

Kleine Chronik

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **4 (1895)**

Heft 8

PDF erstellt am: **09.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

„bedienen zu müssen. Von früh bis spät in die Nacht trinkt der Amerikaner Eiswasser, mit einem so grossen Stück Eis im Glas, dass unsere Lippen und Nasenspitze in eine Art Gefriergrad kommen. Der Eingeborene sagt dem Neger, was er essen will, und nun stellt der liebevolle Schwarze alle Speisen zugleich auf den Tisch, giebt ungern neue Teller, Messer und Gabeln und sieht wo anders hin, wenn man mit ihm spricht, als ob er überhaupt nicht hört, redet dazwischen sogar mit einem anderen Farbigen. Will man also vernünftig essen, so muss man stets nur ein Gericht bestellen, und dann erst das andere, wenn man mit dem ersten fertig ist. Es ist dies nichts weniger als eine ordentliche Ernährung, geschweige denn, dass von Tafelfreunden die Rede sein könnte. Dazu kommt, dass von 7 bis 9½ Uhr im Speisesaal das erste Frühstück genommen wird und es gänzlich unbekannt ist, den Thee oder Kaffee auf dem Zimmer zu nehmen. Der Lunch ist von 12½ bis 2 Uhr, das Dinner von 6½ bis 8 Uhr, und für kein Geld und keine guten Worte ausser dieser Zeit eine Tasse Kaffee zu bekommen. Wer seiner Ermüdung einen kleinen Aufschwung geben will, muss in ein Bar gehen, wo saures Bier und unglücklich viel verschiedenartige Brandy und Water fabriziert und durch Strohhalmes getrunken werden.“

Bevor wir in den Schilderungen des Herrn Korff weitergehen, wollen wir eine uns von anderer Seite zugegangene amerikanische Speisekarte hier wiedergeben, samt den Preisen, die wir aber der besseren Verständlichkeit halber in Schweizerwährung, d. h. in Franken und Centimes umsetzen, den Dollar rund zu 5 Franken gerechnet. Die Speisekarte ist diejenige des „Holland House“ in New-York, ein Hotel mit 350 Zimmern, deren Preise von 10 Franken an aufwärts steigen.

Diner du 25 novembre 1894.

