

# Zur Saison 1893

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **2 (1893)**

Heft 40

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-522685>

## **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.

**Abonnement:**  
Schweiz:  
Fr. 5.— jährlich.  
Fr. 2.— halbjährlich.  
Aussland:  
Unter Kreuzband  
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.  
Deutschland,  
Österreich und Italien:  
Bei der Post abnommt:  
Fr. 6.— (Mk. 4.—) jährlich.  
Vereinsmitglieder  
erhalten das Blatt gratis

**Inserate:**  
20 Cts per 1 spatige Petit-  
zeile oder deren Raum.  
Bei Wiederholungen  
entsprechenden Rabatt.  
Vereinsmitglieder  
bezahlen die Hälfte.

**Abonnements:**  
Pour la Suisse:  
Fr. 5.— par an.  
Fr. 2.— pour 6 mois.  
Pour l'Étranger:  
Envoi sous bande:  
Fr. 7.50 par an.  
Pour l'Allemagne,  
l'Autriche et l'Italie.  
Abonnement postal:  
Fr. 6.— par an.  
Les sociétaires reçoivent  
l'organe gratuitement.

**Annouces:**  
20 cts. pour la petite ligne  
ou son espace.  
Rabais en cas de répétition  
de la même annonce.  
Les sociétaires  
payent moitié prix.

# Hôtel-Revue

2. Jahrgang 2<sup>me</sup> ANNEE

Organ und Eigentum

Organe et Propriété

des  
**Schweizer Hotelier-Vereins.**

de la  
**Société Suisse des Hôteliars.**

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.  
Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1873.

Rédaction et Expédition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.  
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“

## Zur Saison 1893.

Unter diesem Titel bringt ein Einſender im „Berner Fremdenblatt“ folgenden Beitrag zur Frage der Überforderungen:

„Beinahe täglich lesen wir in öffentlichen Blättern über den günstigen Verlauf der diesjährigen Fremdensaison und wir können begreifen, dass der Laie im allgemeinen diese Saison als eine günstige für die dabei zunächst Interessierten betrachtet, da er nur nach der Zahl der vorbeihastenden Touristen urteilt. Wer aber in täglicher Berührung mit den Reisenden sowohl als auch mit den Hotelbesitzern und den vielen Kaufleuten, die mit Fremdenartikeln handeln, steht, kommt unwillkürlich zu dem Urteil, dass die heurige Fremdensaison höchstens als eine mittelmässige bezeichnet werden muss. Darüber sind wir alle einig, dass selten eine so grosse Anzahl von Touristen unserem Vaterland einen Besuch abgestattet haben. Die Billigkeit der modernen Transportmittel, sowie das anhaltend schöne Wetter haben offenbar das ihrige hierzu beigetragen; sie sind aber auch Schuld, dass sich eine grosse Anzahl von Leuten auf Reisen begeben, welche die Mittel hierzu nur in beschränkter Weise besitzen. Die Folge davon ist, dass sie sich in ihren Ausgaben auf das Allernötigste beschränken müssen, was sowohl für den Hotelbesitzer als auch für seine Lieferanten durchaus nicht gleichgültig sein kann. Beide haben sich wie immer mit den nötigen Vorarbeiten versehen, ihr Personal engagiert, haben somit genau dieselben Auslagen zu bestreiten, wie zu Zeiten, wo eine besserbemittelte Klasse von Reisenden bei ihnen Einkehr hält, ihre Einnahmen sind aber geringer. Wir müssen daher dem oberflächlichen Beobachter stets von neuem zurufen: „Es ist nicht alles Gold was glänzt“. Es soll mit alledem nun absolut nicht etwa gesagt sein, dass uns diese weniger bemittelten Reisenden nicht willkommen wären, eine grosse Zahl derselben bildet ein durchaus wünschenswertes Kontingent unserer jährlichen Besucher, dagegen können wir nicht verschweigen, dass auch eine ganz hübsche Zahl für den zuvorkommenden und auf alles bedachtnehmenden Gastwirt entschieden kein willkommener Zuzug ist. Unter diese zählen wir vor allem diejenigen, die für lächerlich geringen Geldaufwand Accommodationen ersten Ranges verlangen wollen und wenn sie diese nicht erhalten, in allen

Tonarten über die Unverschämtheit und Dummheit der Gastgeber losziehen, während diese beiden Untugenden gerade bei ihnen selbst in ausgebildetem Masse zu suchen sind. Unverschämtheit ist unentschuldigbar und lässt höchstens auf mangelhafte Geistesbildung schliessen. Die Dummheit besteht darin, dass diese Leute nicht weitsichtig genug sind, um zu verstehen, dass jeder irgendwie Bequemlichkeit bietende Hotelbetrieb mit ungeahnten Kosten verbunden ist, die denn doch herausgeschlagen sein wollen; von einem bescheidenen Profit des Wirtes wollen wir gar nicht reden. „Umsonst ist der Tod.“ Dieses ewig wahre Sprichwort gilt für den Hotelier ebensogut wie für jeden andern Sterblichen.

