

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 15 (1906)  
**Heft:** 11  
  
**Rubrik:** Kleine Chronik

#### **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:** 25.01.2026

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

aus 5 Platten und Käse und Obst. Das Diner komplett kostet auf der Etage 10 M. für eine Person, für zwei und mehrere 8 M.

4. Der Preis des Abend-Diners ist mindestens 6 M. und besteht aus höchstens sechs Platten und Käse und Obst. Für dasselbe Abend-Diner mit Einschreibung von Entrée ist der Preis mindestens 8 M.

5. Der Preis für das Souper wird auf M. 4.50 festgesetzt und darf höchstens vier Platten und Käse umfassen. Souper wird auf der Etage nicht unter 7 M. serviert.

6. Bei Luncheons und Soupers darf nur Salat oder Kompott für die festgesetzten Preise serviert werden.

7. Für die Bekostigung eines Diners, im Koursaal serviert, sind einschliesslich Getränk 5 M. pro Tag zu berechnen. Die Pension eines Diners inkl. Zimmer wird nicht unter 8 M. pro Tag sein.

8. Carte du jour.

a) Hors-d'œuvre: Der Verkaufspreis für 50 Gramm Kaviar wird auf M. 4.50 für ein Dutzend Natives-Austern auf M. 4.50 und für  $\frac{1}{2}$  Dutzend dieser Austern auf M. 2.50 festgesetzt. Die gewöhnliche Hors-d'œuvre kosten M. 1.50 pro Person.

b) Suppe: Eine Tasse Consommé kostet M. 75. Die sonstigen Suppen dürfen nicht unter M. 1.— auf der Tageskarte figurieren.

c) Eier: Eiergerichte figurieren nicht unter M. 1.50 auf der Tageskarte.

d) Fische: Forellen (wie auf Pfund) pro Stück M. 3.—, Turbot (800 Gramm pariert) von M. 3.50 aufwärts, Salm (250—300 Gramm) von M. 4.— ab, Sole (unpariert) 300 Gramm von M. 3.— an, Sole Marguery von M. 4.50. Die anderen Fische sind auf Pfundpreis M. 2.50 (300—375 Gramm).

e) Kalbsfleisch (ca. 100 Gramm) M. 2.50, mit Gelebig M. 3.50.

f) Entrecôte (ca. 250 Gramm) bratfertig nicht unter M. 2.50, ohne Kartoffeln, Beaufsteak-Filet nature (250 Gramm, bratfertig) M. 3.—, Ein Stück Tournedos nature (125 Gramm, bratfertig) von M. 2.50 an. Tourmedos Rossini M. 4.—, Chateaubriand (1 Pfd. bratfertig) nature M. 7.—, Zwei Stück Côte de mouton (zusammen 200 Gramm, bratfertig) nature M. 2.50. Zwei Stück Escalopes de Veau (zusammen 180 Gramm, bratfertig) M. 2.50. Ris de Veau nature nicht unter M. 3.50.

g) Poulet à la graine von M. 4.— an, Poulailler von M. 12.— an, Caneton Nantais M. 8.—, Caneton Rouenais M. 16.—, Faisan M. 8.—, Perdreau M. 3.50.

h) Gemüse: Nicht unter M. 1.50. Asperges Conserveres M. 3.—, Pommes nature M. 5.—, Pommes sautées oder frites M. 7.—, Pommes soufflées oder purée M. 1.50.

i) Compotes: Reineclaudes, Mirabellen, Pflaumen, Apfelmus M. 1.—, Ananas, Kirschen, Birnen, Gemischtes Kompost M. 1.50, Aprikosen, Pfirsiche M. 2.—, amerikanisches Kompost M. 1.50.

jk) Salate: Mit Pâté M. 75 pro Portion.

l) Geflügel: Mit Pâtisserie M. 1.50. Omelette en surprise (für 2 Pers.) M. 5.—, Pâtisserie M. 1.50.

m) Käse: Mit Butter pro Person M. 1.—.

