

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 5 (1896)
Heft: 28

Rubrik: Kleine Chronik

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>

No. 2, chef de cuisine, passe le 8 mai un contrat d'engagement à l'hôtel, avec entrée le lendemain; le même jour l'ancien chef est congédié et touche un mois de salaire d'avance. Le 9 mai le nouveau chef écrit qu'on lui a offert par télégraphe une place plus lucrative qu'il a acceptée. (Renvoyé à deux ans.)

No. 3, portier, s'est rendu coupable d'actes d'improbité, disparaît tout d'un coup, recherché par la police. (Renvoyé à jamais.)

No. 4, placé à Florence, accepte par dépêche pour date fixe; trois jours après la date d'entrée en service, il télégraphie qu'il ignorait qu'il dût au préalable dénoncer son ancienne place. (Renvoyé à six mois.)

No. 5, placé à Florence comme sommelier dégage, accepte par dépêche après avoir pris connaissance des conditions et reçoit de nouveau par télégramme l'avis de partir le 10 avril. Le 11 arrive un billet laconique par lequel il annonce qu'il ne veut pas de cette place, qu'on l'en a découragé de plusieurs côtés et que d'ailleurs il n'est pas en fonds pour le voyage. (Renvoyé à un an.)

No. 6, fille de chambre, a falsifié des certificats originaux. (Renvoyé à jamais.)

No. 7, gouvernante, a commis des détournements. (Renvoyé à jamais.)

No. 8, fille de chambre, en prison pour fraudes commises à l'hôtel. (Renvoyé à jamais.)

No. 9, portier, a déposé des copies falsifiées de certificats. (Renvoyé à jamais.)

No. 10, accepte par contrat une place de saison; entrée au commencement d'avril; au milieu de mai, il quitte la place sous prétexte de maladie, pour entrer dans une autre où'il avait acceptée par contrat également avant d'avoir obtenu la première. (Renvoyé à deux ans.)

Nous pourrions allonger ces citations, mais ce qui précède suffit amplement. Chaque cas particulier est dûment documenté avec pièces à l'appui et nous ne croyons pas qu'un seul employé honnête et loyal ait le courage de faire à ces renseignements la moindre objection, car il se placerait ainsi lui-même dans une fautive position. A plusieurs reprises déjà nous nous sommes vu obligés de publier dans notre organe, d'une façon discrète mais assez compréhensible pour nos lecteurs, les noms d'employés fautifs; ces publications n'atteignent pourtant qu'à demi le but proposé, car elles sont aussi vite oubliées que lues. Le seul moyen pour arriver au but serait l'envoi périodique aux hôteliers-sociétaires d'extraits du „livre noir“. Bien que l'inscription au „livre noir“ comme elle a été pratiquée jusqu'à présent, ne mette pas hors d'état de nuire ceux qui y figurent, nous avons à tout le moins la satisfaction d'avoir jusqu'ici protégé contre toute tromperie intentionnelle les patrons qui se sont adressés à nous pour repouvoir les places vacantes dans leur établissement et les bons employés doivent s'estimer heureux qu'on ne s'opère de cette manière l'ivraie du bon grain. Ajoutons encore que pour autant qu'il s'agit de cas intéressants notre bureau, nous avons toujours avisé les coupables de leur inscription au „livre noir“ et des mesures en dérivant.

Comment les patrons veulent-ils obtenir satisfaction quand un employé leur a joué un mauvais tour? Par la voie judiciaire peut-être? Allons donc, vous plaisantez; on ne punit personne avant de l'avoir pincé. Il s'ensuit qu'un „livre noir“ dans lequel on inscrit les cas semblables à ceux mentionnés plus haut, chiffres 1 à 10, mais seulement les cas de ce

genre, et dont on n'usera qu'avec discrétion, constitue l'unique moyen de protéger les patrons contre les employés de cet acabit. Ces inscriptions ne devraient toutefois avoir lieu que sur la foi de preuves probantes, permettant de déterminer tous les détails de chaque cas particulier.

