

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 3 (1894)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Hotel Brigantaggio  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-521742>

### **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:** 02.04.2025

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

Quant à l'assertion de notre correspondant, comme quoi les pays scandinaves, les bords du Rhin, se féliciteraient d'avoir abandonné leur fâcheuse méthode d'exploitation, c'est pour nous encore une énigme. La solution en résiderait-elle peut-être dans le fait que notamment les hôtels des bords du Rhin n'ont jamais enregistré de saison pire que celle de 1893?

Prenez p. ex. un hôtel avec une circulation annuelle de fr. 200,000: si cet établissement accordait, comme le réclament maintenant de toutes parts les compagnies „à rabais“, une réduction de tarif de 10, 15 et 20%, ce qui équivaudrait à un mécompte de 20 à 40,000 francs, il serait forcé de travailler à perte et l'on pourrait à bon droit décerner à son ou à ses directeurs un brevet d'impéritie et d'incapacité. Pourquoi donc octroyer à quelques-uns des faveurs qu'il est impossible de concéder à tous. Voilà précisément le procédé incommercial, qui discrédite la profession tout entière et nuit à l'hôtelier usant de pratiques honnêtes et correctes. Ce procédé est à l'industrie hôtelière, ce que les ventes au déballage, les liquidations périodiques sont au commerce sérieux: 15% au-dessous du prix coûtant, pour cause de départ, cessation d'affaires, ou tel autre prétexte véreux.

L'ouvrage de Mr Ed. Guyer „Das Hotelwesen der Gegenwart“, la publication des comptes d'entreprises bien connues d'hôtels par actions, comme aussi les données fournies par les procès en matière d'impôt sur certains hôtels exploités par des particuliers, ont démontré péremptoirement que le produit net maximum de la totalité du capital de construction et d'exploitation des hôtels suisses, varie entre 8 et 9%; mais les établissements qui peuvent se vanter d'un tel rendement, sont au plus une dizaine; un chiffre quelque peu supérieur arrive, dans le cas le plus favorable, à 5 ou 6%, et le nombre de ceux qui doivent se contenter du 3 à 4%, est légion. Or, si un hôtelier ne travaille que pour travailler et pour avoir sa maison bien remplie, il est clair que même la pire des saisons lui rapportera un bénéfice satisfaisant.

Notre correspondant croit la saison en Suisse fort compromise à l'avenir; c'est une opinion que nous partageons jusqu'à un certain point; cependant le mouvement des étrangers est si étroitement lié aux éventualités météorologiques ou agricoles, aux crises politiques ou financières, en un mot à tous les événements de portée universelle, que ce danger „compromettant“ pourrait bien n'être que passager.

Quant aux conditions que notre correspondant pose quasi comme moyens prophylactiques contre le péril qui menace le mouvement des étrangers, nous croyons devoir les qualifier, dans leurs traits principaux, de tout à fait opportunes et d'entièrement dignes d'être étudiées à fond, surtout en ce qui touche l'établissement d'un tarif. A ce sujet notre opinion est faite, elle diffère peu de celle de notre correspondant. Nous l'avons déjà couchée sur le papier, mais nous tenons, principalement sur ce point important, à ne pas prendre les devants et préférons laisser la parole à des voix plus compétentes; en effet, nous sommes convaincu que pour le bien de notre cause il importe que nos lecteurs entendent, pour un peu varier, un autre son de cloche et non pas toujours notre prose et nos refrains.

En ce qui concerne la question du pourboire comme appendice et accessoire de la thèse principale (tarif général), il serait vraiment dommage d'y consacrer encore une seule ligne, aussi bien la Société suisse des voyageurs de commerce elle-même, qui certes y allait pour tout de bon dans sa pétition adressée à la Société suisse des Hôteliers en faveur de l'abolition du pourboire, est venue à résipiscence et, dans son Assemblée générale, a passé à l'ordre du jour sur cette question. La suppression de la „bougie“ et son remplacement par une combinaison moins criarde, seront choses plus faciles, car un nombre respectable d'hôtels ont déjà fait disparaître cet extra de leurs notes et majoré en conséquence le prix de la chambre. Ce point pourrait être résolu conjointement avec la question du tarif; ainsi donc les réformes de notre correspondant se résument en un tout concret et bien défini: la question du tarif. Quant aux propositions, nous renvoyons nos lecteurs à la lettre reproduite dans notre dernier numéro.

## Hotel Brigantaggio.

Die „Berliner Morgenzeitung“, welche unter obigem Titel den in vorletzter Nummer unseres Blattes erwähnten Artikel gegen das „Grand Hotel“ in Neapel brachte, kommt nun in seiner Nummer vom 26. ds. auf die Angelegenheit zurück und bringt, gestützt auf die von Herrn Hauser in unserem Blatte gegebene Aufklärung folgenden Widerruf:

**Zur Klarstellung.** Vor einigen Wochen brachten wir eine Notiz, laut welcher ein Berliner Herr nebst Gattin im „Grand Hotel“ zu Neapel trübe Erfahrungen gemacht hätte. Da der Herr mitten im öffentlichen Leben steht — er ist Mitglied der Berliner Stadtverwaltung — nahmen wir keinen Anstoss, die Vorgänge im Hotel nach der uns gegebenen Schilderung zu veröffentlichen. Danach hätte das Ehepaar für den Preis von 23 Lire pro Tag (inkl. Pension) in der ersten Etage zwei neben einander liegende Zimmer mit je einem Bett gemietet. Mit Erlaubnis des Buchhalters, der allein im Hotelbureau anwesend gewesen, sei ein Bett und ein Sopha vertauscht worden, der Direktor des Hotels aber habe, als er von dieser Umwandlung erfahren, erklärt, durch die Umwechslung von Bett und

