

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 4 (1895)
Heft: 11

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: 21.02.2026

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

Basel, den 16. März 1895.

Erscheint Samstags.

Nº 11.

Bâle, le 16 Mars 1895.

Paraisant le Samedi.

Abonnement:
Schweiz:
Fr. 5.— jährlich.
Fr. 3.— halbjährlich.
Ausland:
Unter Kreisband
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
Deutschland,
Österreich und Italien:
Bei der Post abonniert:
Fr. 6.— (Mark. 4.—) jährlich.
Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis

Inserate:
20 Cts. pro Zeile für Petit-
aille oder deren Räume.
Bei Wiederholungen
entsprechendes Rabatt.
Vereinsmitglieder
bezahlen die Hälfte.

Abonnements:
Pour la Suisse:
Fr. 5.— pour 6 mois.
Pour l'Étranger:
Envoyé sous bande:
Fr. 7.50 par an.
Pour l'Allemagne,
l'Autriche et l'Italie.
Abonnement postal:
Fr. 6.— par an.
Les sociétaires reçoivent
l'organe gratuitement.

annonces:
20 cts. pour la petite ligne
ou son espace.
Rabais en cas de répétition
de la même annonce.
Les sociétaires
payent moitié prix.

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: „Hötelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1573.

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

Wohin?

So wird sich ein Buch betiteln, das als „praktischer Ratgeber für alle Reiselustigen“ im Verlage von Adolf Mähn in Leipzig erscheinen soll; als Verfasserin zeichnet die Schriftstellerin Anny Wothe, jedoch sind wir galant genug, diese bei unserer heutigen Kritik vollständig aus dem Spiele zu lassen, da uns ja vorderhand nur der Verleger Stoff zu einer solchen bietet. Zum besseren Verständnis drucken wir vorerst den salbungsvollen Erguss ab, den der Verleger als Körner für die Inserenten benutzt:

„Die bekannte Schriftstellerin Anny Wothe beabsichtigt Anfang April in unserem Verlage ein Reisebuch unter dem Titel

Wohin?

Ein praktischer Ratgeber für alle Reiselustigen, herauszugeben, das in grosser Auflage erscheine und weiteste Verbreitung finden soll. Die Idee, die dem Buche zu Grunde liegt, dass vorwiegend nur solche Bäder, Sommerfrischen, Kurorte und Hotels in dem Buche besprochen werden, die auf Grund eigener Erfahrung aus dem Mitarbeiterkreise empfohlen werden können, ist durchaus neu und eigenartig und dürfte von Seiten des reiselustigen Publikums mit Freuden begrüßt werden. Die Idee wurde durch die Preis-ausschreibung in unserer Zeitschrift über die besten empfehlenswertesten Bäder, Hotels u. s. w. angeregt, die mit dazubeitragen sollen, dieses neueste Reisebuch zu einem ge-diegenen und interessanten zu machen.

Wir haben nun daran gedacht, eine kleine Anzahl vornehmer Hotels, die uns bestens empfohlen sind, in diesem Reisehandbuch zu besprechen und zu empfehlen. Die Be-sprechung soll kostenos erfolgen, doch müssen wir die Aufnahme von einer gleichzeitigen Insertion in dem Buche abhängig machen.

Die Insertionspreise sind sehr billig gestellt.

$\frac{1}{4}$ Seite kostet 100 Mk.

$\frac{1}{2}$ " 60 "

$\frac{1}{4}$ " 35 "

$\frac{1}{8}$ " 20 "

Bei Aufgabe eines Inserates von $\frac{1}{4}$ Seite erfolgt eine Empfehlung im Allgemeinen bei Aufgabe von $\frac{1}{4}$ Seite ein klarer selbstständiger Artikel über Ihr Hotel, bei Aufgabe eines Inserates für $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{4}$ Seite ein ausführlicher eingehend geschriebener selbstständiger Artikel über Ihr Hotel mit allen gewünschten Einzelheiten.

Insetate erbitten wir uns spätestens bis zum 12. März. Untlagen, Prospekte etc. zur redaktionellen Empfehlung bitten wir möglichst umgehend einzusenden.

1 oder 2 Cäches werden wir, falls Sie uns solche ein-senden, gerne kostenlos im Texte des Buches aufnehmen.

Das Buch wird nicht nur durch den Buchhandel eifrig vertrieben werden, sondern es wird auch in allen grösseren deutschen Bädern für die ganze Dauer der Saison in dem Lesesaal ausgelegt werden. „Wohin?“ wird außerdem an alle nennenswerte Zeitschriften und Tageszeitungen zur Rezension gesandt und auch von uns als Rätselpreis ausgesetzt und so in jeder Weise weit verbreitet werden. Für elegante Ausstattung werden wir Sorge tragen.

