

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>

Erscheint
am SamstagParaissant
le Samedi

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 spalt-
ige Petitzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen
entsprech. Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 10 Cts.
netto per Petitzeile
oder deren
Raum.

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins8. Jahrgang | 8^{me} AnnéeOrgane et Propriété de la
Société suisse des Hôteliers

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

Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen. Exonération des Souhais de Nouvelle-Année.

Durch einen Beitrag
zu Gunsten der Fach-
schule des Schweizer-
Hotelier-Vereins haben
sich von den Neu-
jahrsgratulationen ent-
bunden:

Par un don au profit
de l'Ecole profession-
nelle de la Société
suisse des Hôteliers,
se sont exonérés des
souhais de nouvelle-
année:

Bis zum 31. Dezbr. eingegangene Beiträge |
Sommes versées jusqu'au 31 décembre | Fr. 1872.50

Herr Amster H., Direktor, Bad Schinznach	20.—
Borsinger J., Hotels Vernehm 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, Lu-	
zern und Hotel Bürgenstock	20.—
Caplazi Ch., Hotel Krone, Disentis	5.—
Chappez E., Hotel Bel-Geisan, Fins-	
haut	5.—
Dequis G., Directeur, Sanatorium	
du Mont-Blanc, Feydey s. Leysin	10.—
Eberle Ambros, Hotel Frohnalp, Mor-	
schuel	10.—
Esser P., Kursaal, Ragaz	5.—
Giger C., Direktor, Hotel Victoria,	
St. Moritz-Bad	20.—
Hug J. P., Hotel Suisse, Nioce	5.—
Martignoni H., Grand Hotel, Valloires	10.—
Meyer J., Hotel St. Bartolomey, Nioce	10.—
Mislin A., Hotel National, Zürich	20.—
Neukomm H. R., Pension Tivoli, Lu-	
zern	10.—
Oettinger M., Basel	10.—
Schilliger J., Hotel Krone, Luzern	10.—
Widmer J., Hotel Cosmopolitain,	
Menton	20.—

Summa Fr. 2107.50

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 obgenannten Ausdrucks nicht
zu wissen. Wer und was Brillat-Savarin war,
das finden wir in der vorfälligen 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: Hammelscoteletten aus der Normandie,
mit weissen Trüffeln aus Piemont als Salat
bereitet à la Rossini, einem Stück Kräuterkäse
aus dem Pays de Gex und einem Calville-
Apfel, begossen von „unserem St-Julien“, sich
vom Mahle und seinem eindringlich zurendenden
Freunde begeistern liess, den „Brillat-Savarin“,
das Buch voll praktischer Lebensweisheit, zu
übersetzen.

Wir ersehen daraus, dass es nicht die Quanti-
tät, sondern die Qualität ist, welche Genüsse,
Wohlbehagen und geistige Anregung bringt.
Mode-Zeitungen und sensationsbedürftige Tages-
blätter bereiten uns zeitweilig das mund-
wässernde Vergnügen, durch Anfragen an be-
deutende Persönlichkeiten aus Diplomaten,
Künstlern, Schriftsteller- und andern Geistes-
Koryphäenkreisen, mit was für Lieblings Speisen
sie ihre Geistesfütterale füttern; zwei, selten
drei Gerichte, hört man nennen, mitunter sehr
prosaische, aber ein regelrechtes, ganzes Menü
nie.

