Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 5 (1896)
Heft: 5

Artikel: Wieder Eine
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-521649

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

Basel, den 1. Februar 1896. — *Bâle, le 1er Février 1896.*

Erscheint Samstags. — **№ 5.** — *Paraissant le Samedi.*

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

Inserate:
20 Cts per 1spaltige Petitzeile oder deren Raum
Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt.
Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Hôtel-Revue

Abonnements:
Pour la Suisse:
Fr. 5.— par an.
Fr. 3.— pour 6 mois.
Pour l'Etranger:
Envoi 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.

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

5. Jahrgang — 5me ANNÉE

Organ und Eigentum des **Schweizer Hotelier-Vereins.**

Organe et Propriété de la **Société Suisse des Hôteliers.**

Redaktion und Expedition: **Sternengasse No. 21, Basel.**
Telegramm-Adresse: **„Hôtelrevue Basel.“**

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction et Expédition: **Rue des Etoiles No. 21, Bâle.**
Adresse télégraphique: **„Hôtelrevue Bâle.“**

A nos Sociétaires.

Nous avons le vif regret de vous faire part de la perte douloureuse que vient de faire notre société en la personne de

Mr l'Ing. Attilio Balli,

Député au Grand Conseil,
Copropriétaire du „Grand Hotel Locarno“ à Locarno,

décédé le 27 Janvier, à l'âge de 43 ans.

En vous donnant connaissance de ce qui précède, nous vous prions de conserver un souvenir bienveillant de notre défunt collègue.

Au nom du Comité:
Le Président:
J. Döpfner.

† Attilio Balli.

In Locarno starb am 27. Januar im rüstigsten Alter von 43 Jahren Herr Ingenieur Attilio Balli. Wir entnehmen einem Nachrufe über den Verstorbenen im „Luz. Tagblatt“:

„Locarno verliert an Herrn Attilio Balli einen der thätigsten und regsten Förderer seines Fremdenverkehrs, die Familie einen liebevollen Gatten und Vater. Herr Attilio Balli bildete sich im Ingenieurfache aus und bethätigte sich in früheren Jahren, wenn ich nicht irre, mit zweien seiner Brüder in Süditalien bei einer Fabrikunternehmung, die die schaffensfreudigen, intelligenten Männer rasch zur Blüte brachten. Nachdem er sich mit Fräulein Bona Jauch von Bellinzona verheiratet hatte, liess er sich in seinem lieben Locarno nieder, für dessen Aufblühen er unablässig und, wie die Zeit lehrte, mit Erfolg thätig war. An der Spitze des Familien-Konsortiums, welches das „Grand Hôtel Locarno“ übernommen hatte, stehend, übernahm er im Verein mit seinem jüngern Bruder die Leitung dieses unter ihm weltbekannt gewordenen Hauses und brachte in kurzer Zeit, dank seiner Energie und seinen überall angeknüpften Verbindungen, das grosse Etablissement auf einen grünen Zweig.

Seine Liebenswürdigkeit im Umgang mit jedem und sein streng rechtlicher Charakter unterstützten ihn hierbei in hohem Masse, und wenn Locarno in den letzten zehn Jahren so schöne Erfolge in seinem Fremdenverkehr aufweist, so ist es zum grossen Teil das Verdienst des allzufrüh verstorbenen Ingenieurs Attilio Balli. Wer, der in Locarno sich aufhielt, kannte ihn nicht, diesen kräftigen, energischen Mann, der von früh bis spät für das „Grand Hotel“ und andere industrielle Unternehmungen, sowie für die Verschönerung seiner Vaterstadt unablässig thätig war? Und wer in das Familienleben erst Einblick hatte (und viele solcher gibt es, denn die väterliche Besitzung, die prächtige Villa „Fiorita“ inmitten des üppigen Blumengartens von Muralto, war jedem offen, der es wünschte), lernte den Verstorbenen von der besten Seite kennen, wenn er mit seiner Gattin, von des Tages Mühen ausruhend, im Kreise seiner lieben Mutter und Brüder mit seinen fröhlichen zwei Buben spielte.

