Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 2 (1893)
Heft: 17

Artikel: Quittung über die s. Z. für die betroffenen Hotelangestellten Grindelwalds gesammelten Liebesgaben

Autor: Strasser, G.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-521937

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: 09.10.2025

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

demi page 200 frs., un tiers de page 150 frs., un quart de page 100 frs.

„Cette publicité aura un caractère durable, et sera destinée à s'étendre, car j'ose dire que le cachet artistique de mon „Guide", le fera conserver par les voyageurs qui l'emporteront, à titre de souvenir dans leur pays.

„Comme vous le verrez dans la liste ci-jointe, M. . . . . a bien voulu accepter de faire distribuer 1,500 exemplaires de ma publication parmi les voyageurs de l'Hôtel . . . . ., et il a de plus souscrit une annonce d'une page pour son Hôtel de . . . . . (Mais gratuitement, il faut l'espérer, si tant est que M. . . . . protège réellement votre entreprise de son nom. *Réd.*)

„Puis-je vous prier, Monsieur, de vouloir bien imiter son exemple, et de recommander mon entreprise aux membres de votre Syndicat? — S'il vous était possible de me procurer d'eux un certain nombre d'ordres, je serais heureux de reconnaître ce service, en insérant à titre gracieux, votre annonce dont vous voudriez bien me fournir le texte."

Pour la Société de Publicité automatique,
Le Directeur-Gérant: *C. d'Hauterive.*

Aussitôt après avoir reçu communication de cette lettre, nous nous sommes mis directement en rapport avec l'éditeur aux fins d'obtenir des renseignements précis sur son entreprise. Dans sa réponse, le personnage en question tente également de nous attirer dans ses filets en nous offrant une commission de 25 % sur tous les ordres que nous lui procurerions. On voit donc que les entrepreneurs partent de ce principe que la fin justifie les moyens.

Dans leur sans-gêne, quelques-uns de ces messieurs semblent vouloir procéder plus ou moins diplomatiquement, attendu qu'ils cherchent à gagner à leur cause, c'est-à-dire à faire flèche de tout ce qui pourrait venir se mettre en travers du chemin, conduisant à leur but.

En soi ces propositions sont déjà fort osées, mais on est obligé de les qualifier d'effrontées, s'il est vrai qu'un hôtelier suisse bien connu accorde sa protection à cette entreprise ou même se pose en agent de celle-ci, bien qu'il ne puisse ignorer la lutte que depuis une année nous soutenons au nom de la Société contre les fourberies et les duperies de la réclame. Pour le moment nous nommerons point cet hôtelier, d'un côté par égard pour lui et de l'autre parce que nous ne savons exactement si l'on n'a pas fait abus de son nom. Nous serions heureux qu'il en fût ainsi.

Revenant au „Guide" lui-même, nous remarquons en premier lieu que l'exemplaire que nous avons en mains ne justifie nullement les épithètes d'artistique et de luxueux que l'éditeur accole à son œuvre; à l'extérieur comme à l'intérieur, cet ouvrage est une imitation du „Guide de Paris", publié par l'Hôtel Continental.

Ainsi que nous le rappelions dans le n° 13 de cette feuille, le „Grand Hôtel" à Paris possède aussi son „Guide", publié par la susdite *Société de Publicité automatique.* Quoi de plus simple que d'imprimer simultanément avec les 50,000 „Guides" du „Grand Hôtel", 25,000 autres exemplaires, pour autant qu'il s'agit du texte et de remplir de nouvelles annonces cette édition supplémentaire? Il n'en résulte aucun surcroît de frais, mais bien une notable plus-value de recettes, car (c'est le prospectus qui l'annonce), dans chacun des 25,000 „Guides", il est réservé 100 pages à la réclame, la page à fr. 300 au minimum, cela fait pour le moins une recette de fr. 30,000, dont la plus grande partie devrait naturellement être fournie par les hôteliers.