Indem wir hoffen, Ihnen einen Dienst zu erweisen, wenn wir Sie auf unser neuestes Unternehmen, an dessen Spitze eine der vornehmsten Schriftstellerinnen steht, aufmerksam machen, sehen wir Ihnen baldigen Nachrichten gerne entgegen.

Mit Hochachtung

Adolf Mähn's Verlag.

Was dem „gewitzigten“ Leser dieser Epistel in erster Linie „imponieren“ muss, ist die ganz neue Idee, die dem „Wohin?“ zu Grunde liegt, nämlich, nur solche Hotels zu erwähnen, die auf Grund eigener Erfahrung aus dem Mitarbeiterkreise empfohlen werden können. Wie ist das gemeint? Ungefähr so: „Guten Morgen! Ich bin der Vertreter der Verlagsfirma Mähn in Leipzig, bin redaktioneller Mitarbeiter an dem „grossen Werk“, welches von der betr. Firma unter dem Titel „Wohin?“ herausgegeben wird. Ich befinde mich gegenwärtig auf einer „Studien-Reise“ und wünsche hier zu logieren, gleichzeitig aber möchte ich Ihnen unser „Wohin?“ aufs Angelgelehrlichste als zweckmässigstes Reklamebuch empfehlen, welches alles bisher Dagewesene in den Schatten stellt und darf ich wohl annehmen, dass auch Sie sich für eine Annonce darin entschliessen werden.“

Hotelier (Besitzer eines Hotels II. Ranges in Krä-winkel): „Sie können mich für $\frac{1}{4}$ Seite à 20 Mark notieren.“

Reisender (zu sich selbst): Armseliges Haus! (zum Hotelier): „Ich meinte, ein so grosses und angesehenes Haus, wie das Ihrige, dürfte sich mit einer halben oder ganzen Seite an dem Unternehmen beteiligen.“

Hotelier: „Gut, notieren Sie mich für $\frac{1}{4}$ Seite zu 60 Mark.“

Reisender (zu sich selbst): „Haus doch nicht so armelig, wie ich glaube! (zum Hotelier): „Könnten Sie sich nicht für eine ganze Seite entschliessen, wir würden dann im Text des Buches ganz besonders auf Ihr Establissemant aufmerksam machen. Ihr Kollege X. hat auch eine ganze Seite gezeichnet.“

Hotelier: „Meinetwegen also eine ganze Seite zu 100 Mark.“

Reisender: „Danke bestens.“ (Zu sich selbst): „Keines Haus dieses Hotel, sehr zuvorkommender Wirt.“

Drei Tage später reist der Vertreter, nachdem er sowohl im Zimmer wie am Tisch öfters die Nase gerümpft bezüglich Comfort und Bedienung und sich über die wenig freundliche Lage des Hotels aufgehalten, ab und verlangt seine Rechnung.

Hotelier: „Lassen wir das gut sein.“

Reisender: „Danke schön, Adieu.“

Auf dem Weg zur Bahn, Aufzeichnung ins Notizbuch: „Hotel X. in Krähwinkel, Haus I. Ranges, Lage idyllisch, sehr komfortabel eingerichtet, Bedienung vorzüglich, Preise mässig. Sehr empfehlenswert.“

Das wird so ungefähr das sein, was der Verleger als „Empfehlung aus eigener Erfahrung“ meint. Dass er schon vieles „erfahren“ haben muss, beweist der Umstand, dass er seine Netze nicht in Form von gedruckten oder hectographierten Prosppekten auswirft, sondern einen wie den andern schreiben lässt, und verschlossen verschickt. Was er dabei gewinnt ist das, dass der Empfänger sich doch wenigstens die Mühe nimmt, das Couvert zu öffnen; das ist aber auch alles, denn der Papierkorb bekommt doch. Der Verleger sorgt mit seinen salbungsvollen Phrasen und plumpen Anpreisungen dafür, dass der Empfänger den „Brief“ nicht einmal zu Ende liest, weil er schon auf der zehnten Zeile „Leim“ riecht.

Die Besprechung der „vornehmsten“ und auf Grund eigener Erfahrung als empfehlenswert befundener Hotels erfolgt kostenlos, sagt der Verleger, doch müssen wir dieselbe von einer gleichzeitig zu erfolgenden Insertion abhängig machen und uns überdies vorbehalten, die Besprechung je nach der Grösse der Annonce, ebenfalls grösser oder kleiner zu machen; mit andern Worten, die Grösse der Annonce bestimmt, ob ein Hotel sehr empfehlenswert ist oder blos empfehlenswert.