9. Unter die Menus ist zu drucken: Mahlzeiten ohne Getränke kosten M. 1.— mehr pro Person.

10. Lemonsquash bei Mahlzeiten serviert M. 1.25. 11. Café demi-tasse M. —. 50. Café double M. —.75.

12. Bei Speisen à la carte, im Appartement serviert, tritt ein Aufschlag von 20% ein auf die Preise der Tageskarte.

13. Es soll jeder der Beteiligten gestattet sein, bei Stammgästen oder infolge Arrangements Ausnahmepreise zu machen.

#### C. Bezüglich Reklame.

Die Unterzeichneten verpflichten sich von Fall zu Fall einzigen, Herr X übernimmt es bis auf weiteres, die Offerten in Reklame-Angelegenheiten entgegenzunehmen und zwar in schriftlicher Form. Diese Offerten wird Herr X in den monatlich einmal stattfindenden Sitzungen zur Beratung vorlegen. Es wird keiner der Beteiligten irgend einen neuen Inserte-Vertrag abschliessen, ohne sich vorher mit seinen Kollegen zu verständigen bei einer Konventionalstrafe von M. 1000.— für jeden Fall, welcher in Gunst des gemeinsamen Reklame Verwendung finden sollen.

#### D. Bezüglich Bäder.

Bäder, die von Gästen genommen werden, die kein Privat-Badezimmer gemietet haben, kosten:

Voll-Bad M. 2.—  
Sitz-Bad : . . . . . 1.—  
Fuss-Bad : . . . . . 75.—  
Douche : . . . . . 1.50

Bei längerem Aufenthalt sind entsprechende Ermässigungen gestattet.

Auch für Bälle und sonstige Festlichkeiten ist unter den genannten Herren noch eine zweite Vereinbarung abgeschlossen worden, wie folgt:

II.

Die Unterzeichneten verpflichten sich gegen seitig, den heutigen Tag abzugebene Vereinbarung bezüglich des Preises für ein Souper, Ball, Polterabend, Hochzeit und sonstige Feierlichkeiten für dieses Gesellschafts-Jahr aufrecht zu erhalten.

1. Bälle. Der Minimalpreis für einen Ball inkl. Getränke und der unten näher aufgeführten Nebenleistungen soll bei einer Teilnehmerzahl bis 100 Personen nicht unter 10 M. pro Person sein. Bei 100 Personen oder darüber darf eine Ermässigung auf 15 M. stattfinden.

Das Menu darf höchstens drei Platten umfassen, sowie Stäbepisse, Käse und Obst. Dasselbe Menu mit Austern, Kaviar oder feinem Hors-d'œuvre kostet 2 M. mehr.

In diese Preise sind eingeschlossen: das Souper, die Weine und zwar ein Weisswein zu M. 2.50 bis M. 3.— per Flasche Kartenpreis, ein Bordeaux zu M. 3.— per Flasche Kartenpreis, sowie ein deutscher Seet, ferner Mineralwasser, Kaffee, Liköre, Buffet zum Tanz mit Pilsener Bier und sonstigen Erfrischungen, Mineralwasser, Bowle und dergleichen, die Festriezen, deren Heizung und Beleuchtung, die Musik. Ausgeschlossen sind: Tisch- und Pflanzendekorationen, Cigaren und Cigaretten.

Es soll jeder der Kontrahenten berechtigt sein, bei Dernier eine repräsentative Stellung im Leben einzunehmen (Offiziere, Beamte, die einen solchen Ball im Hotel zu geben beabsichtigen), einen Repräsentations-Nachlass von 10%, zu bewilligen.

2. Hochzeiten. Bei Hochzeiten soll das trockene Kouvert im Minimum nicht unter 8 M. abgegeben werden. Zur Grundlage eines Menus zu 8 M. dient das Diner du jour, d. h. mit einem eingeschobenen Entrée.

