

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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,
Oesterreich und Italien:
Bei der Post abnommt:
Fr. 5.— (Mk. 4.—) jährlich.
Vereinsmitglieder
erhalten das Blatt gratis

Inserate:

20 Cts per Lepaltige Petit-
selle oder deren Raum
Bei Wiederholungen
entsprechenden Rabatt
Vereinsmitglieder
besahlen die Hälfte.

Abonnements:

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

Pour l'Etranger:

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.
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
Schweizer Hotelier-Vereins.de la
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 Ver-
waltungsrates.

In den Verein wurden aufgenommen:

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

Den Austritt haben erklärt:

- Herr Volz-Engel, früher Hotel und Pension Belle-
vue in Lausanne.
- 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 Ausstellungs-
gegenstand 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:

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

Démissions:

- M. Volz-Engel, ci-devant Hôtel et Pension Belle-
vue, Lausanne.
- Helbling-Sommer, Hôtel du Cygne, Rapperswyl.

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'ex-
position de la Société Suisse des Hôteliars non seule-
ment 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 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 „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 Rheinländern 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. 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 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 einstehe-
n 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 ihm 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 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 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 ihm 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 Juvelen 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 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 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 ge-
staltet. 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 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 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
eingebrachter 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 Entgegen-
nahme 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 Haf-
tung 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 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 Gastwirte 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 zweck-
mässigen 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 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 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 Bemerkten, 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 Herr 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 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 bemüsstigt 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 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 hilfswiese 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 5 000. Von den Restaurationen werden 40 000 mit echten Bieren aufgeführt, 6 500 sind Bahnhofs-Restaurationen, 6 000 haben Garten-Restaurationen.

Petroleum-Glühlicht. Die Konstruktion eines Petroleumbrenners, welcher unter Anwendung eines Glühkörpers denselben Lichteffect erzielt als das Gasglühlicht, ist von einer Wiener Lampenfabrik gefunden worden. Der Brenner unterscheidet sich äusserlich nur wenig von dem gewöhnlichen Petroleumröndbrenner, 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 Lichteffect 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“ 45 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 Seeadampfer. 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 Klippische, 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 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 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, 6 500 ganze und 7 500 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 betreten 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 unbekannt 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 Continente 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 Backstein 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. Niemand fühlte sich der Engländer behaglicher, wie im Wirtshaus; selbst Persönlichkeiten, denen ihr Reichtum jeden Luxus gestattet, 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 zusammengesellen. 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 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 Correspondenzen.

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 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 Wittve des verstorbenen Herrn Hügli weitergeführt.

Montreux. Herr Lugin übernimmt die Direktion des Grand Hotel des Rochers de Naye an Stelle des Herrn Gebirg, 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 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