HUITRES: 1.25. CLOVISSES 1.25
POTAGES: Petite marmite 2.50
Crème de volaille à la Moutarde 3.
Crème de laitue 2.50. Julienne 1.75
Gumbo de volaille 2.50
Consommé de volaille 2.50
Tomate au riz 1.75. Purée de pois 1.75
Bisque de crabes à la Bagration 3.
Faitout tortue à la Française 2.50
Vraie tortue claire 4.
Crôteau au pot 1.75. Gumbo passe 3.
HORS D'ŒUVRE CHAUD:
Rissoles aux truffes 3.75
Sardines 2.—. Sprats sur toast 2.—
Olives 75. Olives farcies 1.75
Saumon fumé 2.50. Thon mariné 1.75
Saucisson de Lyon 2.—. Chateaux 75
Caviar 2.50. Salade d'anchois 2.50
Céleri 2. Melon mangé 1.50
Pâtes sautes 1.—. Radis 1.
Amandes salées 1.—. Mortadella 2.50
POISSONS: Halibut bouilli, sauce
Villeroy 3.75.
Filet de sole à la St. Malo 3.75
Percie frite, sauce figure 3.
Rais au beurre noir 2.50
Grenouilles frites, sauce Duxelles 3.75
Saumon braisé à la Chambord 4.
Pompano grillé à la Béarnaise 3.75
Bassede mer à la Mennière 3.
Homard sauté à la Pomery 5.—
Crabes d'huitres à la Baltimore 5.—
ENTREES: Filets mignons à la
Bordeleuse 7.50
Riz de veau à la Régence 7.50
Ortolans sautés aux champignons
frais 6.25
Longue de veau à la purée St Germain 4.25
Champignons frais sautés ou grillés 4.40
Poulet frit à la Carnot 6.25
Canard braisé à la Provençale 6.25
Cotelettes d'agneau à la Pompadour 5.—
Dindonneau bouilli, sauce aux
huitres 5.—
Champignons frais sauce cloche 5.—
Terrapene à la Maryland 12.50
ROTI: Beef 3.
Poulet 10.—. demi 5.—
Agneau, sauce à la mèche 3.—
Caneton du printemps 12.50
demi 6.25
Dindonneau, cranberry sauce 4.25
Oison, sauce aux pommes 3.—
GIBIER: Pigeonneau 4.—
Bécassine 3.75. Ortolans 3.—
Pheasants 3.75. Perdreaux 3.75
Canard mallard 3.75. Canards 3.75
Tête rouge 15.—. Raddys 7.50
Canards sautés 20.—. Pintade 10.—
Faisan anglaise 15.50. Bécasse 7.50
Tétras entiers 8.75
FROID: Galantine de dindonneau 3.75
Terrine de foie-gras de Strasbourg 5.—
Boeuf rôti 3.—
SALADES: Tomates de serre 3.—
Concombres de serre 3.—
Chicorée 2.50. Laitue 2.—
Homard 3.75. Escarole 2.50
Cresson 2.—. Italienne 3.75.
Russe 5.—. Crabe 3.75.
Volaile 5.—. Romaine 2.50
LEGUMES: Haricots verts 2.50
Asperges All-mandes 5.—
Oignons bouillis à la crème 1.50
Artichauts 3.—. Aubergines 2.—
Tomates de serre farcies 3.—
Choux-fleur 2.50. Céleri braisé 2.50
Navets 2.—. Squash 1.75
Haricots verts français 2.50
Pois choux à la crème 2.50
Haricots flageolets 2.50
Piments farcis 3.—
Painis 2.—. Haricots de Lima 2.50
Maïs 2.—. Epinards 2.—
Asperges américaines 3.—
Choux de Bruxelles 2.—
Choux-fleur à la crème 2.—
Spaghettis à l'italienne 2.—
à la Napolitaine 2.50
POMMES DE TERRE: Bouillies 1.—
Pommes 2.—. Pommes 2.—
Sarah Bernhardt 1.50. Douces 1.50
Crème au gratin 1.50. Anna 2.—
Parisienne 1.50. Bénédicte 1.50
Croquettes 1.50
ENTREMENTS CHAUD:
Potage Soudois, sauce au punch 2.—
Fruit: Pumpkin pie 1.25
Pain aux fraises à la Moderne 2.—
Gâteau mille feuilles 1.50
Tortue aux pommes 1.25
Charlotte russe 1.75. Relais 1.50
Meringue à la crème 1.50
Petits fours assortis 1.25
GELÉE: au vin du Rhin 2.—
au vin de France 2.—
GLACE DE FANTASIE:
Parfait à la noix de cacao 2.—
Tutti frutti 1.75. Nesselrode 2.—
Charlotte glacée 2.—
Pouding blanc 2.—
Meringues glacées 1.75
GLACES: Vanille 1.50. Café 1.50
Chocolat 2.50. Fruits 1.50
Fraises 1.50. Biscuit glacé 1.50
Pêches 2.—. Napolitaine 1.50
GLACES À L'EAU: Citron 1.50
Orange 1.50. Ananas 1.50
Sourire 1.50. Kirsch 2.—. Russe 2.—
Romaine 2.—. Marasquin 2.—
Curacao 2.—. Lalla Rookh 2.—
CONSERVES: Ananas, coing, pêche,
poire, gingembre, cerises, reines-
claudes, abricots, fraises 1.50
Fraises, Allemandes 2.50
MARMELADES: D'oranges 1.50
Gelée groseille rouge 1.50
Fruit de la mer 1.50. Gelée Guava 1.50
Compote pruneau 1.50
Gelée de pommes 1.50
FRUIT À L'EAU DE VIE: Cerises:
Foches, Fruits, Reines-
claudes 2.—
FROMAGES: Neufchâtel 1.25
Crème à l'Anglaise 1.25
Rouget 1.50. Camembert 1.50
Emmentaler 1.25. Gorgonzola 1.50
Brie authentique 1.50
Stilton anglais 1.50
FRUITS: Poires 2.50. Oranges 75
Raisins: Cava, Concord 1.50
Pommes 1.25. Grape fruit 1.25
Fruits nouveaux (secs) 1.50
Noix et raisins 1.50
Café noir 75. Café turc 1.25