Aber Herr Mähn! Hat es wirklich eine Preis-ausschreibung in Ihrer Zeitschrift: „Von Haus zu Haus“ bedurf, um diese Kombination herauszudüften? Wir wollen gerne annehmen, dass Sie von den Hunderten, die dieses System schon vor Ihnen angewandt, nichts wussten, in diesem Falle aber werden Sie Ihren Erfindungsgeist und denjenigen der Leser Ihrer Zeitschrift ein schlechtes Zeugnis aus.

Annoncen werden in das „Wohin?“ nur bis spätestens 11. März entgegengenommen und heute zählen wir bereits den 16. März; wir kämen also mit unserer Warnung bereits zu spät, wenn wir nicht zum Voraus wissen, dass unsere Leser es sich zur Gewohnheit gemacht haben, passiv zu bleiben, bis sie unsere Ansicht brieflich oder öffentlich vernommen. Da Herr Mähn sein „Wohin?“ gleichwohl „verlegen“ wird und er darauf pocht, es werden die nennenswerten Zeit-schriften und Tageszeitungen Rezensionsexemplare erhalten, wir aber zu bescheiden sind, anzunehmen, er werde auch unser Blatt unter die „nennenswerten“ Zeitschriften zählen, so möchten wir ihm auf diesem Wege ersuchen, uns die „Bescheerung“ auch zu-

Feuilleton.

Exotische Leckerbissen.

Die Speisekarte der hungrigen Menschheit weist oft merkwürdige Gerichte auf. Was dem einen Volk das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt, wenn es nur den Namen der Speise hört, das erfüllt ein anderes Volk mit Abscheu. Es ist deshalb nicht ohne Interesse, einen Blick auf solche umstrittenen und oft recht fragwürdigen Be-standteile des internationalen Menus zu werfen.

Zu den von der einen Seite verabscheuteten, von der anderen Seite begehrten Leckerbissen gehört in erster Linie das Pferdefleisch. Der civilisierte Europäer empfindet meist ein Grauen davor, und doch haben sich in jüngster Zeit die Franzosen mit dem Genuss des Pferdefleisches zu befreunden gelernt. Es giebt in Paris allein 150 Fleischer, die ausschliesslich mit Pferdefleisch handeln, und im letzten Jahre wurden dort 20.000 Pferde verzehrt. Die Be-vorzugung dieses Fleisches ist um so verwunderlicher, als man ja natürlich nur alte, abgetriebene Exemplare der edlen Thiergattung ihrer Bestimmung entreisst, auf den Schindanger gebracht zu werden. Auch die Araber sollen Pferdefleisch verzehren, wie die Kiriszen und andere wilde Völkerstaben es gleichfalls thun, aber die ihr Mahl bestimmten Thiere werden frisch von der Weide ihrer gastronomischen Mission zugeführt.

Die französische Tafel, die sich sonst nicht mit Unrecht den besten Rufes erfreut, hat aber der seltsamen Leckerbissen noch mehr. Die Franzosen sind auch Liebhaber von Schnecken. Es sollen monatlich Millionen dieser uns wahrhaftig nicht sehr appetitlich erscheinenden Tiere in Paris allein verzehrt werden und mindestens 100 Restaurants, sowie 3000 Privattische versorgen die Liebhaber mit diesem Gericht. So gross ist der Verkauf von diesen Tieren, dass täglich 100.000 Schnecken auf den Pariser Marktstellen Absatz finden und 2000 Tonnen Schnecken in Paris allein jährlich gegessen werden.

Dem Singhalesen dient die Biene zur Nahrung; nachdem er den ganzen Honig ausgepresst hat, kaut er das Insekt mit Vergnügen hinunter. Die Hindus, dieses vielleicht denkwidrigste Volk unter den Asiaten, erfreuen sich eines so verfeinerten Geschmacks, dass wir uns gar nicht wundern dürfen, den Ganges und Indus, von Poesie und Sage verklärt, zum Sehnsuchtsziel der romantischen Dichter erhoben zu sehen. Sie — die Hindus nämlich — sind nicht nur Lotophagen, sondern auch Blumenesser. In vielen Teilen Indiens wächst eine Wasserlilie, deren Blüthen den Bewohnern zur Nahrung dienen. Einige dieser Pflanzen, besonders die, welche in der Nähe der Seen von Kaschmir wachsen, haben einen reichen Stärkegehalt und schmecken angenehm, ähnlich wie die Früchte des Maronenbaumes, der echten Kastanie, wie wir ihn nennen. Den Rumänen würden wir einen minder zarten Geschmack zutrauen, und doch sind in Zucker einige Rosenblätter eine sehr populäre Speise bei ihnen, der zu Liebe die Rosenkultur stark betrieben wird.