Eine heftige Lungenentzündung warf den lebensfrohen, kräftigen Mann vor wenigen Tagen auf das Krankenlager und zerstörte unerwartet schnell all das Glück um ihn her und so manche Hoffnung, die sich auf ihn baute.“ Er ruhe sanft.

Wieder Eine,

nämlich eine Rabatt-Reise-Firma. Ist es wohl nötig, darauf hinzuweisen, dass diese eine gerade noch gefehlt hat, um einem schreienden Bedürfnis abzuhelfen? Die grosse Zahl von Prospekten der Herren Lissone und Fils in Amsterdam (so heisst nämlich die neue Firma), welche uns von den damit „Beglückten“ zugesandt wurden, sollte eigentlich vermuten lassen, dass die Empfänger dieselben nicht einmal mehr der Beachtung würdigen und daher eine Kritik unnütz sei. Wenn aber von der „Erfindung eines neuen Systems“ geschwabbelt wird, wie in dem Cirkular des Hauses Lissone et Fils, und es sich dabei um „bloss“ acht Prozent Rabatt handelt, wovon 5 Prozent der Gast und 3 Prozent die Reisefirma einsackt, so ist die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, dass der einte oder andere doch glaubt, sich bei der Amsterdamer Firma gut anschreiben zu müssen. Das „neuerfundene System“ besteht gegenüber dem Coupon-System, welches von den Herren Lisonne natürlich als veraltet „heruntergemacht“ wird, in nichts anderem, als dass an Stelle der Coupon ein Carnet tritt. Ob man nun seinen Profit auf Coupons oder auf Carnet entäussert, bleibt sich so ziemlich gleich, die Hauptsache ist doch, dass man ihn los wird und dieses „Loswerden“ geschieht um so sicherer, als es im Vertrag heisst, dass der Hotelier erst bei Bezahlung der Rechnung seitens des Gastes gewahr werde, dass er einen Carnet-Inhaber beherbergt habe. Ob die Firma Lisonne ihre „neue Erfindung“ hat patentieren lassen, davon sind wir nicht unterrichtet, wir wünschten es aber sehr, denn sonst wird das System noch mehrmals „erfunden“ und wir müssen unsere Feder immer und immer wieder dem für uns, möglicherweise auch für unsere Leser, nachgerade langweilig werdenden Thema widmen.

Voyages à bon marché.

Le talent d'organiser des voyages à bon marché drainant dans les poches de l'entrepreneur le plus d'argent possible, est sans contredit le partage du Révérend Lunn de Londres. Dans l'un de nos derniers numéros nous avons parlé, à mots couverts, il est vrai, de cette entreprise, mais aujourd'hui nous nous voyons obligé de nous exprimer plus clairement. On nous adresse en effet de divers côtés une circulaire émanant de Monsieur Lunn et par laquelle il invite les hôteliers à lui fournir des annonces pour ses *„Guide to Switzerland“* et *„Guide to Italy“*. Dans ce factum, conçu en termes quelque peu hautains, il réclame pour une page de l'un ou de l'autre des Guides fr. 100 et pour une page dans chaque Guide fr. 150; en plus il fait observer qu'il ne peut céder moins d'une page et qu'il ne saurait être question de la moindre réduction de prix.

Telles quelles, ces conditions ne prètent pas le flanc à la critique, car en définitive Monsieur Lunn est libre de poser les conditions qui *lui* conviennent;

Feuilleton.

Die Küche des Sultans.

Am Hofe des Sultans, das heisst im Palast von Dolma-Bagsche, nehmen Tag für Tag nicht weniger (eher mehr) als sechstausend Personen ihre drei Mahlzeiten ein! Er ist wahrlich keine Kleinigkeit, das Räderwerk einer solchen Maschine „einzufetten“.

