

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 4 (1895)
Heft: 3

Rubrik: Feuilleton

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: 20.02.2026

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

Da sind in erster Linie einmal die Vertreter der „Reisehandbücher“, von denen natürlich jedes das zuverlässigste und unparteiischste ist, obwohl ein wirklich fehler- und einwandfreies Reisehandbuch gar nicht existiert. Dann kommen die „Kursbücher“, deren Zahl ist Legion. Laut Versicherung der betr. Courtiers sind Kursbücher die besten Reklame-Objekte, denn Niemand reist ohne ein solches — und nur wenige vergessen beim Kauf derselben sofort den Inseratenanhang als unbequemen Ballast daraus zu entfernen. Und dann die diversen „Führer“ und „Wegweiser“ und „Ratgeber“, welche den Reisenden *volens volens* nur in diejenigen Hotels führen, die in den betr. Büchern figurieren — dabei „führen“ sie, die Bücher nämlich, meist nur ein staubbedecktes Dasein auf den Gestellen der Buchhändlerläden oder aber sie sind, auf ihren Inhalt geprüft, von solcher Bedeutung, dass der Empfänger sie nicht einmal als *Geschenk* würdigt, sei es nun „My own“ oder der „Guide“, einer jener Hotel-Unternehmungen, die aus purer „Kollegialität“ sich für das Versprechen der Zuweisung von Gästen, aber auch nur für das „Versprechen“, bezahlen lassen. Die „Wochenschrift“, das Organ des Internationalen Vereins der Gasthofbesitzer, hat in ihrer letzten Nummer eine solche Hotelunternehmung, diejenige des „Kaiserhof“ in Berlin, aufs Korn genommen, dabei aber trotz der scharfen Kritik zu erwähnen vergessen, dass in dem betreffenden „Führer“ Hotels verzeichnet sind, von denen man zum vornehmerein weiss, dass sie bei Empfehlungen gegenüber den Gästen des „Kaiserhof“ nie in Betracht kommen können, aber das Geld nimmt der Verleger von diesen „Minderen“ doch und reihet sie ein als „korrespondierende Hotels des Kaiserhof“.

Im weitern kommen nun die unzähligen Saisonblätter, Reise-, Verkehrs-, Eisenbahn- und politischen Zeitungen mit ihren Tafeln „empfehlenswerter“ Hotels. Dieselben sind zwar in der Regel bescheiden in ihren Forderungen — die „Empfehlung“ ist aber meistens gerade um das zu viel bezahlt, was sie überhaupt gekostet hat. Nennen wir noch die „Schreibmappen“, das mit Annoncen bedruckte Schreibpapier, bei welchem letzterem man sich nur wundern muss, dass es noch so viele Anhänger findet, denn auch auf diesem Papier findet sich ein „pêle-mêle“ von Hotels, die in Bezug auf den Rang keineswegs in gleicher Höhe stehen, so dass man keinesfalls auf ein gegenseitiges „Korrespondieren“ schliessen könnte.

Wir dürfen auch gewisse „Prachtalben“ nicht vergessen, es sind darunter allerdings solche, welche diese Bezeichnung verdienen, andere aber wieder, so z. B. dasjenige, welches der Verlag des „Reise-Onkel“ unter der Bezeichnung „Prachtalbum“ anpreist, dürften zu denjenigen gehören, ohne welche noch keine fühlbare Lücke in der Reiseliteratur entstände, denn *Annoncen-Alben* existieren schon übergenug.

Dass nun diese hundert und aber hundert Verleger und Vertreter unter sich nicht gut zu sprechen sind und Einer dem Andern den Rang abzulaufen sucht, das muss Niemanden wundern, denn nach Aussage des Einen wird das Kursbuch des Andern doch nicht gelesen und wiederum behauptet der Andere, dass Zeitungen für Reklamen wertlos seien. Ueberhaupt glaubt man gegenwärtig gewisserseits, nur noch mit „Automaten“ auf der Höhe der modernen Reklame zu sein.

