

**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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### 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. [Voir Informations légales.](#)

### 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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.04.2025

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

Erscheint  
Samstags

Paraissant  
le Samedi

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 „ 7.50

Vereins-Mitglieder  
erhalten das Blatt  
gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1 spaltige  
Millimeterzeile oder  
deren Raum. — Bei  
Wiederholungen  
entsprechend Rabatt.  
Vereins-Mitglieder  
bezahlen 3 1/2 Cts.  
netto per Milli-  
meterzeile  
oder deren  
Raum.



Abonnements:

Pour la Suisse:  
3 mois Fr. 2.—  
6 mois „ 3.—  
12 mois „ 5.—

Pour l'Étranger:  
3 mois Fr. 3.—  
6 mois „ 4.50  
12 mois „ 7.50

Les Sociétaires  
reçoivent l'organe  
gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-  
ligne ou son espace  
Rabais en cas de ré-  
pétition de la même  
annonce.  
Les Sociétaires  
reçoivent 3 1/2 Cts.  
netto par milli-  
mètre-ligne  
ou son  
espace.

Organ und Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

9. Jahrgang | 9<sup>me</sup> Année

Organe 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 Saisonberichte 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 Hotelierriege 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 Gesamturteil abstellt. Wieder andere urteilen nach den Listen der Fremdenblätter, das heisst so viel, als im Trüben fischen; denn welche Zuverlässigkeit die Fremdenlisten beizumessen ist, beweist wohl am besten die Thatsache, dass oft der Name ein und desselben Gastes in den Fremdenlisten verschiedener Orte zu gleicher Zeit zu lesen ist. Teils bringen 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 hervorheben 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 jeweilen 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-Verkehrszentren 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 fühlgeschlagen. Die Monate April, Mai und Juni zeigten im Durchschnitt 12 Regen- und 10 trübe Tage und wie plötzlich die Saison zwischen dem 20. und 25. August ihr jahres Ende erreichte, ist wohl jedem noch im Gedächtnis. Die Septemberwitterung war günstig, aber was nützte es, wenn das Heiss 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 zählen, 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 konnten 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 machte.

Nicht wenig mag auch der Umstand dazu beitragen, diese Saison in einem weniger rosigen Licht erscheinen zu lassen, dass von einem Jahr zum andern die Bettenzahl 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 abkühlt. Wir lesen in einem der zahlreichen Sommerberichte 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 Oberammergauer Passionspielen benutzt haben. Uebrigens mag es einigen Trost gewähren, zu vernehmen, dass auch die Besucherzahl auswärtiger Kurorte, wie Baden-Baden, Karlsbad etc. bedeutend hinter derjenigen des Vorjahres zurückgeblieben ist.

Ueber das Fehlen der Engländer lesen wir im „Traveller“: „Der Grund der Abwesenheit der Engländer ist im südafrikanischen Kriege zu suchen, und zwar im Kriege selbst, nicht im Groll gegen England feindliche Kundgebungen des Auslandes; denn, um durch solche Kleinigkeiten vom Besuch der gewohnten Erholungsstätte abgescreckt zu werden, dazu sind wir als Nation zu stolz und sind wir viel zu selbstständig. 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 eine 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 müssen 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 Gegenden Deutschlands nachzuahmen; 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 hochtönenden Phrasen die Absicht kund gegeben wird, der „grossen vorbildlichen Einrichtung des Schweizer Hotelier-Vereins“ sich anzuschliessen und als Anhang zu „Stürms Kursbuch fürs Reich“ ebenfalls ein gleichartiges Hotelverzeichnis herauszugeben. Desgleichen sollen die „Aeusserungen über Tagesfragen im Reiseverkehr“ von Herrn Ed. Guyer-Freuler in neuer Fassung eingeschaltet werden. Wir wissen noch nicht, ob der Verfasser dieser „Aeusserungen“ hierfür begrüssigt worden ist, bezweifle 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 „Stürms Kursbuch“ näher zu erörtern, glauben wir den Schweizer Hotels den Rat geben zu sollen, sich der Bemühung betreffend Einsendung von Annoncen und Geldbeiträgen zu enthalten.

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 Rathhauses.

- 1. Eingänge und Mitteilungen.
- 2. Bericht des Vereins-Bureaus und Rechnungsablage.
- 3. Bericht der Kommissionen:
  - a) Finanz-Kommission,
  - b) Wochenschrift-Kommission,
  - c) Fachschul-Kommission.
- 4. Kreditbewilligungen.
- 5. Bericht über die Verhandlungen der Kommission für Arbeiterstatistik.
- 6. Stellenvermittlung.
- 7. Neuwahlen für die nach dem Turnus ausstehenden Aufsichtsratsmitglieder.
- 8. Wahl des Präsidiums.
- 9. Besprechung von Ort und Zeit der nächsten Generalversammlung.
- 10. Allgemeine Besprechung.

Fest-Programm:

Mittwoch den 5. Dezember, abends 7 1/2 Uhr: Gesellige Zusammenkunft im Grand Hotel de Rome. Begrüssung durch das Fest-Komitee.