Bei den Chinesen, die überhaupt eine grosse Vorliebe für Speisen entwickeln, vor denen jedem Europäer graut,

ist Katzenfleisch ein beliebtes Heilmittel. Die Aerzte verordnen den Genuss desselben gegen Lungenkrankheiten.

Ein anderer nicht einwandfreier Leckerbissen der „Himmlichen“ sind ihre essbaren Hunde, die man an ihren bläulich-schwarzen Zungen erkennt. Diese stillen Thiere, welche niemals bellern, werden in einer Anzahl geschlachtet, die man auf vier und eine halbe Million jährlich beziffert. Auch essbare Vogelnester verspeisen die Herren Chinesen in Gestalt von Suppe. Es sind dies die Nester einer kleinen Schwalmart, welche aus einer gummiähnlichen Substanz bestehen, ähnlich wie Haubenblase. Jedes Nest besitzt die ungefähre Grösse eines Gänseees, ist dick wie ein Löffel und wiegt ein halbes bis ein ganzes Lot. Da die Chinesen diese Nester mit beinahe ihrem Doppelgewicht in Silber bezahlen, kann man sich nicht wundern, dass Siam vergangenes Jahr sechs und eine halbe Tonne nach Hongkong exportiert hat.

In Cochinchina wiederum ziehen die Leute faule Eier den frischen vor. Die Parias, die Kaste der Ausgeworfenen im Lande der Seelenwanderung, der Lotosfrüchte- und der Blumenesser, rauen sich mit Hunden und Geiern um das verwesende Fleisch gefallener Tiere.

Wie Reisende berichten, essen die Neukaledonier mit Leidenschaft geröstete Spinnen, denen sie mit Eifer nachjagen. Die samoaner sind wiederum von Würmern entzückt und halten diese für den kostbarsten Leckerbissen. Diese Würmer gleichen denen unseres Erdteils nicht, sondern sind dick, saftig und von verschiedenen Farben. Die wilden Stämme Südamerikas verschlingen gar, was ihnen in den Weg kommt: Schlangen, Eidechsen, Hundertfüssler (Scolopendra). Die Wilden Westindiens dagegen ergötzen sich an einer Art grosser Raupen, die man auf

kommen zu lassen; wenn wir dann einsehen, dass wir uns in unsern Voraussetzungen getäuscht haben, dann wollen wir auf das Gesagte zurückkommen, vorderhand aber bleibt es bei dieser „Widmung“, wenn sie auch nicht dazu angethan ist, dem Verleger den Ausruf zu entlocken:

„Wohin“ — mit der Freud?

* * *

Reklame im grossartigsten Masstabe!

drückt Herr K. B. Schlegel in Dresden in flammend-roter Schrift auf den Prospekt seines im Projekt liegenden **Hoteladress- und -Coupon-Buches.**

Ohne Konkurrenz!

heisst es darin weiter. Nun ja, wir glauben dies gerne, denn ebenso gut, wie das oben besprochene „Wohin“ alles übertrifft, was Reklame heisst, ebenso gut hat Herr Schlegel das Recht, seine Erfindung über Alles erhaben⁴ auszuposaunen. Was dieser Verleger „erfunden“ sagt er in nachstehenden schlichten Worten:

„Der Absatz von Hotel-Adress- oder Reisebüchern kann, wenn dieselben nur künstlich zu haben sind, als wirkliche Reklame absolut nicht in Betracht gezogen werden, denn er ist viel zu düftig und gering. Welcher Reisender soll sich denn ein besonderes Hotelofferten- und -Couponbuch kaufen? — Ebenso ist das bloße Auslegen und Aufhängen von Offertenbüchern in Cafés, Gasthäusern und Fremdenzimmern etc. als Reklamemittel für Hotels von äusserst zweifelhaftem Werte, denn die meisten Reisenden schenken derartigen unhandlichen Büchern gar keine Beachtung. Im günstigsten Falle werden sie flüchtig durchblättert und die Offerten — vergessen.“

Man dürfte für diese inhalts schweren Worte sehr dankbar sein, aber man merkt die Absicht und wird verstummt, namentlich dann, wenn der Verleger hinterher kommt und sagt:

