

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 7 (1898)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Simple histoire  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-521611>

### **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>**

## Ein sechzehnstöckiges Hotel.

Das „Neue Wiener Tagblatt“ spendete kürzlich dem neuesten amerikanischen Riesen-Hotel-Unternehmen folgendes Lob: Hier und da hört man abfällige Urteile über die Sucht der Amerikaner, Allem, was sie unternehmen, riesenhafte, noch nie dagewesene Dimensionen zu geben, Kolosse von allerlei Art ins Leben zu rufen, für deren Beschreibung die transatlantische Sprache einen eigenen Superlativ „mammutgross“ erfunden hat. Vielfach begegnen bei uns auf dem europäischen Continent diese amerikanischen Schöpfungen der Phrase, es seien ja bloss „Hypertrophien“ unserer Kultur, gezeitigt von der Reklame. Doch ebenso oft muss man sich überzeugen, dass „Uncle Sam“ ein durch und durch praktischer Mann ist, der heute schon für morgen und übermorgen vorsorgt und deshalb auch immer ein Geschäft macht. So ist erst jüngst in New-York nach siebenjähriger Bauzeit ein Hotel eröffnet worden, das vor sieben Jahren vielleicht wirklich „überlebensgross“ war, heute aber, nach der Schaffung von Gross-New-York, nachdem die Union bereits 70 Millionen Einwohner überschritten, gewiss einem Bedürfniss entspricht.

Die vornehme Fifth Avenue New-Yorks ist in ihrem oberen Teil mit glänzenden Läden, in ihrem oberen mit Hotels ersten Ranges, Klubgebäuden und Villen besetzt. Mitten in dem aristokratischen Quartier der obersten Verhinderung der Weltstadt da, wo die Fünfte Avenue von der 33. und 34. Strasse gekreuzt wird, erhebt sich der Riesenbau Astoria, der von dem Architekten Hordernburgh innerhalb sieben Jahren mit einem Aufwand von etwa 75 Millionen Fr. vollendet und vor kurzem eröffnet worden ist. Ein ganzes Villenviertel musste zerstört werden, um Raum zu gewinnen für den gigantischen Bau, der bei einer Länge von 550 und einer Breite von 495 englischen Fuss ein ganzes Strassengebiet bedeckt. Sämtliche 1800 Fenster des sechzehnstöckigen Gebäudes gestatten einen freien Ausblick auf die Umgebung und lassen das Tageslicht uneingeschränkt in das Innere des Baues fluten.

Astoria ist in deutschen Renaissancestyle erbaut. Die nach der Fifth Avenue gekehrte Stirnseite ist die prächtigste der ganzen Riesenstadt. Hier ist der Zugang zu den beiden Restaurants, die Nachbildungen des berühmten Speisesaales der Burg Hohenschwangau sind. Der Haupteingang zu den Festsälen, den Klublokalen und den Hotelräumen ist in der 34. Strasse, von der man zunächst auf einen 75 Fuss im Geviert messenden Vorplatz gelangt, wo Springbrunnen plätschern und ein Wasserbassin von Schwiänen belebt ist. Rundherum läuft eine Säulenhalle.

Rechts vom Vorhofe gelangt man zu dem 45 Fuss im Geviert messenden grossen Foyer, dessen Ornament in italienischer Renaissance ausgeführt ist. Die Wände sind, wie C. Frank Dewey in der Leipziger Ill. Zeitung erzählt, mit Tafelwerk in ausgewählten mexikanischen Onyx bekleidet; darüber ziehen sich Friese und Arabesken in wertvollem Marmor, Perlmutter und Gold hin. Die reich kassettierte Decke ist in sanften Farbentönen und in Silber gehalten, das Foyer bietet besonders Abends ein farbenprächtiges Bild, wenn ein mildes Licht herabflutet auf die Schaar eleganter Gäste, die den Tönen der Kapelle lauschen.