Pour les annonces et insertions du commerce parisien, ces „Guides" ont une utilité pratique incontestable; quant à savoir s'ils conviennent à la publicité des hôtels, c'est ce qui n'est pas encore démontré; nous croyons dans tous les cas que, par principe au moins, les hôteliers suisses devraient tous s'abstenir, parce qu'il n'existe qu'une différence minime entre cette entreprise et celles du genre *Cornely* à Clèves et des *Gordon Hotels.*

Nous voulons profiter de l'occasion pour mentionner encore une autre entreprise qui procède d'une manière analogue. Il s'agit d'une gazette d'ailleurs honorable des Pays-Bas. Dans ses prospectus, l'éditeur se glorifie du fait que six membres de l'Association internationale des propriétaires d'hôtels ont déclaré sous leur signature que ce journal était l'organe *le mieux qualifié* et *le plus marquant* de la presse catholique néerlandaise.

Les deux cas que nous venons de citer nous portent à croire que MM. les hôteliers agissent parfois un peu à la légère en octroyant leur protection. La pensée seule que leurs noms servent uniquement d'appât, devrait les faire réfléchir et leur imposer plus de circonspection, d'autant qu'il pourrait arriver plus tard que les conditions de l'entreprise protégée prennent une tournure fâcheuse et qu'alors le protecteur éprouve quelque peine à faire respecter les effets du retrait de sa bienveillance. Nous pourrions citer des faits à l'appui de cette assertion.

Sous ce rapport, un peu plus d'égoïsme et de retenue ne serait donc point nuisible, cela dans l'intérêt de l'hôtelier considéré isolément comme aussi dans celui de la communauté.

Rundschau.

Luzern. Wie dem „Luz. Tagbl." offiziell mitgeteilt wird, findet die Zusammenkunft zwischen der bundesrätlichen Delegation, bestehend aus: Bundespräsident Schenk, Vizepräsident Oberst Frey und dem Chef des Departements des Auswärtigen Lachenal, und dem deutschen Kaiserpaar den 2. Mai in Luzern statt. Dem Kaiserpaar, das gegen 10 Uhr, wenn das Wetter es erlaubt, mit dem Dampfschiff von Flüelen her in Luzern ankommen und sich dort bis ungefähr mittags aufhalten wird, wird ein Déjeuner offeriert werden. Nachher setzt der Kaiser die Reise über Basel fort. Drei höhere Offiziere werden dem Kaiser an die italienische Grenze entgegengeschickt werden und ihn auch auf der ganzen Fahrt durch Schweizergebiet bis an die deutsche Grenze begleiten.

Das dem Kaiser und der Kaiserin anerbotene Déjeuner in Luzern wird im „Hotel Schweizerhof" eingenommen werden. Für die offizielle Tafel werden nur 25 bis 30 Personen eingeladen. Ein zweites Frühstück wird in Göschenen dem kaiserlichen Gefolge, das in Luzern nicht teilnimmt, gegeben werden.

Unterwalden. Nächstens wird der Durchstich des letzten Tunnels der Stanserhorn-Bahn erfolgen und damit die Linie bis zum Gipfel im Unterbau fertiggestellt sein.

Der **Gotthardpass** wurde bereits von Fremden begangen und es soll sowohl der Auf- als Abstieg keine Schwierigkeiten bieten.

Tessin. Das wundervolle Wetter hat einen grossen Fremdenstrom herbeigelockt, so dass die Hotels von Lugano und Locarno jetzt schon angefüllt sind.

Graubünden. Für den Bau der Klubhütte für den Piz Kesch am Fuss des Porchabellagletschers haben die Vorarbeiten bereits begonnen. Bis zum Hochsommer wird die Hütte vollendet sein. Die Besteigung des grossartigen Piz Kesch, eines der aussichtsreichsten Gipfel im ganzen Alpengebiet, wird dadurch ungemein erleichtert werden, indem der Weg von der Hütte bis zum Gipfel nur drei Stunden beträgt.

Davos. Im Kurhause fand eine Versammlung der in Davos anwesenden Deutschen statt, um über eine Petition an den Reichskanzler um Errichtung eines deutschen Konsulats in Davos Beschlüsse zu

Rapperswyl. Die Firma Gebrüder Gmür in Schännis hat Pläne und Kostenberechnungen für die Einführung der elektrischen Beleuchtung in Rapperswyl ausgearbeitet.

Basel. (Mitgeteilt vom Öffentlichen Verkehrsbureau). Laut den Zusammenstellungen des Polizeidepartements haben während des verflossenen Monats März 1893 in den Gasthöfen Basels 8450 Fremde logiert. (1892: 7985).