Les employés se trouvent dans une position de beaucoup plus avantageuse lorsque le patron, pour tel ou tel motif, se voit forcé de résilier un engagement, quand bien même ce motif serait que des renseignements reçus après coup l'ont convaincu qu'il avait fait un mauvais choix; l'employé n'ignore pas qu'il a toute chance de se faire allouer une indemnité par les tribunaux, et c'est une occasion qu'il laisse rarement échapper. De son côté, le patron est désarmé vis-à-vis de l'employé fautif; il ne lui reste qu'à prendre son mal en patience et, dans la plupart des cas, à réparer le dommage causé à son établissement.

Kleine Chronik.

Baden. Gesamtzahl der Kurgäste am 6. Juli 1893.
Zürich. Die grosse Terrasse des Hotel Bellevue ist überdeckt worden.

Die Uetlibergbahn beförderte im Monat Juni 7491 Personen gegen 8654 im Vorjahr.

Locarno. Auf dem S. Bernardo hat die Familie Lasius aus Zürich eine Pension unter dem Namen Alpenheim eröffnet.

Oldenburg i. Gr. Herr W. Schnitker, bisher Pächter vom Hotel zum Neuen Hause, kaufte für 235,000 Mk. das Hotel der Russen.

Heilbronn. Herr Fr. Eckert, Restaurat., übernahm käuflich von Herrn K. Weyhing für 124,000 Mk. den Gasthof zur Sonne.

Wilhelmshöhe b. Kassel. Herr W. Ledderhose, Besitzer vom Café Mulang, kaufte das Ridinger Schloss und richtete es als Kurhaus ein.

Tirol. Das Alpenhotel in Trafoi, am Fusse des Orler, wurde am 28. v. M. unter grossen Festlichkeiten eröffnet. Das Karrersee-Hotel wird am 5. d. M. eröffnet.

Wien. Herr Wilh. Warburg, früher viele Jahre Inhaber des Restaurants zum Künstlerhaus übernahm käuflich das neu eingerichtete Hotel „Feldmarschall Radetzky“.

St. Moritz-Bad. Herr Kälin-Archard, früher im Hotel d'Angleterre, Vevey, hat das zwischen Hotel Victoria und Stalldahl neu erstellte Hotel Schweizerhof in Betrieb genommen.

Telephon Bern-Vivis. Eine direkte telephonische Verbindung soll im Laufe dieses Jahres zwischen Bern und Vivis, eventuell Bern-Montreux erstellt werden; die bezüglichen Linienarbeiten sind im vollsten Gange.

Berlin. Der Vizekönig Li-Hung-Tschang zahlte während seiner Anwesenheit hier für seine Wohnung im Hotel Kaiserhof täglich 500 Mk. Miete. Für die Angestellten soll er 4000 Mark Trinkgelder zurückgelassen haben.

Lausanne. Die neue Gesellschaft, welche das Hotel du Grand Pont in Lausanne ankaufte, hat Herrn J. Gehrig, früherer Besitzer des Hotel Victoria in Meiringen, zuletzt Direktor vom Vesuv Hotel in Neapel, zum Direktor ernannt.

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrs-bureaus haben im Monat Juni 1896 in den stadtbürgerlichen Gasthöfen 14,573 Personen logiert; vom 1. November 1895 bis 30. Juni 1896: 77,916 Personen (gleiche Periode 1894/95: 75,109).

Bern. Der Fremden- und Touristenverkehr auf der Grimselstrasse hat begonnen. Seit einigen Tagen verkehren die grossen Postwagen regelmässig. Die Schneeräumungsarbeiten dieses Jahres haben den Kanton Bern 30,000 Fr. gekostet.

Genf. Die Zahl der in den hiesigen Hotels und Pensionen abgestiegenen Fremden betrug vom 29. Juni bis 5. Juli 9146, vom 1. bis 5. Juli 2309 gegenüber 1974 in der gleichen Periode 1895. Nicht eingerechnet sind die vielen Schulen und Vereine, welche zum Besuch der Ausstellung hergekommen sind und in den Schulhäusern untergebracht wurden.