Eine Gesellschaft von 6 oder 8 Personen überumpelt ein Berghotel, nimmt Beschlag von den herumstehenden Tischen und Stühlen, mitgebrachter Proviant wird ausgepackt, die womöglich von Fett triefenden Hüllen werden auf den Fussboden geworfen, und dann werden vom Wirt Gläser und — Wasser bestellt, dasselbe wird trotz alledem auch willig gebracht. Nun kommt die vermeintliche Unverschämtheit des Wirtes; wie sich die Gesellschaft erhebt, um vielleicht noch ohne ein Wort des Dankes das „Schlachtfeld“ zu verlassen, verlangt er einen Franken für Bedienung und Benutzung seiner Trinkgeschirre und des Platzes. Natürlich erhebt sich ein grosses Geschrei „unerhört, 1 Fr. für eine Flasche Wasser!“ Der arme Wirt wird mit Bandit, Räuber und anderen zweifelhaften Titeln traktiert, und die Bezahlung wird selbstverständlich auch verweigert. Damit ist die Sache aber noch lange nicht abgethan, man kommt zu Thal und sofern sich daselbst zufälligerweise ein Verkehrs-bureau befindet, wird bei demselben Beschwerde erhoben, zu Hause werden haarsträubende Zeitungsartikel geschrieben und eine ganze Gegend schliesslich als Räuberhöhle verschrien. Ja, zum Henker, glaubt Ihr denn, der gute Mann habe zu seinem Vergnügen, oder um Wasser gratis auszuschenken, mit schwerem Geld ein Haus oben am Berg erstellen lassen; glaubt Ihr, er habe da oben etwa das Grundstück geschenkt bekommen, oder er müsse kein Wirtschaftspatent und andere Steuern zahlen? Darum werte Gäste von Nah und Fern, reiset mit Verstand; sucht Euch diejenigen Hotels aus, die Euren Verhältnissen entsprechen; scheint Euch die Rechnung zu hoch, so stellt Euch an den Platz des Wirtes und überschlagt ruhig nach-

denkend die ihm durch richtige Führung des Hotels erwachsenden Unkosten, und berechnet, ob Ihr es billiger machen könntet, ohne zu direktem Schaden zu kommen. Ihr dürft versichert sein, dass Ihr in den seltensten Fällen in der Schweiz überfordert werdet; ist Eure Rechnung eine gesalzene, so geht in Euch und klagt Euch selbst an, denn Ihr habt mehr verlangt als Euer Recht ist und als Ihr dafür bezahlen wolltet oder könntet.

Schliesslich haltet Euch stets das geflügelte Wort eines Hoteliers im Oberland vor Augen, der einer um den Preis marktenden Gesellschaft von Touristen zurief: „Warum reisen Sie nicht wie die Schweizer selbst reisen?“ „Ja, wie reisen die denn?“ wurde gefragt. „Sie nehmen Geld mit!“ lautete die lakonische Antwort.

So lange Ihr nicht nach oben ausgesprochenen Grundsätzen reiset, werdet Ihr nicht nur mit beschränktem oder ohne Genuss reisen, sondern Ihr werdet auch nicht billig reisen!“

## Ecole professionnelle de la Société Suisse des Hôteliars.

Cette institution, en faveur de laquelle la dernière Assemblée générale de la Société Suisse des Hôteliars a généreusement voté une subvention de 4000 francs, s'ouvrira définitivement le 15 octobre prochain, le nombre minimum d'élèves fixé comme condition de l'ouverture de l'école, étant non seulement atteint, mais dépassé, fait fort joyeux. A la mi-septembre le chiffre des inscriptions s'élevait à 22, dont 15 provenant de la Suisse allemande, 6 de la Suisse romande et 1 de l'étranger.

Considérant les nombreuses demandes de prospectus et de statuts, on pouvait s'attendre à une participation plus forte; d'autre part il est préférable que pour la première année les locaux mis à disposition ne soient pas complètement remplis et que le personnel enseignant ne soit pas surchargé, deux circonstances favorables soit aux élèves, soit au développement de l'institution.