Donnerstag den 6. Dezember, vormittags 9 Uhr: Sitzung des Aufsichtsrates im Bürger-Saal des Berliner Rathhauses. Vormittags 10 Uhr: 29. Generalversammlung im Bürger-Saal des Rathhauses. Während der Generalversammlung, an welcher nur Mitglieder des Internationalen Vereins Zutritt haben, werden die Damen unter Führung des Fest-Komitees verschiedene Schemawürdigkeiten besichtigen. Versammlungsort: Hotel Bristol, um 10 1/2 Uhr. Nach beendeter Sitzung gemeinsames Frühstück (kaltes Buffet) im Rathaus. — Abends 6 Uhr: Fest-Diner und Ball in der Philharmonie, ausgeführt durch Herrn L. Schaurte, Hoflieferant.

Freitag den 7. Dezember, vormittags 10 Uhr: Aufsichtsrats-Sitzung des Internationalen Vereins im Grand Hotel Bellevue. — Nachmittags 3 1/2 Uhr: Diner im Ritter-Saal des Neuen Königl. Opern-Theaters am Königsplatz. — Abends 7 1/2 Uhr: Opern-Vorstellung und Ballet im Neuen Königl. Opern-Theater zu Ehren des Internationalen Vereins.

Samstag den 8. Dezember, nachmittags 5 Uhr: Stiftungsfest des Vereins Berliner Hotelbesitzer im Kaiserhof (Diner und Ball), wozu die Mitglieder des Internationalen Vereins mit ihren Damen erbeten eingeladen werden. (Auf Wunsch vieler auswärtiger Mitglieder bleibt der Vormittag frei zu gegenseitigen Besuchen.) Bei den Fest-Dinern am 6. und 8. Dezember werden die Herren gebeten in Frack und weisse 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 Präsidiums. Mit Rücksicht auf die schwierigen Vorbereitungen erbeten frühzeitige Anmeldungen der Teilnehmer, spätestens bis 1. Dezember, an das Vereins-Bureau Hotel de France, Markgrafenstrasse 55/56 richten 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 Wildprets 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 Fäulnisprozesses bilden. Wenn andererseits jede Hausfrau weiss, dass ein Stück Wild durch das Hängen zarter und auch leichter verderblich wird als das frische Fleisch, so darf nie vergessen werden, dass dieser Vorgang der Reifung auch zu einer Ausbrütung von Giftstoffen werden kann und schliesslich sogar werden muss. 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 Gebärden 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 Fäulnisprodukten, wie Schwefelwasserstoff, sondern an verwickelt zusammengesetzten chemischen Verbindungen giftiger Natur. Es sei also davor gewarnt, einen Hasen oder eine Rehkuhe, 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 getötet worden ist. Seit längerer Zeit hat die Wissenschaft ermittelt, dass sich infolge von körperlicher Uebermüdung gewisse Giftstoffe in den Geweben ansammeln, die vielleicht zu dem Gefühl der Mattigkeit Anlass geben; aus diesem Grunde ist auch der schon übermässiger Anstrengung aus der Haut dringende Schweiß von starker Giftigkeit. Man hat nun zunächst die Erfahrung gemacht, dass ein überreifes Wild in seinem Körper Stoff enthält, die ein gesundes Tier vergiften könnten, wenn sie ihm eingemuldet werden. Schon Justus Liebig hat einen Fall erwähnt, in dem das Fleisch eines Rehbocks, der sich in einer Schlinge gefangen und heftig darin abgearbeitet hatte, nach dem Genuss giftige 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 Giftstoffen 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 Schlachten der Tiere auf die menschlichste Art zu vollziehen, um den Tieren möglichst jeden Schrecken und jede Anstrengung zu ersparen. („Die Küche“.)

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 die von den Droguisten an „fashionable“ Damen verkauften Mengen ganz ausserordentlich gross. Die Eau de Colognetrinkerin fängt gewöhnlich mit fünf bis sechs Tropfen Eau de Cologne, auf ein Stück Zucker genommen, an. Danach gähnen 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, allmählig werden dreissig bis vierzig in Wasser genommen, und wenn die Frauen sich daran gewöhnt haben, trinken sie sie löffelweise. Natürlich ruiniert diese Gewohnheit die Gesundheit; besonders wird die Magenschleimhaut angegriffen. Dann stellt sich Schlaflosigkeit und zuletzt Melancholie ein. In England und Amerika wird am meisten Eau de Cologne getrunken. Auch Geistliche, Literaten und Geschäftsleute nehmen Ingwer, aber in grösserer Verbraucher sind wieder die Frauen. Es fängt gewöhnlich damit an, dass Tropfen für Schmerzempfindungen im Magen genommen werden. Nach und nach gelangt man bis zu einer Pinte (1/2 L.) den Tag, und bei vielen Droguisten wird Ingweressenz nach Galien (4 1/2 L.) gekauft. Die neueste Form des Trunkes ist Cap