Hochzeits-Menus, alles eingeschlossen, sollen bei einer Teilnehmerzahl von unter 50 Personen nicht unter 20 M. und bis 95 Personen nicht unter 22 M. und bei 100 Personen und darüber nicht unter 20 M., mit deutschem Schaumwein und unten näher bezeichneten Nebenleistungen berechnet werden.

Das Menu für diese kalkulierten Preise darf nicht mehr als folgende Platten umfassen:

Ein hors-d'œuvre, eine Suppe, einen Fisch, ein Grosspfeffer, ein Entrée, ein Gelebig mit Salat und Kompott, ein Gemüse, eine Süßspeise, Käse und Butter, Obst und Dessert.

Falls statt hors-d'œuvre Kaviar oder Austern gegeben wird, findet eine Preiserhöhung von M. 1.50 pro Person statt.

In den oben erwähnten „Inklusiv-Preisen“ sind folgende Weine eingeschlossen: ein Glas deutscher Schaumwein, ein Glas Sherry oder Portwein, ein

weisser Tischwein per Fl. M. 2.50—3.—, ein roter Tischwein per Fl. M. 8.—, ein besserer Weisswein, ein besserer Rheinwein oder Bordeaux, ein deutscher Seet, Mokka und Liköre.

Die Nebenleistungen bei Hochzeits-Diners sollen selbst sein wie bei Bällen. Bei französischem Champagner anstatt deutschen Schaumwein erhöht sich der Preis um 5 Mk. pro Person. Für Kinder unter zehn Jahren wird Zweidrittel des Couvertpreises berechnet.

Ein Tag vor dem Tage des Diners ist die definitive Personenzahl anzugeben und wird diese Zahl unter allen Umständen berechnet. Eine Ermässigung auf nicht genommene Gebräuche bei einer Minderzahl soll zulässig sein, jedoch nicht über 50% des Betrages.

Es werden keine Menus oder schriftliche Kosten-Vorausschläge ohne fixe Bestellung der Räume hinausgeschickt. Bei nachweisbarer Nichteinhaltung dieser Vereinbarung ist für jeden einzelnen Fall eine Konventionalstrafe von 2000 M. zu zahlen, zu Gunsten gemeinsamer Reklame.

....., 6. Februar 1906.

Wir haben einleitend schon auf die hohe Bedeutung solch vordibildlicher Einigkeit, solch trefflicher Arbeit, hingewiesen; allein kann das Hotelwesen auf den rein kantiniischen Standpunkt gebracht werden, den es nach dem neuen Bürgerlichen Gesetzbuch einnehmen soll und einnehmen muss, will es nicht auf das Niveau des „Knepplers“ herab sinken: — Stillstand ist Rücksicht. Es hiesse den Eindruck abschwächen, wollten wir noch etwas befeiigen. Erwähnt soll nur noch werden, dass man am Werke ist, an einem Orte, wo schon vor mehr als einem Menschenalter ähnliches — wenn auch in sehr einfacher Weise — geschah, dem guten Beispiel zu folgen. Die Lösung für die ganze Hotelerei lautet daher: „Gehe hin und tue desgleichen!“

»\*«

## Ein Hoteldirektor

über den

### Fremdenverkehr in Schottland.

(Eingesandt.)

Herr F. T. Bürcher aus Bérisal (Wallis), der als Direktor im North British Station Hotel, dessen Bau er geleitet, fünf Jahre in Edinburgh tätig gewesen, folgte einem Ruf nach Indien, um dort ein Riesenhotel einzurichten und dem Betriebe zu übergeben. Am Tage vor seiner Abreise wurde Herr B. durch einen Reporter der „Edinburgh Evening Dispatch“, ersucht, ihm seine Ansicht mitzuteilen über Fremdenverkehr und Hotelindustrie in Schottland. B. spricht 7 Sprachen und hat als Hoteldirektor und Fachmann vielleicht weinig seinesgleichen in Europa. Er sagt, ich verlasse Edinburgh wahrscheinlich für immer und darf mich deshalb rückhaltslos aussprechen. Während meiner fünfjährigen Tätigkeit in Edinburgh bin ich zu der Überzeugung gelangt, dass Schottland einen Fremdenverkehr vernichtet. Mit den europäischen Verhältnissen wohl vertraut, kann ich Sie versichern, dass Jeder, der ein gesundes Urteil und einige Geschäftskenntnisse besitzt, förmlich entsetzt ist über die Zustände in Schottland.

