

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 4 (1895)
Heft: 8

Artikel: Hotelleben in Amerika
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521778>

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>

Basel, den 23. Februar 1895.

Erscheint Samstags.

Nº 8.

Bâle, le 23 Février 1895.

Paraissant le Samedi.

Abonnement:

Schweiz:
Fr. 5.— jährlich
Fr. 2.— halbjährlich.

Asland:

Unter Kreisland
Fr. 7.50 (9 Mark) jährlich.

Deutschland,

Oesterreich und Italien:

Bei den Post abonnent:

Fr. 5.— (Mk. 4.—) jährlich.

Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Insarate:

20 Cts per 1-palige Peitsche oder deren Räum.

Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt.

Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Hôtel-Revue

4. Jahrgang 4^e ANNÉE

Organ und Eigentum
des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété
de la

Société Suisse des Hôteliers.

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

TÉLÉPHONE No. 1578.

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

Quels sont les moyens les plus efficaces de prévenir les attaques de la presse contre les hôtels suisses en général?

Dans cette étude, nous ne nous occuperons guère des attaques qui émanent directement de la presse; en effet, tant que les représentants de celle-ci se montreront en voyage si exigeants et formuleront des prétentions parfois incompatibles avec les sentiments de justice et de dignité de l'hôtelier, il y aura toujours des reporters malcontents et toujours aussi cette mauvaise humeur s'exhalera en invectives dues à la plume du rédacteur.

Il n'en est pas de même des attaques publiées dans les journaux sous forme de correspondances ou de feuilletons, ni de celles qui ont l'air de provenir de la rédaction, mais en réalité ne sont qu'inspirées. La lutte étant ainsi circonscrite, il nous semble qu'il y a quelque chose à faire pour la défense et bien que nous n'ayons pas l'absolue certitude de pouvoir supprimer entièrement ces agressions, nous estimons néanmoins qu'il y aurait moyen de les réduire à un minimum.

A peine la saison des villégiatures a-t-elle débuté, que les journaux de pays „amis et voisins“ offrent à leurs lecteurs des esquisses tirées des souvenirs de „voyageurs au long cours“, voire même des „études“ de voyages et plus d'un profité de l'occasion pour appliquer une „talcoche“ à notre industrie hôtelière ou laissez percer entre les lignes qu'on fera bien, pendant un séjour en Suisse, de se préparer à des „surprises“, à des „écorchures“, car telles sont, entre beaucoup d'autres, les „anéanités“ à notre adresse et il faut se féliciter quand elles ne sont pas plus corsées.

D'autres, qui ne rentrent pas dans la catégorie des „voyageurs au long cours“, mais qui, précisément à cause de leur peu d'expérience, sont incapables de porter un jugement, s'en arrogent néanmoins le droit; encore tout émotionnés de leur première „aventure d'hôtel“, ils prennent une feuille de papier blanc et la noircissent d'une fulminante correspondance à leur „journal favori“, dans laquelle le petit pays helvétique, ses habitants, institutions, us et coutumes sont arrangés de la belle façon.

Il existe en outre un intermédiaire entre celui qui a „trop“ et celui qui a „trop peu“ voyagé, et cet adversaire est d'autant moins à dédaigner que nous pouvons l'appeler le voyageur „réfléchi“, qui pèse et soupçonne avant de réclamer, qui tient compte des conditions spéciales à celle contre ou à tel hôtel, comme aussi de tous les facteurs concomitants, mais qui en dépit de tout a quelquefois à se plaindre, car, disons-le franchement, il y a des cas où les plaintes ne sont pas dénuées de fondement.

Par suite d'un acte injustifiable et plus ou moins intentionnel envers son hôte, plus d'un hôtelier a sur la conscience d'avoir provoqué une réclamation publique et d'avoir ainsi compromis tant ses propres intérêts que ceux de toute l'industrie hôtelière suisse.

Eh bien! ne conviendrait-il pas d'intercepter cette si facile communication entre les mécontentés et la presse, ou pour mieux dire de créer parallèlement une autre voie encore plus facile et d'*inviter* même à la suivre le voyageur croyant avoir sujet de plainte? Le Bureau central de la Société suisse des hôteliers serait le point-terminus de cette voie et il aurait pour tâche de fonctionner quasi comme juge d'instruction.

Par son infatigable activité dans le domaine de l'industrie hôtelière et du mouvement des étrangers, notre Société s'est acquis ces dernières années une haute considération qui a déjà franchi les limites de notre pays et que nous voudrions mettre à la base de notre idée; celle-ci consistirait à charger notre Bureau central de recevoir les réclamations des voyageurs, pour autant qu'elles ont trait à leur séjour à l'hôtel ou spécialement au régime des hôtels suisses;

le Bureau examinerait soigneusement chacune de ces plaintes et chercherait à les liquider en tenant compte des conditions particulières à l'établissement en cause. Dans ce travail, le Bureau serait assisté de la Commission de surveillance composée, on le sait, d'hommes du métier et jouissant d'une grande expérience.

