

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 8 (1899)
Heft: 4

Artikel: Offener Brief
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521735>

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: 14.05.2025

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

Erscheint
• • • SamstagParaissant
• • • 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 spaltige Pettzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entspr. Rabatt.

Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Pettzeile oder deren Raum.



Organ und Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

8. Jahrgang

8^{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.



Todes-Anzeige.

Mit tiefem Bedauern erhalten wir die Nachricht, dass unser Mitglied

Herr Math. Brunner-Legler
Besitzer des Hotel Glarnerhof in Glarus

am 19. Januar nach kurzer Krankheit im Alter von 52 Jahren gestorben ist. Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:

J. Tschumi.

AGENCES DE VOYAGES.

Parmi les nombreuses agences qui ont donné lieu à des informations et à des plaintes de la part des membres de notre société par suite de leurs procédés parfois peu corrects et de l'exagération de leurs prospectus-reclames, figure aussi l'Agence de voyages Otto Erb à Zurich. Au courant de l'été dernier, les demandes relatives à cette maison s'étaient multipliées à tel point que nous jugeâmes à propos d'examiner l'affaire de plus près pour être à même de fournir des éclaircissements satisfaisants. Dans ce but, nous nous sommes mis en rapport avec un certain nombre d'hôtels que M. Erb fait figurer sur sa liste comme ayant conclu des contrats avec son bureau; et nous croyons être utiles à nos lecteurs en publiant avec toute la discrétion voulue, c'est-à-dire sans faire mention des noms, quelques-unes des réponses qui nous sont parvenues. Nous pouvons nous abstenir de tout commentaire, car il sera facile à chacun de se former un jugement à l'égard du bureau en question. Voici, dans l'ordre chronologique, la teneur textuelle des réponses reçues.

15 décembre. En réponse à votre demande, je dois vous informer que j'avais fait avec O. Erb un contrat de 3 ans dans l'espoir d'en tirer quelque profit; or, je vois aujourd'hui que pendant toute la saison il n'est rentré que pour fr. 11.50 de bons. C'est tout ce que je puis vous dire, mais je suis tout prêt à accueillir vos informations à ce sujet.

16 décembre. En réponse à votre honneur, je vous informe qu'effectivement j'ai été au nombre de ceux qui se sont laissés prendre aux belles promesses de la maison Otto Erb à Zurich, surtout parce qu'elle m'avait promis du monde pour la saison d'hiver qui est très calme ici. Mais n'ayant plus reçu de voyageurs depuis la fin de l'été de la part de ladite maison, j'avais depuis longtemps l'intention de résilier le contrat conclu pour deux ans, ce que je vais faire personnellement.

16 décembre. En réponse à votre honneur concernant l'agence de voyages Otto Erb, je puis vous dire que je me suis décidé au printemps dernier à conclure une convention avec cette maison, pour autant que ses prix correspondraient aux miens; jusqu'à présent cependant il ne m'a pas encore été présenté un seul coupon.

16 décembre. En réponse à votre demande concernant mes rapports avec l'agence de voyages Otto Erb à Zurich, je vous informe que j'ai fait cette année un contrat avec l'agence en question, mais seulement pour la saison 1898 et au prix de fr. 8.— par jour, sans rabais. Je l'ai fait dans le but d'augmenter la fréquentation de mon établissement, mais jusqu'à ce jour l'agence ne m'a pas encore adressé une seule personne.

16 décembre. En réponse à votre honneur je vous dirai que c'est avec mon consentement que le nom de mon hôtel est sur la liste Erb. Mr. Erb m'avait adressé une demande en fixant le prix par jour à fr. 6.00. Je lui répondis que je ne recevais pas de voyageurs à moins de fr. 8.50 par jour et c'est à ce prix que j'ai reçu des coupons en tout pour la somme totale de fr. 6.—, soit deux diners, de juillet au 16 décembre.

16 décembre. En réponse à votre demande d'informations concernant l'agence de voyages Otto Erb à Zurich, je vous annonce que je m'étais engagé à recevoir ses voyageurs au prix de fr. 8.— par jour, mais que je n'ai pas eu à recevoir une seule personne venant de la part de cette maison. Ne m'étant engagé que pour l'année 1898, je me soumettrai volontiers à une décision de la Société.

16 décembre. En réponse à votre honneur d'aujourd'hui, je puis vous dire que j'ai conclu un engagement d'une année avec la maison O. Erb à Zurich. La fréquentation que m'a procurée cette maison pendant l'année 1898 a été minime. Je n'ai pas précisément lieu de me plaindre de O. Erb; mais ce genre d'affaires ne me convient pas, d'abord au point de vue de ma clientèle, puis à cause des embarras et des ennuis qu'on a avec les voyageurs. Je préfère les coupons Cook parce qu'ils sont plus élevés que mes prix ordinaires et que le roulement en est bien plus considérable. A la suite de mes expériences personnelles je renonce à conclure un nouvel engagement. Votre initiative est très louable!