Das sind Ansichten, über die sich der einigermaßen erfahrene Hotelier mit Leichtigkeit ein Urteil bilden kann; in Fällen jedoch, wo er selbst im Unklaren ist, ob sein Geld richtig verwertet, ob es ihm direkt oder indirekt wieder herein kommen wird, da möchten wir ihm Vorsicht empfehlen, wir möchten verhehlen, dass er auf die geschmeidigen Reden jener „Gentlemen“ reinfällt oder den ersten besten phrasen-

haften Prospekt und dessen verlockende Versprechungen für bare Münze nimmt. Die Mitglieder mögen sich doch erinnern, dass sie im Besitze eines untrüglichen „Ratgebers“ sind, der ihnen zwar nicht sagt, was sie thun, aber doch was sie *lassen* sollen — und wo derselbe nicht hinweist, da verschaffe man sich Aufklärung durch schriftliche Anfrage an unser Bureau, es lohnt sich der Mühe wohl und die Herren Annoncenjäger werden es einem schon „verzeihen“, wenn man sie, um Zeit zur Anfrage zu gewinnen, auf ein paar Tage vertröstet, damit sie dann um so sicherer ihre Bestellung — oder das Gegenteil — in Empfang nehmen können.

Rundschau.

Warnung. Von Meran schreibt man dem „Verband“: Gewarnt wird vor einem Hochstapler, welcher am 2. Januar in einem hiesigen ersten Hotel abstieg. Derselbe trug sich ein G. von Werben aus London ins Fremdenbuch ein. Nachdem er eine Woche daselbst logierte, verschwand er an demselben Tage, da ihm die erste Wochenrechnung vorgelegt worden wäre, mit dem Bemerken, einen Ausflug nach dem nahegelegenen Schloss Tyrol machen zu wollen, jedoch warteten wir vergebens auf seine Rückkehr; derselbe war und blieb verschwunden, mit Hinterlassung einer kleinen Handtasche mit schmutziger Wäsche. Sein Signalement lautet folgendermassen: Grosser corpulenter Mann, anfangs der 50er Jahre, grau meliertes Haupthaar nebst kurz geschnittenem grauem Schnurrbart; sehr sicheres Auftreten als Lebemann.

Deutschland. Eine für das Hotelwesen wichtige Frage ist jüngst zur gerichtlichen Entscheidung gebracht worden, nämlich die, in welchen Fällen ein Hotelwirt berechtigt sei, für die Benutzung eines Fremdenzimmers während des Tages Bezahlung zu fordern. Ein Herr bezog am 10. August 1894 früh 7 Uhr in einem Berliner Hotel ein Zimmer und benutzte während des vormittags das im Zimmer vorhandene Bett. Am 12. August früh 7 Uhr, also nach genau 48stündiger Benutzung des Zimmers, reiste Herr O. wieder ab und beglich in der Eile die Rechnung ohne Durchsicht. Bei einer späteren Prüfung der Rechnung fand nun Herr O., dass ihm nicht nur für den 11. und 12., sondern auch für den 10. August der volle Zimmerpreis berechnet sei. Er forderte nun den Hotelbesitzer auf, die unrechtmässig berechneten 4 Mk. 50 zurückzuerstatten, und erhob, als dieser sich dessen weigerte, beim Amtsgericht I zu Berlin Klage. In der Verhandlung berief sich der Hotelbesitzer darauf, dass von ihm beobachtete Verfahren sei allgemein in den Hotels üblich. Wenngleich der Gerichtshof diese Möglichkeit zugab, konnte er sich doch nicht dazu verstehen, aus einem solchen Usus der Hotelwirte irgend ein tatsächliches Recht herzuleiten, und entschied deshalb zu Gunsten des Klägers. Gegen die Entscheidung legte der Hotelwirt Berufung ein und suchte im Verhandlungstermin durch briefliche Zeugnisse von einundzwanzig deutschen Hotelwirten die Rechtmässigkeit seines Anspruchs darzuthun. Doch auch in diesen Zeugnissen fanden sich Meinungsverschiedenheiten, und auch Sachverständige erklärten, ein Wirt sei nur in dem Falle berechtigt, für die Benützung eines Zimmers während des Tages Bezahlung zu fordern, wenn der Gast entweder noch an demselben Tage, an dem er das Zimmer bezogen, das Hotel wieder verlässt, oder wenn er sich ein Zimmer im voraus für eine so frühe Morgenstunde reservieren lässt, dass es für die vorhergehende Nacht nicht anderweitig vergeben werden kann. Auf Grund dieses Gutachtens wurde die Berufung des Hotelwirts verworfen.

welche dem Emporsteigen der Kohlensäure-Bläschen eine so grosse Fläche innerer Wandung darbieten, wie diese, in welchen daher auch das Moussieren stärker und andauernder erfolgt, als in jedem andern Glase. Die jetzt vielfach üblichen flachen, schalenartigen Champagner-Gläser haben nur das eine für sich, dass auch die Nase ihren Anteil an der frei werdenden Kohlensäure erhält, während diese Gläser ein Absetzen in Trinken kaum gestatten, da in kürzester Zeit die Mousse bei der grossen, mit der Luft in Berührung kommenden Oberfläche der Flüssigkeit verraucht. Ueberhaupt sollen die Champagner-Gläser keinen grösseren Inhalt fassen, da derselbe am besten mit je einem bedächtigen Zuge geleert werden muss, wenn er nicht an seinen Tugenden verlieren soll. Das Erregen vielen Schaumes beim Eingiessen oder durch Aufführen mit Brot oder Bisquit geschieht immer auf Kosten der eigentlichen Weinstanz, die dadurch natürlich an ihrem Kohlensäuregehalt einbüsst.