Es ist dies nun nicht etwa die Speisekarte eines besonderen Anlasses, sondern eine ganz gewöhnliche, wie sie sich mit einigen Abänderungen täglich wiederholt. Es muss allerdings noch zugegeben werden, dass der Dollar in Amerika nicht den effektiven fünf-fachen Wert eines Frankens hat, da eben alles teurer ist als hier und dass sich die Preise obiger Speisekarte für ein Hotel I. Ranges verstehen, umgekehrt aber verkaufen ja die Amerikaner in der Schweiz meistens auch nur in Hotels I. Ranges und deshalb darf man füglich zwischen den betr. Hotels beider Länder eine Parallele ziehen und sich fragen, wo hier für die Amerikaner eine Berechtigung vorliege über hohe Preise in Schweizerhotels zu klagen? Selbst die Preise unserer ersten und komfortabelsten Berghotels oder sonstigen Saisonschäfte, die auf einen höchstens 6 wöchentlichen Vollbetrieb angewiesen sind, stehen noch um beinahe 50% hinter denjenigen gleichen Ranges in Amerika zurück.

Wir fügen diesen Betrachtungen noch einen Abschnitt aus den Schilderungen des Herrn Korff über das Leben in Chicago bei:

„Das Leben in Chicago. „Guten Morgen! Haben Sie gut geschlafen?“ das ist ein Unsinn hier in Chicago. Ich glaube, mein Hotel ist ein Rangierbahnhof, die Dampfmaschine liess die ganze Nacht die Wände zittern, die grossen Glocken der Lokomotiven, Nebelhorn und Pfeifen waren die ganze Nacht in Bewegung. Ueber Nacht ist unweit meines Fensters ein Dampfkarussell entstanden, das Schiffe in wellenförmiger Schankelbewegung umherschlenkert. Soeben probiert man aus, bis zu welcher Schnelligkeit man es drehen kann, ehe die Insassen herausgeschleudert werden. Mein Neger steht vor dem Spiegel, bürstet sich die Haare mit meiner Kleiderbürste, und will, ehe er sich an seine Art von Kleiderreinigung macht, für jedes Stück 10 Cents bar haben. Frühstück giebt es auf dem Zimmer nicht. Meine Zeitung wird nur in der Ausstellung verkauft, ist im Hotel nicht zu haben. Das ist ein liebes Land und diese Leute sprechen von Europa wie von einer Art Neu-Seeland.“

»»»

Zu der Anregung betr. die Angriffe der Presse.

(Korrespondenz.)

Geehrter Herr Redacteur!

Ihre Anregung, wie den Angriffen seitens der Presse gegenüber dem Hotelwesen entgegen zu treten sei, habe ich mit voller Aufmerksamkeit gelesen und kann ich den von Ihnen einzuschlagenden Weg nur befürworten, hoffe auch, dass die Mehrzahl der Herren Kollegen ganz damit einverstanden sein wird, denn nur durch ein offenes Vorgehen können wir unüberlegte und unverdiente gehässige Zeitungsartikel verhindern.

Sollten trotzdem hier und da noch solche Artikel vorkommen, so ist gerade dann die Gelegenheit geboten, das reisende Publikum von diesem „Reklamationsbureau“ in Kenntnis zu setzen.

Unzufriedene und klagende Reisende hat es stets gegeben und wird es immer wieder geben, jedoch dürfen wir uns auch keineswegs einbilden, unfehlbar zu sein. Sollte wirklich einer unserer Herren Kollegen sich ein Vergehen zu Schulden kommen lassen, so ist es unbedingt besser, dies in ruhiger und stiller Weise auszutragen, als an die grosse Glocke zu hängen und so indirekt dem ganzen Stand zu schaden.