Nous n'entendons point, cela va de soi, que chaque étranger qui estime avoir payé trop cher un œuf ou un sandwich, soit par cela même autorisé à formuler de ce chef une plainte en règle, ni que le Bureau central ait à s'embarrasser de pareilles vétilles; non, il faudrait précisément veiller à ce que notre Bureau n'ait à étudier et à trancher que des questions et contestations de principe et de portée essentielle.

Nous croyons que grâce à ce mode de procéder, maintenir correspondance haineuse restera dans la bouteille à encré. Les manuels de voyages, guides et autres publications de ce genre attirent l'attention du public sur l'existence de ce „Bureau des réclamations“. De même que les éditeurs de ces ouvrages ont déjà consenti avec beaucoup d'obligéance à insérer dans ceux-ci les communiqués de la Société suisse des hôteliers ou du Bureau central, qui sont dans l'intérêt des voyageurs, de même aussi ils se montreront disposés à prendre note d'une innovation dans le sens indiqué. Nous sommes persuadé que cette combinaison placée sous le patronage de la Société suisse des hôteliers rencontrera un accueil favorable auprès des voyageurs.

Pour l'industrie hôtelière suisse et d'une manière générale pour le mouvement des étrangers, il importe extrêmement de combattre les jugements portés à la légère contre eux et c'est déjà beaucoup que de gagner du temps vis-à-vis de celui qui croit être fondé à se plaindre publiquement. S'il faut à tout prix une soupe d'échappement à sa mauvaise humeur, qu'il ne se gêne pas, mais qu'il nous adresse sa philippique, cela vaudra toujours mieux que de la faire imprimer quelque part.

Chacun a sans doute fait l'expérience qu'après avoir subi un tort (l'homme est ainsi fait qu'un tort n'est jamais dénué de fondement et cherche rarement à s'assurer si le tort est réel), il éprouve le besoin de faire part à d'autres soit oralement soit par écrit, de l'iniquité dont il a été la victime; pourquoi cela? parce qu'après il se sent soulagé: peine partagée, peine à demi calmée. C'est ce qui se passe régulièrement dans les cas de l'espèce dont nous nous occupons ici.

Donner au voyageur vexé ou lésé l'occasion de s'exprimer, afin d'apaiser l'agitation du premier moment; puis, lorsqu'il verra sa plainte réfutée objectivement, d'un ton calme et sur la foi de tous les facteurs atténuants, il reconnaîtra d'autant plus aisément que le tort soi-disant subi n'existe que dans son imagination ou qu'il en avait démesurément exagéré l'importance. Cette première „affaire“ lui sera un enseignement pour l'avenir et désormais il réfléchira deux fois avant de s'emballer pour si peu de chose. Voilà la quintessence de notre projet qui a pour but de trancher les contestations sans les crier sur les toits, c'est-à-dire sans avoir recours à la presse.

A quoi sort de contester l'exactitude d'une critique hostile lancée dans les journaux contre nos hôtels, etc.? En dépit des meilleurs arguments, il en restera toujours quelque chose, car le naturel de l'homme le porte à croire au mal plutôt qu'au bien et d'ailleurs il est rare que celui qui a lu la prose de l'assaillant, puisse également prendre connaissance de la riposte.

Quoique notre idée ait peut-être encore besoin d'être approfondie et soit, en ce qui en concerne l'exécution, susceptible de modifications, nous avons tenu cependant à poser le principe, dans l'espoir que le Comité prendra la chose en mains et que quelqu'un de nos lecteurs voudra bien nous fournir les matériaux encore nécessaires à la réalisation du projet.

Abonnements:

Pour la Suisse:

Fr. 5.— par mois.

Fr. 2.— pour 6 mois.

Pour l'Etranger:

Envoy sous bande:

Fr. 7.50 par an.

Pour l'Allemagne,

l'Autriche et l'Italie.

Abonnement postal:

Fr. 5.— par an.

Les sociétaires reçoivent

l'organe gratuitement.

Années:

20 cts, pour la petite ligne

ou son espace.

Rabais cas de répétition

de la même annexe.

Les sociétaires

payent moitié prix.

Hotelleben in Amerika.

Jedesmal, wenn uns einer jener „liebenswürdigen“ Artikel auf die Schweiz und ihr Hotelwesen in amerikanischen Zeitungen zu Gesicht kommt, werfen wir uns die Frage auf, ob denn in Amerika das Hotelleben um so viel besser, um so viel angenehmer und um so viel billiger sei, als in der Schweiz, dass sich die Amerikaner berufen fühlen, unsern Hoteliers stets am Zeuge flicken zu müssen?

Durch die Liebenswürdigkeit eines Abonnenten unseres Blattes in Baden-Baden, der an der Entwicklung unseres Schweizer Hotelwesens grosses Interesse nimmt, sind wir in den Stand gestellt, über das Hotelleben in Amerika das Urteil eines Unparteiischen bringen zu können.

Unser verehr'l. Abonnent schreibt uns:

Geehrte Redaktion!

