

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 2 (1893)
Heft: 5

Titelseiten

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: 14.02.2026

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

Basel, den 28. Januar 1893.

Erscheint Samstags.

Nº 5.

Bâle, le 28 Janvier 1893.

Paraissant le Samedi.

Abonnement:
Schweiz:
 Fr. 5.— jährlich.
 Fr. 3.— halbjährlich.
Ausland:
 Unter Kreisland: Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
 Deutschland, Österreich und Italien:
 Bei der Post abzurichten: Fr. 5.00 (Mark 4.00) jährlich.
 Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Insetate:
 20 Cts. per 1-pag. Zeitung oder deren Raum.
 Bei mehreren Abdrucken entsprechendes Rabatt.
 Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Hôtel-Revue

Organ und Eigentum
des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété
de la

Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.
Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction und Expédition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“

Nachdruck der Originalartikel nur mit Quellenangabe gestattet.

Offizielle
Mitteilungen.

Nouvelles
officielles.

Avis an die Mitglieder.

Im Anschluss an unsere Mitteilung in letzter Nummer der „Hôtel-Revue“ benachrichtigen wir die Mitglieder, dass Herr Kollege F. Wegenstein, Hotel Schweizerhof in Neuhäusen, in liebenswürdigster Weise die Vorprüfung aller im Verkehr mit dem Schweizer Handels- und Industrie-Verein zur Verhandlung gelangenden Angelegenheiten übernommen hat.

Es können deshalb die uns zukommenden Druckschriften des genannten Vereins — außer bei den bekannt gegebenen Stellen — auch bei Herrn Wegenstein eingesehen und entlehnt werden. Ebenso können demselben auch direkt Wünsche und Mitteilungen etc. hinsichtlich der, zeitweise in Behandlung befindlichen Angelegenheiten oder der unserseits zur Behandlung zu bringenden Interessenfragen zugestellt werden.

In den Verein wurden aufgenommen:
Hr. Fr. Mürsch, Hotel de la Roseraie in Fremdenzimmer. Champel-les-Bains, Genf 32
Hr. J. Tannler, Hotel Bären und Zum Stein, Gadmen 15

Luzern, den 25. Januar 1893.

Schweizer Hotelier-Verein,
Der Präsident:
J. Döpfner.

Avis à nos Sociétaires.

Comme suite à notre communication insérée dans le dernier numéro de l'„Hôtel-Revue“, nous avons l'honneur de vous informer que notre collègue M. F. Wegenstein de l'Hôtel Schweizerhof à Neuhäusen, a déclaré avec la plus grande obligeance, vouloir se charger de l'examen préalable de toutes les questions

que nous aurons à traiter de concert avec l'Union suisse du commerce et de l'industrie

En conséquence, les documents que transmettra l'Union pourront être consultés et empruntés, non seulement aux trois dépôts déjà indiqués, mais encore auprès de M. Wegenstein également. De même, nos sociétaires ont la faculté de lui adresser directement leurs vœux et communications au sujet des affaires en discussion ou bien des questions que nous aurons lieu de soumettre à l'étude de nos membres.

Ont été admis comme sociétaires: Chambres de maîtres
M. Fr. Mürsch, Hôtel de la Roseraie à Champel-les-Bains, Genève 32
M. J. Taennler, Hôtels de l'Ours et Zum Stein, Gadmen 15

Lucerne, le 25 janvier 1893.

Pour le Comité
de la Société suisse des Hôteliers:
Le Président:
J. Döpfner.

Wahrheit und Dichtung.

