Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 4 (1895)

Heft: 7: A

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: 08.10.2025

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



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

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction et Expédition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle. Adresse telegraphique: "Hôtelrevue Bâle."

Offizielle Nachrichten.

An die Vereinsmitglieder!

Wir bringen hiermit zu Ihrer Kenntnis, dass die revidierten Vereinsstatuten, sowie das neue Mitglieder-verzeichnis heute per Post an Ihre verehrl. Adressen abgegangen sind. Insoweit solche nicht in Ihre Hände gelangen sollten, wollen Sie uns gefälligst Mitteilung

machen.
Gleichzeitig benachrichtigen wir die neuen, seit
Oktober in unsern Verein eingetretenen Mitglieder,
dass wir in den nächsten Tagen das Eintrittsgeld
(nach § 10 der Statuten) per Postnachnahme ein**k**assieren werden.

Hochachtungsvoll Luzern, den 14. Februar 1895.

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

A nos Sociétaires.

Nous vous prévenons que nous expédions ce jour à votre adresse les statuts revisés de la Société ainsi que la nouvelle liste des membres. Les sociétaires auxquels ces imprimés ne parviendraient pas, sont priés de nous en aviser le plus tôt possible.

En même temps nous informons les membres admis dans la Société depuis le mois d'Octobre dernier, que d'ici à quelques jours nous encaisserons par remboursement postal le montant de leur cotisation d'entrée (§ 10 des statuts).

Lucerne, le 14 Février 1895.

Société Suisse des Hôteliers. Le Président:

J. Dæpfner.

Zur gefl. Beachtung.

Die Herren Vereinsmitglieder und Abonnenten der "Hotel-Revue" möchten wir hiemit höfl. ersuchen, sich bei Benützung unseres Stellenvermittlungsbureaus der ihnen vor einiger Zeit zugesandten "Auftrag-Formulare" zu bedienen. Es liegt dies im Interesse einer prompteren und zweckentsprechenderen Er-ledigung der Aufträge und Erleichterung der damit verbundenen Korrespondenzen.

Namens des Centralbureau: Der Chef: O. Amsler-Aubert.

Wie ist den Angriffen seitens der Presse gegenüber dem schweiz. Hotelwesen am wirksamsten zu begegnen?

Bei der Behandlung dieser Frage haben wir weniger diejenigen Angriffe im Auge, die von der Presse direkt herrühren, denn solange die Vertreter derselben, wenn sie auf Reisen, so pretentiösen Ander seibelt, weim sie auf helselt, so Preteinbest Ansprüche forderungen huldigen und an den Hotelier Ansprüche stellen, die sich mit dem Gerechtigkeitsgefühl und der Selbstachtung des Gastgebers nicht immer ver-einbaren lassen, solange wird es eben unzufriedene Reporter geben und solange wird sich auch diese Unzufriedenheit in Form von redaktionellen Schmäh-artikeln Luft, mechan artikeln Luft machen. Anders verhält es sich mit denjenigen Angriffen,

Anders verhält es sich mit denjenigen Angrinen, die als Korrespondenzen oder Feuilletons ihren Weg in die Presse finden, oder solche, die anscheinend redaktionell, thatsächlich aber nur inspiriert sind. Diesen gegenüber lässt sich unserer Ansicht nach etwas thun und wenn wir auch die Ueberzeugung noch nicht haben, sie ganz beseitigen zu können, so lassen sie sich doch durch richtiges Vorgehen auf ein Minimum reduzieren.— Minimum reduzieren. — Kaum hat jeweilen die Saison begonnen, so hat

Kaum hat jeweilen die Saison begonnen, so hat man auch schon Gelegenheit, in der Presse "freundnachbarlicher" Staaten Skizzen aus den Erinnerungen "Vielgereister" oder gar Reise-"Studien" gedruckt zu sehen und was ist dabei leichter, als hie und da einen "Hieb" auf unser Hotelwesen einzuflechten oder zwischen den Zeilen durchblicken zu lassen, dass man gut thue, sich während des Aufenthaltes in der Schweiz, auf "Ueberraschungen", "Ueberforderungen" und wie die "Liebenswürdigkeiten" alle heissen, gefasst zu machen. Glücklich noch, wenn es bei diesen fasst zu machen. Glücklich noch, wenn es bei diesen

fasst zu machen. Glücklich noch, wenn es bei diesen Bezeichnungen bleibt.

