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

Vereinsnachrichten: Zur gefl. Beachtung

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: 08.10.2025

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

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 Cirkulare 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 Bemerken, 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 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 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 bemüssigt fühlt, in seinem Cirkular 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 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 beendigt 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 hülfsweise 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.

Rundschau.

Wie viele Gastwirte giebt es in Deutschland? In Deutschland giebt es nach den Verzeichnissen der Adressen-Büreaus 72 500 Gastwirte, die höchste Ziffer aller Gewerbetreibenden. Die Brauereien erreichen die sehr beträchtliche Anzahl 14 600, die Metzger und Schlächtereien 38 800, die Weinhändler 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-Restaurateure, 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 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 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: 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 Kompots, Marmeladen etc., 200 000 Pfund Schiffsbroe, 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 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 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 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 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 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 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 Wirtshausstuhl 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 Stellenvermittlungsbureaus der ihnen seinerzeit 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. Amsler-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 98 400 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 Wittwe des verstorbenen Herrn Hügli weitergeführt.

Montreux. Herr Lugon übernimmt die Direktion des Grand Hôtel des Rochers de Naye an Stelle des Herrn Gehrig, welcher jetzt Direktor im Hôtel 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 2120. 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