

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 9 (1900)
Heft: 45

Titelseiten

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: 31.12.2025

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

Erscheint ++
++ Samstags

Abonnement:

Für die Schweiz

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

Für das Ausland:

3 Monate Fr. 3.—
6 Monate " 4.50
12 Monate " 7.50Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis.Inserate:
7 Cts. per 1 spaltige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen
entsprechend Rabatt.Vereins-Mitglieder
bezahlen $3 \frac{1}{2}$ Cts.
netto per Milli-
meterzeile
oder deren
Raum.

Schweizer Hotel-Revue

REVUE SUISSE DES HÔTELS

Organ und Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

9. Jahrgang | 9^{me} Année

Organ et Propriété de la

Société Suisse des Hôteliers

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

Zur Saison 1900.

Wir haben vor uns einige Dutzend Saisonschriften grösserer und kleinerer Fremdenplätze, wie sie gegen Ende der Saison durch die öffentliche Presse die Runde gemacht. Man findet darunter die widersprechendsten Versionen über ein und dieselbe Gegend; in den meisten Berichten sucht man, mit mehr oder weniger Geschick, sich über das geringe Resultat hinwegzutäuschen. Gewöhnlich fließen diese Berichte aus der Feder von Leuten, die keine Gelegenheit haben, hinter die Kulissen der Hotelierie zu sehen, um sich von der Richtigkeit ihrer Darstellungen zu überzeugen, und sind dieselben daher dazu angethan, total falsche Schlussfolgerungen herbeizuführen, die jedoch dem Laien als baare Münze gelten und worauf er sein Gesamtergebnis abstellt. Wieder andere urteilen nach den Listen der Fremdenblätter, das heist so viel, als im Trüben fischen; denn welche Zuverlässigkeit den Fremdenlisten beizumessen ist, beweist wohl am besten die That, dass oft der Name ein und desselben Gastes in den Fremdenlisten verschiedener Orte zu gleicher Zeit zu lesen ist. Teils bringen dies die Verhältnisse mit sich, teils aber auch, namentlich im Frühjahr, hält der Wechsel in den Fremdenlisten nicht Schritt mit dem Wechsel der Gäste, aus Gründen, die wir hier nicht besonders heranziehen brauchen. In Fremdenblättern, welche nicht täglich erscheinen, ist eine zuverlässige Liste überhaupt nicht möglich.

Nur in einigen Berichten wird der wahre Sachverhalt eingestanden und die Saison rundweg als gering erklärt.

Wenn wir auch heute noch nicht in der Lage sind, mit annähernd zuverlässigen Zahlen aufzurücken, weil wir jeweils den Schluss des Jahres abwarten, um die bezüglichen Erhebungen vorzunehmen, so gestatten uns unsere Beobachtungen und die erhaltenen vertraulichen Mitteilungen aus den verschiedenen Haupt- und Neben-Verkehrscentren dennoch einen resümierten Bericht über die allgemeine Lage der Saison 1900 abzugeben.

Fürs erste muss darauf hingewiesen werden, dass sowohl das Frühjahr wie der Herbst hinsichtlich der Witterungsverhältnisse total fehlgeschlagen. Die Monate April, Mai und Juni zeigten im Durchschnitt 12 Regen- und 10 trohe Tage und wie plötzlich die Saison zwischen dem 20. und 25. August ihr jähres Ende erreichte, ist wohl jedem noch im Gedächtnis. Die Septemberwitterung war günstig, aber was nutzt es, wenn das Haus leer ist? Somit fehlten der Saison 1900 diejenigen Monate, welche derselben, wie überhaupt jeder Saison, den Stempel aufdrücken. Nicht die 4 Wochen Hochsaison vom 20. Juli bis 20. August machen eine Saison gut, sondern es ist entweder die Vor- oder die Nachsaison, oder, was noch besser, beide zusammen.

Doch abgesehen von diesem Umstande, haben die übrigen Hindernisse: Pariser Ausstellung, der südafrikanische Krieg, die Wirren in China, den Pessimisten, zu denen auch wir zählten, Recht gegeben. Wenn einzelne Hauptzentren von einem vermehrten Besuch sprechen können, so hat derselbe nicht denjenigen Einfluss auf das Gesamtergebnis, den man ihm in der Regel beimisst. Gewisse Hauptplätze kommen früher als Barometer für den gesamten schweiz. Fremdenverkehr gelten: seit einer Reihe von Jahren ist dies nicht mehr der Fall, die Gründe hierfür zu erörtern, ist hier nicht der Platz, Thatsache aber ist, dass an diesen Hauptplätzen, namentlich in diesem Jahre, die Quantität auf Kosten der Qualität sich breit macht.

