

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 8 (1899)
Heft: 1

Artikel: Ein neues illustriertes Hotel-Adressbuch
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521571>

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: 23.02.2026

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

Basel, den 7. Januar 1899

* № 1. *

Bâle, le 7 Janvier 1899.

Erscheint ++
++ Samstags

Abonnement:

Für die Schweiz:

12 Monate Fr. 5.—
6 Monate " 3.—
3 Monate " 2.—

Für das Ausland:

12 Monate Fr. 7.50
6 Monate " 4.50
3 Monate " 3.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spaltige Petzelle oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprech. Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Petzelle oder deren Raum.

*



Redaktion und Expedition: Sterneugasse No. 21, Basel * TÉLÉPHONE 2406 * Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No. 21, Bâle.

Parissant ++
++ le Samedi

Abonnements:

Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois " 3.—
3 mois " 2.—

Pour l'Etranger:

12 mois Fr. 7.50
6 mois " 4.50
3 mois " 3.—

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 10 Cts. net par petite ligne ou son espace.

*

Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen.

Exonération des Souhaits de Nouvelle-Année.

Durch einen Beitrag zu Gunsten der Fachschule des Schweizer-Hotelier-Vereins haben sich von den Neujahrsgratulationen entbunden:

Bis zum 31. Dezbr. eingegangene Beiträge | Fr. 1872.50

Herr Amster H., Direktor, Bad Schinznach	" 20.—
Borsinger J., Hotel Vorenahof und Limmathof, Baden	" 20.—
Bossi J. A., Direktor, Grand Hotel Sanatorium, Feydey s. Leysin	" 10.—
Brunner-Legler, Hotel Glarnerhof, Glarus	" 15.—
Bucher-Durrer, Hotel Europe, Luzern, und Hotel Bürgenstock	" 20.—
Capazza Ch., Hotel Krone, Disentis	" 5.—
Chappex E., Hotel Bel-Oiseau, Flins	" 5.—
Dequin G., Directeur, Sanatorium du Mont-Blanc, Feydey s. Leysin	" 10.—
Eberle Ambros, Hotel Frohthal, Morbach	" 10.—
Esser P., Kurhaus, Ragaz	" 5.—
Giger C., Direktor, Hotel Victoria, St. Moritz-Bad	" 20.—
Hug J. P., Hotel Suisse, Niederglatt	" 5.—
Martignoni H., Grand Hotel, Vallorbe	" 10.—
Meyer J., Hotel St-Bartélémy, Niederglatt	" 10.—
Mishin A., Hotel National, Zürich	" 20.—
Neudorf H. R., Pension Tivoli, Lutzen	" 10.—
Oettinger M., Basel	" 10.—
Schilliger J., Hotel Krone, Luzern	" 10.—
Widmer J., Hotel Cosmopolitan, Menton	" 20.—
Summa Fr. 2107.50	

davon Notiz genommen, dass die Spezialitäten-Küche, welche doch manches Geschäft zur Blüte und manchen Inhaber in gute Verhältnisse brachte, zu wenig gepflegt werde. Als Kuriösus sei mitgeteilt, dass heute ein saures Zuri-Leberli eine Tages-Delikatesse-Platte im Hollandhouse, einem der grössten Hotels in New-York, ist.

Die heutigen Menüs sind überladen; mancher Gang wird nur zum Auffüllen hergestellt und die gewöhnlichen Table d'hôte-Menüs eifern den Festindern nach.