Versetzen wir uns einmal in die Lage eines Reisenden, so müssen wir eingestehen, dass er uns gegenüber quasi hilflos dasteht und bei Zwistigkeiten ihm eigentlich nur sein Konsul beistehen kann, was gewiss jeder gerne vermeidet, wenn ihm eine Gelegenheit geboten ist, sich Luft zu machen, ohne einen Artikel niederschreiben zu müssen.

Unser Hauptinteresse ist stets, der Presse so wenig Stoff als möglich zu geben, öffentlich zu klagen. Also nur frisch ans Werk und nicht gezögert. Einer für Alle und Alle für Einen.

Kleine Chronik.

Frankfurt a. M. Am 21. März, morgens 10 Uhr findet die Prüfung der Schüler der G. A. Radnysky'schen Fachschule für Gasthofgehülfen in Frankfurt a. M. statt.

In Genf wird die Zirkulation von gefälschten Schweizer-Silbergeld mit der Jahreszahl 1890 wahrgenommen. Die Geldstücke sind gut nachgemacht, fühlen sich aber seifig an.

Wiesbaden. Das Hotel und Badhaus „Englischer Hof“ wird am 20. Februar vom Konkursverwalter öffentlich versteigert, Gerichtliche Taxe 700,000 Mark. Inventartaxe 50,000 Mark.

Dresden. Die Actiengesellschaft „Hotel Bellevue“ zu Dresden erzielte im verflossenen Geschäftsjahr eine Einnahme von 493,053 Mark (1893 M. 417,916 M.) und einen Reingewinn von 94,000 Mark.

Schweiz. Landesausstellung in Genf. Die Gesellschaft „Pro Lugano“ und der Wirtverein von Lugano unterhandeln mit Prof. Becker am eidg. Polytechnikum über Erstellung eines Reliefs der Seeküste zwischen Luino und Menaggio. Dasselbe wäre für die Landesausstellung in Genf bestimmt.

Die Kochkunstausstellung in Bremen, welche glänzend verlief, ist vorletzten Dienstag geschlossen worden, nachdem die Einnahmen des letzten Tages für die Hinterbliebenen der Verunglückten des Dampfers „Elbe“ bestimmt wurden. Der Besuch war bisweilen so stark, dass mehrfach Schliessungen der Kasse vorgenommen werden mussten.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 2. bis 8. Februar: Deutsche 687, Engländer 538, Schweizer 360, Holländer 127, Franzosen 80, Belgier 118, Oesterreicher 41, Amerikaner 22, Portugiesen, Spanier, Italiener 40, Russen 70, Dänen, Schweden, Norweger 22, Angehörige anderer Nationalitäten 6. Summa 2017. Davon waren Passanten 57.

Haag. Am 9. Februar, morgens zwischen 7 und 8 Uhr, wurde das Hotel „Twee Steden“ (zwei Städte) ein Raub der Flammen. Dieses Hotel war ein Haus II. Ranges, hauptsächlich von Geschäftsreisenden frequentiert. Die Brandursache ist noch unbekannt. Dank der windstillen Witterung konnte grösseres Unglück verhütet werden. Im Hotel waren 80 Logiergäste, welche indessen geweckt werden konnten.

Baden. Der Gemeinderat hat unter Vorbehalt der Genehmigung durch die Gemeinde und die Regierung auf öffentliche Steigerung das Armenbad, bestehend aus „Drei Eidenossen“, Badhaus etc. um den Preis von Fr. 90,000 erworben. Tritt die Gemeinde auf den Kauf nicht ein, fällt die Liegenschaft um den gebotenen Preis an die Badewirte und wollen auch diese nicht, an Hrn. Borsinger zum „Limmathof“. Das Armenbad selbst wird in das bisherige „Hotel Freihof“ verlegt.

Briefkasten.

