

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 7 (1898)
Heft: 43

Artikel: Excentrisches Diner
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-523317>

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: 29.01.2025

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

Ersteinst • • • Samstag

Paraissant • • • le Samedi

Abonnement:

Für die Schweiz:
12 Monate Fr. 5.—
6 Monate „ 3.—
3 Monate „ 2.—

Für das Ausland:
12 Monate Fr. 7.50
6 Monate „ 4.50
3 Monate „ 3.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spatige PetteiZeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprech. Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per PetteiZeile oder deren Raum.



Organ und Eigentum des **Schweizer Hotelier-Vereins**

7. Jahrgang | 7^{me} Année

Organe et Propriété de la **Société suisse des Hôteliers**

Abonnements:

Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois „ 3.—
3 mois „ 2.—

Pour l'Étranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois „ 4.50
3 mois „ 3.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

20 Cts. pour la petite ligne ou son espace. — Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent 10 Cts. net par petite-ligne ou son espace.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel * TÉLÉPHONE 2406 * Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No. 21, Bâle.

Hotelbrände.

Im „Bund“ erschienen kürzlich folgende zwei beherzigenswerte Korrespondenzen:

„Die Kunde von dem Brande auf der Schynigen Platte war im Laufe der beendigten Saison wieder eine jener erschreckenden Nachrichten, wie sie leider von Zeit zu Zeit, und aus dem Berner Oberland nicht am seltensten, zu melden sind. Man atmet jedesmal förmlich auf, wenn wenigstens keine Menschenleben beklagt werden müssen. Man spricht von dem schweren Verluste, den Besitzer oder Pächter erleiden, man freut sich, dass der Betrieb in Nebengebäuden oder schnell erstellten Baracken weiter geführt werden könne, und denkt kaum mehr an die Verluste der Gäste und des Hotelpersonals und an den furchtbaren Schrecken, den die ersteren, auch wenn sie heil davon gekommen sind, ausgestanden und in welcher sehr unangenehmen Lage sie sich momentan befinden. Man scheint auch nicht an den übeln Ruf zu denken, der durch eine Reihe von Hotelbränden schliesslich entstehen muss. Unberechtigte, boshafte Reden von Hotels, „welche dem Staate verkauft worden seien“, wie sie von misstrauischen Leuten gebraucht werden, fallen nicht in Betracht und sind auch keineswegs gemeint, wenn von „üblem Rufe“ gesprochen wird. — Wie schrecklich muss es sein, wenn in stiller Nacht durch die Räume des holzgebauten Hotels der furchtbare Ruf „Feuer!“ ertönt, wie die Angst den ohnehin nicht in den Räumlichkeiten, mit Treppen und Thüren nicht betrauten Schläfern die Besinnung raubt, wenn ausreichende Hilfe, hinlängliche Sicherheitsvorrichtungen, leicht erreichbare, ungefährliche Notausgänge, Leitern, Seile, Hydranten etc. fehlen oder nicht zur Anwendung gelangen können, ebenso das Wasser zur Bekämpfung des schrecklichen Feindes nicht vorhanden ist! — Haben wir nicht die unabweihsliche Pflicht, die fremden Gäste, die wir mit Aufwendung alles Scharfsinns, mit Wanderbildern, Panoramen, illustrierten Führern, Reklameannoncen etc., ins Land zu ziehen suchen, auch im Lande selbst gegen den schrecklichsten der Schrecken, gegen das Feuer, gegen die Gefahr, zu verbrennen oder abzuspriessen und so den Tod zu finden, nach Kräften zu schützen? Darf denn nicht mit Recht verlangt werden, dass Behörden, Verkehrsvereine, Private noch in viel höherem Grade, als es bereits geschieht, alles Mögliche aufbieten, um diese Gefahr auf ein Minimum zu reduzieren?