Thun. Ueber den in so kurzer Zeit erstellten, wie aus dem Boden gewachsenen Kursaal herrscht nur eine Stimme der Anerkennung und Bewunderung. Grossartig ist der Ausblick vom Kursaal auf die erste Stöckhornkette, das malerisch im schönsten Grün prägnante Amsoldingen und das zu Füssen liegende Arabrossin, dem entlang die hübschen Quai-Anlagen fertig erstellt werden.

Freiburg. Unter dem Namen Hotel Kurhaus Schönberg ist an etwas erhöhter Lage nächst der Stadt ein neues Etablissement mit Kurgarten für 1200 Personen entstanden. Dasselbe ist mit allem Komfort der Neuzeit versehen und enthält 50 Betten; zum Hotel gehören 2 Dependancen und ein Pavillon. Gerant ist Herr Aug. Starke, dessen die Eröffnung findet am 15. August statt.

Homburg v. d. H. Herr Frid. Weber, Hotel de la Paix in Genf und Herr Bahl, sein Tochtermann, Direktor vom Hotel National in Luzern und Hotel de Provence in Cannes, kauften das Hotel Victoria nebst seinen drei Villen und dem Mobilar in Homburg v. d. H., und wird Herr J. Bahl dasselbe als neuer Besitzer vom kommenden 1. Mai ab betreiben. Der Kaufpreis soll 700,000 Mk. sein.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 20. Juni bis 26. Juni 1896: Deutsche 351, Engländer 269, Schweizer 177, Holländer 50, Franzosen 29, Belgier 29, Russen 25, Oesterreicher 13, Amerikaner 27, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 27, Dänen, Schweden, Norweger 9, Angehörige anderer Nationalitäten 8. Total 1014, darunter waren 195 Passanten. Im gleichen Zeitraum des Jahres 1895: 857.

Meran. Das Grand Hotel Meraner Hof wurde von Herrn Friedrich Freytag für 750,000 fl. an Herrn Dr. Ludwig Arnschink aus München verkauft. Herr Fr. Haas, früher Direktor im Hotel Continental zu München und im Ghezire Palace Hotel zu Kairo, ist als Direktor engagiert. Erst im vorigen Jahre ist das Haus von Herrn Freytag zeitgemäss umgebaut und eingerichtet worden. Der neue Besitzer will die Zahl der Zimmer bis zur kommenden Saison auf 200 mit 280 Betten erhöhen und vor dem Vestibule eine grosse Terrasse erbauen.

Schweizer Alpenklub. Seit dem Jahre 1888 ist die Zahl der Sektionen von 34 auf 40, die Zahl die Mitglieder von 3000 auf 8900 gestiegen. Die Sektion Genf ist mit 481 Mitgliedern die stärkste, die Sektion Wildstrubel mit 12 Mitgliedern die kleinste. Die Ausgaben der einzelnen Sektionen für Klubtiteln und Wegbauten stiegen auf mehr als 100,000 Fr. an. Die Ausgaben der Zentralkasse zeigen ganz respektable Summen: Für Hütten- und Wegbauten 122,000 Fr.; für Itinerare und Exkursionskarten 84,000 Fr.; für Wissenschaftliches (Gletscher-Vermessung etc.) 45,000 Fr.; für das Führerwesen 85,000 Fr.