Les locaux réservés à l'enseignement, les réfectoires et dortoirs se trouvent comme on sait dans

## Feuilleton.

### Künstliche Hummerzucht.

Man weiss, dass die Insel Neufundland, berühmt durch ihren Kabliaufang, auch das auserwählte Land der Hummer ist. Zu Port Saunders, zu French-Chore und Bonne-Baye fängt man sie in Körben und Reusen, wie bei uns die Krebse. Während beinahe dreier Monate fängt man so an 6—7000 Stück täglich, die gekocht, zerschnitten und in Büchsen gepackt in alle vier Weltgegenden verschickt werden. Dies ist anscheinend sehr gut und eine grossartig verlockende Aussicht, aber der Hummer geht so lange in den Korb, bis er zuletzt erschöpft ist oder droht, erschöpft zu werden. Welches auch der Grund des so ungeheuren Hummerüberflusses sein mag, aber man hat so viel, ununterbrochen so viel gefangen, dass man anfängt sich zu fragen, ob man nicht, so unwahrscheinlich es heut erscheint, doch endlich dahin gelangen könnte, die reiche Beute, heute noch so reichlich, für immer in dieser Gegend zu zerstören. In den so berühmten Gewässern von Neufundland nimmt der Hummer nicht nur an Zahl, sondern auch an

Grösse ab. Aus diesem Grunde hat die Fischereikommission der Insel den Auftrag erhalten, gegen diese Übelstände einzuschreiten, unter Leitung des Gelehrten Dr. Harvey die ausgefischten Gewässer wieder zu bevölkern und zwar durch künstliche Ausbrütung. Dies ist mit gutem Erfolg geschehen, denn die gemachten Versuche sind vollständig zufriedenstellend. Bei der Insel Dildo in der Trinitatis-Bay ist diese Brutanstalt eingerichtet, neben einer anderen, in welcher jährlich die erstaunliche Anzahl von 300 Millionen kleiner Kabliaus ausgebrütet werden. Das Hummerweibchen legt, wie das Huhn, schon befruchtete Eier, während des Legens krümmt das Weibchen den Schwanz unter den Leib und die gelegten Eier befestigen sich vermittelst einer klebrigen Substanz an den kleinen Flossen, die sich unter dem Schwanz befinden. Jeder kennt diese Eier, welche gekocht wie Korallenperlen aussehen, während sie, nachdem sie gelegt, dunkelgrün und durchsichtig sind. Das Legen des Hummers dauert im Ganzen nur einen Tag, doch trägt das Weibchen dieselben nach einer wunderbaren Einrichtung während neun Monaten unter seinem Schwanz befestigt, diesen wertvollen Schatz, der aus 18—25,000 Eiern besteht. Welche Sorgen, welche Mühe, sie auszutragen. Unzählige Feinde lauern unaufhörlich auf diese leckere Nahrung, aber wehe ihnen. So bald ein Feind sich naht, krümmt das Weibchen den Schwanz und stürzt

sich rückwärts mit ungeheurer Wut auf ihn, mit einer Schnelligkeit von 27 Kilometer, der eines Eisenbahnzuges, und zermalmt denselben. Nach Verlaufe der neun Monate unter dem Schutze der Mutter schlüpfen die jungen Hummer aus und setzen sich auf sandigem Grunde fest, wo ihnen die Scheeren wachsen. Um nun nach Anleitung des Dr. Harvey, wie sie in der Brutanstalt der Insel ausgeführt wird, künstlich Hummern zu erziehen, nimmt man den gefangenen Weibchen, ehe dieselben in die ungeheuren Kessel mit kochendem Wasser geworfen werden, die Eier, welche sorgfältig in die von M. Nielsen erfundenen schwimmenden Brutkästen gesetzt werden und lässt sie darin ausbrüten. Eine einzige Einnachanstalt, die etwa 12,000 Büchsen fertig stellt, würde, wenn man auf 10 gefangene Hummer nur ein Weibchen rechnet, jedes mit 20,000 Eiern, bei 50,000 Hummern die ungeheure Summe von einer Milliarde Eier liefern. Nach den Beobachtungen Niensens in seiner Brutanstalt in Schottland rechnet man als Erfolg eins auf hundert, giebt also 10 Millionen junge Hummer für die Zukunft, welche nach 6—7 Jahren eine Länge von 25—38 Centimeter erreichen. Es lohnt der Erfolg reichlich die gehabte Mühe. Sobald die jungen Hummer in den Brutkästen ausgeschlüpft sind, fangen die kleinen Weisen an zu schwimmen und mit ungeheurem Appetit zu fressen. In diesem Augenblick haben sie noch keine feste