„Ich wurde auf vielseitige Anregung und lebhafte Befürwortung aus Hotelerskreisen hin, insbesondere von der Schweiz aus (. . . doch uns fehlt der Glaube! Red.) für die diesjährige und jede folgende Saison ein **Hotel-Adress- und -Couponbuch herauszugeben**. Der erste Teil des Buches besteht in Hotelanzeigen und der zweite Teil in Rabatt-Coupons.“

Das genügt, also zwei Fliegen in einem Schlag möchte der Verleger fangen, Annonen und Rabatt; diese Kombination trägt allerdings den Stempel der Neuheit, aber auch der Unverschämtheit und zwar trotz den 35.000 Exemplaren, die gratis abgesetzt werden sollen. Was sind 35.000 Exemplare, wenn man, um dem Versprechen einer noch nie dagewesenen Reklame nachzukommen, sämtliche Schnellzugsreisen von ganz Deutschland, während einer ganzen Saison mit dem Adressbuch versehen will? Auf welchem Wege erhalten diese Reisenden dasselbe? „Beim Lösen des Reisebillets durch den expedienten Beamten“, sagt der Verleger. (Hier fehlt uns wiederum der Glaube. Red.) und fügt bei, dass die in jedem Exemplar enthaltenen 32 Rabatt-Coupons ganz entschieden für den Hotelier, pardon, es soll heißen Reisenden, ein „Erleichterungsmittel“ seien. So, das wäre die „Reklame im grossartigsten Masstabe“ noch grossartiger aber würde sie sein, wenn sich der Verleger des Adressbuches mit dem Verleger des „Wohin?“ vereinigte, damit nicht zwei „konkurrenzlose“ Reklame-Objekte auf einmal entstehen, es würde damit unserm Hoteliers die Qual der Wahl erleichtert und wüssten sie dann wenigstens

„Wohin“ — mit dem Geld!

* * *

Palmen vielfach findet. Und so befriedet Gewohnheit die Einen mit Nahrungsstoffen, vor denen die Anderen sich schütteln. Das geht so weit, dass es auch Erde essende Völker gibt. Und zwar sind diese nicht nur in Südamerika zu Hause, sondern auch bei uns in Europa. Hoch ober in den nördlichsten Distanzen von Schweden und Finnland belegen die Leute ihr Brot mit einer Erdart, welche noch obendrein Infusoren enthält. Erdesser findet man übrigens in allen Ländern der heißen Zone.

In kalten Klimas essen die Menschen ihre Nahrung nicht gekocht, sondern sehr stark gefroren. Das Feuer würde, den Berichten der Reisenden nach, die markige Lebenskraft zerstören, welche nicht dem gekochten, sondern gefrorenen Saft der Walrossleber innewohnen soll. Die Eingeborenen des südlichen Grönland bereiten sich durch eine tüchtige Mahlzeit von gefrorener Scotter auf einen langen Aufenthalt im Freien vor. Das halb gefrorene, halb faule Fleisch wird mit starkem Appetit von ihnen verzehrt. Die Schlitten der Eskimos werden oft aus gefrorenen und durch den Frost gehärteten Lachs hergestellt. Tritt Mangel an Nahrungsmitteln ein, so schneiden die Leutchen den Schlitten an und essen davon nach Bedarf.

Die Alasker essen gern ein Mischmasch aus allerlei Speisen. Was sich immer Essbares vorfindet, wandert in denselben Topf — Beeren, Bissamarten, Fischottomat, frischer und ranziger Lachs, Fett, Ziegenfleisch, Lamm- und Bärenfleisch. Wenn das Gemengsel gehörig gekocht ist, beteiligt sich das ganze Dorf am Fest und jede Person greift mit blossen Händen zu. Es ist gleichsam ein Esswettrennen und wer am meisten verschlungen hat, ist der Held des Tages.

Nach alledem könnten wir glauben, dass wir uns auf die Bestandteile unseres Mahles sehr viel einbilden können im Vergleich zu diesen barbarischen Leckerbissen. In derselben geht es auch bei uns ein wenig bunt zu. Von den notleidenden Schichten abgesehen, bei denen ein Hundekatzenkater etwas weniger seltenes ist, als man gemeinhin annimmt, nehmen wir es mit den Franzosen auf, da das Pferdefleisch sich bedauerlicherweise auch in unseren tiefen Bürgerkreisen einen Platz auf der Speisekarte erobert hat. Auch Schnecken- und Spinnenesser gibt es bei uns. Bienen stehen zwar nicht auf unserer Tischkarte, aber dafür gibt es geröstete Maikäfersuppen. Das Pfelwurznehl der Hindus hat sich bei uns für Kinder eingebürgert und das ist eine dankenswerte Sache. An den Geiern abgeküpfte Beute der Pariahs erinnert der Zustand unseres Wildes, unter dem Namen haut goit be-

Zum Schluss noch etwas aus der Praxis eines Representanten des Pariser Adressbuches „Didot-Bottin.“ Die Geschichte spielt in einer deutsch-schweiz. Grenzstadt, zwischen dem betr. Vertreter und einer Hotelbesitzerin, die an ersteren nie einen Insertionsauftrag erteilt hat, dafür aber mit nachstehend wörlig wiedergegebenen Brief „bechrkt“ wird:

..... den 13. März 1895.