2. St. Peray mousseux, Burgunder mousseux und Rotwein mousseux.

Bei diesen in der Regel mehr kräftigen Weinen ist eine zweistündige Eising genügt. Das Servieren in schalenartigen Gläsern ist empfehlenswert.

3. Rote Bordeaux-Weine.

Es ist bei der Behandlung dieser die grösste Aufmerksamkeit erforderlich und hauptsächlich zu beobachten: a) dass diese Weine eine gehörige, nach und nach eintretende Wärme bekommen, welche sich im Winter am besten dadurch erreichen lässt, dass

Kleine Chronik.

Arosa hat eine Telefonverbindung beschlossen.

In **Mühlhausen** geht man ernstlich mit dem Gedanken um, ein Verkehrsbureau ins Leben zu rufen.

In **Brüssel** sind sämtliche öffentlichen Spielhäuser, deren Zahl sich in letzter Zeit erheblich vermehrt hatte, polizeilich geschlossen worden.

Davos. Die Anlage der Eisbahn Davos hat laut „N. Bündner Ztg.“ so erhebliche Kosten verursacht, dass die Passiven der betreffenden Gesellschaft Ende September 1894 noch über 36,000 Fr. betrugen.

Graubünden. Für die beabsichtigte Bergbahn Davos-Schatzalp wurden von der Aktiengesellschaft des Kurhauses Davos-Platz, sowie auch von Oberstlieutenant Stiffler und Konsorten Projekte eingereicht. Die Regierung gibt in ihrer Begutachtung der Projekte dem letzteren den Vorzug.

Wien. Der Hotelier Joseph Zillinger, bisheriger Mitbesitzer des „Hotel Stadt London“ eröffnete in der Teinfaltstrasse Nr. 6, im Mittelpunkt der Stadt ein neues Hotel, unter dem Namen Residenz-Hotel, welches mit allem Comfort der Neuzeit ausgestattet, über 80 Zimmer mit elektrischer Beleuchtung, Dampfheizung enthält.

Bad Schinznach. Die Königin Isabella II von Spanien wird auch diesen Sommer wieder im Bad Schinznach mit Gefolge zur Kur eintreffen; sie hat bereits den ersten Stock des Neubaus für den Monat Juli gemietet. Die Königin wird auch dieses Jahr begleitet sein von ihren Grosskindern, den beiden Prinzen Ferdinand und Albert von Bayern.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 1. bis 4. Januar: Deutsche 691, Engländer 579, Schweizer 229, Holländer 127, Franzosen 92, Belgier 111, Oesterreicher 38, Amerikaner 23, Portugiesen, Spanier, Italiener 40, Russen 70, Dänen, Schweden, Norweger 30, Angehörige anderer Nationalitäten 8, Summa 1961. Davon waren Passanten 30.

Karneval in Nizza. Der Karneval soll auch dieses Jahr wieder mit gewohntem Glanze gefeiert werden: Blumenschlacht, Confettiwurf, Bälle, Wettrennen, Rogatten, Taubenschüssen, Maskenzüge, Brillantenfeuerwerk, Theateraufführungen, Mocoletti, Packelzüge u. s. w. führt das Programm auf. Zu Ehren des Prinzen Karneval werden 200,000 Raketen miteinander losknattern. Schöne Masken, einzeln oder in Aufzügen zu Wagen und zu Pferd, werden mit wertvollen Preisen ausgezeichnet. Die Festlichkeiten haben schon mit dem 9. Januar begonnen.

Das grosse Land. Fürst (auf einem Aussichtspunkt): „Sieht man von hier aus auch mein Fürstentum?“ — Hotelier: „Leider nein, Durchlaucht, es steht eine — Telegraphenstange davor!“

Schweizer Handels- und Industrieverein.

Union Suisse du Commerce et de l'Industrie.