Das ganze erste Stockwerk ist festlichen Veranstaltungen gewidmet. Der grosse goldene Ballsaal mit seinen blassroten Alabasterpfeilern. Glasmosaiken und türkisbesetzten Ruheplätzen hat bei einer Länge von 125 und einer Breite von 80 Fuss eine Höhe von mehr als 40 Fuss. Ein Balkon und Privatlogen blicken in den Saal, der sich auch für Opernvorstellungen herrichten lässt. Im Mittelpunkt des Gebäudes befindet sich ein zweiter, 100 Fuss langer und 50 Fuss breiter Ballsaal, während ein dritter, der auch noch 200 bis 300 Personen aufnehmen vermag, an der Frontseite nach der Fifth Avenue gelegen ist. In demselben Stockwerke können neben drei Ballen gleichzeitig noch ein Dutzend kleinerer Unterhaltungen stattfinden. Die bewundernswerten Dekorationsmalereien des grossen Ball- und des Speisesaales sind ein Werk der amerikanischen Künstler Edwin Blashfield, Will Low und Charles Turner. Die beiden grossen Deckengemälde des Ballsaales, die in zwei getrennten Gruppen von 16 und 28 überlebensgrossen Figuren den Tanz und die Musik verherrlichen, sind nicht allein das beste Werk, das bisher Blashfield geschaffen hat, sondern auch die hervorragendste Leistung amerikanischer Wandmalerei überhaupt. Will Low hat in 14 Medaillons die nationale Musik der verschiedensten Länder des Altertums und der Neuzeit personifiziert und sich in sechs Lunetten unter anderem der Darstellung der russischen Künste von Alt-Hellas zugewandt.

Der zweite Stock umfasst eine Reihe prunkvoller Staatszimmer, die auf die Fifth Avenue sehen und dem Präsidenten der Vereinigten Staaten und den Fürstlichkeiten vorbehalten sind, die New-York besuchen.

Die übrigen vierzehn Stockwerke bieten Unterkunft für 1500 Personen. Da acht unterbrochen auf- und niedergehende Fahrstühle in wenigen Sekunden den Verkehr bis in die höchsten Stockwerke vermitteln, so sind die höchstgelegenen Zimmer die bevorzugtesten wegen ihrer weiten Ausblicke nach dem Ocean.

Das oberste Stockwerk ist zum Teil den Klubs vorbehalten, von denen jeder sein vollständig gesondertes Heim besitzt. Hier befinden sich auch ein grosser Billardsaal für beide Geschlechter, eine Gemäldegallerie und Künstleratelier. Die Deckengemälde der Astor Gallery sind ein Werk von Eduard Simmonds, in dessen Darstellungen der zwölf Monate des Jahres ein

zartes Blau, Grau und Graugrün durchaus vorherrschen. Das Dach ist so konstruiert, dass es einen Garten aufnehmen, aber auch anderen Zwecken, sogar Radfahrübungen dienen kann.

Jedes Stockwerk ist sozusagen ein abgeschlossenes Ganzes, ein kleines Hotel für sich; Telegraph und Telefon verbinden es mit jedem Teil des amerikanischen Kontinents. Das ganze Gebäude ist aus völlig feuersicherem Material aufgeführt, wobei auch der beste Stahl reichlich zur Verwendung gelangt ist. In den ausgedehnten Kellereien, die sich zwei Stockwerke tief unter dem ganzen Gebäude hinziehen, lagern beständig Weinwürthe im Werte von einer halben Million Dollars.

Drei Riesensäle im Erdgeschoss sind bestimmt, die Küche des Hotels in sich aufzunehmen, während die ebenfalls sehr grossen Räume für die Aufbewahrung der Materialien sich in anderen Teilen des Gebäudes befinden. Die drei Küchenräume umfassen mehr als dreissigtausend englische Quadratfuss und deren Einrichtung ist diesen Dimensionen proportioniert. In zwei langen Reihen stehen die Back- und Bratherde mit achtzehn separaten Herdfeuern beisammen; die Herde mit den in der Nähe aufgeschlagenen Tischen für die vorbereitenden Vorrichtungen nehmen 2000 Quadratfuss ein. Derselbe Saal enthält ferner: sechs Riesenbratöfe, einen grossen Ofen für Wildpretzubereitung, drei grosse Backöfen und einen grossen Kuchenofen; sechs kupferne Riesen-casserole für Gemüse, sechs Fleischsiedekessel, fünfzehn Kaffecasserolen und ganze Reihen von Rechauds, Vorbereitungstischen und dergleichen. In den antonstossenden Sälen stehen die Refrigeratoren, Austernkühler, die Stellagen mit der nötigen Unmasse von Tafelgeschirr aus Silber, Porzellan und Glas, die riesigen Waschanlagen, für das einmal gebrauchte Geschirr etc. etc.