Geehrte Frau!

Da ich auf Ansuchen von Herrn X.... (zur selbigen Zeit Verkäufer des in Frage kommenden Hotels. Red.) Ihr Inserat für das Hotel M..... beibehalten habe, mit der Hoffnung, Sie werden selbiges an die Bankfirma X.... entrichten und da ich 2 Mal mich bemüht, Sie persönlich zu sprechen; so möchte ich Sie bitten, den Betrag an der Bank zu erledigen, da ich im Falle einer Weigerung das betreffende Inserat ausstreichen müsste und unsere Stadt die Existenz eines Hotel M..... ganz verschwinden lassen müsste! (Oh weh! Red.) zum andern, da ich als Reisender des Bottin vielen Reisenden Ihr Hotel als eines der besten unserer Stadt rekommendirete so müsste ich in Folge ihrer Weigerung, den Herren Franzosen für diese Saison das Hotel de la C..... allein empfehlen, da dieselben im diesjährigen Bottin ein sehr grosses Hotel-Inserat gegeben haben, sollten Sie mich zu sprechen wünschen, so stehe ich jeder Zeit zu Ihrer Verfügung

Achtungsvoll

N. N.

Reisender des Didot-Bottin
von Paris.

Inliegend Bestellzettel für Inserat 1896 bitte unterschrieben zurücksenden.“

Kommentar überflüssig!



Genf. Das Zentralkomitee der Landesausstellung beantragt Herrn Bundesrat Deucher, die grosse Ausstellungskommission auf Ende März nach Genf einzuberufen zur Beratung des Budgets und der Jury-Frage.

Luzern. Die Dampfschiffgesellschaft des Vierwaldstättersees beförderte laut erschienenem Bericht im Vorjahr 1.010.738 Personen, also 56.000 mehr als 1893. Der Totalverkehr auf der Station Luzern allein betrug 649.497 Personen.

Der Schweizerische Wirtse-Verein hielt am 11. März in Olten seine Delegierten-Versammlung ab; 25 Mitglieder tagten unter Vorsitz des Herrn F. Morlock von Zürich. Zürich wurde als Vorort belassen. Für den „Gastwirt“ wurde Herr Nötzli auf den 31. Dezember gekündet. Eine Kommission soll mit ihm über den Rückkauf des Blattes unterhandeln, oder die Frage einer eigenen Fachzeitung studieren.

Bodensee. Vom 1. Juli an wird die Strecke Bregenz-Harde-Rorschach-Konstanz von Bodensee-Dampfbooten regelmässig befahren. Dadurch wird es möglich, eine Rundreise auf dem Bodensee zu machen, was bisher nicht der Fall war. Eine weitere Neuerung im Verkehrsweisen ist, dass vom 1. Juni an auf die Rorschach-Schaffhausen ein Schnellzug mit direkten Wagen eingerichtet wird, der von Rorschach nach Schaffhausen 3 Stunden braucht. Behufs Anschlusses an diesem Zug, welcher um 12 Uhr mittags von Rorschach abgeht, ist eine Verbindung zu Schiff von Bregenz nach Rorschach in Aussicht genommen. Es kann also in Zukunft die Strecke

kannt, mehr als uns lieb ist. Die Schwalbennester finden auch bei uns Liebhaber und vielleicht noch etwas schlimmeres, der Schneppendr., paradiert auf den Tafeln unserer Schlemmer. Die Grausamkeit der Japaner in der Küche ähnelt der unseren, wenn wir lebendige Krebse und Hummern in das stiedene Wasser werfen, lebende Fische verschneiden oder schuppen und Gänse zur Erzeugung von Fettleibern anschoppen. Der Duft verschiedener Käsesorten besticht mit dem faulen Eiern der Cochinchinen, einen edlen Wettkampf und nur mit Erdessern und Liebhabern gefreone Tiere nehmen wir es nicht auf.

Im ganzen und grossen jedoch haben wir vielleicht nicht Unrecht, unsere Küche für eine wohlbestalte zu halten und uns mit Appetit an die Tafel zu setzen.