Andere wieder, die nicht zu den "Vielgereisten" gehören, sondern die gerade ihres "Zuweniggereistseins" halber eigentlich kein Urteil haben, sich aber doch ein solches anmassen, setzen sich in der Aufregung ihres ersten "Erlebnisses im Hotel" nieder und schreiben an ihr "Leibblatt" eine fulminante Korrespondenz, in welcher an dem Schweitzerländchen und seinen Gentlogenheiten auch nieht die geringeste und seinen Gepflogenheiten auch nicht die geringste gute Eigenschaft mehr gelassen wird.

Ferner giebt es noch Reisende zwischen den "zu viel" und den "zu wenig" Gereisten und mit diesen hat man ebenfalls zu rechten, und zwar um so mehr, als wir sie die "besonnenen" Reisenden nennen können, die sich Rechenschaft ablegen, ehe sie klagen, die mit den örtlichen Verhältnissen einer Gegend

oder eines Hotels und den sonstigen mitwirkenden Faktoren zu rechnen wissen, die aber trotz alledem doch hie und da noch zu klagen haben, denn, sagen wir es nur rund heraus, es giebt Fälle, wo die Klagen nicht unbegründet sind. Mancher einzelne Hotelier hat es zufolge einer mehr oder weniger absiehtlichen

hat es zufolge einer mehr oder Weinger absientlichen ungerechtfertigten Handlungsweise gegenüber dem Gast auf dem Gewissen, zu einer öffentlichen Klage Anlass gegeben und so sich selbst und dem ganzen schweizerischen Hotelwesen geschadet zu haben. Wie wäre es nun, wenn der soeben beschriebene leichte Weg zur Presse abgeschnitten, oder besser gesagt, wenn neben diesem noch ein anderer, ein noch leichterer Weg eröffnet würde und den zu betrein der sich zu Klagen herrechtigt glaubende Beisende reten der sich zu Klagen berechtigt glaubende Reisende sogar eingeladen würde? — Das Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins wäre das Endziel dieses Weges und würde ihm die Aufgabe zufallen, quasi

als Untersuchungsforum zu fungieren.

Der Schweizer Hotelier-Verein hat sich durch seine rege Thätigkeit auf dem Gebiete des Hotelwesens und des Fremdenverkehrs in den letzten Jahren ein hohes Ansehen zu erringen gewusst, welches über die Grenzen der Schweiz hinausgeht und auf dieses Ansehen möchten wir unsere Anregung stützen, die dahin geht, es sei unser Centralbureau zu beauftragen, Reklamationen, soweit die-selben speziell auf das Hotelwesen resp. über den Aufenthalt in den Hotels der Schweiz Bezug haben, von Reisenden entgegen zu nehmen und durch genauen Untersuch und unter Berücksichtigung der örtlichenVerhältnisse des jeweilen in Frage kommenden Hotels aufzuklären, eventuell zu schlichten zu suchen. In dieser Arbeit hätte dem Centralbureau die aus erfahrenen Fachmännern bestehende Aufsichtskom-mission mit Rat und That zur Seite zu stehen.

Es soll mit dieser Anregung nun keineswegs ge-gt sein, dass wenn einmal ein Fremder glaubt, für ein Ei oder für ein Schinkenbrödchen zu viel haben bezahlen zu müssen, er dann ein Recht habe, oder das Centralbureau gar von ihm erwarte, diesen Fall als "Klage" lang und breit zu schlagen, nein, sondern es müsste dafür gesorgt werden, dass nur wichtige, prinzipielle Fragen und Differenzen behufs Erörterung

und Ausgleich an unser Bureau gelangten. Wir glauben, dass durch ein derartiges Vorgehen wir glattiert, dass dirter ein derartiges vorgenen manche gehässige Zeitungskorrespondenz ungeschrieben bleiben würde. Das reisende Publikum wäre durch das Mittel der Reisehandbücher und ähnlicher Publikationen auf das Bestehen dieses "Bureau zur Entgegennahme von Klagen" aufmerksam" zu machen. So gut wie die Herren Verleger der in Betracht fallenden Reisehandbücher etc. sich schon dankbar



Neue Menus.