Von einem besonderen Raume, der ihm einen Ueberblick über die eigentliche Küche ermöglicht, dirigiert der Küchenchef die Arbeit der einzelnen „Departements“. Eine kleine Armee ist ihm unterthan; die „Astoria“-Küche zählt folgendes Personal: Küchenchef, erster und zweiter (für die Nacht) Visechef, Gehilfen 14 Personen, Saucenküche 11, Backküche 19, Bratküche 9, Kuchenbäcker 7, Bäcker 4, Eiscrèmebereiter 4, Anrichter 6, Suppenküche 19, Gemüseküche 9, Kaffeeküche 4, Austerkammer 4, Fleisch-, Geflügel- und Fischtranchierer 12, Hilfsküche 7, Hilfsköchinnen 16, Geschirrspüler 40, Feuerbursche 5, zusammen 181 Personen.

Bei solchem Personal und solchen technischen Vorrichtungen kann man wohl auf die Leistungsfähigkeit der Küche neugierig sein. Es wird versichert, dass das Restaurant „Astoria“ zu jeder Speisestunde, sei es Dinner oder Lunch, die Bedürfnisse von 550 Personen befriedigen kann, und während der letzten Pferdeausstellung in New-York wurden eine Woche lang bei jeder Mahlzeit 3700 Personen gespeist. Bei voller Thätigkeit vermag unter anderem die Küche pro Mahlzeit zu liefern: 110 Bushels Erdäpfel, 5000 Portionen Suppe, 6520 Portionen Kaffee, 3000 Pfund „Steaks“, 1200 Portionen Lammsolette, 650 Portionen Lammbraten, 1200 Portionen Salat, 2100 Dutzend Austern, 1900 Semmeln, 600 Lads französisches Brot, 4000 Pfund amerikanisches Brot, 455 gebratene Enten, 200 gebratene Waldhühner, 300 Rebhühner, 250 Wachteln, 250 Tauben, 275 Gallonen Eiscrème und Gefrorenes.

Ein eigener, vollständiger, grosser Fleischerladen und ein Gemischtwarengeschäft mit grösseren Vorräten als gewöhnliche Läden dieser Art, versehen die Küche mit den Rohmaterialien. Der Einkauf auf dem Markte geschieht dreimal wöchentlich und Alles, was in die Küche kommt, muss das Gemischtwarenlager des Hotels passieren. Die Aufschreibungen des Lagers und der Küche müssen sich decken. Der amerikanische Berichterstatter versichert, dass diese Küche nicht bloss die grösste der Welt ist, sondern auch zu den feinsten gehört.

Die sozialen Verhältnisse im Osten der Union, die selbst reiche Familien dazu geführt haben, das Wohnen im kostspieligen Hotel dem eigenen Heim vorzuziehen, haben den Besitzer von Astoria, Herrn Boldt, veranlasst, mit Hilfe der reichen Geldmittel, die ihm das Haus Astoria zur Verfügung stellte, an die Ausführung des Riesenunternehmens zu gehen. Mr. Boldt, der aus Holstein stammt und aus Deutschland fast mittellos einwanderte, ist durchaus selbsteigener Mann. Heute ist er nicht etwa nur Hotelier im europäischen Sinne des Wortes, sondern ein selbstbewusstes Mitglied der Geldaristokratie New-Yorks, dessen Vermögen auf mindestens 5 Mill. Dollars geschätzt wird. Er genießt das unbedingte Vertrauen der ersten Kapitalisten des Landes, gebietet über politischen Einfluss, sobald er will und nennt die Besten des Staates seine Freunde. Von Mr. Boldt empfohlen, zu sein, das bedeutet nicht viel weniger als eine Einführung bei der alten New-Yorker Landlordsfamilie Astor selbst.