Die Vermutung ist sicher nicht unbegründet, dass die grösste Zahl der furchtbaren Hotelbrände in Mürren, Giessbach, Grindelwald, Kandersteg, Beatenberg, Schynige Platte etc. auf Fahrlässigkeit oder Unvorsichtigkeit zurückzuführen ist, auf Fahrlässigkeit oder Nachlässigkeit in der Bauart, in der Handhabung der Feuerpolizei, der unzeitigen, rücksichtslosen Feuerung in der Küche und verwandten Ursachen. Eingehende, gewissenhafte und durchaus rücksichtslose alljährliche Inspektion der Hotelbauten durch Sachverständige und zwar durch Fachmänner, die weder zum Bau noch zum Betrieb, noch zu den Eigentümern der Hotelpaläste in irgend welcher geschäftlichen Beziehung stehen, wäre eine erste, unerlässliche Bedingung. Die Inspektion hätte sich nicht nur auf bauliche Einrichtungen, Heizung und Feuerungsanlagen überhaupt, sondern auch auf die Sicherheits- und Rettungseinrichtungen zu beziehen, auch auf das Vorhandensein von Hydranten, Leitern, Rettungsapparaten, Notausgängen u. s. w. — Jeder erfahrene Hotelier weiss, wie ängstlich seine Gäste vielfach in dieser Beziehung sind; wie ungerne sie höher gelegene Etagen oder gar Mansardenzimmer beziehen, wie sie beim Bezug des Logis sich umsehen und mit sich zu Rate gehen, auf

welche Weise sie im Falle eines Brandes sich am leichtesten in Sicherheit bringen könnten. Wie angenehm für ihn und noch viel angenehmer und beruhigender für seine Gäste, wenn er ihnen nachweisen kann, dass überall die peinlichste Sorgfalt herrscht, dass die weitgehendsten Vorsichtsmassregeln getroffen sind. — Ist es z. B. notwendig, dass die Portierlogen, wo Lampen aufbewahrt, gereinigt, gefüllt werden, sich mitten im Hotel, im Erdgeschoss, oft unmittelbar neben den Ausgängen, unter den Treppen angebracht werden? Wenn der furchtbare Hotelbrand auf St. Beatenberg z. B. eine oder gar zwei Stunden später ausgebrochen wäre — und er ist ja in einer derartigen Lampenbude mitten im Hotel entstanden —, so hätte man das furchtbarste Unglück beklagen müssen, und abgesehen davon, dass Menschenleben nicht zu bezahlen sind, so hätte der Ruf des Kurortes für lange Zeit hinaus gelitten und wäre der materielle Schaden viel grösser geworden, als alle Kosten für die peinlichsten, vorausgetroffenen Vorsichtsmassregeln betragen hätten. — Es ist eine grosse Beruhigung, dass in vielen Etablissements jede Nacht eine Feuerwache unterhalten wird; es fördert in hohem Grade das Sicherheitsgefühl, wenn man bestimmt weiss, dass abends, wenn Ruhe eingekehrt ist, der Wirt selbst oder eine vertraute Person einen Gang durch das Haus macht, um zum Rechten zu sehen; es wäre ausserordentlich angenehm für jeden Gast, zu wissen, dass nach einer genau einzuhaltenen Stunde kein Feuer mehr in der Küche brennt und kein abgehetztes, schlaftrunkenes Küchenpersonal mehr auf spät heimkehrende Expeditionen wartet. Noch mancher Punkt liesse sich beleuchten; denn es handelt sich in Vorstehendem weder um Anlagen, noch um Angriffe, sondern nur um Anregungen in einer um das Gedeihen unseres Fremdenverkehrs gewiss hochernsten Frage.“

Herr Schwab, Verwalter der Brandversicherungsanstalt des Kantons Bern, schliesst sich diesen Ausführungen, ebenfalls im „Bund“, mit folgenden Aeusserungen an:

„In Nr. 286 des „Bund“, vom 14.—15. Oktober 1898 ist eine Korrespondenz aus dem Berner Oberland erschienen, welche gewiss allen denen, die Verständnis für unser Hotelgewerbe besitzen, so recht aus der Seele spricht. Es lässt sich nicht bestreiten, dass der Gast, den das Hotel zu beherbergen sich verpflichtet, auf ein gewisses Minimum von Sicherheit Anspruch hat und solches als vorhanden voraussetzen darf. Kein gewissenhafter Hotelier wird sich dieser Einsicht verschliessen, und wir besitzen denn auch eine grössere Zahl von Fremden-Etablissements, welche in dieser Beziehung musterhaft dastehen. Aber ebenso wahr ist es leider auch, dass es unter ihnen immer noch welche giebt, die das richtige Verständnis hierfür nicht zu besitzen scheinen. Für sie wird die Zukunft die Lehrmeisterin sein; denn die Anforderungen der Gäste in Bezug auf die persönliche Sicherheit werden mit der Zahl der Brandkatastrophen und mit der Konkurrenz im Hotelgewerbe zunehmen, und die Rücksicht auf das eigene Interesse wird jenen Geschäftsinhabern schliesslich gebieterisch diktieren, was die Sorge für das Wohl der Gäste ihnen nicht nahe zu legen vermochte. Die Sache hat noch eine andere Seite. Diese Hotelbrände, welche in jüngster Zeit in ganz unheimlicher Weise Schlag auf Schlag sich gefolgt und zum Teil der Ausgangspunkt von Ortsbränden geworden sind, haben die Brandversicherungsanstalt, d. h. die Gesamtheit der Gebäudeeigentümer, sowie namentlich auch unsere Rückversicherer schwer belastet, und die natürliche Folge hiervon ist eine begreifliche Missstimmung in jenen mitinteressierten Kreisen. Allerdings hat das Dekret vom 17. November 1897 das Hotelgewerbe unter die „feuergefährlichen“ eingereiht und ist