Vom Schweizer Handels- und Industrie-Verein sind folgende Druckschriften eingegangen und können von den Mitgliedern dem Vorstände, oder beim Offiziellen Centralbureau od. beim Präsidenten des Aufsichtsrates für die Fachschule, Herrn Tschumy in Ouchy, sowie auch bei Hn. F. Wogenstein, Hotel Schweizerhof, Neuhausen, eingesehen resp. Einsichtnahme bezogen werden und zwar:

L'Union suisse du commerce et de l'industrie a transmis les imprimés ci-après énumérés, que nos sociétaires peuvent consulter ou emprunter chez le Président du Comité, au Bureau central officiel ou chez M. Tschumy à Ouchy, Président du Conseil de surveillance de l'Ecole professionnelle ainsi que chez M. F. Wogenstein, Hotel Suisse, Neuhausen:

1. Zirkular betr. Aufnahme des Schweizerischen Werkereivereins.
2. Handelsverkehr zwischen der Schweiz und Frankreich in den Jahren 1888—1890.
3. Handelsverkehr zwischen der Schweiz und Deutschland in den Jahren 1880—1888 und 1885—1890.
4. Handelsverkehr zwischen der Schweiz und Italien in den Jahren 1885—1890.
5. Handelsverkehr zwischen der Schweiz und Oesterreich-Ungarn in den Jahren 1887—1890.
6. Diverse Zirkulare betr. die Seidenindustrie.

Feuilleton.

Behandlung der Weine beim Service.

1. Champagner.

Dieser muss vor dem Gebrauche in Eis gestellt werden, etwa 4 Stunden bei wenig Weingeist und vieler Süss, wogegen bei Champagner von wirklicher Kraft ohne grossen Liqueur-Zusatz eine höchstens zweistündige Eising erforderlich ist. Der Kork muss erst bei dem Gebrauche geöffnet werden, da ein früheres Entfernen desselben schon nach Verlauf einer Stunde die Kraft des Schaüms schwächt. Die in England angenommene und bei uns hier und da nachgeahmte Sitte, den Champagner in Karaffen zu servieren, muss mit Entschiedenheit zurückgewiesen werden, da der Champagner gar nicht dazu geschaffen ist, getrunken zu werden, wenn er ausgeschäumt hat; ebenso wenig ist ein zu langes Kühlen in Eis zu empfehlen und ein Gefrieren desselben besonders zu verdammen. Beim Eingiessen soll die Flasche streng genommen nicht mit der Hand berührt werden, weil schon deren Wärme einem feineren Champagner schädlich ist. Die Flasche muss in eine angefeuchtete Serviette geschlagen werden oder man bedient sich der metallenen Schenkgriffe. Was die Champagner-Gläser betrifft, so sind die ältesten von der sogenannten Kegelform für den Genuss des Champagners die besten. Es gibt keine andere Gestalt der Gläser,

man sie drei bis vier Stunden vorher in ein geheiztes Zimmer, aber nicht in unmittelbare Nähe des Ofens stellt; im Sommer ist nur darauf zu sehen, dass die Weine der Sonne nicht zu sehr ausgesetzt sind. Kälte unterdrückt bei feinen Bordeaux-Weinen das Bouquet und macht den Wein rau auf der Zunge; dahingegen durch zu viel Wärme der Wein matt und flach wird. b) Die bei feinem roten Bordeaux-Weine erforderliche Wärme muss sich aber immer nach den verschiedenen Jahrgängen und nach der geistigen Beschaffenheit des Weines richten; einige Weine bedürfen mehr Wärme als andere, so dass bei einer gleich hohen Temperatur ein kräftigeres Gewächs gut, ein schwächeres matter schmecken wird. c) Besonders aber ist zu empfehlen das sorgfältige und ruhige Einschenken der feinen, abgelagerten Bordeaux-Weine, da durch längeres Lagern auf Flaschen jeder rote Bordeaux-Wein den darin enthaltenen Farbstoff an der Flasche absetzt, so dass dieser darin niederfällt und sich dem Weine durch Schütteln oder durch gänzliches Leeren der Flaschen wieder mitteilt, wodurch derselbe an Geschmack sehr verliert. Das Servieren dieser Weine in den feinsten Bordeaux-Gläsern ist empfehlenswert.

4. Rhein-Weine und weisse Bordeaux-Weine.

Diese zeigen sich am besten im Geschmack bei der gewöhnlichen Keller-Temperatur, welche man im Sommer dadurch erhalten kann, dass die Flaschen im Zimmer auf Eis gelegt werden. Das Servieren des Rheinweins geschieht in sogen. Römern.

(„Gastronom.“)