→*←

Diners in Russland. Wie alte nordischen Völker, lieben auch die Russen bei der Tafel überraschende Gegenstände. Viele ihrer Lieblingssuppen werden kalt gegessen, den Thee hingegen trinken sie so heis, wie eine deutsche Kehle ihn kaum vertragen würde. Zum Eingang eines Diners gibt es in besserem Häusern schon eine lange Liste von Leckerbissen, die alle mit starken Liqueuren hinabgeschwemmt werden. Hierunter zählen Caviar, Haringe, Sardinen, geräucherter Salz, roher, getrockneter Stör, rohes, getrocknetes Gänselfleisch, Radisches, Käse diverser Art und Butter. Dann kommt die eiskalte Suppe „Koas“ genannt, die von gegorenom Roggen bereitet wird und in der sich Stückchen von Hähnchen, Gurken und Fleisch befinden. Eine andere kalte Suppe ist von grüner Farbe; sie wird „Schi“ genannt und schmeckt wirklich vor trefflich, obgleich sie aus Kohl, saurem Rahm und Fischfleisch besteht.

Wie alte nordischen Völker, lieben auch die Russen bei der Tafel überraschende Gegenstände. Viele ihrer Lieblingssuppen werden kalt gegessen, den Thee hingegen trinken sie so heis, wie eine deutsche Kehle ihn kaum vertragen würde. Als nächster Gang folgt etwa — Fisch mit Pasteten oder die „Solvinka“, eine aus Fleisch und Kohl zusammengesetzte Speise. Hieran schliesst sich nicht selten kaltes, gekochtes Spanferkel mit einer Sauce von Merrettig. Zur Fortsetzung gibt es meist wirklich deliciosa Hühner- oder Kalbscoletties oder Schöpsebraten, mit Buchweizen gefüllt, Schnecken mit Salzgurken und verschiedene Süßigkeiten, unter denen der Nesgröde-Pudding besonders schmackhaft ist. Als Getränke dienen vorzügliche Weine aus der Krim, von Kaukasus und den Ufern des Don; aber verkauft werden sie meist unter dem Namen Bordeaux und Burgunder. Vorzüglich ist auch der russische „Eider“ (Obstwein), der

Bregenz-Schaffhausen in vier Stunden zurückgelegt werden.

Allgemeine Ausstellung für Erfindungen und Neuheiten in München 1895. In München findet in diesem Jahre vom 15. Juni bis 15. September eine Allgemeine Ausstellung für Erfindungen und Neuheiten statt. Zur Ausstellung und Preisbewerbung werden alle in der letzten Zeit im Innern und Ausland gemachten Erfindungen, Verbesserungen und Neuheiten auf dem Gebiete der Industrie, des Kleingewerbes und der Landwirtschaft im Original oder Modell zugelassen. Ein Hauptgewicht ist jedoch auf Erfindungen und Neuheiten für die Gebiete der Hygiene, Kur- und Badewesen, Sport, Hotel- und Reisewesen, sowie für Haushalt, Nahrungs- und Genussmittel gelegt. Das Ausstellungs-Comité beabsichtigt auch, temporäre Spezialausstellungen und Konkurrenzen zu veranstalten und ist ausser einer Bier- und Weinkonkurrenz noch eine Cigarren-, Tabak- und Rauchrequisiten-Ausstellung geplant. Alles Nähere ist durch die Ausstellungs-Direktion München Centralsäle zu erfahren, von welcher auch auf Verlangen Programme und sonstige Bedingungen gratis und franko versandt werden.

Sommer-Fahrpläne. Die bis Samstag den 6. März auf der Staatskanzlei zu öffentlicher Einsicht aufgelegten Entwürfe zu den Sommerfahrplänen der hier einflindenden schweizerischen Eisenbahnen enthalten folgende hauptsächliche Änderungen:

Schweizer Nordostbahn. Auf der Linie Basel-Bruk-Zürich soll der Zug 81 in einen Schnellzug Basel-Zürich umgewandelt werden, der im Anschluss an die Pariser-Londoner Nachtzüge die Post, die Reisenden und deren Gepäck nach Zürich und Winterthur-Romanshorn resp. St. Gallen zu befördern bestimmt ist. Eine weitere Änderung liegt in der Verschiebung der Züge 90 und 89; mit ersterem wird der im badischen Bahnhof Basel um 5.03 abends abgehende Schnellzug nach Frankfurt und Berlin erreicht, und mit der Früherlegung von Zug 89 wird eine Ankunft in Zürich schon um 5.30 abends mit weiten Anschlüssen erzielt und in Winterthur eine Ankunft um 6.29 zum Anschluss an Zug 55 nach Romanshorn.