Nicht wenig mag auch der Umstand dazu beitragen, diese Saison in einem weniger rosigem Licht erscheinen zu lassen, dass von einem Jahr zum andern die Bettentzahl der Schweiz

eine wesentliche Steigerung aufweist, und ist es gerade mit Bezug hierauf nicht so sehr zu beklagen, wenn zwischen hinein eine weniger gute Saison die baulustigen Gemüter etwas abhält. Wir lesen in einem der zahlreichen Sommerberichten den trefflichen und beherzigenswerten Satz: „Besser verschicken, als ersticken.“

Das im Verhältnis zu andern Jahren fast gänzliche Fehlen des englischen Elementes hat in der vermehrten Frequenz seitens anderer Nationen nicht vollen Ersatz gefunden. So z. B. sollen die Amerikaner die Schweiz mehr als Durchpass zu den Übermengen Passionspielen benutzt haben. Uebrigens mag es einige Trost gewähren, zu vernehmen, dass auch die Besucherzahl auswärtiger Kurorte, wie Baden-Baden, Karlsruhe etc. bedeutend hinter denjenigen des Vorjahrs zurückgeblieben ist.

Über das Fehlen der Engländer lesen wir im „Traveller“: „Der Grund der Abwesenheit der Engländer ist im südafrikanischen Krieg zu suchen, und zwar im Kriege selbst, nicht im Groll gegen England feindliche Kundgebungen des Auslandes; denn, um durch solche Kleinigkeiten vom Besuch des gewohnten Erholungsstätte abgescrakzt zu werden, dazu sind wir als Nation zu stolz und sind wir viel zu selbstsüchtig. Aber das Aufgebot der südafrikanischen Kriegsmacht war so ungeheuer, dass es kaum eine lebende Seele gibt, die nicht einen Verwandten oder Bekannten beim Heere hatte, und man fand die Zeit, da ein Todesnachricht jeden Augenblick eintreffen konnte, nicht geeignet für Erholungsreisen.“

Ein für die Saison charakteristisches Zeichen hat sich in diesem Sommer gezeigt, während nämlich im Juli viele Hotels mit ihren Einnahmen auf gleicher Höhe wie im Juli letzten Jahres standen, manche sogar darüber hinaus, haben alle den Vorsprung im August wieder eingebüßt.

Wir müssten uns daher sehr täuschen, wenn nach den zu erfolgenden statistischen Erhebungen über die Saison 1900 derselben ein anderes Prädikat als „gering“ zukäme.

Hoffen wir jedoch, dass das 20. Jahrhundert in dieser Hinsicht besser beginne, als das 19. aufgehört hat.

><

Der Nachahmungstrieb

scheint unter den Verlegern Deutschlands sich immer mehr zu entwickeln. Schon zu wiederholten Malen sind Anstrengungen gemacht worden, den vom Schweizer Hotelier-Verein herausgegebenen Reiseführer „Die Hotels der Schweiz“ für gewisse Gegenenden Deutschlands nachzuhmamen; der Umstand jedoch, dass dieser Führer den Schutz des geistigen Eigentums geniesst, nicht nur in der Schweiz, sondern auch in den Konkordatsstaaten, hinderte jedoch die Ausführung. Nun kommt soeben die Verlagsfirma C. G. Röder in Leipzig mit einem marktschreierischen Zirkular auf den Plan, in welchem unter hohctönenden Phrasen die Absicht kund gegeben wird, der „grossen vorbildlichen Einrichtung des Schweizer Hotelier-Vereins“ sich anzuschliessen und als Anhang zu „Storms Kursbuch für Reich“ ebenfalls ein gleichartiges Hotelverzeichnis herauszugeben.

Desgleichen sollen die „Aeusserungen über Tagesfragen im Reiseverkehr“ von Herrn Ed. Guyer-Freuler in neuer Fassung eingeschallt werden. Wir wissen noch nicht, ob der Verfasser dieser „Aeusserungen“ hiefler begrüßt worden ist, bezweifeln es jedoch.

Auf alle Fälle werden wir unser Eigentumsrecht auch dieser Firma gegenüber zu wahren wissen, und ohne hier den Wert oder Unwert von Annoncen in „Storms Kursbuch“ näher zu erörtern, glauben wir den Schweizer Hotels den Rat geben zu sollen, sich der Bemühung befreit Einseitung von Annoncen und Geldbeiträgen zu entheben.

Internationaler Verein der Gasthofbesitzer.

Die diesjährige Generalversammlung findet vom 5. bis 8. Dezember in Berlin statt.