Ich erlaube mir heimlich, Ihnen vier Nummern der „Strassburger Post“ zu übermitteln. Das darin enthaltene Feuilleton des Hrn. von Korff illustriert die amerikanischen Hotel-Verhältnisse treffend und eignen sich dessen Darlegungen vorzüglich als Pendant zu den Angriffen seitens gewissen amerikanischer Blätter auf das Schweizer Hotelwesen.

Man höre einmal das Urteil eines Gentlemen, „der vieler Menschen Städte gesehen und ihr Sinnen erkämpft“, der ein „Connoisseur par excellence“ des Hotel- und Restaurationswesens der ganzen Welt ist. Die Preise trüben sein Urteil nicht, wie es leider oft der Fall ist, denn er ist der glückliche Schwiegersohn eines Meyerbeer und setzt gern einen Teil der Tantiemen aus den „Hugenotten“, der „Afrikanerin“ etc. etc. in Hotelrechnungen um.

Nötig hätten wir Männer vom Fache eigentlich solche Zeugnisse nicht, denn unsere Kollegen, die zur Ausstellung nach Chicago ein „Ticket for never and never“ (soll wohl auf schwäbisch-englisch heißen: Nüber und rüber, Red.) genommen hatten, haben uns „Nachtlichter genug aufgesteckt“. Und die vielen Amerikaner, die jeden Sommer in unsern Häusern verkehren, erkennen rückhaltslos die unerreichte, musterglückliche Führung der Schweizer Hotels an. Für die „leading establishments of the world“ sind sie Vorbilder gewesen und die „prominent hotel-proprietors“ haben dort die hohe Schule besucht.

Doch wir, die Kollegen, sind ja „Partei“ und „befangen“, lassen wir darum einmal einen Unparteiischen reden.

Ihr bin zwar etwas lang und weitschweifig geworden, aber, wenn es meinem guten Nachbar an die Kehle geht, kann ich nicht ruhig bleiben.“ Ihr N. N.

Soweit unser verehr'l. Abonnent. Wir bringen nun in Nachfolgendem einen speziell auf das amerikanische Hotelwesen sich beziehenden Auszug aus dem Feuilleton der „Strassburger Post“. Herr Emanuel Korff sagt da in seinem „Weltreise-Tagebuch“:

„Das Speisen in Amerika ist sehr ungemütlich. Zum Breckfast, Lunch und Dinner gibt es eine endlose Speisekarte mit drei Suppen, dann folgen erst die Hors-d'œuvre, hierauf gibt es Lamm mit Mintsauce, Schildkröte mit Austern, Hammelrippen mit Bohnen, Erbsen und eine Menge unbekannter übelgeschmackender Gemüse. Alles schmeckt nach Pfeffer und Wasser, das Fleisch nach Holz und Pappe. Dann gibt es kalte Sorbets von allen Früchten, die recht gut sind, dann kommt Geflügel wie Leder, Spargel, die wie im Wasser aufgelöste Bindfaden zu sein scheinen, dann Eiscream mit Früchten, Käse, Kaffee. Nun gibt es einen Strich auf der Speisekarte und dann stehen untereinander ebenso viel kalte Speisen. Von Fisch habe ich gar nicht gesprochen, weil den hier überhaupt nicht zu essen ist. Es gibt einfach in Amerika keinen frischen Fisch. Noch nie bin ich einem begegnet, an keinem Ort. Mir scheint, diese Fische sind alles Überreste der in Blechbüchsen eingemachten unglücklichen Petrefakte, die schon 1884 auf der Fischausstellung in Berlin waren. Es wird nicht erwartet, dass der Gast Wein trinkt, und wenn er es thut, steht er im Verdacht der Vollerei und Trunksucht. Der bedienende Neger wird sogar von seinen Kollegen mit heiterem Bedauern angesehen, solch einen Gast

bedienen zu müssen. Von früh bis spät in die „Nacht“ trinkt der Amerikaner Eiswasser, mit einem „so grossen Stück Eis im Glas, dass unsere Lippen und Nasenspitze in eine Art Gefriergrad kommen.“ Der Eingeborene sagt dem Neger, was er essen will, und nun stellt der liebliche Schwarze alle Speisen zugleich auf den Tisch, gibt ungern neue Teile, Messer und Gabeln und sieht wo anders hin, wenn man mit ihm spricht, als ob er überhaupt nicht hört, redet dazwischen sogar mit einem anderen Farbigen. Will man also vernünftig essen, so muss man stets nur ein Gericht bestellen, und dann erst das andere, wenn man mit dem ersten fertig ist. Es ist dies nichts weniger als eine ordentliche Ernährung, geschweige denn, dass von Tafelfreuden die Rede sein könnte. Dazu kommt, dass von 7 bis 9½ Uhr im Speisesaal das erste Frühstück genommen wird und es gänzlich unbekannt ist, den Tee oder Kaffee auf dem Zimmer zu nehmen. Der Lunch ist von 12½ bis 2 Uhr, das Dinner von 6½ bis 8 Uhr, und für kein Geld und keine guten Worte ausser dieser Zeit eine Tasse Kaffee zu bekommen. Wer seiner Ermüdung einen kleinen Aufschwung geben will, muss in ein Bar gehen, wo saures Bier und unglaublich viel verschiedenartige Brandy and Water fabriziert und durch Strohhalme getrunken werden.“