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

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

Die heutigen Menüs sind überladen; man-
cher Gang wird nur zum Auffüllen hergestellt
und die gewöhnlichen Table d'hôte-Menüs eifern
den Festdinern 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
Geschmackssache. 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 ge-
wisse Ähnlichkeit mit der Küche des Landes.
Sind die britischen Schönen nicht eben so ge-
sund, nahrhaft, solide, konsistent, kunstlos und
doch so vorzüglich wie Altengländs einfach
kost: Roastbeef, Hammelsbraten, Pudding
in flammendem Cognac, Gemüse in Wasser ge-
kocht, nebst zwei Saucen; wovon die eine aus
zerlassener Butter besteht? Da lüchelt kein
Fricassée, da täuscht kein flatterndes Vol-au-
vent, da seufzt kein geistreiches Ragout, da
tändeln nicht jene tausendartig gestopften, ge-
sottenen, aufgehüpften, gerösteten, durchzuck-
ten, pikanten, deklamatorischen und sentimenta-
len Gerichte, die wir bei einem französischen
Restaurant finden und die mit den schönen
Frisinnigen 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 gelbtefte, leidens-
schaftgewürzte, humoristisch garnierte, aber
doch schmechtend ideale Küche trägt ganz
den Charakter der italienischen Schönen. O,
wie selbe ich mich manchmal nach den lom-
bardischen Stuffed und Zampettis, nach den
Fegatellis, Tagliarinis und Broccolis des gold-
seligen Toscana! Alles schwimmt in Öl, trägt
und zärtlich und trillert Rossini's süsse Mel-
odien und weint vor Zwiebelduft 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 läge recht faulenzend
unter einer Trauerweide. Die herabhängenden
Zweige dieser Trauerweide waren aber lauter
Makaroni, die mir lang und lieblich bis ins
Maul hineinfielen: zwischen diesem Laubwerk
von Makaroni flossen statt Sonnenstrahlen
lauter gelbe Butterströme, und endlich fiel von
oben herab ein weisser Regen von geriebenem
Parmesanstücke.

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

„Von der deutschen Küche kein Wort. Sie
hat alle möglichen Tugenden und nur einen
einzigsten Fehler: ich sage aber nicht, welchen.
Da gibts gefühlvolles, jedoch entschlossenes
Backwerk, verführerische Eierspeisen, tüchtige Dampf-
nudeln, Gemütsuppe mit Gerste, Pfannkuchen
mit Äpfeln und Speck, tugendhafte Hauskässe,
Sauerköhl — wohl dem, der es verdauen kann.
„Was die holländische Küche betrifft, so
unterscheidet sie sich von letzterer, erstens
durch Reinlichkeit, zweitens durch die eigent-
liche Leckerkeit. Besonders ist die Zubereitung
der Fische unbeschreibbar liebenswürdig. Rüh-

*) H. Heine. Aus den Memoiren des Herrn von
Schnebelocopski 1831.

rend inniger und doch zugleich tiefsinnlicher
Sellerieduft. Selbstbewusste Naivität und Knob-
lauch. Tadelhaft jedoch ist es, dass sie Unter-
hosen von Flanell tragen; nicht die Fische,
sondern die Schönen des meerumsplenden Hol-
lands.

„Hamburg ist die beste Republik. Seine
Sitten sind englisch und sein Essen ist himm-
lisch. Wahrlich, es gibt Gerichte zwischen dem
Wandrahmen und dem Dreckwall, wovon unsere
Philosophen keine Ahnung haben. Die Ham-
burger sind gute Leute und essen gut. Ueber
Religion, Politik und Wissenschaft sind ihre
respektiven Meinungen sehr verschieden, aber
in Betreff des Essens herrscht das schönste
Einverständnis. Mögen die christlichen Theo-
logen dort noch so sehr streiten über die Be-
deutung des Abendmahles, über die Bedeutung
des Mittagmahles sind sie ganz einig. Mag es
unter den Juden dort eine Partei geben, die
das Tischegebiet 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 Advoka-
ten, 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 spontanisch, 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 1/10000 Tropfen
Absinth in einer grossen Kumpfe Mokkurtel-
suppe zu kurieren pflegen, diese Aerzte sind
ganz einig, wenn von dem Geschmacke der
Suppe und des Rauchfleischs selbst die Rede
ist. Hamburg ist die Vaterstadt des Letzteren,
des Rauchfleischs und rühmt sich dessen, wie
Mainz sich seines Johann Faust und Eislebens
seines Luthers zu rühmen pflegt. Aber
was bedeutet die Buchdruckerei und die Re-
formation im Vergleich mit Rauchfleisch? Ob
beide erstere genützt oder geschadet, darüber
streiten zwei Parteien in Deutschland; aber
sogar unsere eifrigsten Jesuiten sind einge-
stimmt, dass das Rauchfleisch eine gute, für
den Menschen heilsame Erfindung ist.“

O ihr Götter! In den ersten vier Wochen,
wie selbte ich mich zurück nach den Rauch-
fleischlichkeiten und nach den Mokkurteltauben
Hammonia's!