denselben im neuen Zuschlagstarif ein Prämienzuschlag auferlegt worden. Allein dieser Zuschlag ist für eine grosse Zahl jener Etablissements ein sehr mässiger zu nennen. Namentlich aber entbindet derselbe die Inhaber keineswegs von der Pflicht, die feuerpolizeilichen Vorschriften gewissenhaft zu befolgen. Bezüglich dieses Pflichtgefühls ist nun eben das Ideal noch nicht erreicht. Wenn es möglich war, dass gefährliche Risse in Kaminen durch verschiedene Feuerpolizeinspektionen hindurch fortbestehen konnten, dass das Russen längere Zeit hindurch ganz unterblieb oder meistens nur höchst mangelhaft, z. B. durch unbeaufsichtigte Lehrlinge etc. besorgt wurde, dass zur Föhnzeit mit Hobelspänen angefeuert wurde, dass Arbeiter von Unternehmern in der toten Zeit in das Hauptgebäude einlogiert wurden, dass Hochdruckwasserleitungen nach Schluss der Saison so umgeschaltet wurden, dass ihre Inbetriebsetzung bei Feuerausbruch sich zu einer schwierigen und zeitraubenden Arbeit gestalten musste, oder dass die zur Bedienung erforderlichen Ausrüstungen nicht aufgefunden werden konnten oder gar nicht vorhanden waren, dass in vorschriftswidriger und leichtfertiger Weise mit Benzin oder andern leicht explodierenden Stoffen in den Hauptgebäuden selber hantiert u. s. w., so dürfen wir sagen, dass den betreffenden Geschäftsinhabern die nötige Einsicht oder das Pflichtgefühl, oder beide zugleich, abgehen. Aber auch auf die Zuverlässigen unserer armen Feueraufsicht und der Kaminfeuertreiber solche Vorkommnisse ein sehr schiefes Licht. Glücklicherweise sieht es nicht überall so aus und scheinen solche Fälle vielmehr Ausnahmen zu bilden. — Die Brandversicherungsanstalt hat dieses Frühjahr eine ausserordentliche Inspektion aller Fremdenhotels und Pensionen durch ihren technischen Inspektor angeordnet. Diese Inspektion, welche bis an ein ganz kleines Stück beendigt ist, beschränkt sich nicht auf den Zustand der Feuerungsanlagen, sondern erstreckte sich auf die Handhabung der feuerpolizeilichen Vorschriften überhaupt und namentlich auch auf die Löscheinrichtungen. Bezüglich der Mängel, welche durch dieselbe blossgelegt wurden, sind die Geschäftsinhaber bereits mündlich informiert worden, erhalten jedoch noch schriftliche Mitteilung zugleich mit der Aufforderung, dieselben innert bestimmter Frist zu beseitigen. Es steht zu erwarten, dass die betreffenden Geschäftsinhaber es nicht an Bereitwilligkeit fehlen lassen werden, ungesäumt Remedur zu schaffen und nach dem Beispiel vieler Kollegen sogar ein Mehreres zu thun, als das Gesetz verlangt, wenn dies dem Ganzen dienlich und dem guten Ruf der Fremdenetablissements Vorschub zu leisten geeignet ist. Sie schaffen damit manches Vorurteil und manche Antipathie, speciell auf Seite der bei der Versicherung Mitinteressierten aus der Welt und ziehen selbst den grössten Nutzen daraus.“

De l'utilité des Cartons Diners-Express.