\* \* \*

Zu den vorstehenden Ausführungen sandte Herr Gemeinderath Alphons Herold in Wien dem „Neuen Wiener Tagblatt“ eine Zuschrift, die in sehr eingehender Art den Unterschied zwischen amerikanischen und europäischen Hotels darstellt und zugleich eine Erklärung für das Entstehen der transatlantischen Beherbergungskolosse gibt, die zum grossen Teile, andere praktische Zwecke erfüllen müssen, als die Etablissements Europas. Der interessante Brief lautet:

„Der im vielgelesenen „Neuen Wiener Tagblatt“ enthaltene Artikel über das seit sieben Jahren im Baue gewesene „Hotel Astoria“ mit sechzehn Stockwerken und allen nur möglichen

Einrichtungen hat wohl überall Aufsehen und Erstaunen erregt. Ich aber, als alter Hotelmensch, beziehe mich, allen Leserinnen und Lesern zu-zurufen: Auch in New-York kocht man mit Wasser! Nach europäischen Begriffen sind diese Monstrehotels nicht gerade geeignet, Sympathie zu erwecken. Denn — und mit Recht! — immer mehr bricht sich beim reisenden Publikum die Neigung Bahn, bei dem steigenden Verkehr in Deutschland, Frankreich, England, Oesterreich etc. den zu grossen Hotelkasernen den Rücken zu kehren und dem anheimelnden, gemütlichen, jedoch mit dem Komfort der Neuzeit ausgestatteten Hotel nach bisherigem europäischen Zuschnitt den Vorzug zu geben. Und am meisten huldigen dieser Neigung die — Amerikaner selbst.

Gerade die Amerikaner fühlen sich ungemein angenehm berührt durch den „häuslichen Ton“ der bald wenger, bald mehr in den europäischen Hotels, vorzüglich in der Schweiz, in Deutschland und Oesterreich herrscht, angezogen: sie sind des Lobes voll über die durchwegs gute Bedienung, die in Amerika in keinem Hotel zu finden ist, und wenn es noch so prachtvoll eingerichtet ist. Ebenso bietet die Küche ungleich mehr Vorzügliches, als in den amerikanischen Hotels, wo man zwar eine Masse Gerichte vorgesetzt bekommt, aber Alles kalt und geschmacklos, wobei man nachlässig bedient wird — Alles maschinenmässig und in Extreme verfallend. Der Kellner lässt sich zwar nicht nehmen, mit der Zuckerzange dem Gast den Zucker in die Tasse zu werfen; aber verlangen Sie von ihm, er solle eine zweite Semmel bringen — Sie werden ihn nicht mehr zu Gesicht bekommen. Die Leistungen der deutschen Hausknechte, Kleiderputzer und Stiefelputzer, sind ein unbekanntes Ding in den amerikanischen Hotels. Die Zuverlässigkeit eines Zimmermädchens, die ja sehr nötig ist für das Damenpublikum, ist total unmöglich in Amerika. Es gibt zwar in Amerika andere Einrichtungen, die für Kleiderputzer und aufmerksame Bedienung nach amerikanischer „praktischer“ Auffassung Ersatz bieten. Aber uns Europäern gefällt es absolut nicht, und alle Prachträume in den Hotels dorten bieten nicht den Ersatz für das anheimelnde, gemütliche Wohnen in den meisten Hotels des Continents.

Wer ein amerikanisches Hotel betritt, und käme er zum hundertsten Male, wird nicht, wie hier zu Lande, vom ganzen Personal als Stammgast erkannt, an dessen kleinste Gewohnheiten man sich erinnert; ob er auf zwei oder drei Polstern schlief, wann er aufzustehen pflegte etc. In Wien zum Beispiel findet in diesen Tagen jämmerlichen Strassenschmutzes der Hotelgast in der Früh seine Lackschuhe von tadellosem Glanze, an Rock ist der fehlende Knopf angenäht, ohne dass er es sagen musste — und das Alles mit tausenderlei anderen Kleinigkeiten des Alltagslebens, die doch höchst wichtig sind, gehört „drüben“ ins Reich der Legende.

In Amerika wohnen, im Hotel leben und sterben viele Familien; teils aus Sparsamkeit, teils aus Bequemlichkeit führen diese Familien keinen eigenen Haushalt. Ihr „home“ ist das Hotel und dazu trägt viel auch die geradezu ganz unerträgliche Dienstbotenmisere in Amerika bei; es gibt dort keine Dienstboten oder sie wollen keine sein.