R. P. in G. Bevor wir uns über den in St. Petersburg erscheinenden „Guide des villes d'eau de l'étranger“ öffentlich aussprechen können, müssen wir das Resultat der an Ort und Stelle eingeholten Erkundigungen abwarten. Das Werk erscheint schon seit einigen Jahren; da es aber in russischer Sprache abgefasst ist, so ist es uns unmöglich, dasselbe auf dessen Inhalt zu prüfen; es scheint uns aber dieser „Guide“ für Russlands Aerzte das sein zu sollen, was Rud. Mosse's „Bäder-Almanach“ angeblich für Deutschland ist und über letzteres haben wir Ihnen s. Z. brieflich berichtet.

Nach Davos. Wir haben die „International Central Agency in Aachen“ mit ihrem sogenannten „internationalen Kollektiv-Interaten-System“ schon wiederholt in Leit-artikeln besprochen und nachgewiesen, dass dieses System weit davon entfernt ist, dasjenige zu sein, nach welchem die Hoteliers in geschlossenen Kreisen streben sollten und wie es diejenigen von Lausanne bahnbrechend für die Schweiz bereits eingeführt haben. Es hiesse solchen Unternehmen, wie dasjenige von Aachen zu viel Ehre antun, wollte man sich immer und immer mit ihnen beschäftigen; diese genieren sich ja nicht, sogar aus einer vernichtenden Kritik noch Kapital zu schlagen.

An Mehrere. Wir verdanken Ihnen die Zusendung weiterer Prospekte über das „Werk“ der Portiers Wierer in Wien. Es ist uns seither vom österreichisch-ungarischen Courier-Club in Wien eine Zuschrift zugegangen, in welcher uns mitgeteilt wird, dass ein „Verein der Portiers und Couriers“, unter welcher Ägide Herr Wierer die Prospekte seines Adressbuches lanciert, in Wien nicht existiere, wohl aber ein Courier-Club, der jedoch mit Herrn Wierer und seinem Reklamewerk in keinerlei Beziehung stehe und die Benützung des Namens Courier-Vereins auf Usurpation beruhe, gegen welche sich der Club gerichtliche Schritte vorbehalte. Sie sehen also, dass wir nicht zu weit gegangen sind, wenn wir den Portier Wierer als seinem Schwindelwerke ebenbürtig hingestellt haben.

B. C. A. in L. Auch Bruckmann's „Rundreisen in der Schweiz“ haben wir genügend „illustriert“. Aus den uns eingesandten Belegen müssen wir neuerdings ersahen, dass diesem Unternehmen gegenüber ein „stillschweigender Verzicht“ nicht genügt, sondern dass der Verleger eben ruhig weiterinsertiert in der bequemen Annahme „qui ne dit mot, consent.“ Diese Leute können nicht begreifen, dass einem besser gedient ist, wenn man in gewissen „Führern“ nicht figurirt, selbst „gratis“ nicht, aber sie begreifen für dieselben ein gewisses Relief von besserem Etablisement als Köder für die Adern. Dass Sie sich einen grösseren Papierkorb angeschafft haben, lässt tief blicken und scheint uns nicht gerade schmeichelhaft für die Absender zukünftiger Insertionsansuchen. Was das Gesuch der „Gordon-Hotels“ anbetrifft, so scheinen Sie auch über diesen Humbug „hinweg“ zu sein. Freut uns.

E. G. in R. Dass nun auch die Firma J. A. Preuss in Zürich mit ihrem „Album der Schweiz“ nicht mehr den geraden Weg geht und zu Versprechungen Zuflucht nimmt, die sie nicht halten kann, ist ein Beweis mehr, dass man heutzutage jedem Privat-Reklame-Unternehmen gegenüber misstrauisch sein soll, bis der betr. Verleger den Beweis geliefert hat, dass sein Unternehmen Zutrauen verdient. Der Verleger des „Album der Schweiz“ z. B. hebt auf seinen Bestellscheinen besonders hervor, dass dasselbe auf den „Schneidmähern des Norddeutschen Lloyd“ aufgelegt. Voran steht einmal von dem betr. Verleger die Bewilligung seitens der Direktion des Lloyd zur Auflage des Albums auf ihren Schnell dampfern zu sehen oder auch nur eine Kopie davon; wir wetten hundert gegen eins, dass er eine solche nicht vorlegen kann und ohne Bewilligung ist es auch mit dem Auflagen des Albums auf den betr. Dampfern nichts. Es lohnt sich schon der Mühe, solche Sachen etwas näher anzusehen, denn die Zürcher Firma lässt sich ja eine ganzseitige Annonce mit 250 Fr. und die halbseltige mit 150 Fr. bezahlen und das Album selbst wird zum Preise von 15 Fr. abgegeben.