Abgesehen von meiner 1. Schweizerheimat ist Schottland wahrscheinlich das schönste Land Europas. Der Fremdenverkehr könnte auch hier gross und stark werden; es werden ihm aber die Tore auf unbegreifliche Weise verschlossen. Durch strenge Gesetze und die unglaublichen Verbote wird der Reisende auf Schritt und Tritt gehemmt. Er kann seines Lebens nicht froh werden und sucht gastfreundlichere Gegenden auf.

In Edinburgh werden öffentliche Lokale, Cafés etc. schon um 10 Uhr geschlossen. Es war nun in den letzten Jahren viel die Rede von dem Vorteile dieses Gesetzes. Man glaubte dadurch der Trunksucht des Volkes am wirksamsten entgegen zu arbeiten; aber bis jetzt ist auch nicht der kleinste Erfolg zu verzeichnen. In der Schweiz erfreut sich der Gasthofbesitzer fast unbeschränkter Freiheit und doch ist das Schweizervolk nüchtern geblieben.

Der Reisestrom, besonders der Amerikaner, hat sich im letzten Sommer, statt nach Schottland, hauptsächlich der Schweiz zugewandt. In den Verkehrsstatistiken ist für letztes Jahr eine Fremdenzunahme von ca. 33% (? Die Red.) verzeichnet, während Schottland eine Abnahme der Frequenz festzustellen hat.

Es wird aber in der Schweiz von den Böhrden und vom Volk an der Hebung des Fremdenverkehrs gearbeitet und dazu werden grosse Opfer nicht gescheut. Weshalb könnte Schottland nicht in gleicher Weise vorgehen? Man hebe erst einmal die vielen Verbote auf. Ich bin überzeugt, dass die Trunksucht eher abnehmen, dass sich dann erfreulicher Zustände bilden würden. Ein grosser schottischer Staatsmann pflegte zu sagen: „Vertraue dem Volke“. Es liegt aber durchaus kein Vertrauen in der Art und Weise, wie das Volk hier geknebelt wird.

Der schottische Sonntag! Auf dem Kontinent ist der Sonntag ein Tag der Gottesverehrung, aber auch ein Tag der Freude und Erholung. Auch stehen dort nicht am Sonntage allein für einige Stunden die Kirchen offen, wie das in Schottland der Fall ist. Hier ist der Sonntag einformig, öde und geisttotend, jedem zur Last geschafft.

Das schottische Hochgebirge verliert von Jahr zu Jahr an Anziehungskraft und die starke Abnahme der Fremdenfrequenz ist besonders hier zu beobachten. Ich habe auch bemerkt, dass dieselben Leute fast nie dorthin zurückkehren, es sei denn, sie besitzen dort eine Jagd oder ein Landhaus. Ich habe Reisende getroffen, die mit Fahrkarten für das Hochland verschenkt, in Edinburgh steckten blieben. „Wenn schon diese Stadt so trostlos langweilig ist, wie wird es dann in kleineren Orten aussehen?“ Sie be-

klagten sich über die Einformigkeit des Lebens in den schottischen Städten, über den Mangel an Unterhaltung, besonders im Sommer, etc.