* * *

Bevor wir in den Schilderungen des Herrn Korff weitergehen, wollen wir eine uns von anderer Seite zugegangene amerikanische Speisekarte hier wiedergeben, samt den Preisen, die wir aber der besseren Verständlichkeit halber in Schweizerwährung, d. h. in Franken und Centimes umsetzen, den Dollar rund zu 5 Franken gerechnet. Die Speisekarte ist diejenige mit 350 Zimmern, deren Preise von 10 Franken an aufwärts steigen.

Diner du 25 novembre 1894.

HUITRES 1. 25.	CLOVISSES 1. 25.	LEGUMES : Haricots verts 2.50
POTAGES : Petite marmite 2.50	Asperges All-mandane 5.	Oignons bouillis à la crème 1.50
Crème de volaille à la Mussard 3.	Oignons bouillis à la crème 1.50	Artichauts 3.— Aubergines 2.
Crème de laitue 2.50. Juliette 1.75	Choux farcis à la crème 2.50	Choux farcis à la crème 2.50
Gumbo de poisson 2.50	Navets 2.— Soupe 1.75	Haricots verts français 2.50
Confiture de pomme 2.50	Haricots verts français 2.50	Haricots français 2.50
Tomate au vinaigre 1.75. Purée de pois 1.75	Petits pois français 2.50	Haricots flageolets 2.50
Bisque de crabes à la Bagration 3.—	Spiralisés 2.—	Pinardier 2.—
Fausse tortue à la Française 2.50	Salsifis à l'italienne 2.—	Panais 2.—
Vraie tortue claire 4.—	Salsifis à la poitrine de veau 2.—	Maïs 2.— Epinards 2.—
Crème au pot 1.75. Gumbo passé 3.—	Spaghettis à l'italienne 2.—	Asperges américaines 3.—
HORS D'ŒUVRE : Choucroute 2.—	Bruxelles 2.—	Salettes à la poitrine de veau 2.—
Rissolé de pomme 3.75	Salade 2.— Soupe consommé 2.—	Spaghettis à l'italienne 2.—
Sardines 2.— Sprats sur tôle 2.—	à la Napolitaine 2.50	à la Napolitaine 2.50
Olives 75. Olives farcies 1.75	Pois de Liéva 2.50	Maïs 2.— Epinards 2.—
Saumon fumé 2.50. Thon mariné 1.75	Asperges américaines 3.—	Asperges américaines 3.—
Sauces au Lyon 2.— Chutney 75	Bruxelles 2.—	Salettes à la poitrine de veau 2.—
Confiture d'orange 2.50	Salade 2.— Soupe consommé 2.—	Spaghettis à l'italienne 2.—
Celeri 2.— Melon mangues 1.50	à la Napolitaine 2.50	à la Napolitaine 2.50
Pecans salés 1.— Radis 1.—	Pommes de terre : Bouillie 1.—	Maïs 2.— Epinards 2.—
Amandes salées 1.— Mortadella 2.50	Purée 1.— Au four 1.	Asperges américaines 3.—
POISSONS : Halibut bouilli, sauce	Soufflé Bernhardt 1.50. Douces 1.50	Salettes à la poitrine de veau 2.—
Villeroy 3.75.	Gratiné 1.50. Gratiné 1.50	Spaghettis à l'italienne 2.—
Friture au beurre à la St. Malo 3.75	Charlotte russe 1.75. Eclairs 1.50	à la Napolitaine 2.50
Perche frite, sauce fine 3.—	Meringue à la crème 1.50	Panais 2.—
Rate au beurre noir 2.50	Petits fruits assortis 1.25	Maïs 2.— Epinards 2.—
Grenouilles frites, sauce Duxelles 3.75	ENTREMETS CHAUD : Pouding Suédois, sautes au punch 2.—	Asperges américaines 3.—
Saumon braisé à la Chambord 4.—	FROID : Pumpkin pie 1.25	Salettes à la poitrine de veau 2.—
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75	Pain aux fraises à la Marmite 2.—	Spaghettis à l'italienne 2.—
Bassade mer à la Mennière 3.	Gâteau aux folles 50	à la Napolitaine 2.50
Homard sauté à la Pomeroy 5.—	Tourte aux pommes 1.25	Panais 2.—
Crabes d'huitres à la Baltimore 5.—	Charlotte russe 1.75. Nescrocde 2.—	Maïs 2.— Epinards 2.—
ENTREES : Filets mignons à la Bourdaloue 7.50	Charlotte glacee 2.—	Asperges américaines 3.—
Ris de veau à la Régence 7.50	Pouding banane 2.—	Salettes à la poitrine de veau 2.—
Ortolans sautés aux champignons 6.25	Meringue glacees 1.75	Spaghettis à l'italienne 2.—
Longue de veau à la purée St Germain 4.25	GLACES : Vanille 1.15. Café 1.00	à la Napolitaine 2.50
Champignons frais sautés ou grillés 4.50	Glace à la vanille 1.50	Panais 2.—