Tages-Ordnung:

- Donnerstag den 6. Dezember, *vormittags 10 Uhr*, Generalversammlung im Bürger-Saal des Berliner Rathauses.
 1. Eingänge und Mitteilungen.
 2. Bericht des Vereins-Bureau und Rechnungsablage.
 3. Bericht der Kommissionen:
 a) Finanz-Kommission,
 b) Hochschwartz-Kommission,
 c) Fachschul-Kommission.
 4. Kreditbewilligungen.
 5. Bericht über die Verhandlungen der Kommission für Arbeitsmarkt.
 6. Stellenvermittlung.
 7. Neuwahlen für die nach dem Turnus ausscheidenden Aufsichtsratsmitglieder.
 8. Wahl des Präsidenten.
 9. Besprechung von Ort und Zeit der nächsten Generalversammlung.
 10. Allgemeine Besprechung.

Fest-Programm:

Mittwoch den 5. Dezember, *abends 7½ Uhr*: Gesellige Zusammenkunft im Grand Hotel de Rome. Begegnung über das Fest-Komitee.

Donnerstag den 6. Dezember, *vormittags 9 Uhr*: Sitzung des Aufsichtsrates im Bürger-Saal des Rathauses. — *Vormittags 10 Uhr*: 29. Generalversammlung im Bürger-Saal des Rathauses. Während der Generalversammlung, an welcher nur Mitglieder des Internationalen Vereins Zutritt haben, werden die Damen unter Führung des Fest-Komitees verschiedene Sehenswürdigkeiten besichtigen. Versammlungsort: Hotel Bristol, um 10½ Uhr. Nach beendet Sitzung gemeinsames Frühstück (kaltes Buffet) im Rathaus. — *Abends 7 Uhr*: Fest-Diner und Ball in der Philharmonie, geleitet durch Herrn L. Schautz, Hoflieferant.

Freitag den 7. Dezember, *vormittags 10 Uhr*: Aufsichtsrats-Sitzung des Internationalen Vereins im Grand Hotel Bellevue. — *Nachmittags 3½ Uhr*: Diner im Ritter-Saal des Neuen Königl. Opern-Theaters an Königspalz. — *Abends 7½ Uhr*: Opern-Vorstellung und Ballett im Neuen Königl. Opern-Theater zu Ehren des Internationalen Vereins.

Samstag den 8. Dezember, *nachmittags 5 Uhr*: Stiftungsfest des Vereins Berliner Hotelbesitzer im Hotel Kursaal (Damen und Ball), wozu die Mitglieder des Internationalen Vereins mit ihren Ehemäler eingeladen werden. (Auf Wunsch vieler auswärtiger Mitglieder bleibt der Vormittag frei zu gegenseitigen Besuchen). Bei den Fest-Dinners am 6. und 8. Dezember werden die Herren gebeten in Frack und weißer Binde zu erscheinen. An den Festlichkeiten können nur Mitglieder des Internationalen Vereins und Mitglieder des Vereins Berliner Hotelbesitzer mit ihren Familienangehörigen Teil nehmen. Gäste nur ausnahmsweise, wenn Platz vorhanden, mit Genehmigung des Präsidenten. Mit Rücken der Tische schliesslich Vorbereitungen erbetten fröhliche Anmeldungen der Teilnehmer, spätestens bis 1. Dezember, an das Vereins-Bureau Hotel de France, Markgrafenstrasse 55/56 richungen zu wollen.

Festkarten werden im Vereins-Bureau Hotel de France und am Empfangsabend im Hotel de Rome ausgegeben.

><

Der „Haut-Gout“ des Wildes

ist eine Eigenschaft, die jedenfalls nur wenige Feinschmecker für einen wünschenswerten Beigeschmack der Delikatessen halten, an deren Genuss man sich besonders in dieser Jahreszeit gütlich zu thun pflegt. Im allgemeinen wirkt der überreife Zustand des Wildpreis allerdings selten geradezu schädlich, aber eine gewisse Gefahr ist doch vorhanden, und es können sich Giftwirkungen als Folge von Stoffen einstellen, die sich in der ersten Zeit des Faulnisprozesses bilden. Wenn anderseits die Hausrat feucht, dass ein Stück Wild durch das Hängen zarter und auch leichter verdaulich wird als das frische Fleisch, so darf nie verlossen werden, dass dieser Vorgang der Reifung auch zu einer Ausbreitung von Giften führen kann. Die Chemie des Haut-Gout ist eine wenig