17 décembre. En réponse à votre honneur concernant une convention passée avec l'agence de voyages Otto Erb à Zurich, je vous dirai que j'ai effectivement conclu avec cette maison un engagement de 3 ans, mais que je ne me suis trouvé que 4 fois dans le cas d'avoir à accepter ces coupons, et cela pour 4 diners. Ces 4 coupons ont été payés, de sorte que je n'ai rien à dire, bien que je ne compte pas renouveler le contrat. Les voyageurs en question de leur côté ont déclaré qu'ils ne voyageraient plus jamais avec ces coupons, qui leur ont occasionné de graves désagréments.

17 décembre. En réponse à votre demande concernant l'agence de voyages Erb à Zurich, je dois vous informer que j'ai signé un engagement avec cette maison, mais que j'ai déjà déclaré personnellement à son représentant au courant de la saison que je ne voulais plus entendre parler d'Erb, parce que je n'avais consenti à l'engagement que sur l'assurance qu'il m'avait été donnée que je serai le seul de la place à jouir de cette faveur, tandis que j'ai appris plus tard que 4 ou 5 autres hôtels acceptaient les coupons d'Erb et avaient également conclu un contrat avec lui. J'avoue du reste que nous n'avons guère eu l'occasion de travailler avec ces coupons, et qu'il n'a jamais été question des sociétés de 30 à 40 personnes. Je n'ai pas d'autres réclamations à faire; le paiement des coupons s'est toujours effectué très rapidement, pour ainsi dire par retour du courrier.

21 décembre. Il n'est pas à ma connaissance qu'aucun engagement ait été conclu avec la maison O. Erb à Zurich; votre supposition est donc fondée, et je souhaite que ces lignes puissent vous être utiles dans votre lutte contre une concurrence déloyale.

6 Janvier. Le représentant de M. Erb a réussi, il y a bien une année, à obtenir notre adhésion; mais depuis nous n'en avons plus entendu parler.

15 janvier. Je viens enfin répondre à votre circulaire concernant l'agence de voyages Otto Erb à Zurich. Au mois de juin de l'année dernière, le représentant de cette maison m'a octroyé un soi-disant contrat. Croyant qu'il s'agissait de voyageurs de commerce, je lui ai communiqué mes prix réduits; mais au courant de l'été, des touristes et des clubistes se sont présentés chez moi, munis de coupons Erb, et ces voyageurs ont été très étonnés quand je leur ai déclaré qu'en pleine saison je ne pouvais pas travailler à ces prix-là; néanmoins j'ai dû céder, et par suite je me considérais comme dupé. J'écrivis de suite à Otto Erb en lui demandant la résiliation du contrat pour l'année suivante, son voyageur m'ayant fait dans le temps des déclarations inexactes. Pour m'assurer s'il n'y avait pas eu erreur quant à la durée de l'engagement, je priai M. Erb de m'en envoyer copie; or, je regrette d'avoir à constater que mes trois lettres sont restées sans réponse jusqu'à ce jour. Voilà qui donne à penser. Tout disposé à vous fournir de plus amples renseignements, je vous serais reconnaissant si vous vouliez parler de l'affaire dans l'Hotel-Revue. (A suivre).

† Matthäus Brunner.

Am 18. Januar verstarb in Glarus Herr Matthäus Brunner-Legler, Besitzer des Hotel Glarnerhof. Dem Verstorbenen wird folgender Nachruf gewidmet:

Mitten aus seinem Arbeitsfelde heraus riss das Geschick einen Mitbürger, der seine Bekannten und Freunde in den weitesten Kreisen zählt. Der Verstorbene, der erst seit wenigen Tagen an einer heftigen Lungen- und Brustfellentzündung darniederlag, fand schon in der Jugend seine Laufbahn vorgezeichnet. Geboren 1847 als Sohn des Rabenwirt Brunner, nahm er sich schon früh lebhaft des Geschäftes an, welches dann in dem nach dem Brande neu erbauten Hotel Raben auf ihn überging. Unterstützt von seiner einsichtigen und thatkräftigen Gattin wahrte er dem Hause seinen alten, guten Ruf. Von verschiedenen Seiten ermutigt, kaufte er im Klöthli die Liegenschaften des Klaus Aepli selig und erbaute dort das hübsche Hotel „Klönthal“, das allen Anforderungen entspricht, welche der Tourist und Kurgast an ein gastliches Haus stellen kann. Obschon das Rabenprojekt nicht zu stande kam, entschloss sich Herr Brunner doch, den „Glarnerhof“, der durch den finanziellen Rückgang seiner früheren Besitzer stark verloren hatte, zu erwerben, um ihn wieder auf die alte Höhe zu bringen, was ihm auch gelang. Als freundlicher und zuverlässiger Wirt schallte er seit einigen Jahren auf diesem Hotel.