Poulet frit à la Carnot 6.25	Fraises 1.50. Biscuit glace 1.50	Maïs 2.— Epinards 2.—
Canard braisé à la Provençale 6.25	Pêches 2.— Napalitaine 1.50	Asperges américaines 3.—
Côtelettes d'aigneau à la Pompadour 6.25	Napalitaine 1.50	Salettes à la poitrine de veau 2.—
Dindonneau bouilli, sauce aux huîtres 5.—	Charlotte glacee 2.—	Spaghettis à l'italienne 2.—
Champignons frais sous cloches 5.—	Pouding banane 2.—	à la Napolitaine 2.50
Terriépine à la Maryland 12.50	Meringue glacees 1.75	Panais 2.—
ROTIS : Poulet 3.— diné 5.—	GLACES A L'EAU : Citron 1.50	Maïs 2.— Epinards 2.—
Poulet 10.— diné 5.—	Orange 1.50. Ananas 1.50	Asperges américaines 3.—
Agneau sauce au monte 3.—	SORBETS : Kirsch 2.— Russe 2.—	Salettes à la poitrine de veau 2.—
Caneton du printemps 12.50	Romaine 2.— Marasquin 2.—	Spaghettis à l'italienne 2.—
demi 6.25	Curaçao 2.— Lalla Rookh 2.—	à la Napolitaine 2.50
Dindonneau, cranberry sauce 4.25	CONSERVES : Ananas, coing, pêche, poire, graine de cerise, reine-claudes, abricots, framboise 1.50	Panais 2.—
Oison, sauce aux pommes 5.	FRAISES : Vanille 1.15. Café 1.00	Maïs 2.— Epinards 2.—
GLIBER : Pigeon 4.—	Fraises 1.50. Biscuit glace 1.50	Asperges américaines 3.—
Bouillabaisse : Orlatans 5.—	Pêches 2.— Napalitaine 1.50	Salettes à la poitrine de veau 2.—
Pluviers 3.75. Pendre 8.75	Napalitaine 1.50	Spaghettis à l'italienne 2.—
Canard mallard 8.75. Caille 3.75	Charlotte glacee 2.—	à la Napolitaine 2.50
Tête rouge 1.5.— Ruddy 7.50	Pouding banane 2.—	Panais 2.—
Canvas-back 20.— Pintado 1.50	Meringue glacees 1.75	Maïs 2.— Epinards 2.—
Foulard Anatole 17.50. Besace 7.50	GLACES : Vanille 1.15. Café 1.00	Asperges américaines 3.—
TETRAS entier 8.75	Fraises 1.50. Biscuit glace 1.50	Salettes à la poitrine de veau 2.—
FROID : Galantine de dindonneau 3.75	Pêches 2.— Napalitaine 1.50	Spaghettis à l'italienne 2.—
Terrine de foie-gras de Strasbourg 5.—	Napalitaine 1.50	à la Napolitaine 2.50
Beuf rôti 3.—	Charlotte glacee 2.—	Panais 2.—
SALADES : Tomates de serrre 3.—	Pouding banane 2.—	Maïs 2.— Epinards 2.—
Chiconnes 3.5. Laitue 2.—	Meringue glacees 1.75	Asperges américaines 3.—
Homard 3.75. Escarole 2.50	FRUITS : Poires 2.50. Oranges 75	Salettes à la poitrine de veau 2.—
Cresson 2.— Italienne 3.75.	Raisins : Catawba, Concord 1.50	Spaghettis à l'italienne 2.—
Russe 5.— Crabe 3.75.	Pommes 1.25. Grape fruit 1.25	à la Napolitaine 2.50
Volaille 5.— Romaine 2.50	Figues nouvelles (secs) 1.50	Panais 2.—
	Noix et raisins 1.50	Maïs 2.— Epinards 2.—
	Cafe noir 75. Café turc 1.25	Asperges américaines 3.—

Es ist dies nun nicht etwa die Speisekarte eines besonderen Anlasses, sondern eine ganz gewöhnliche, wie sie sich mit einigen Abänderungen täglich wiederholt. Es muss allerdings noch zugegeben werden, dass der Dollar in Amerika nicht den effektiven fünf-fachen Wert eines Frankens hat, da eben alles teurer ist als hier und dass sich die Preise obiger Speisekarte für ein Hotel I. Ranges verstehen, ungekehrt aber verkehren ja die Amerikaner in der Schweiz meistens auch nur in Hotels I. Ranges und desshalb darf man füglich zwischen den betr. Hotels beider Länder eine Parallele ziehen und sich fragen, wo hier für die Amerikaner eine Berechtigung vorliege über hohe Preise in Schweizerhotels zu klagen? Selbst die Preise unserer ersten und komfortabelsten Berghotels oder sonstigen Saisongeschäfte, die auf einen höchstens 6 wöchentlichen Vollbetrieb angewiesen sind, stehen noch um beinahe 50% hinter denjenigen gleichen Ranges in Amerika zurück.