erfreuliche. Es ist festgestellt, dass der eigentümliche Geruch geradezu von einem Betrag von Schwefelwasserstoff herrührt, leider also demselben Gase, dessen Gegenwart uns veranlasst, ein faules Ei mit allen Gebilden des Schreckens und des Abscheus fortzuwerfen. Der Geruch, der sich beim Kochen eines überreifen Stückes Wildfleisch entwickelt, gehört zu den widerlichsten, durch die unsere Nase überhaupt beleidigt werden kann. Ist das Fleisch wirklich durch zu langes Hängen verdorben, so ist sein Genuss auch in der That gefährlich, nicht wegen des Gehalts an so einfachen Faulnisprodukten, wie Schwefelwasserstoff, sondern an verwickelt zusammengesetzten chemischen Verbindungen gütiger Natur. Es sei also davor gewarnt, einen Hasen oder eine Rehkeule, oder welche Jagdbeute sonst den Tisch zieren soll, zu lange hängen zu lassen, weil unangenehme Folgen immerhin in den Bereich der Möglichkeit fallen. Es gibt freilich auch bei frischem Wildfleisch eine gewisse Gefahr, namentlich wenn es einem Tier angehört, das vor seinem Tode geetet worden ist. Seit langer Zeit hat die Wissenschaft ermittelt, dass sich infolge von körperlicher Übermüdung gewisse Gifte in den Geweben ansammeln, die vielleicht zu dem Gefühl der Mättigkeit Anlass geben; aus diesem Grunde ist auch der nach übermässiger Anstrengung aus der Haut dringende Schweiß von starker Gifteig. Man hat nun zunächst die Erfahrung gemacht, dass ein überreites Wild in seinem Körper Stoffe enthält, die ein gesundes Tier vergiften können, wenn sie ihm eingeimpft werden. Schon Justus Liebig hat einen Fall erwähnt, in dem das Fleisch eines Rehbocks, der sich in einer Schlinge gefangen und heftig daran abgearbeitet hatte, nach dem Genuss gütige Eigenschaften zeigte. Andererseits sind Schweine sogar gestorben, denen man das Fleisch von Pferden zu fressen gegeben hatte, die bei einem Rennen zu Schaden gekommen waren. Diese merkwürdige Bildung von Giften in dem Fleisch von Tieren infolge von Schrecken oder Erschöpfung ist eine Frage, die genauer Untersuchung dringend bedarf. Die Thatsachen weisen auch nachdrücklich auf die Notwendigkeit hin, das Schläuchen der Tiere auf die menschlichste Art zu vollziehen, um den Tieren möglichst jeden Schrecken und jede Anstrengung zu ersparen. („Die Kiche“.)

><

Gefährlicher als Alkohol. Englische Blätter machen darauf aufmerksam, dass der Gebrauch von Ersatzmitteln für Spirituosen und Bier, die noch weit gefährlicher sind als diese, sich in der letzten Zeit in Besorgnis erregender Weise ausbreitet. Eau de Cologne wird bekanntlich schon seit vielen Jahren als Getränk gebraucht; aber seit kurzem sind von den Drogisten an „fashionable“ Damen verkaufte Mengen ganz außergewöhnlich gross. Die Eau de Cologne wird ganz gewöhnlich mit fünf bis sechs Tropfen Eau de Cologne auf ein Stück Zucker genommen, an. Danach gilbt ihr die Wangen und blitzen ihre Augen, und wenn eine Frau nach dem Tanze ermüdet ist, so wirkt es wunderbar anregend. Dann vermehrt sich die Dosis auf zwölf Tropfen, allmälig werden dreissig bis vierzig in Wasser genommen, und wenn die Frauen sich daran gewöhnt haben, trinken sie es förfelweise. Natürlich ruinieren diese Gewohnheit die Gesundheit; besonders wird die Magensehleimhaut angegriffen, dann stellt sich Schlaflosigkeit und zuletzt Melancholie ein. In England und Amerika ist am meisten Eau de Cologne getrunken, auch Lavendelöl wird jetzt ein vielgebrauchtes Rauschmittel. Es ist ganz allgemein Gebrauch geworden, dass man zu diesem noch verderblicheren Getränk nimmt. Ihm ähnlich, wenn nicht noch nachteiliger, ist Ingweressenz, die etwa zweimal so stark wie guter Whisky ist. Darüber ist es erstaunlich, wie viel Leute heimlich Ingwer trinken. Ein bekannter Londoner Rechtsanwalt geht niemals ohne eine Flasche von diesem Getränk aufs Gericht. Auch Geistliche, Literaten und Geschäftsmänner trinken es, aber die grössten Verbraucher sind wieder die Frauen. Es kommt gewöhnlich nicht an, dass Tropfen für Schnupftabak mit in den Morgen genommen werden. Nach und nach gelangt man bis zu einer Pinto (½ L.) den Tag, und bei vielen Drogisten wird Ingweressenz nach Gallonen (4½ L.) gekauft. Die neueste Form des Trunkes ist Cap