Nach Baden. Das uns eingesandte Exemplar von „Unsere Bäder und Kurorte“, Verlag von F. Schlosser, Berlin, verdanken wir bestens. Sie werden gesehen haben, dass es auf dem Umschlag heisst: „Bearbeitet auf Grund authentischer Mitteilungen“. Wenn nun der Verfasser bei Aufzählung der Aerzte von Baden aus einem Dr. Rühlisberger einen Dr. Köhlsberger und aus einem Dr. Strähl einen Dr. Krichl macht und über die dortigen Schwefelquellen schreibt, dass deren Wasser sich u. A. auch für Entwicklungen (statt Wirkungen) Verwendung finde und zudem noch die Angaben betr. Kurtaxe und Bäderpreise unrichtig sind, so sind dies keine blossen Druckfehler, wohl aber ein Beweis dafür, dass die Angaben nichts weniger als auf authentischen Mitteilungen beruhen, ergo, dürfen Sie mit vollem Recht den Wert des ganzen Buches in Zweifel ziehen und gestützt auf die mangelhafte Abfassung auch zu dem Absatz von 10,000 Exemplaren ein Fragezeichen setzen. Nicht ganz zutreffend wäre es, bloss gestützt auf die Billigkeit der Annonce, dem betr. Büchlein irgendwelchen Wert abzusprechen, denn es gibt gewisse Verleger, die ungeheure Summen verlangen, um damit zu imponieren, und dabei steckt hinter ihren „Werken“ doch nichts.

L. M. in J. Sie ersuchen uns s. Z., wir möchten Sie auf das Erscheinen der ersten Nummer von dem in Paris zur Ausgabe gelangenden Journal, betitelt „L'Hôtel“, aufmerksam machen und gleichzeitig unser Urteil darüber abgeben. Die erste Nummer ist nun erschienen; zwar wäre es ungerecht, aus dieser Nummer schon endgültige Schlüsse zu ziehen über den Wert oder Unwert des betr. Blattes, jedoch klärt uns der Inhalt von Nr. 1 immerhin schon soweit auf, dass wir getrost voraussagen dürfen, dass dieses Blatt den Gang des Fremdenverkehrs und des Hotelwesens auch nicht um ein Jota verschoben wird, weder nach vorwärts noch nach rückwärts, ausgenommen gewisser „Erleichterungen“, die es den leichtgläubigen Hoteliers bringen wird. Nichts ist in der ersten Nummer von „L'Hôtel“ enthalten, das mit dem Titel in Beziehung zu bringen wäre oder denselben rechtfertigte, als vielleicht die Notiz auf Seite 12, worin es u. a. heisst, dass mehrere Hoteliers in der Schweiz verschiedene Etablissements in Gemeinschaft betreiben, z. B. die Familie Seiler in Viege (!) und Zermatt, die Herren Gebr. Hauser vom Schweizerhof in Luzern, welche auf dem Rigi (!) und am Giessbach berühmte Hotels besitzen, ferner die Herren Pfyffer vom Hotel National in Luzern. Sie sehen, dass die Redaktion von „L'Hôtel“ ausgezeichnet unterrichtet ist und die Hotelverhältnisse der Schweiz aus dem ff kennt. Schweizer Hotel-Annoncen enthält dasselbe 17, von denen eine wie die andere aus einem x-beliebigen Reisebuch abgeschrieben ist, denn die alphabetische Reihenfolge geht genau von A bis L, mehr erlaubte der Raum nicht. Die Ausstattung des ersten Heftes ist eine sehr primitive, man merkte, es fehlt den Gründern am nervus rerum.