Wir fügen diesen Betrachtungen noch einen Abschnitt aus den Schilderungen des Herrn Korff über das Leben in Chicago bei:

„Das Leben in Chicago. „Guten Morgen! Haben Sie gut geschlafen?“ das ist ein Unsum hier in Chicago. Ich glaube, mein Hotel ist ein Rangierbahnhof, die Dampfmaschine liess die ganze Nacht die Wände zittern, die grossen Glocken der Lokomotiven, Nebelhorn und Pfeifen waren die ganze Nacht in Bewegung. Ueber Nacht ist unweit meines Fensters ein Dampfkarroussin entstanden, das Schiffe in wellenförmiger Schaukelbewegung umherschlenkt. Soeben probiert man aus, bis zu welcher Schnelligkeit man es drehen kann, ehe die Insassen herausgeschleudert werden. Mein Neger steht vor dem Spiegel, bürstet sich die Haare mit meiner Kleiderbürste, und will, ehe er sich an seine Art von Kleiderreinigung macht, für jedes Stück 10 Cents bar haben. Frühstück gibet es auf dem Zimmer nicht. Meine Zeitung wird nur in der Ausstellung verkauft, ist im Hotel nicht zu haben. Das ist ein liebes Land und diese Leute sprechen von Europa wie von einer Art Neu-Seeland.“

»*«

Zu der Anregung betr. die Angriffe der Presse.

(Korrespondenz.)

Geehrter Herr Redacteur!

Ihre Anregung, wie den Angriffen seitens der Presse gegenüber dem Hotelwesen entgegen zu treten sei, habe ich mit voller Aufmerksamkeit gelesen und kann ich den von Ihnen einzuschlagenden Weg nur befürworten, hoffe auch, dass die Mehrzahl der Herren Kollegen ganz damit einverstanden sein wird, denn nur durch ein offenes Vorgehen können wir unüberlegte und unverdiente gehässige Zeitungsartikel verhindern.

Sollten trotzdem hier und da noch solche Artikel vorkommen, so ist gerade dann die Gelegenheit geboten, das reisende Publikum von diesem „Reklamationsbureau“ in Kenntnis zu setzen.

Unzufriedene und klagende Reisende hat es stets gegeben und wird es immer wieder geben, jedoch dürfen wir uns auch keineswegs einbilden, unfähbar zu sein. Sollte wirklich einer unserer Herren Kollegen sich ein Vergehen zu Schulden kommen lassen, so ist es unbedingt besser, dies in ruhiger und stiller Weise anzutragen, als an die grosse Glocke zu hängen und so indirect dem ganzen Stand zu schaden.

Versetzen wir uns einmal in die Lage eines Reisenden, so müssen wir eingestehen, dass er uns gegenüber quasi hilflos dasteht und bei Zwistigkeiten ihm eigentlich nur sein Konsul beistehen kann, was gewiss jeder gerne vermeidet, wenn ihm eine Gelegenheit geboten ist, sich Luft zu machen, ohne einen Artikel niederschreiben zu müssen.

Unser Hauptinteresse ist stets, der Presse so wenig Stoff als möglich zu geben, öffentlich zu klagen. Also nur frisch ans Werk und nicht gezögert. Einer für Alle und Alle für Einen.

Kleine Chronik.

Frankfurt a. M. Am 21. März, morgens 10 Uhr findet die Präsentation der Schüler der G. A. Radunsky'schen Fache-Schule für Gasthofgehilfen in Frankfurt a. M. statt.

In Genf wird die Zirkulation von gefälschtem Schweizer Silbergeld mit der Jahreszahl 1890 wahrgenommen. Die Geldstücke sind gut nachgemacht, fühlten sich aber seifig an.

Wiesbaden. Das Hotel und Badhaus „Englischer Hof“ wird am 20. Februar vom Konkursverwalter öffentlich versteigert, Gerichtliche Taxe 700,00 Mark. Inventartaxe 50,00 Mark.

Dresden. Die Aktiengesellschaft „Hotel Bellevue“ zu Dresden erzielte im verlossenen Geschäftsjahr eine Einnahme von 493,055 Mark (1893 M. 417,916 M.) und einen Reingewinn von 94,000 Mark,

Schweiz. Landesausstellung in Genf. Die Gesellschaft „Pro Lugano“ und der Wirtverein von Lugano unterhandeln mit Prof. Becker am eidg. Polytechnikum über Erstellung eines Reliefs der Seeküste zwischen Luino und Menaggio. Dasselbe wäre für die Landesausstellung in Genf bestimmt.