Die Reisenden sehen aber die Dinge nicht durch die Brille eines Magistraten. Sie kommen hieher, um sich zu erholen, um das Leben auf die angenehmste Art zu geniessen. Sie finden aber, dass das in Schottland nicht leicht ist, dass ihnen wenig oder nichts geboten wird, und sie kehren dem ungemütlichen Lande ab und den Rücken. Seine Gesetze und Gebräuche unterdrücken das gesellschaftliche Leben an Sonntagen vollständig. Die Verordnung, an Sonntagen geistige Getränke nur bei Mahlzeiten zu verabreichen, besteht noch immer. Wenn man aber glaubt, dadurch eine Abnahme der Trunksucht zu erzielen, so ist das ein grosser Irrtum. Man sollte es den Familien, ob reich, arm oder mittelklassig, vermöglich machen, den Sonntag gemeinsam angenehm zu verleben und deshalb den Besuch von Theatern und Konzerten und die nachherige Unterhaltung in Restaurants, Cafés etc. gestatten. London hat es hierin dem Kontinent nachgemacht und das angenehme gesellschaftliche Leben daselbst ist in stetem Steigen begriffen. In Schottland werden aber an Sonntagen alle Vergnügungslokale, alle Restaurants und Cafés geschlossen. Nur die Clubs bleiben offen und die Männer werden förmlich da hineingedrängt. In den Clubs wird wenig gegessen und viel getrunken.

Denken Sie sich, dass in Schottland an einem Sonntage selbst der Lord Provost in keinem Hotel sein Diner bestellen kann, ohne er habe dort Wohnung genommen. Reisende vom Kontinent können solche Beleidigungen nicht begreifen. Sie zucken die Achseln und sagen sich, dass Schottlands Magistraten noch viel zu lernen hätten. Merkwürdig ist, dass der Schotte, wenn er selber reist, seine kleinen Vorurteile daheim lässt und jedes Vergnügen geniesst, welches ihm anderswo auch an Sonntagen geboten wird. Alles hier Erwähnte bezieht sich hauptsächlich auf die Stadt und deren Magistratur. Vom schottischen Volke habe ich eine hohe Meinung. Das Volk ist überhaupt mit den jetzigen Verhältnissen nicht zufrieden. Ich verkehre mit Hunderten und spreche aus Erfahrung. Es ist mir unbegreiflich, weshalb niemand Schritte tut, eine wohltätige Aenderung herbeizuführen. Edinburgh ist eine schöne Stadt, eine der schönsten der Welt, auch macht sie mir den Abschied schwer; sie wird aber in ihrer Entwicklung gehemmt durch den Unverständ ihrer Vorsteher.

»\*«

## Reform im Hotelbau.

Aber wie muss man sich eine solche Anlage vorstellen? Durchforschen wir die vergangenen Zeiten nach ähnlichen Zwecken dienenden Gebäuden, in denen 100 und mehr Menschen beieinander wohnen mussten und doch dabei eine gewisse Wohnlöslichkeit nicht nur im Innern, sondern auch in der nächsten Umgebung beansprucht, so kommen wir auf die klosterlichen Anlagen. Verbindet man mit dieser Anlage das Freie und Heitere des Bürgerhauses oder der Villa, so haben wir das Ideal für ein Kurhaus.

Auf den ersten Blick scheint eine solche Anlage zu weitläufig und für einen geordneten Betrieb schwer zu beherrschen. Bei näherem Studium wird man aber finden, dass der Betrieb, wenn sich die verschiedenen Geschäftszweige logisch aneinanderschlissen, nicht erschwert wird.

Durch die Zugangsstrasse gelangt man direkt vor den Haupteingang, der, durch ein offenes Gewölbe besonders betont, in die Halle führt, den Zentral-Raum des Gebäudes. Diese Halle, als zeitweiliger Aufenthaltsort der Gäste gedacht, soll schon beim Eintritt gastlich anmuten und freundlich auf die im Hause herrschende Stimmung vorbereiten. Gemütliche Plauderecken, ein grosses Kamin und die ganze behäbige Ausstattung und Durchführung sollen diesen Eindruck erzielen.

Von der Halle aus geleiten breite Gänge in die Flügel und in den Garten; eine offene, in einem Turm angelegte Treppe führt in die obere Stockwerke, in denen sich das Motiv der Halle in einer Verbindungsgallerie wiederholt.