Es ist nun bald ein Jahr her, dass wir begonnen haben, die Geissel zu schwingen im Reiche der Reklame. Nur einen kleinen Teil von der grossen Masse der zweifelhaften Reklamemittel haben wir bis jetzt behandeln können, um so wuchtiger aber fielen die Hiebe, von denen mancher bis auf das Mark der betr. Unternehmen traf, zu Nutz und Frommen unserer Leser. Die Schweiz dürfte für manches dieser fragwürdigen und zum Teile schwindelhaften Unternehmen eine gemähte Wiese sein, wo nichts mehr zu grasen ist. Nichtsdestoweniger aber wird es angezeigt sein, die ins wahre Licht gestellten Reklamemittel Revue passieren zu lassen:

1. *Annuaire International d'Hôtels Elites*, von Jean Wierer, Portier, Wien, erscheint auch unter dem Titel: *Erstes Internationales Hotel-Adressbuch*, ist aber identisch mit ersterem.
2. *Internationales Hoteltaschenbuch* von Max Czerni, Wien.
3. *Amtliches Breslauer Fremdenblatt* in Breslau.
4. *Internationale Agentur für Touristen* in Genua.

längeren Todeskampf zu überstehen hat, weil ihm wohl bewusst ist, dass dadurch das Fleisch schlechter wird, ja selbst ungenießbar werden kann. Bekannt ist ja auch, dass das frische Fleisch von Hirschen, die auf der Parforcejagd erlegt werden, „wild“, d. h. derartig bitter und ekelhaft schmeckt, dass es für den menschlichen Genuss absolut unverwerbar ist und überall den Hunden vorgeworfen wird.

Jeder Angler weiss auch aus Erfahrung, dass selbst solche Fische, die auf dem Markte gemeinhin als unedle verachtet werden, einen vor trefflichen Geschmack haben, wenn man sie unmittelbar nach der Entziehung aus ihrem Element tötet, während sie allen Wohlgeschmack verlieren, wenn man sie im Trocknen sich zu Tode zappeln lässt. Auch die Edelfische, wie Hecht und Forelle, sind frisch aus dem Wasser viel besser, wie aus dem Fischkasten, in dem sie sich abängtigen.

Es steht sonach fest, dass im Zustande der Angst der Fleischgeschmack der Tiere verändert wird. Weiter nehmen wir an, dass durch die psychischen Affekte eine Eiweiß-Zersetzung im Gehirn stattfindet, deren Produkte diese Veränderungen bedingen, bzw. verursachen. In der That ist denn auch nachgewiesen, dass im Zustande der Angst eine stärkere Eiweiß-Zersetzung stattfindet, als bei blösser Muskel-Arbeit. Es ist längst festgestellt, dass das Fleisch des zu Tode gehetzten Wildes grosse Mengen

5. *Association for the Promotion of Homes and Foreign Travel in London*. (Fünfzehnprozentige Rabattkompanie.)

6. *Internationales Reise- und Bäder-Bureau „Kaiser Wilhelm“ in Berlin*. (Rabattkompanie.)

7. *Hotelkalender von A. Pitron & Cie. in Paris*.

8. „The Hotel“ in London, sogenanntes officielles internationales Organ der Hotels und Hoteliers.

9. *Internationale Schlafwagen-Kompanie* (als 10%ige Rabattgesellschaft.)

10. *Almanach für Bühnenangehörige*.

11. *Verzeichnis der Namen aller Speisen auf französischen und englischen Menus*, herausgegeben von der Anglo-American Banking-Kompanie in Paris.

12. „Servietten-Automaten“, installiert von einer anonymen Pariserfirma.

Für alle vorstehenden Unternehmen gilt nur der eine Ratschlag: „Du sollst Dich nicht erwischen lassen.“ —

Wie wäre es nun, wenn wir in Bezug auf Reklame, inzwischen einmal ein anderes Thema behandeln, bei welchem auch manches nicht ist, wie es sein sollte?

Wem sind nicht schon Adresskarten, Briefköpfe oder elichekte Inserate von Fabriken, gleichviel welcher Branche, unter die Augen gekommen, auf welchen vor lauter Kaminen und Rauch, die eigentliche Fabrik kaum sichtbar war? Welch' grossartiges Geschäft, denkt man still für sich und wenn einem der Zufall oder die geschäftlichen Verbindungen einmal in die Gegend einer solchen Fabrik führen, so sieht man wohl das oder die Gebäude, wenn auch in bedeutend geringern Proportionen; ein oder auch zwei Kamine und das übrige, was einem die Adresskarte ins Gedächtniss gesetzt? — „Rauch“, nichts als „Rauch“.