Neben dem Betrieb dieses Hotels und der Kuranstalt Klöthli leitete der unternehmende Herr Brunner auch die Bewirtschaftung der im Klöthli gelegenen ausgedehnten Liegenschaften. Er scheint hier in angestrengter Arbeit seine Gesundheit eingebüsst zu haben. Jedermann hätte ihm gegönnt, dass er im Laufe der Jahre den Erfolg seiner Arbeit mit ansehen könnte. Leider war es anders beschlossen und seine Laufbahn unerwartet kurz bemessen. Die tausende von Gästen, die Herr Brunner beherbergt und bewirthet hat, sowie alle, die mit ihm verkehrten, werden ihm ein freundliches Andenken bewahren.

An seinem Grabe trauern neben der Gattin drei erwachsene Söhne und eine Tochter. Er ruhe im Frieden!

Offener Brief.

Tit. Redaktion.

Sie hatten in letzter Zeit oft Veranlassung, in unserem Vereinsorgan die Handlungsweise gewisser Reisebureau zum Gegenstand von Besprechungen zu machen und glaube ich, dass auch nachstehender Fall unter dieselbe Rubrik gehört: Mit dem Reisebureau des Dr. Lunn in London stand ich bisher in geschäftlicher Beziehung. Voriges Jahr hatte ich für 115 Fr.

Coupons an betr. Bureau eingeschickt und dafür ganze 32 Fr. erhalten. Ich bestellte s. Z. auf Anfrage hin ein Inserat in seinem Buche „Travel“ für 35 Fr., welchen Betrag ich von den 115 Fr. abzuziehen mir gefallen liess. Vor allem aber wurden 10% an der ganzen Summe abgezogen, ferner 35 Fr. für das erwähnte Inserat und dann noch 30 Fr. für Nennung meines Hauses im Register und für Porto, Bankspesen etc. Auf erfolgte Beschwerde hin erhielt ich die lakonische Antwort, dass man nur zurückbehalten habe, was recht gewesen sei und nicht mehr. Ich halte dafür, dass eine solche Handlungsweise ebenfalls an die Öffentlichkeit gehört.

Le chevreuil.

Des animaux sauvages que l'on désigne sous le nom de venaison, tels que le sanglier, le daim, le cerf et le chevreuil, ce dernier est sans contredit le meilleur.

Doit-on faire mariner le chevreuil? Les avis sont partagés sur cette question. Mon opinion est acquise contre la marinade.

Des expériences ont été faites à plusieurs reprises par des connaisseurs qui ont dégusté les deux cuissons d'un même chevreuil, l'un tout frais le lendemain de la chasse, l'autre après avoir été mariné.

Le cuisson non mariné a toujours été reconnu supérieur à l'autre.

Le procédé de la marinade peut se justifier à l'égard de viandes dures et ayant un goût de sauvage très accentué, comme le sanglier, par exemple.

Il n'en est pas de même à l'égard du chevreuil dont la chair tendre possède un arôme délicat. La marinade détruit ce bouquet.

Les viandes marinées ne sentent plus que la marinade, et c'est ainsi que l'on déguise approximativement un goût de mouton en cuisson de chevreuil.

Le chevreuil doit être mangé après une mortification modérée, tué de deux ou trois jours au plus, par une température normale, en évitant la gelée.

Cependant, si une circonstance imprévue obligeait à conserver du chevreuil plus de trois jours, on le ferait mariner dans du vin blanc ou rouge, avec des oignons en tranches, des épices et des herbes en proportion raisonnable et non exagérée. Cette marinade doit être douce et sans vinaigre. On s'en sert pour arroser le rôti ou pour faire la sauce.

Au lieu de plonger dans une marinade un cuisson de chevreuil dont il importe de prolonger la conservation, bien des personnes l'enveloppent d'un linge et l'arrosent deux fois par jour avec du bon vin rouge.

La marinade sert à prolonger la conservation de cette venaison ou à en dissimuler un goût de mortification avancée.

On mange le cuisson de chevreuil rôti, piqué de lard et accompagné d'une sauce un peu piquante.

Bien des gourmets ajoutent au jus de la Recheffe quelques cuillerées de crème pour lier la sauce. Je recommande ce procédé qui convient fort bien aussi pour le râble de lièvre.

D'autres parties de l'animal sont rôties, braisées ou sautées, le tout relevé à l'aide d'une sauce de haut ton. On met en civet les parties de qualité inférieure, comme poitrine, épaules, etc.

An XVII^e siècle, on grillait des pommes dans du saindoux, on y ajoutait du vin vieux, du sucre, de la cannelle, des girofles, des amandes blanches, des raisins de Corinthe et la chair du chevreuil, puis on laissait cuire doucement. Le chevreuil à la sauce douce était un mets de choix.

(Journal de la Cuisine, Bruxelles.)