Hören wir einmal, was der witzige H. Heine über die diversen Landesküchen sagt:*

Jedes Land hat seine besondere Küche und seine besondere Weiblichkeit und hier ist alles Geschmacksache. Der Eine liebt gebratene Hühner, der Andere gebratene Enten; was mich betrifft, ich liebe gebratene Hühner und gebratene Enten und noch ausserdem gebratene Gänse. Vom hohen, idealischen Standpunkte betrachtet, haben die Weiber überall eine gewisse Ähnlichkeit mit der Küche des Landes. Sind die britischen Schönheiten eben so gesund, nahrhaft, solide, konsistent, kunstlos und doch so vortheilig wie Alenglands einfache gute Kosten? Roastbeef, Hammelsuppe, Pudding in flammendem Cognac, Gemüse in Wasser gekocht, nebst zwei Saucen; wovon die eine aus zerlassener Butter besteht? Da lächelt kein Fricassée, da täuscht kein flatterndes Vol au vent, da seufzt kein geistreiches Ragout, da tändelt nicht jene tausendartig gestopften, gesotterten, aufgepflüpten, gerösteten, durchzuckernten, pikantesten, deklamatorischen und sentimentalnen Gerichte, die wir bei einem französischen Restaurant finden und die mit den schönen Französinnen selbst die grösste Ähnlichkeit bieten! Merken wir doch nicht selten, dass bei diesen ebenfalls der eigentliche Stoff nur als Nebensache betrachtet wird, dass der Braten selber manchmal weniger wert ist als die Sauce, dass hier Geschmack, Grazie und Eleganz die Hauptsache sind. Italiens gelbfette, leidenschaftsgewürzte, humoristisch garnierte, aber doch schmachend ideale Küche trägt ganz den Charakter der italienischen Schönheiten. O, wie sehe ich mich manchmal nach den lombardischen Stufados und Zampatti, nach den Fegatelli, Taglierini und Broccolis des goldseligen Toscanas! Alles schwimmt in Öl, fräge und zärtlich und trillert Rossini's süsse Melodien und wein vor Zwiefelnduft und Sehnsucht! Den Makaroni musst du aber mit den Fingern essen und dann heißt er: Beatrice!

Nur gar zu oft denke ich an Italien und am öftesten des Nachts. Vorgestern träumte mir, ich befände mich in Italien und sei ein bunter Harlekin und lage recht faulenzerisch unter einer Trauerweide. Die herabhängenden Zweige dieser Trauerweide waren aber lauter Makaroni, die mir lang und lieblich bis ins Maul hineinfleierten; zwischen diesem Laubwerk von Makaroni flossen statt Sonnenstrahlen lauter gelbe Butterströme, und endlich fiel von oben herab ein weißer Regen von geriebenem Parmesan-Käse.

Ach! von geträumten Makaroni wird man nicht satt — Beatrice!

Von den deutschen Küchen kein Wort. Sie hat alle möglichen Tugenden und nur einen einzigen Fehler; ich sage aber nicht, welchen. Da gibt's gefühlvolles, jedoch entschlossenes Backwerk, verliebte Eierspeisen, tüchtige Dampfmündeln, Gemüsesuppe mit Gerste, Pfannkuchen mit Aepfeln und Speck, tugendhafte Hausklöße, Sauerkohl — wohl dem, der es verdauen kann.

Was die holländische Küche betrifft, so unterscheidet sie sich von letzterer, erstens durch Reinlichkeit, zweitens durch die eigentliche Leckerkeit. Besonders ist die Zubereitung der Fische unbeschreibbar liebenswürdig. Rüh-

rend inniger und doch zugleich tiefssinnlicher Sellerieduft. Selbstbewusste Naivität und Knoblauch. Tadelhaft jedoch ist es, dass sie Unterhosen von Flanell tragen; nicht die Fische, sondern die Schönheiten des meerumspülten Hollands.

Hamburg ist die beste Republik. Seine Sitten sind englisch und sein Essen ist himmlisch. Wahrlich, es gibt Gerichte zwischen dem Wandrahmen und dem Dreckwall, wovon unsere Philosophen keine Ahnung haben. Die Hamburger sind gute Leute und essen gut. Ueber Religion, Politik und Wissenschaft sind ihre respectiven Meinungen sehr verschieden, aber in Betreff des Essens herrscht das schönste Einverständnis. Mögen die christlichen Theologen dort noch so sehr streiten über die Bedeutung des Abendmahl's, über die Bedeutung des Mittagmahl's sind sie ganz einig. Mag es unter den Juden dort eine Partei geben, die das Tischgebet auf deutsch spricht, während eine andere es auf Hebräisch absingt; beide Parteien essen, und essen gut und wissen das Essen gleich richtig zu beurteilen. Die Advokaten, die Bratenwender der Gesetze, die so lange die Gesetze wenden und anwenden, bis ein Braten für sie dabei abfällt, diese mögen noch so sehr streiten, ob die Gerichte öffentlich sein sollen oder nicht: Darüber sind sie einig, dass alle Gerichte gut sein müssen und jeder hat sein Leibgericht. Das Militär denkt gewiss ganz spartanisch, aber von der schwarzen Suppe will es doch nichts wissen. Die Aerzte, die in der Behandlung der Krankheiten so sehr uneinig sind und die dortige Nationalkrankheit, nämlich Magenbeschwerden, als Brownianer durch noch grössere Portionen Rauchfleisch oder als Homöopathen durch $\frac{1}{1000}$ Tropfen Absinth in einer grossen Kuppe Mokturtellsuppe zu kurieren pflegen, diese Aerzte sind ganz einig, wenn von dem Geschmacke der Suppe und des Rauchfleisches selbst die Rede ist. Hamburg ist die Vaterstadt des Letzteren, des Rauchfleisches und röhmt sich dessen, wie Mainz sich seinen Johann Faust und Eisleben seine Luther zu röhmen pflegt. Aber was bedeutet die Buchdruckerei und die Reformation im Vergleich mit Rauchfleisch? Ob beide ersteren genützt oder geschadet, darüber streiten zwei Parteien in Deutschland; aber sogar unsere eifrigsten Jesuiten sind eingeständig, dass das Rauchfleisch eine gute, für den Menschen heilsame Erfindung ist.