Dresden. Kochkunstausstellung in Bremen, welche glänzend verlief, ist vorletzten Dienstag geschlossen worden, nachdem die Einnahmen des letzten Tages für die Hinterbliebenen der Verunglücksfall des Dampfers „Elbe“ bestimmt wurden. Der Besuch war bisweilen so stark, dass mehrfach Schliessungen der Kasse vorgenommen werden mussten.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 2. bis 8. Februar, Deutsche 687, Engländer 553, Schweizer 260, Holländer 127, Franzosen 80, Belgier 118, Österreicher 41, Amerikaner 22, Portugiesen, Spanier, Italiener 40, Russen 70, Dänen, Schweden, Norweger 22, Angehörige anderer Nationalitäten 6. Summa 2017. Davon waren Passanten 57.

Haag. Am 9. Februar, morgens zwischen 7 und 8 Uhr, wurde das Hotel „Twee Steden“ (zwei Städte) ein Raub der Flammen. Dieses Hotel war ein Haus II. Ranges, hauptsächlich von Geschäftsreisenden frequentiert. Die Brandursache ist noch unbekannt. Dank der windstillen Witterung konnte grösseres Unglück verhütet werden. Im Hotel waren 80 Logiergäste, welche indessen geweckt werden konnten.

Baden. Der Gemeinderat hat unter Vorbehalt der Genehmigung durch die Gemeinde und die Regierung auf öffentlicher Steigerung das Armenbad, bestehend aus „Drei Eidgenossen“, Badhaus etc. um den Preis von Fr. 90,000 erworben. Tritt die Gemeinde auf den Kauf nicht ein, fällt die Liegenschaft um den gebotenen Preis an die Badewirte und wollen auch diese nicht, an Hrn. Borsinger zum „Limmathof“. Das Armenbad selbst wird in das bisherige „Hotel Freihof“ verlegt.



Briefkasten.

R. P. in G. Bevor wir uns über den in St. Petersburg erscheinenden „Guide des villes d'eau de l'étranger“ öffentlich aussprechen können, müssen wir das Resultat der an Ort und Stelle eingeholten Erkundigungen abwarten. Das Werk erscheint schon seit einigen Jahren; da es aber in russischer Sprache abgefasst ist, so ist es uns unmöglich, dasselbe auf dessen Inhalt zu prüfen; es scheint uns aber dieser „Guide“ für Russlands Aerzte das sein zu sollen, was Rud. Mosse's „Büder-Almanach“ angeblich für Deutschland ist und über letzteres haben wir Ihnen s. Z. brieflich berichtet.

Nach Davos. Wir haben die „International Central Agency in Aachen“ mit ihrem sogenannten „internationalen Kollektiv-Interaten-System“ schon wiederholt in Leitartikeln besprochen und nachgewiesen, dass dieses System weit davon entfernt ist, dasjenige zu sein, nach welchem die Hoteliers in geschlossenen Kreisen streben sollten und wie die diejenigen von Lausanne bahnbrechend für die Schweiz bereits eingeführt haben. Es hiesse solchen Unternehmen, wie dasjenige von Aachen zu viel Ehre anzuheben, wollte man sich immer und immer mit ihnen beschäftigen; diese genieren sich ja nicht, sogar aus einer vernichtenden Kritik noch Kapital zu schlagen.

An Mehrere. Wir danken Ihnen die Zusendung weiterer Prospekte über das „Werk“ des Portiers Wierer in Wien. Es ist uns seither vom österreichisch-ungarischen Courier-Club in Wien eine Zuschrift zugegangen, in welcher uns mitgeteilt wird, dass ein „Verein der Portiers und Couriere“, unter welcher Aegide Herr Wierer die Prospekte seines Adressbuches lanciert, in Wien nicht existiere, wohl aber ein Courier-Club, der jedoch bei Bezugnahme auf die Benützung des Namens Courier-Vereins auf Usurpation berufe, gegen welche sich der Club gerichtliche Schritte vorbehält. Sie sehen also, dass wir nicht zu weit gegangen sind, wenn wir den Portier Wierer als seinem Schwindelwerke ebenbürtig hingestellt haben.

B. C. A. in L. Auch Bruckmann's „Rundreisen in der Schweiz“ haben wir genügend „illustriert“. Aus den uns eingesandten Belegen müssen wir neuerdings ersehen, dass diesem Unternehmen gegenüber ein „stillschweigender Verzicht“ nicht genügt, sondern dass der Verleger eben ruhig weiterinsert in der bequemen Annahme „qui ne dit mot, consent.“ Diese Leute können nicht begreifen, dass einem besser gedient ist, wenn man in gewissen „Führern“ nicht figuriert, selbst „gratis“ nicht, aber sie bedürfen für diesen ein gewisses Relief von besseren Etablissementen als Köder für die andern. Dass Sie sich einen grossen Papierkorb angeschafft haben, lässt tiefließen und scheint uns nicht gerade schmeichelhaft für die Absender zu künftiger Insertionsansuchen. Was das Gesuch der „Gordon-Hotels“ betrifft, so scheinen Sie auch über diesen Humbug „hinweg“ zu sein. Freut uns.