Chaque personne éprouve la nécessité de réconforter son estomac et en bonne règle, pour bien se porter, tout en étant sobre, il faut bien digérer ce que l'on mange ou ce que l'on consomme. Combien de fois n'avons-nous pas entendu dire que l'on n'avait plus assez de temps dans les Buffets des gares pour se mettre à table, et cela surtout depuis l'introduction des trains express, des rapides et des directs que les Compagnies des chemins de fer nous ont donnés.

Aussi la nécessité de se procurer des vivres avant de monter dans les trains était forcée et l'utilité des *Cartons Diners-Express* se fit bientôt sentir et surtout apprécier par la suite.

Nous n'avons pas ici à faire le panegyrique de ces Cartons Diners-Express, car, dans un élégant carton aux dimensions de 38 c. de long, sur 29 de large et de 10 de haut, se trouve un succulent menu que nous nous faisons un devoir de publier.

- Tranche de Pâté ou 1 petit Pâté Jambon, Saucisson ou Langue
- Tranche de Gigot de Mouton ou Roastbeef
- Poulet rôti, Deux petits Pains, Sel, Moutarde
- Fromage, Fruits, Desserts
- Vin rouge. — Vin blanc. — Eau minérale
- Café noir, Sucre et Liqueurs
- Assiette. — Verre. — Couteau. — Fourchette
- Serviette. — Tire-Bouchons. — Cure-Chette
- Cigares et Cigarettes
- Un journal du jour

Horaire général des Chemins de fer, Bâtes ix et Postes.

Et dire enfin que tous les ustensiles restant la propriété de l'acheteur du Carton Diners-Express, il est d'un bon marché inouï, puisqu'il n'est payé que fr. 3.50 et que tout le contenu du carton est de premier choix et provient des meilleures marques. Aussi le succès a-t-il été grand et va-t-il en augmentant. A l'appui de notre dire, nous citerons le cas du Buffet d'une des gares des chemins de fer Jura-Simplon, dont le propriétaire, modestement, ne voulait tout d'abord s'engager que pour 500 cartons pour la saison; depuis lors, il a porté ses commandes de cartons à 4 et 5000 à lui livrer rapidement et au fur et à mesure de leur fabrication. Tous les Buffets vont bientôt être dépourvus de ces cartons et les voyageurs leur en seront vivement reconnaissants.

Excentriques Diner.

Die nahezu an Tollheit grenzende Excentricität ist, wie folgender Fall beweist, nicht nur in Amerika zu Hause. Eine tonangebende Dame der Londoner Gesellschaft gab unlängst ein Diner für vierzig Personen, das ihr nicht weniger als 3000 Lstrl. (75,000 Fr.) gekostet hat. Im ersten Augenblick erscheint es fast unmöglich, dass eine solche Summe in kulinarischen Genüssen für verhältnismässig wenige Menschen überhaupt verausgabt werden könne, daher dürfte es von Interesse sein, die näheren Details dieses kostspieligen Diners in Betrachtung zu ziehen. Selbstverständlich gehören die auf die Tafel gelangenden Gerichte und Weine zu den ausserlesensten und teuersten, doch wäre als Maximum für jedes Couvert etwa 250 Fr. zu rechnen, was immerhin noch lange nicht den siebenenten Teil der obigen Summe ausmachen würde. Wie man sich also denken kann, wurden die übrigen 65,000 Fr. nur auf die Dekoration der Räume und sonstige Extravaganzen verwendet. Zu diesen zählte denn vor allen Dingen die vollständige Verwandlung des Speisesaales und Empfangsalons in wahre Rosenlauben. Die Wände, Thüren und Decken waren mit Spalieren, Guirlanden und Festons weiss, gelber und rosa Rosen bedeckt, während die Teppiche unter den lose hingestreckten duftenden Blütenblättern buchstäblich verschwanden. Die eleganten Vorhänge an den Fenstern bestanden aus feinstem weissen Crepe de Chine, der mit gelben und rosa Rosen in kunstvoller Ausführung bestickt war. Sämtliches Porzellan, das auf den Tisch kam, war rosa, gelblich und weiss getönt und in Form von Rosenblättern gehalten; die verschwenderische Wirtin hatte es speziell für die Gelegenheiten anfertigen lassen. Die Kelche der prächtigen Kristallgläser bildeten vollerbühte Rosen; der riesige Tafelaufsatz repräsentierte eine einzige kolossale Blüte, zwischen deren enormen Blättern die köstlichsten Früchte hervorschimmerten. Die verschiedenen Sorten Eis-Creme erschienen ebenfalls in Form und Farbe der oben erwähnten Blumen. Halb versteckt hinter