Jura-Simplon-Bahn. Auf der Linie Basel-Delsberg-Biel sollen die direkten Züge No. 165 und 176 wieder aufgenommen werden.

Dampfschiffahrt auf dem Vierwaldstättersee. Der neue Salondampfer „Pilatus“, der demnächst in den Schiffswerften zu Luzern von Stapel laufen wird, ist in Bezug auf Eleganz der Formen, Ausstattung und Bequemlichkeit den grossen Salondampfern unserer Schiffsschiffe an die Seite zu stellen. Nach dem System des Dampfers „Gottard“ von HH. Gebrüder Sulzer in Winterthur gebaut, übertrifft es diesen an Fassungsvermögen und Dimensionen. Er ist mit 210.000 Fr. gewertet. Das 51,50 Meter lange, elegante Schiff mit einer grossen Schalenbreite von 5,80 Meter und einer Maschine von 380 indizierte Pferdekraften, weist für die 1. Klasse einen prächtigen, geräumigen Salon mit Restauratio, Kajüte, Damenzimmer, Rauchkabine und ein prächtiges, ausichtsreiches Verdeck auf. Die zweite Klasse hat eine geräumige Kajüte und ein elegantes, gedecktes Buffet, in welchem Raum auch bei windigem oder regnerischem Wetter der Aufenthalt zufolge der hellen, grossen Fenster ein sehr angenehmer sein kann. Bequeme Stiegen verbinden das Deck des Schiffes

Birkenwein, sowie der Langogo, ein kühlles, aus Himbeer bereitetes Getränk, Champagner, der viel in Russland consumirt wird, fehlt selten, obwohl er sehr theuer ist. Kaffee und Thee, Liqueure und Cigaretten vervollständigen als Nachtisch die Mahlzeit.

* * *

Lieblingsspeisen bekannter Grössen. Ein Berliner Buchhändler hat sich eine Autographen-Sammlung von allen möglichen Berühmtheiten angelegt. In derselben verrät die Wiener Bühnenkünstlerin Lola Beeth ihre Schwärmerei für Austern mit Champagner. Die berühmte Virtuosin Leschitzky-Essipovic bekennt sich zu schwarzem Rettig und Gurkensalat; Teweles stimmt für Caviar; Millöcker erklärt sich für Knödel und Geselchtes, und sein Librettist Julius Bauer schreibt: Rinderbrust mit Pfefferkohl und Natron. Besonders beliebt sind in Kunst und Litteratur die Brühkartoffeln. Für dieses Gericht erklären sich Pollini, dann Ludwig Pietsch und Maximilian Harden. Von Fischen bevorzugt Öskar Blumenthal frische Forellen, während Johannes Trojan dem Spickaael die Ehre giebt. August Strindberg dagegen ist auch beim Essen Philosoph und meint: Am liebsten Hering, wenn's nicht Hummer gibt. Der selige Baedeker schrieb 1889 noch kurz vor seinem Tode in das Album: Lachsforellen und Rehrücken — Ess' ich mit Entzücken. Richard Voss begeistert sich für Austern in jeder Art, während Ernst v. Wildenbruch den Reis in jeder Form bevorzugt. Als ein Gourmand vornehmster Qualität entpuppt sich aber A. L'Arronge. August Strindberg dagegen ist auch beim Essen Philosoph und meint: Fritto misto, lautet sein Wahlspruch. Theodor Fontane bleibt seinen märkischen Neigungen treu und befreut: Wie König Wilhelm dem Ersten — Gilt Weisskohl und Hammelfleisch mir am mehrsten. Paul Heyse, der in seinen Dichtungen italienische Formenschönheit mit deutscher Innigkeit so berauscht zu verbinden weiß, denkt an Italien, das Land seiner Sehnsucht auch beim Essen: Fritto misto, lautet sein Wahlspruch. Urdeutsch dagegen erklärt der greise Wilhelm Jordan sich für Kalbsbraten mit Gurkensalat, und der plattdeutsche Dichter Klaus Groth schreibt: Wie zu erwarten — Früchte aus eigenem Garten. Am ausführlichsten äussern sich Ludwig Fulda und Julius Stinde. Der Dichter des „Talisman“ hält sich an Apfelpurée, Artischocken und frischen Hummer, während der Schöpfer der Frau Wilhelmine Buchholz, bekanntlich ein berühmter Feinschmecker, als seine Lieblingsspeise nennt: Gans (aber gemüst), junge Hühner, Kartoffelsuppe, Krebse (muss er selbst kochen).