Wie sieht es in dieser Beziehung bei den Hoteliers aus? Wie schon gesagt, nicht immer wie es sein sollte. Wohl spielen bei Hotel-Adresskarten oder bildlichen Darstellungen die Kamine keine Rolle, aber etwas „Rauch“ (sinnbildlich genommen) läuft doch mancherorts mit unter, sei es in Gestalt von „günstiger, freier Lage“ oder von „schattigen Anlagen“, „moderner Comfort“ oder aber „unmittelbar in Nähe von Bahn und Schiff“ und wie die Vorzüge alle heißen. Kommt man hin, so entdeckt man in erster Linie den „Rauch“: Die „schattigen Anlagen“ entpuppen sich als zwei Orleanderbüümchen vor dem

Feuilleton.

Der „Wildgeschmack“ — Fleischgift.

In einem sehr interessanten, im „Archiv für anim. Nahrungsm.“ veröffentlichten Artikel beschäftigt sich Professor Mariot aus Berlin mit dem Wildgeschmack, dem sogenannten Hautgout, auf den die Feinschmecker soviel Werth legen und welchen der genannte Professor einfach als das Kennzeichen eines bereits eingetretenen Zersetzungsprozesses in Folge des während der Jagd der Tiere eingetretenen Angstgefühls des Wildpates bezeichnet. Sehr lehrreich sind die für die Beweisführung aus dem Vorgehen der Tiere herbeigeholten Beispiele.

Jedem Liebhaber von Wildgut — schreibt Prof. Mariot — ist bekannt, dass manchmal der Wildgeschmack sehr stark, manchmal sehr schwach ist; es ruht dies daher, dass im letzteren Falle, das Tier durch einen unvermuteten, rasch tödenden Schuss, im ersten nach längerer Verfolgung erlegt wurde, bzw. erst nach längerem Todeskampfe verstarb. Kein Schlächter duldet es, dass ein Thier einen

des der Eiweiß-Zersetzung entstammenden Kreatins, sogar bis zu 3 Percent der Trocken-Substanz, enthält. Professor Dr. O. Schmidt, Chemiker der tierärztlichen Hochschule zu Stuttgart, hat diese Veränderung, bzw. Eiweiß-Zersetzung auch am toten Gehirn nachgewiesen. Während beim Hühner-Eiweiß erst die Kochhitze nach Zusatz starker Säuren eine Zersetzung bewirkt, treten im Gehirn schon sehr leicht Zersetzung ein bei blossem Zusatz von Säure (Phosphor-, Oxal-, Schwefel-Säure) ohne Erhitzung. Sofort nach dem Zusatz der Säure tritt blitzartig schnell ein ekelhafter Wildduft auf, der sich aber wieder verflüchtigt. Von da ab erscheint nur der Bouillonduft, der an jedem gekochten Gehirn auftritt.

Viele Personen lieben am Fleisch den Wildgout, der ihnen sympathisch ist, jedoch darf derselbe nur mässig sein, denn ein allzustarker Wildgeschmack macht das Fleisch einfach verdorben. Es gibt auch Tiere, welche auf demselben Wege in primitivster Form ihre Nahrung schmackhaft herzurichten versuchen. Die Katze will die Beute geschmackvoller haben, deshalb hetzt sie dieselbe ab, bevor sie ihr den Genickfang gibt. Darum trägt der Tiger die lebendige Beute weit Strecken im Rachen fort, obgleich sie durch ihre krampfhaften Bewegungen den Tiger im Laufen sehr behindert, und er seinem Opfer durch einen Tatzenschlag oder einen tiefen Biss ein jähes Ende machen könnte. Sie wollen