E. G. in R. Dass nun auch die Firma J. A. Preuss in Zürich mit ihrem „Album der Schweiz“ nicht mehr den geraden Weg geht und zu Versprechungen Zuflucht nimmt, die sie nicht halten kann, ist ein Beweis mehr, dass man heutzutage jedem Privat-Reklame-Unternehmen gegenüber misstrauisch sein soll, bis der betr. Verleger den Beweis geliefert hat, dass sein Unternehmen Zutrauen verdient. Der Verleger des „Album der Schweiz“ z. B. hebt auf seinen Bestellscheinen besonders hervor, dass dasselbe auf dem „Schnell dampfern des Norddeutschen Lloyd“ aufliege. Verlangen Sie einmal von dem betr. Verleger die Bewilligung seitens der Direktion des Lloyd zur Auflage des Albums auf ihren Schnell dampfern zu schenken oder auch nur eine Kopie davon; wir wetten hundert gegen eins, dass er eine solche nicht vorlegen kann und ohne Bewilligung ist es auch mit dem Auflegen des Albums auf den betr. Dampfern nichts. Es lohnt sich schon der Mühe, solche Sachen etwas näher anzusehen, denn die Zürcher Firma lässt sich ja eine ganzreiche Annonce mit 250 Fr. und die halbseitige mit 150 Fr. bezahlen und das Album selbst wird zum Preise von 15 Fr. abgegeben.

Nach Baden. Das uns eingesandte Exemplar von „Unsere Bäder und Kurorte“, Verlag von P. Schlosser, Berlin, verdarken wir bestens. Sie werden gesehen haben, dass es auf dem Umschlag heisst: „Bearbeitet auf Grund authentischer Mitteilungen“. Wenn nun der Verfasser bei Aufzählung der Aerzte von Baden aus einem Dr. Röhlingsen einen Dr. Köthelsberger und aus einem Dr. Strähl einen Dr. Krähl macht und über die dortigen Schwefelquellen schreibt, dass deren Wasser sich u. A. auch für Entwicklungen (statt Wicklungen) Verwendung finde und zudem noch die Angaben betr. Kurtaxe und Bäderpreise unrichtig sind, so sind dies keine blosen Druckfehler, wohlb aber ein Beweis dafür, dass die Angaben nichts weniger als auf authentischen Mitteilungen beruhen, ergo, dürfen Sie mit vollem Recht den Wert des ganzen Buches in Zweifel ziehen und gestützt auf die mangelhafte Abfassung auch zu dem Absatz von 10,000 Exemplaren ein Fragezeichen setzen. Nicht ganz zutreffend wäre es, bloss gesetzt auf die Billigkeit der Annonce, dem betr. Böchlein irgendwelchen Wert abzusprechen, denn es gibt gewisse Verleger, die ungeheure Summen verlangen, um damit zu imponieren, und dabei steckt hinter ihren „Werken“ doch nichts.

L. M. in J. Sie ersuchten uns s. Z., wir möchten Sie auf das Erscheinen der ersten Nummer von dem in Paris zur Ausgabe gelangenden Journal, betitelt „L'Hôtel“, aufmerksam machen und gleichzeitig unser Urteil darüber abgeben. Die erste Nummer ist nun erschienen; zwar wäre es ungerecht, aus dieser Nummer schon endgültige Schlüsse zu ziehen über den Wert oder Unwert des betr. Blattes, jedoch klarstellt es dar, dass wir getrost vorausseen dürfen, dass dieses Blatt den Gang des Fremdenverkehrs und des Hotelwesens auch nicht um ein Jota verschieben wird, weder nach vorwärts noch nach rückwärts, ausgenommen gewisse „Erleichterungen“, die es den leichtgläubigen Hoteliers bringen wird. Nichts ist in der ersten Nummer von „L'Hôtel“ enthalten, das mit dem Titel in Beziehung zu bringen wäre oder denselben rechtfertigte, als vielleicht die Notiz auf Seite 22, worin es u. a. heisst, dass mehrere Hoteliersfamilien in der Schweiz verschiedene Etablissements in Geschäftsbetrieb haben, z. B. die Familie Seiler in Vierze (I) und Zermatt, die Herren Gebr. Hauser vom Schweizerhof in Luzern, welche auf dem Rigi (I) und am Giessbach berühmte Hotels besitzen, ferner die Herren Pfiffey vom Hotel National in Luzern. Sie sehen, dass die Redaktion von „L'Hôtel“ ausgezeichnet unterrichtet ist und die Hotelverhältnisse der Schweiz aus dem ff kennt. Schweizer Hotel-Annoncen enthält dasselbe 17, von denen eine wie die andere aus einem x-belliobigen Reisebuch abgeschrieben ist, denn die alphabeticen Reihenfolge geht genau von A bis L mehr erlaubt der Raum nicht. Die Ausstattung des ersten Heftes ist eine sehr primitive, man merkt, es fehlt den Gründern am *nervus rerum*.