Aus Paris werden wiederum Neuheiten von Menus beschrieben, die auch Interesse für die Leser der "Hotel-Revue" bieten. Bei den grösseren und kleineren Diners, welche man giebt, legt man wiederum Wert auf Blumenschmuck und Eleganz, doch dabei bringt die Mode allerhand Bizarreien mit sich. Das Service, bisher einbettlich verstätzt ein der die August auch der Monogramm bisher einheitlich, womöglich mit dem Monogramm des Gastgebers versehen, ist jetzt von Gang zu Gang verschieden. Suppen-Terrinen und Teller von Sévresverschieden. Suppen-Terrinen und Teller von Sévres-Porzellan, Fischschüsseln aus Majolika nebst eben-solchen Tellern, deren jeder mit irgend einem Fisch, Krebs oder anderem Seegethier bemalt ist, zu den "Entrees" Silbergeschirr, für den Braten besonders geformte Schüsseln, so für Gefügel. Wildpret, eigen dekorirte, für Dessert spitzenähnlich durchbrochene Porzellankörbe von Meissener Porzellan. Je bunter und gemischter das Service ist, desto moderner (!) und beliebter ist es. Die Tischtücher zeigen Zwischensätze und Einlage-Bordüren aus Spitzen, bunten Seidenstoffen und Metallgeweben.

Von besserem Geschmacke als diese bunte Pracht erscheint das einfache Damasttuch mit breiten Hohlsäumen und venetianischer Guipure. Die Tischläufer sind gestickt oder wie die Tischtücher mit Gold oder Silber incrustirt; aus alter Guipure gefertigt lassen sie eine buntfarbige Seidenunterlage durchschimmern. Der Hauptschmuck des Tisches sind natürlich immer noch Blumen, und es gilt ein Blumenkorb als Mittelpunkt für ebenso elegant wie ein silberner Tafelaufsatz. Moderner ist es jedoch, das Centrum seiner Tafel mit einem flachen Porzellankorb zu besetzen und diesen mit allerlei Obst zu füllen. Frische Blätter zwischen den Früchten und ein um den Henkel des Korbes gewundenes Blumenbouquet vervollständigen den Obstkorb. Reizend ist ein solcher ganz aus den blühenden Zweigen des Apfelbaumes gebildet und mit kleinen rothbackigen Franzäpfeln besteckt und gefüllt.

Auf die Menus, die in silbernen Haltern, mit der Chiffre oder dem Wappen des Gastgebers versehen,

vor jedem Couvert stehen, legt die Maitresse de Maison grossen Wert. Eine der bekanntesten Pariser Elegrossen Wert. Eine der bekanntesten Pariser Eleganten hatte zum letzten "Réveillon" 12 Gäste geladen. Vor jedem der an ihrer Tafelrunde Platznehmenden stand ein in Aquarell ausgeführtes Menu, jedes von einem anderen Künstler gefertigt. Einen solchen Kunstaufwand können nur wenige mit den kleinen Speisekarten treiben; es giebt aber viele gute, nur noch nicht gerade berühmte Maler, die ihren Pinsel gern in den Dienst der modernen Tischdekoration stellen und die Liste der Speisen und Getränke illustellen und die Liste der Speisen und Getränke illustellen und die Liste der Speisen und Getränke illustellen und die Liste der Speisen und Getränke illusten der Speisen der Getränke illusten der Speisen der Getränke der stellen und die Liste der Speisen und Getränke illustrieren. Gemalte Blumen müssen dann mit denen der Tischdekoration überhaupt übereinstimmen; Jagd-szenen, Manöverbildchen, Watteau'sche Schäferszenen, Erinnerungen an Oper, Dramen und Ballet inspirieren den Menukünstler, je nach den Gesellschaftskreisen, denen die Tischgäste angehören. Bei intimen Diners, d. h. bei solchen, wo Wirte und Gäste in sehr regen freundschaftlichen Beziehungen zu einander stehen, ist es höchster Chic, wenn die Speisekarten durch ist es höchster und, wenn die Speisonaten ihre malerische Ausschmückung direkt auf die Persönlichkeit oder Lebensstellung des Gastes anspielen, vor dem sie stehen.