Die Aufgabe wäre schon schwierig und kompliziert genug, wenn jeder zu einer regelmässigen Stunde und nach einem ein für allemal festgesetzten Speisezettel essen würde — aber da muss immer mit den Launen des Souveräns oder denjenigen seiner Favoritinnen gerechnet werden, und es mag nun das Verlangte noch so unvernünftig, unerwartet und geradezu unmöglich sein — man erwartet jedesmal, dass ihm sofort entsprochen werde. Beim geringsten Verzug, beim bescheidensten Einwand entladet sich die Schale der kaiserlichen Ungnade über dem Haupte des verantwortlichen Angestellten, und wenn diese auch nicht immer den Verlust der Freiheit bedeutet, so bedeutet sie doch stets an der Stelle, oft auch die Konfiskation der Güter in der Türkei — denn beides ist sozusagen solidarisch verbunden.

Die Art, wie der Sultan bedient wird, ist wahrhaft wunderbar, und es kann kaum eine Lücke oder ein Verstoss im Dienst eintreten. Jedes Departement steht unter der Leitung eines verantwortlichen Oberhauptes, welches über ein ganzes Heer von Dienern oder Sklaven gebietet, seinerseits aber dem Schatzmeister streng untergeben ist. In diesen verschiedenen Zweigen der Verwaltung ist kein einziges Weib thätig. Die im Palaste angestellten Weiber stehen jede im persönlichen Dienste ihrer Herrin und haben nur für diese zu sorgen. Im übrigen ist die Teilung der Arbeit im kaiserlichen Hause so weit getrieben, dass sich niemand braucht zu überanstrengen, ausser dem Grosskammerherrn und dem Schatzmeister.

Der Grosskammerherr ist der offizielle Dolmetsch aller Wünsche und Befehle seines Herrn, darum steht er auch zu jeder Stunde des Tages und der Nacht zu dessen Verfügung. Was den Schatzmeister betrifft, so hat er in seiner Eigenschaft als oberster Chef des ganzen im Hause beschäftigten Dienstpersonals eine schwere Last auf seinen breiten Schultern. Schon seine „Einkäufer“, die jeder mit einer ganz bestimmten Spezialität betraut sind, bilden ein förmliches Heer. Der eine z. B. beschäftigt sich mit dem Ankauf der Fische, und alle Tage den Fischvorrat für sechstausend Mäuler zu besorgen, zumal in einer Stadt, welche keinen ordentlichen Fischmarkt besitzt, ist nicht gerade eine Sinekure; die Rotten der Einkäufer müssen ein bis zwei Dutzend Strassenviertel durchwandern oder direkt mit den Fischern unterhandeln, und jeder von ihnen ist von zwei Mann begleitet, welche seine Einkäufe nach dem Palast zu bringen haben. Wöchentlich sind ungefähr zehn Tonnen frischer Fische für die Palastküche nötig.

Täglich werden im Palast achtzehntausend Pfund Brot verspeist; eher mehr als weniger, denn die Türken sind starke Brotesser. Das Brot wird in kolossalen Ofen, die (wie an andern Orten die Küchen) ausserhalb des kaiserlichen Palastes aufgestellt sind, gebacken: Ein ganzes Regiment von Bäckern knetet den Teig, andere bringen das Gebackene in den Palast, andere kaufen das Mehl und das Brennmaterial, welches von einer Karawane von Kamelen vor den Palast gebracht und dort abgeladen wird. Übrigens ist das türkische Brot sehr schmackhaft, leicht verdaulich und in jeder Beziehung vortrefflich, sein Hauptbestandteil ist Weizen-, welchem Roggenmehl beigemischt wird.

Die speziel für den Sultan bestimmten Speisen werden von seinem Leibkoch zubereitet und niemand sonst darf daran rühren. Die Schüsseln sind von gediegenem Gold oder Silber und mit einem breiten Streifen versiegelten Papiers zugeschlossen, welches der Grosskammerherr vor den Augen Seiner Majestät aufbricht, um von jeder Speise zu kosten, bevor der Herrscher sie zum Munde führt. Die Speisen werden