Bier-Export aus Bayern. Die Ausdehnung desselben veranschaulichen folgende Ziffern: Zum Export stiegen 1263 weisse Biertransportwagen zur Verfügung, die in alle Länder Europas, insbesondere nach Frankreich, Italien, der Schweiz, nach Norddeutschland, Russland, der Türkei, Spanien, sogar in das berühmte Wien laufen. Die Spatenbrauerei, die grösste Brauerei Münchens, benutzt für sich allein 146 Biertransportwagen, Löwenbräu 126, Pschorr 90, Augustiner 74, Bürgerbräu 71, Leistbräu 88, Hackerbräu 55, Hofbräuhaus 19 u. s. w. Ausserdem werden 71 Kühlwagen im Sommer in Gebrauch genommen. Im Winter werden die Wagen zum Teil mit Gas geheizt. Aus Nürnberg, Erlangen und Kulmbach wird ebenfalls sehr viel Bier exportiert. In Erlangen stehen 47, in Kulmbach 180 in Nürnberg 96 Bierwagen dem Export zur Verfügung

halt eine Luftproube zu bilden. „Aber es befindet sich ja gar nichts in dem Hut?“ „Gewiss, der Hut ist nicht leer, wie man gewöhnlich glaubt, er ist voll Luft, gleich einer Vase, die voll Wasser wäre, und aus dieser Luft wird die Perle entstehen.“ Der Gelehrte liess denn auch in der That durch eine Pumpe die Luft aus dem Hute aufsaugen und sandte sie dann in seinen Kompressions- und Gefrierapparat. Fünf Minuten später überreichte er der Dame ein kleines Stück Luft, es war die, welche sich vorher unsichtbar im Hute befunden hatte.

Bis jetzt haben solche aus Luft gewonnenen Perlen allerdings noch nicht die Eigenschaften der echten oder selbst unechten, und auch eine ganze Reihe solcher hätte der Dame nicht als Halsschmuck dienen können. Wenn man bisher aber auch noch nicht aus Luft Perlen und edle Steine herzustellen weiss, so versteht man dies doch bekanntlich aus anderen Materialien. Vorläufig ist die Fabrikation von Diamanten und Rubinen zwar noch eine so theuere, dass der Preis dieser künstlichen „echten“ Steine den der Gefundenen übersteigt, und so nimmt man denn lieber die letzteren, und wer sich auch dies nicht leisten kann, begnügt sich mit Similis, die man jetzt ja so wunderbar schön herzustellen weiss, dass man sie von ihren Vorbildern nicht unterscheiden kann. Und man muss nicht glauben, dass es nur dem Laien schwer falle, herauszufinden, ob er einen Edelstein oder eine Nachahmung vor sich habe, selbst die Erfahrensten täuschen sich in dieser Hinsicht. Um es festzustellen, muss man den Stein auf seine Dichtigkeit und Härte prüfen, wozu bisher eine Menge Werkzeuge und Apparate nötig waren. Jetzt ist dies etwas vereinfacht, und natürlich verdankt man dies — den X-Strahlen. Wenn manche sich vielleicht über Röntgen'sche Entdeckung beklagen mögen, weil sie angeblich indiskret allerlei Geheimnisse enthüllt, und daher ein Papierfabrikant bereits Briefbogen und Umschläge annouciert, die selbst diesen Strahlen Widerstand leisten, so werden die Juwelenhändler jedenfalls nicht zu diesen Undankbaren gehören. Allerdings dürfte es den meisten derselben eine Kleinigkeit sein, einen Diamanten von Strass zu unterscheiden, in Bezug auf

Rubinen, Saphire, Smaragde, Topase und Katzenaugen, die gesuchtesten Steine nach dem Diamant, ist dies aber nicht so leicht. Nun haben jedoch zwei Gelehrte herausgefunden, dass diese Juwelen für die X-Strahlen leichter durchdringlich sind als ihre Nachahmungen; auch der echte Topas erweist sich durchsichtiger als der falsche, und ebenso ist dies bezüglich der kleinen feinen Perlen der Fall, während bei den grossen das Resultat zweifelhaft ist; es hängt sehr von der Herstellungsmethode der falschen Perle ab. Immerhin ist schon viel gewonnen, wenn man diese Unterscheidungen treffen kann, und so giebt es wie der eine ganze Kategorie unserer Mitmenschen, die allen Grund haben, Professor Röntgen als ihren Wohlthäter zu betrachten.

