht: 1500000 Pfund frisches Fleisch, 900 Fass gesalzener Speck, 30000 Pfund Klippische, 850 Tonnen Heringe, 40000 Pfund Fische, 160000 Pfund Schinken, 90000 Pfund Käse, 20000 Pfund getrocknete Gemüse, 650000 Pfund Hülsenfrüchte, 20000 Dosen und 35000 Pfund Kompots, Marmeladen etc., 200000 Pfund Schiffsbrot, 750000 Stück Eier, 300000 Pfund Raffinaden und Farin, 225000 Pfund Butter, 8500 Pfund Thee, 850 Fass Salzfleisch, 40000 Pfund geräucherter Speck, 120000 Pfund Fleisch in Dosen, 120000 Geflügel und Wild, 15000 Pfund Rauchfleisch und Zunge, 35000 Pfund Wurst, 50000 Dosen Gemüse, für 75000 Mark frische Gemüse, 150000 Pfund getrocknete Früchte, 250000 Pfund Kartoffeln, 1 Million 400000 Pfund Mehl, 700000 Pfund frisches Brot, 300000 Liter frische und 60000 Dosen kondensierte Milch, 10000 Dosen sterilisierte Milch und 10000 Quarts evaporated milk. Ganz erheblich ist auch der Konsum an Getränken. Es wurden verbraucht: 120000 Liter Rotwein, ferner an feinen Weinen 55000 ganze und 55000 halbe Flaschen, 6500 ganze und 7500 halbe Flaschen Champagner, 360000 ganze und 200000 halbe Flaschen Bier, 30000 Liter Lagerbier und 125000 Liter Münchener Bier, 30000 Flaschen Spirituosen und 140000 Flaschen Mineralwasser.

In Amerika passieren aussergewöhnliche Dinge, das beweist wieder einmal das Festmahl, das am Weihnachtsabend 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 getrennt lebende Damen ein, das Weihnachtsfest durch ein gemeinsames Festessen zu feiern. Nach der Vergangenheit und Legitimationspapieren wird nicht gefragt. Erforderlich ist nur guter Appetit. Personalbeschreibungen und Namen nimmt die Redaktion des Blattes entgegen.“ In den ersten Stunden des Heiligenabends 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 schwarzbefrackter 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 verliess 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 Continuität voraus. 300 Personen mit ihren Pferden konnten ohne jede Schwierigkeit logiert und gespeist werden. Die guten Betten, reine und schöne Wäsche wurden oft bewundert, ebenso das Tafelgeschirr im Werte 30 bis 40 Pfd. Sterling das Stück. Selbst in den kleinsten Wirtshäusern herrschte die grösste Reinlichkeit, der Fussboden von Backstein war rein gefegt, die Wände von verschiedenem Schmucke geziert; ein Topf gutes Bier, oder eine Schlüssel 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 im 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 Behaglichkeit und Freiheit sich an keinem anderen Plätzchen besser zusammengesellten. Die Fröhlichkeit und Geselligkeit der Wirtshäuser lieferte so manche Novelle und manchen Roman. Johnson behauptet, der Wirtshaustisch 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 Wirtshaus. 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 höflich ersuchen, sich bei Benutzung unserer Stellenvermittlungsbureaus 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 Korrespondenzen.

Die betr. Formulare werden gratis nachgeliefert.

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

Kleine Chronik.

Prätigau. Am 15. Februar gelangt das Gasthaus Mezzaselva 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 98400 Mark.

Maienfeld. Das am Bahnhof gelegene „Hotel und Pension Vilan“ ist durch Kauf in die Hände des Herrn Ed. Bislin, Chef de cuisine, gelangt.

Langnau. Das Hotel Bahnhof in Langnau und die Kuranstalt auf dem Napf werden von der Wittve des verstorbenen Herrn Hügli weitergeführt.

Montreux. Herr Lugin übernimmt die Direktion des Grand Hotel des Rochers de Naye an Stelle des Herrn Gehrig, 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, Oesterreicher 31, Amerikaner 37, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 61, Dänen, Schweden, Norweger 22, Angehörige anderer Nationalitäten 12. Summa 2130. Davon waren Passanten 55. Im gleichen Zeitraum 1895: 2063.

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