Darum dieses Aufblühen von enorm grossen Hotels, in denen eigentlich ein kleiner Stadtteil von zirka 100 Haushaltungen — bald weniger, bald mehr — zu sehen ist, zusammenhängt, von der Kindergeburts anfangen, bis zum *jour fixe* und Begräbnis; im Hotel kommen die Leute zur Welt, leben, weben und sterben sie.

Das Hotel „Astoria“ ist nach meiner Auffassung eine Art „Olympion“, welches man in Wien zu bauen gedenkt, nur mit dem Zusatz, dass es auch noch Fremdenzimmer hat nach amerikanischem Muster und Salons für die amerikanische Lebensweise.

Ich liebe dapel: Einem Hotel mit vier Stockwerken, statt mit sechzehn, dem Komfort der Neuzeit, elegant und ohne den übermütigen, störenden Luxus, mit einem guten Glase Wein oder Bier, einer schmackhaften Küche, einer lebenswürdigen, freundlichen Bedienung wird von allen Nationen den Vorzug gegeben. Und ich hoffe, dass das Hotelwesen nach amerikanischem System bei uns nie Fuss fassen wird — das Publikum selbst würde dagegen Stellung nehmen.

Lassen wir dem Amerikaner seine Monstrehotels mit den Ladies' stairs, Ladies' parlours, Smoking Rooms, Ball Rooms und sonstigen amerikanischen Einrichtungen und behalten wir uns auf dem alten Kontinent die alte Lebenswürdigkeit und jene Gemütlichkeit, für welche der Amerikaner nicht einmal ein Wort in seiner Sprache besitzt, den alten Verkehr und Ton zwischen den Gästen und der Wirtsfamilie. Dies können wir umso mehr thun, als auch die guten Hotels auf dem Kontinent sich die amerikanischen Einrichtungen, soweit dies wirkliche Verbesserungen sind, zunutze gemacht haben, die Bequemlichkeit und den Komfort auch in intimsten Details, die modernen Fortschritte des Verkehrs, wie Telefon und Telegraph, Feuersignal, Aufzüge etc. etc. Und in Amerika selbst ist man in Bezug auf das Hotelwesen derselben Ansicht, denn es giebt dort Etablissements nach „European plan“ und andere nach „American plan“, von denen die ersteren möglichst an die europäischen Gewohnheiten anlehnen. Freilich aber verschmähen es nicht Krösusse, wie Boldt vom „Hotel Astoria“ oder Walburg, die ein offenes Herz und offene — Kassen haben für das Hotelwesen, für die Hinlenkung des Fremdenverkehrs nach Gegen-eintreten, wo schon im Vorhinein entsprechend für den Reisenden vorgesorgt worden. Dieses amerikanische Muster sollen wie nach-

ahmen. Ich, der ich das Schlagwort von der Hebung des Fremdenverkehrs in Oesterreich ausgegeben, wünsche nichts anderes, als die herrlichen Alpenländer dieses Reiches besetzt mit Hotels — amerikanisch, was das Hinlenken des Verkehrs betrifft, europäisch und gemütlich österreichisch in allem übrigen.

Alphons Herold.

## Simple histoire

Nous lisons, sous ce titre, dans le „Journal des Etrangers de Montreux“:

„Une dame anglaise, après avoir fait un séjour à Vevey, se rend à Aix-les-Bains; arrivée à destination, elle s'aperçoit qu'elle a oublié sa montre en Suisse et écrit au propriétaire de l'hôtel où elle demeurait à Vevey de lui envoyer sa montre par la poste. Or le paquet parvient à Aix-les-Bains accompagné d'un bordereau de la douane française qui réclame 36 fr. pour droits d'entrée.

Stupéfaction de la destinataire qui refuse de prendre livraison, et la montre revient ainsi à son expéditeur qu'on prie de payer la facture de la douane française! Malgré les réclamations, ces droits de douane pour un objet qui n'est pas sorti des mains de la poste ont dû être acquittés par l'expéditeur, toutefois avec une légère réduction (8 francs sur 36 francs).