Ob vielleicht auch bald einer auftauchen dürfte, der die Welt darüber belehren könnte, wie man feststellt, ob der Inhalt einer Konservendose etwas von dem Inhalt angenommen habe, mit dem diese noch immer gelötet werden, trotz des Kampfes, den Staat und Aerzte dagegen führen, und an welchen Anzeichen man untrüglich zu erkennen vermag, ob das Wildpret noch die nötige Frische besitze. In dieser Beziehung täuscht sich bekanntlich auch die erfahrenste Hausfrau gar manches Mal, denn in der Handlung selbst, wo alle möglichen Gerüche in der Luft schweben, ist es oft sehr schwer, sich darüber Gewissheit zu verschaffen. Viele trösteten sich allerdings damit, dass das Wildpret den sogenannten „haut goût“ besitzen müsse — ein französischer Ausdruck, nebstbei gesagt, den man in Frankreich in dieser Anwendung nicht kennt — doch sind sie mit dieser Ansicht durchaus im Irrthum, und es ist eben gesundheitsschädlich, ein „übergangenes“ Stück Hasen- oder Reh- als verdorbenes Rind- oder Kalbfleisch zu geniessen. Diese irrige Ansicht wurde von den Engländern in die Welt geschafft, und auch diesen wurde dieser Geschmack künstlich aneuerzogen, d. h. ist durch eigentümliche Umstände hervorgerufen worden. Lange Zeit war es in Grossbritannien nämlich verboten, selbst wenn man einen Jagdschein besass, Wild zu verkaufen, nur die Tötung des zum eigenen Gebrauch bestimmten war gestattet. Die Edelleute und an-

dere Gutsbesitzer aber, nicht wissend, was sie mit all dem erlegten Wild anfangen sollten, schmuggelten es nach London, indem sie es als Fisch deklarirten und es auch an die Fischhändler sandten, die es dann, ebenfalls heimlich, an die reichen Citykaufleute abgaben. Da jedoch der „Squire“ immer eine grosse Ladung auf einmal schickte, und die Beförderung lange Zeit in Anspruch nahm, ausserdem auch oft eine Woche oder mehr verging, ehe der Händler die Ware absetzen konnte, so wurde das Fleisch alt. Die Engländer aber, die es eben fast nie anders erhielten, glaubten, der „haut goût“ sei ein natürliches Attribut, und als dieser Irrtum sich später aufklärte, hatte man sich an den eigentümlichen Geschmack so gewöhnt, dass man denselben nicht mehr missen mochte. So wird denn Wild stets lange aufbewahrt, um „high“ zu werden, wie der Brite dies nennt, manches, wie Reh und Waldschneepfe, gilt sogar erst für gut, wenn es fast in Verwesung übergegangen ist. Nun versteht man ja aber bekanntlich die Kunst des Kochens in England nur sehr wenig, wenn auch das Behalten der Briten bei Tische, und die Handtierung mit Messer und Gabel etc. mit Recht als mustergiltig angesehen werden. Steckt man doch eine Hasen- oder Rehkeule dort gleich wie eine Hammelkeule oder ein Roastbeef einfach an den Spieß, und überlässt sie sich selbst, sodass sie gewöhnlich hart und ausgetrocknet auf den Tisch kommen. Können wir uns also ein Beispiel an den Engländern nehmen in Bezug auf das, was dem äusseren Menschen nötig ist — denn auch die Körperpflege verstehen sie bekanntlich sehr gut — so sollten wir uns betreffs dessen, was der innere Mensch braucht, aber nicht nach ihnen richten. Und wenn ein schlauer Händler, der gar wohl weiss, dass er nicht die Wahrheit spricht, eine Hausfrau glauben machen will, Wild müsse haut goût haben, dann lasse sie ihm nur ruhig seine Ware und nehme lieber ein zu frisches Stück, das sie dann einige Tage, aber nie so lange hängen lassen darf, dass es auch nur den geringen Geruch erhält.