Berneroberland. Der Fremdenverkehr im Bödeli kommt allmälig in Fluss, schreibt das „Oberland". Das wunderschöne Wetter lockt die Fremden in immer grösserer Anzahl heran. Am 1. April wurde das „Grand Hotel Victoria" eröffnet und bereits schon am ersten Tage begehrten einige Söhne Albions Einlass; seither steigt die Zahl der fremden Gäste von Tag zu Tag.

In **Interlaken** geht man mit dem für einen Kurort vom Range Interlakens allerdings sehr zeitgemässen Gedanken um, eine grosse Bade-Anstalt mit Schwimmbassin etc. zu erstellen. Die vorläufige Kostenberechnung ergab die Summe von 160,000 Fr., welche das Initiativ-Comité durch die Ausgabe von Aktien zusammenzubringen hofft.

Montreux. Les frères Dufour, propriétaires du Grand Hôtel des Avants, viennent de se rendre acquéreurs de la source de la Chandanne, près Château-d'Œx, avec l'intention de la descendre dans nos parages par un tunnel de 8 kilomètres de long, passant sous la dent de Jaman. Ce tunnel pourrait être appelé à rendre de grands services pour relier Montreux au Pays-d'Enhaut, soit par un chemin de fer, un tramway ou même une route, éclairés à la lumière électrique, ça va sans dire. Ce trajet serait de 14 kilomètres, tandis qu'en passant par le col de Jaman, la distance des Avants à Château-d'Œx est de 25 kilomètres. Les études de ce projet grandiose vont commencer incessamment et seront poursuivis rapidement.

Kleine Chronik.

Basel. „Hotel Baslerhof" ist seit 14 Tagen geschlossen und wird, wie man uns mitteilt, nächstens zur Versteigerung gelangen.

Zürich. Am 29. April findet in der „Waag" in Zürich die ordentliche Generalversammlung der Aktionäre des „Neuen Stahlbad in St. Moritz" statt.

Luzern. Hotel und Pension „Rigi-Kaltbad" samt Dependancen, Park-Anlagen, Wald etc. und dem aussichtsvollen „Rigi-Künzeli" sind von der Konkursverwaltung Luzern auf Samstag den 29. April d. J. zur öffentlichen Steigerung ausgeschrieben.

— Unter dem Namen „Villa Maria" ist hier eine neue Fremdenpension erstanden.

Vitznau. Die Vitznau-Rigibahn ist bis Kulm eröffnet.

Andermatt. Vor einigen Tagen machte durch einen Teil der Schweizer Presse die Mitteilung die Runde, das „Grand Hôtel Bellevue" in Andermatt werde vom eidgen. Militär-Departement angekauft werden. Herr Christen-Kesselbach, als Besitzer des betr. Etablissements, erklärt diese Nachricht als unwahr. Gegen den Korrespondenten dieser erfundenen Mitteilung hat Herr Christen bereits Strafanzeige bei der Staatsanwaltschaft gestellt.

St. Gallen. Bei der ersten Versteigerung des „Hotel Stieger" wurde letzteres zu 260,000 Fr. angeschlagen, ohne dass weitere Angebote erfolgt wären.

St. Moritz. Die Aktiengesellschaft „Grand Hôtel Victoria" in St. Moritz-Bad wählte Hrn. Karl Sutter-Ackermann, bisher Direktor der Kuranstalt Sonnenberg auf Seelisberg, im Winter des „Grand Hôtel Continental" in Hyères, zum Geranten.

Waadt. Das „Grand Hôtel" in Vevey ist eröffnet.

Quittung

über die s. Z. für die betroffenen Hotelangestellten Grindelwalds gesammelten Liebesgaben.

Tit. Redaktion der „Hôtel-Revue" in Basel
zu handen des Schweiz. Hoteliervereins.

Hochgeehrter Herr Amsler!

Wir haben Ihre, für die brandbeschädigten Hotelangestellten gesammelten **Fr. 630** richtig erhalten und werden dieselben Ihrem Verlangen gemäss verteilen.

Wir danken Ihnen und dem Tit. Hoteliervereine auf's herzlichste für die thatkräftige Teilnahme, welche Sie den heimgesuchten Hotelangestellten von Grindelwald bewiesen haben. Der Allmächtige verleihe Ihnen und allen Gebern seinen reichen Segen!