O Ihr Götter! In den ersten vier Wochen, wie sehnte ich mich zurück nach den Rauchfleischlichkeiten und nach den Mockturteltauben Hammönias!

><

Die berühmte Schweiz. Kur- und Reise-Zeitung

lässt gegenwärtig wieder Postkarten folgenden Inhalten vom Stapel:

Zürich, den 4. Januar 1899.

Tit.

Wir benachrichtigen Sie hiermit, dass wir uns erlaubnen werden, Ihre werte Adresse in das Hotelverzeichnis unseres Blattes aufzunehmen, was von grossem Werte für Ihr Geschäft ist.

Falls wir bis zum 7. a. c. ohne gegenseitige Nachricht sind, nehmen wir an, dass Sie mit uns einverstanden sind und werden wir so seien, den Betrag für das erste Semester 1899 mit Fr. 5 per Nachnahme zu erheben.

Auf verschiedene Anfragen hin erklären wir hiermit zu wiederholtem Mal, dass aus einer derart geregelten Forderung nie eine Zahlungspraktik entstehen kann. Am Dreistigkeit lässt dieselbe allerdings nichts zu wünschen übrig, sie ist aber weiter nichts, als eine Spekulation auf Leichtgläubigkeit; von dem „grossen Wert“ welche eine derartige Annonce haben soll, gar nicht zu reden.

Küchen-Philosophisches.

„Wenn Brillat-Savarin, der bedeutendste Kochkünstler . . .“, so konnte man vor einiger Zeit in einem schweiz. Fachblatt lesen. Ja, wenn Brillat-Savarin ein Kochkünstler gewesen wäre; dass er aber keiner war, das schien der Schreiber des obengenannten Ausdrucks nicht zu wissen. Wer und was Brillat-Savarin war, das finden wir in der vor trefflichen deutschen Übersetzung von Carl Vogt: „Physiologie des Geschmackes von Brillat-Savarin“. Dieses Buch darf den Hoteliers bestens empfohlen werden, sowohl zum eigenen Gebrauch, wie auch als passendes Geschenk an strebsame Angestellte. Wir entnehmen daraus, wie der geistreiche Genfer Professor, Carl Vogt, durch ein frugales Souper: Hammelscelotelettes aus der Normandie, mit weissen Trüffeln aus Piemont als Salat bereitet à la Rossini, einem Stück Kräuterkäse aus dem Pays de Gex und einem Calvilles-Apfel, begossen von „unserem St-Julien“, sich vom Mahle und seinem eindringlich zurenden Freunde begeistern ließ, den „Brillat-Savarin“, das Buch voll praktischer Lebensweisheit, zu überzeugen.

Wir ersehen daraus, dass es nicht die Quantität, sondern die Qualität ist, welche Genüsse, Wohlbehagen und geistige Anregung bringt. Mode-Zeitungen und sensationsbedürftige Tagesblätter bereiten uns zeitweilig das mundwässernde Vergnügen, durch Anfragen an bedeutende Persönlichkeiten aus Diplomaten-, Künstler-, Schriftsteller- und anderen Geistes-Koryphäenkreisen, mit was für Lieblingspeisen sie ihre Geistesfutteral füttern; zweitens, welche drei Gerichte, hört man nennen, mitunter sehr prosaische, aber ein regelrechtes, ganzes Menu.