Nous nous souvenons des articles que M. Wilmper consacra au mauvais vouloir des douanes suisses lorsqu'il engageait les lecteurs de son „Guide à Chamonix“ à éviter le passage de la Tête-Noire; les douanes suisses n'ont jamais fait payer 28 francs de droits d'entrée pour une montre usagée dont le propriétaire refuse de prendre livraison.“

## Die Rabatt-Ansprüche der Geschäftsreisenden an die Hoteliers in Deutschland

sind nicht ohne Berechtigung, schreibt der „Merkur“:

„Es sind an 300 Geschäftstagen täglich 60,000 deutsche Geschäftsreisende unterwegs. Dieselben müssen durchschnittlich im Gasthofe für Wohnung und Beköstigung die Summe von 10 Mk. ausgeben. Diese Summe ist keineswegs so hoch berechnet und setzt sich zusammen aus Wohnung für eine Nacht 2.50 Mk., Morgens Kaffee 75 Pfg., Mittagbrot mit Wein 3 Mk., Abendbrot 1.50 Mk., dann bleiben noch für kleine Ausgaben, Frühstück, Bier etc. 2.25 Mk. Die Geschäftsreisenden geben also pro Tag 600,000 Mk. aus, für 300 Geschäftstage 180 Millionen Mark.

Es tobt deshalb gegenwärtig in Deutschland der Kampf um Hotelrabatte, während sie in Oesterreich bereits durchgeführt sind. Zwei prägnante Aeusserungen markieren die verschiedenen Standpunkte. Der Befürworter der Rabatte schreibt:

Als vor einigen Jahren der Verband reisender Kautelleute Oesterreichs die Rabattmarken einfuhrte, waren die meisten Gasthofbesitzer sofort bereit, drei bis fünf Prozent zu geben, trotzdem in der ganzen Monarchie durchschnittlich keine höheren Preise als bei uns genommen werden, und auf Kaffee oder Thee per Portion zum Frühstück meist 80 Pfg. bis 1 Mk. 20 Pfg. in Anrechnung kommen; auf einigen grossen Plätzen haben die Hoteliers ein Kartell gebildet, keinen Rabatt zu gewähren, unter sich sogar Penale festgesetzt, doch das Kartell war von kurzer Dauer; der grösste der Herren zahlte nach wenigen Wochen zirka 500 Penale und gab freiwillig 3 Prozent, und ein weiteres grosses Haus folgte rasch diesem Beispiele.

Unsere österreichischen Kollegen vereinnahmen durch die Marken im ersten Jahre zirka 8000 Mk., im zweiten Jahre zirka 16,000 Mk., und im laufenden Jahre rechnet man auf das Doppelte — dabei ist aber zu bedenken, dass in Oesterreich viel ausserhalb der Hotels gespeist wird.“

Der Gegner äussert:

„Ein gewisses inneres Selbstgefühl sollte uns davon abhalten, an die Herren, die für unser leibliches Wohl auf der Reise zu sorgen haben, mit solchen Zumutungen heranzugehen. Die Freiheit unseres Handels, unseres Thuns und Lassens in dieser Beziehung auf der Reise muss entschieden beeinträchtigt werden, ohne dass manche Kollegen sich dessen bewusst zu werden brauchen; diese Möglichkeit allein aber ist eine Klippe, an der sich unser jederzeit der Aufbesserung bedürftiges Standesbewusstsein stossen könnte. Solche Dinge müssen wir streng vermeiden, dann werden wir auch mehr und mehr zur wahren Erkenntnis unserer Standesherren kommen. Solche Mittel aber wie die angeregten schwächen unser moralisches Gewicht nach aussen.“

Diese Denkweise ist auf jeden Fall die noblere.

Was nun die 180 Millionen Mark anbetrifft, welche die Geschäftsreisenden jährlich in den Hotels Deutschlands lassen sollen, so dürfte es schwer fallen, hierfür statistische Beweise zu erbringen. Die Berechnung zeugt von grosser Naivität, man rechnet mit der Leichtgläubigkeit des Publikums. Geradezu kühn ist die Behauptung, dass an 300 Tagen täglich 60,000 Geschäftsreisende unterwegs sein sollen. Der „Verband“ rechnet aus, „dass mindestens die Hälfte sämtlicher deutscher Reisenden im Durchschnitt höchstens 3—4 Monate unterwegs ist, vielleicht ein Achtel von allen ist das ganze Jahr auf der Tour. Ebenso ist die verzehrte Durchschnittssumme imaginär, denn so verwohnt wird die grosse Masse der Reisenden seitens ihrer Chefs nicht, dass sie von ihren