Mit Hochachtung!
Namens des Hülfscomites:
G. Strasser, Pfr.

Grindelwald, 18. Aug. 1893.

Es sei bemerkt, dass wie ein anderes Land z. B. nicht die gleichwertigen grossen Marken moussierender Weine der Champagne ersetzen kann, so auch Spanien sich nicht mit seinem Cognac an die Seite der aus früheren Zeiten bekannten grands crûs der Charente stellen will, denn jedes Land hat seinen besondern Boden und darauf seine charakteristichen Weine. Die Auswahl der letztern ist in Spanien jedoch so gross und mannigfaltig, dass man sich leicht das Passende auswählen kann, und der Hauptzweck besteht darin, dem grossen Konsum wieder zu authentisch reinem Wein-Cognac zu verhelfen und dies zu Preisen, welche Jedermann zugänglich sind.

Hiebei finden ausschliesslich rein vergohrene Weissweine von zirka 12—13° Alkoholstärke Verwendung (an Trestern gegohrene, also auch Rothweine sind nicht dienlich). Die Destillationsart mit in Frankreich gebauten Apparaten ist dieselbe wie seit alten Zeiten in der Charente üblich, und der Cognac wird in dem ihm am besten zusagenden französischen Eichenholz von Limoges gealtert. Seine bräunlichgelbe Farbe erhält er ausschliesslich durch das Lagern in Fässern (in der Charente wird ihm meist Caramel zugesetzt, um ihn älter erscheinen zu lassen). Eine leichte Abrundung des etwas stechenden Geschmackes, welchen jeder reine Cognac zeigt, wird mit 1—2 % Zuckerzugabe bewerkstelligt. Es sei hier ausdrücklich bemerkt, dass man zuerst den Cognac ohne diese wenn auch minime Versüssung einzuführen trachtete, allein der Geschmack der Konsumenten ist dergestalt an diese vollmundigere Abrundung gewöhnt, dass er ihn ohne letztere gar nicht zu goutieren verstand. Die normale Gradstärke für den Konsum ist 50°. Die Herstellung dieses Cognac ist in kurzen Worten folgende: Möglichst bald nach Vergährung des betreffenden Weines — in diesem Stadium ergiebt er zwar weniger Gradstärke, jedoch mehr aromatische Bestandteile, welche sich beim Altern entwikeln — wird er in den Destillationsapparaten durch Dampf langsam erhitzt, wobei das Produkt der ersten Destillation, spanisch lisos, französisch flegme genannt, in einer Gradstärke von 35/40° abfliesst. Erst die zweite Destillation dieser lisos ergiebt aber das gute endgültige Produkt und zwar nur dessen mittlerer Ablauf, indem das zuerst (Vorlauf) und zuletzt (Nachlauf) Abfliessende als nicht fein, separat gehalten und einer ferneren Destillationsmasse einverleibt wird. Dieser mittlere gute Ablauf von 70/75° Gradstärke, vollständig wasserhell, ist nun das soweit fertige Produkt, welches in den eichenen Fässern gelagert wird, und nach erlangter Entwicklung durch destilliertes Wasser (welches mit Cognac vermischt und, auf 20/22° gebracht, selbst auch gealtert wird) auf die gewünschte Gradstärke gebracht wird; für den Konsum meist 50°. Die sog. Colonnen-Apparate, welche den Cognac in einem einzigen Male und in höherer Gradstärke brennen, erzeugen ein nicht gleich feines Produkt. Auch bei der Einführung hochgradiger Cognac (60—75°), welche dann erst bei uns mit einfachem destilliertem, nicht gealtertem Wasser (oder gar gewöhnlichem Brunnwasser) herabgesetzt werden, erreicht man kein harmonisch abgerundetes Endprodukt. Ausser dem geringen versüssenden Zusatz von reinem Zucker muss jede weitere Beimischung von Sprit, Essenzen u. s. w. als Verfälschung angesehen werden.

Zu erwähnen ist noch, dass selbstverständlich für diese Cognac nicht Malaga-Weine destilliert werden, welche viel zu theuer sind, sondern es kommen passende Weissweine aus dem Innern Spaniens zur Verwendung.