Der „Figaro“ wies vor einiger Zeit darauf hin, und die „Wochenschrift“ hat in No. 40

* H. Heine. Aus den Memoiren des Herrn von Schnabelecoopski 1831.

Ein neues illustriertes Hotel-Adressbuch.

Wir werden von verschiedenen Seiten über den Wert oder Unwert eines Reklamewerkes angefragt, welches gegenwärtig in Berlin im Entstehen begriffen ist und vom Verlag Internationaler Verkehrs- und Reisebücher unter dem Titel „Grosses Illustrirtes Hotel-Adressbuch“ herausgegeben werden soll. Wenn auch der Name der Verlagsfirma dafür bürgt, dass es sich hier nicht um etwas Unreelles handelt, so will uns das im Wurf liegende Werk nicht als das erscheinen, als was es von den Verlegern in wohlklingenden Satzwendungen geschildert wird, nämlich als ein bis jetzt schwer vermeistliches Nachschlagebuch.

Das Buch soll ein Prachtwerk werden, versprechen die Verleger, und soll alles in den Schatten stellen, was bisher zu Reklamezwecken gedient hat, um dies glaubhaft zu machen, bedient sich die Firma des veralteten Mittels, alle Kurs- und Reise-Handbücher, sowie die Zeitungen und illustrierten Blätter als für Reklame unzweckmässig zu erklären, und doch wird die betreffende Verlagsfirma, deren Spezialität die Herausgabe von Verkehrs- und Reisehandbüchern schon seit Jahren ist, es bis jetzt kaum verschmäht haben, in ihre nun von ihr selbst als unzweckmässig erklärteten Büchern, Hotelanponcen zu teuerem Preis aufzunehmen.

Das illustrierte Hotel-Adressbuch soll in einer Auflage von 100,000 Exemplaren erscheinen, wobei es jedem Hotelier freisteht, sein Haus in so viel Exemplaren aufnehmen zu lassen, als ihm beliebt, d. h. bis zu einem Maximum von 10,000 Exemplaren, wobei im Prospekt hervorgehoben ist, dass die halbe Seite nur einen Pfennig per Exemplar kostet.

Wir müssen gestehen, dass diese Art und Weise der Berechnung sehr schlau angelegt ist, um sie möglichst mundgerecht zu machen. Einen Pfennig per Exemplar, wie wenig, und doch würde dies die hübsche Summe von 1000 Mk. ausmachen, wenn eine halbe Seite in der Gesamtauflage erscheinen würde. Sich nur auf etwa 1000 oder auch 10000 Expl. zu abonnieren, dürfte von zweifehlfahrt Wert sein, da selbst die Verleger nicht wissen können, ob eine Serie von 10,000 Büchern in der Weise zum Vertrieb gelangt, dass sie für die darin enthaltenen Annoncen überhaupt von Wert ist. Ist eine Annonce aber in der Gesamtauflage enthalten, so lässt sich wenigstens annehmen, dass sie in einem Teil derselben von etwem Nutzen ist.

Gelingt das Unternehmen, d. h. erweist es sich als ein „Geschäft“, dann wird wohlgemerkt nicht zu lange dauern, bis eine zweite Auflage in Angriff genommen wird und dann mögen diejenigen, welche die „günstige und vorteilhafte Gelegenheit“ diesmal verpasst haben, das Versäumte nachholen. Bis dahin wird es auch möglich sein, etwas mehr über den Wert oder Unwert des Werkes berichten zu können.

><

Die Bevölkerung der Erde beträgt nach den neuesten Schätzungen 1,480,000,000. Dieselben verteilen sich auf die verschiedenen Erdteile in folgender Weise: Asien 825,954,000, Europa 357,379,000, Afrika 16,393,300, Amerika 121,713,000, Oceanien u. Polargebieten 7,500,400 und Australien 3,230,000. Von je 1000 Bewohnern der Erde leben 558 in Asien, 242 in Europa, 111 in Afrika, 82 in Amerika, 5 in Oceanien und Polargebieten, dagegen nur 1 in Australien. Asien wird also von mehr als der Hälfte der Bewohner der Erde bevölkert, Europa von nahezu einem Viertel.