Die nächste Umgebung des Hauses bildet der im Winkel der Flügel liegende Hotelgarten, dessen dritte Seite durch einen Hallengang und Musikpavillon halb geschlossen ist. Von diesem Garten führen Treppen zu den weitern, tiefer liegenden Anlagen, Terrassen, Pavillons, Spielplätzen usw.

Das Projekt des Hrn. Indermühle soll in grossen Zügen zeigen, dass ein Hotel nach den Intentionen der Schweiz. Vereinigung für Heimatschutz ausgeführt werden kann, ohne den üblichen Hotelbetrieb zu verhindern und dennoch abweichend von der üblichen, nüchternen, ja banalen Bauweise.

## Kleine Chronik.

Meiringen. Eine öffentliche Versammlung hat die Erstellung eines Kursaals beschlossen.

Neues Stahlbad St. Moritz A.-G. Für das Geschäftsjahr 1905 beantragt der Verwaltungsrat eine Dividende von 4% (wie 1904).

Société des Hotels des Villars, Villars sur Ollon. Für 1905 beantragt der Verwaltungsrat die Ausrichtung einer Dividende von 4%.

Brunnen. Zum Direktor des Hotel Germania-Bau-Rivage & Châlet Drossel wurde gewählt Herr Aug. F. Dennerle von Bern, früher Direktor im Grand Hotel des Bains in Thonon-les-Bains.

Auf Plütsch-Kulm wird ein neuer Aussichtspunkt erschlossen. Vom Hotel aus wird nämlich ein Tunnel durch den Felsen nach Norden gehauen, wodurch ein neuer Ausblick auf diese Seite hin entsteht.

Bordighera. Das Hotel d'Angletiere wurde von Herrn Xaver Furrer, Oberkellner des Hotel Beau-Rivage in Luzern und Direktor des Royal-Hotel in Cannes, käuflich erworben. Er wird den Betrieb auf nächste Wintersaison übernehmen.

Petersburg. Das unter der Leitung des Herrn Josef Wollfisberg stehende erstklassige Hotel Europe ist nach erfolgtem Umbau eröffnet worden. Die „Deutsche Petersburg“ widmet dieser Tatsache einen grössten Feuilletonartikel unter dem Titel „Weltstadtthotel“. Die Gesellschaft, die das Hotel Europe umbaute und betreibt, wird in Sils-Maria, Engadin, ein erstklassiges Hotel eröffnen, dessen Direktion ebenfalls Herrn J. Wollfisberg übertragen wird.

Ein grosser Hotel-Verband. Mr. Hilliard, der frühere Direktor des Waldorf-Astoria-Hotel in New-York, kommt mit der Absicht nach Europa, Kapitalisten für die Bildung eines Hotel-Verbandes für ganz Amerika und Europa zu interessieren. Dieser Verband soll alle großen Sitzes-Hotels vereinen und 50—100 Hotels umfassen. Bereits bestehende Hotels wären in den Verband aufzunehmen, würden sich damit aber der Oberleitung zu beugen haben. Mr. Hilliard glaubt, dass ein Kapital von etwa 750 Millionen Franken erforderlich sein werde.

## \* Briefkasten. \*

Wir wünschen einige Mitglieder zu kennen, die mit der Firma Donald Einwände in Paris noch in vertraglicher Verbindung stehen, resp. noch Zahlungen an diese zu leisten haben. Die Redaktion.

## Auskunft erteilt:

über Mathias Stettler, Kellner,

P. Freieis,

Hotel Louris, Montreux.

über Martin Baumgärtel, Koch,

Pohl & Mecklin,

Hotel Bellevue, Zürich.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma G. Helbling & Cie. (Bade-Einrichtungen), Zürich, bei.

## Hiez u. eine Beilage.

Gent \* Hôtels-Office + Genève

18, rue de la Corraterie, 18

Internationales Bureau für Reisen, Unterkunft und Verpflegung von Hotels, Gatschen und Experten. Inventur-Aufnahmen. Gegründet und geleitet von G. Helbling & Cie. durch ein grösstes Hôtels.

Demandez le prospectus et les formulaires.