Die ber—ühmte Schweiz. Kur- und Reise-Zeitung

lässt gegenwärtig wieder Postkarten folgenden
Inhalts vom Stapel:

„Zürich, den 4. Januar 1899.

Tit.

Wir benachrichtigen Sie hiermit, dass wir uns
erlauben werden, Ihre werthe Adresse in das Hotel-
verzeichnis unseres Blattes aufzunehmen, was von
grossen Werte für Ihr Geschäft ist.

Falls wir bis zum 7. a. c. ohne gegenteilige
Nachricht sind, nehmen wir an, dass Sie mit uns
einverstanden sind und werden wir so frei sein, 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 hergeleiteten Forderung nie eine Zah-
lungspflicht entstehen kann. An Dreistigkeit
lässt dieselbe allerdings nichts zu wünschen
übrig, sie ist aber weiter nichts, als eine Spe-
kulation auf Leichtgläubigkeit; von dem „grossen
Werte“, welche eine derartige Annonce haben
soll, gar nicht zu reden.

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 *Vorlag Internationaler Verkehrs- und Reisebücher* unter dem
Titel „Grosses illustriertes 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 Ver-
legern in wohlklingenden Satzwendungen ge-
schildert wird, nämlich als ein bis jetzt schwer
vermisstes und für den Reisenden absolut not-
wendig gewordenes Nachschlagebuch.

Das Buch soll ein Prachtwerk werden,
versprechen die Verleger, und soll alles in den
Schatten stellen, was bisher zu Reklamewerken
gedient hat, um dies glaubhaft zu machen, be-
dient sich die Firma des veralteten Mittels,
alle Kurs- und Reise-Handbücher, sowie die
Zeitungen und illustrierten Blätter als für
Reklame unweckmässig zu erklären, und doch
wird die betreffende Verlagsfirma, deren Spe-
zialität die Herausgabe von Verkehrs- und
Reisehandbüchern schon seit Jahren ist, es bis
jetzt kaum verschmäht haben, in ihre, von ihr
selbst als unweckmässig erklärten Bücher,
Hotelannoncen zu neueren Preis aufzunehmen.

Das illustrierte Hotel-Adressbuch soll in
einer Auflage von 100,000 Exemplaren er-
scheinen, 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 pro Exemplar kostet.

Wir müssen gestehen, dass diese Art und
Weise der Berechnung sehr schlaun angelegt ist,
um sie möglichst mündgerecht zu machen.
Einen Pfennig pro 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 zweifelhaftem 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 Ge-
samtauflage enthalten, so lässt sich wenigstens
annehmen, dass sie in einem Teil derselben
von etwelchem Nutzen ist.

Gelingt das Unternehmen, d. h. erweist es
sich als ein „Geschäft“, dann wird es wohl
nicht zu lange dauern, bis eine zweite Auflage
in Angriff genommen wird und dann mögen
Diejenigen, welche die „günstige und vorteil-
hafte 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. Die-
selben verteilen sich auf die verschiedenen Erd-
teile in folgender Weise: Asien 825,954,000,
Europa 357,379,000, Afrika 16,393,300, Amerika
121,713,000, Ozeanien u. Polarregionen 7,500,400
und Australien 3,230,000. Von je 1000 Be-
wohner der Erde leben 558 in Asien, 242 in
Europa, 111 in Afrika, 82 in Amerika, 5 in
Ozeanien und Polarregionen, dagegen nur 1 in
Australien. Asien wird also von mehr als der
Hälfte der Bewohner der Erde bevölkert,
Europa von nahezu einem Viertel.