Sopha wären aus den beiden Zimmern Salon und Kabinet geworden und so was koste pro Tag 30 Lire. Diese Notiz war der in Basel erscheinenden „Hotel-Revue“ zu Gesicht gekommen und von dieser Herrn Hauser, dem Besitzer des „Grand Hotel“ in Neapel, zugesandt worden. Wie wir aus einer in Nr. 3 des genannten Blattes veröffentlichten Erwiderung des Herrn Hauser ersehen, enthält die uns gegebene Schilderung jenes Vorganges mehrere Unrichtigkeiten, die wir hiermit gern freiwillig richtig stellen. Danach hatten die Berliner Gäste zunächst ein Zimmer mit zwei Betten in der ersten Etage inne. Auf Wunsch der Dame wurde dieses Zimmer gegen ein zweibettiges Eckkalkonzimmer mit zwei Fenstern und ein fenstertes Zimmer daneben, ebenfalls in der ersten Etage gelegen, eingetauscht. Beide Räume wurden als zwei Einzelzimmer für 23 Lire pro Tag berechnet. Auch wurde erlaubt, dass von dem grösseren Zimmer ein Bett herausgenommen wurde. Dann aber befahl die Dame dem Zimmermädchen und dem Hausknecht, das stehengebliebene Bett vom grossen Zimmer in das kleine Zimmer zu stellen und verlangte zur Einrichtung des grossen Zimmers als Wohnzimmer von denselben Angestellten verschiedene Möbel, wie Chaiselongue, Tisch u. s. w. Da die Gäste sich auf diese Weise ein Wohnzimmer und ein Zweierzimmer einrichten wollten, erhob der Direktor hiegegen Einspruch. Auf die Frage des Gastes, welcher Preis verlangt würde, wenn das eine Zimmer als Salon, das andere als Zweierzimmer benutzt würde, normierte der Direktor den Preis auf 30 Lire. Dafür würde das grosse Zimmer regelrecht in einen Salon mit den nötigen Möbeln eingerichtet werden. Der Besitzer des Hotels, Herr Hauser, hat persönlich mit der ganzen Angelegenheit nichts zu thun gehabt. Dieser erklärt vielmehr in seiner Zuschrift: „Hätten die Herrschaften von vornherein ihre Absicht, sich so einzurichten, ausgesprochen, so wäre ihnen gewiss gerne entgegengekommen worden.“

## Rundschau.

**Freiburg.** In Freiburg wird behufs Hebung des Fremdenverkehrs die Gründung eines Fremdenverkehrsvereins angeregt.

**Vierwaldstättersee-Dampfschiffahrt.** Die Dampfschiffahrt-Gesellschaft für den Vierwaldstättersee erzielte im Vorjahre etwa 50,000 Fr. Mehreinnahmen gegen 1892.

**Magenfett.** Seit einiger Zeit preisen Butterhändler in Galizien in schweizerischen Blättern ihre Ware an; ein Abonnent der „Lansanner“ „Revue“ hat versuchsweise eine Buttersendung kommen lassen und erklärt nun, dass er geprellt worden.

**Uri.** Das Projekt einer Strassenbahn Altorf-Plüelen und die elektrische Beleuchtung dieser Ortschaften rückt, wie dem „Urn. Wochenbl.“ mitgeteilt wird, seiner Verwirklichung immer näher. Der Verkehrskommission liegen zwei vollständig ausgearbeitete Projekte, nebst detailliertem Kostenvoranschlag von zwei anerkannt guten Firmen vor.

**Das Jungfraubahn-Projekt** des Herrn Guyer-Zeller scheint sehr ernst gemeint zu sein. Die Studien werden nach allen Seiten euerigisch betrieben, und bereits ist Herr Regierungspräsident Marti in Bern, Direktor der öffentlichen Bauten, eine Denkschrift bezüglich des Betriebes der Bahn und der Verwendung der Wasserkraften zugegangen. Nach dieser Eingabe soll auch bei dieser höchsten Bergbahn Elektrizität zum Betriebe verwendet werden.

In **Hamburg** wird vom 31. März bis zum 30. April d. J. eine Ausstellung für das Wirtsgewerbe veranstaltet, welche 20 verschiedene Gruppen umfassen soll.

Der Schlusstermin für Anmeldungen ist auf den 1. März d. J. festgesetzt und sind alle diesbezüglichen Sendungen an das Ausstellungsbureau „Zum Hohenzoller“, Hamburg, zu richten.

Der Verband der **Gasthofbesitzer am Bodensee und Rhein** hat vor Kurzem an das Reichspostamt in Berlin eine Eingabe gerichtet mit der Bitte um Herstellung eines Telephonnetzes in den Uferstädten am Bodensee im Grossherzogtum Baden, mit Anschluss an die bestehenden Telephonnetze in Württemberg, Baiern, Oesterreich und der Schweiz, wo diese Einrichtung schon seit längerer Zeit besteht. Die Eingabe wurde jedoch abgelehnt, beschieden unter der Begründung, dass die Errichtung eines Telephonnetzes in den genannten Städten, Konstanz, Singen, Ueberlingen, Meersburg, sowie der Anschluss an die Nachbarstaaten noch kein Erfordernis sei.

**Verkehrsverein Zürich.** In der letzten Generalversammlung des Verkehrsvereins Zürich, Präsident Herr Ed. Guyer-Freuler, wurde beschlossen, eine neue Auflage des Führers durch Zürich (deutsch, französisch und englisch) und der englischen Broschüre „A Trip through Switzerland“ (Eine Reise durch die Schweiz) herauszugeben. Die „Fremdenliste“ habe wie gewohnt vom 15. Mai bis Ende September zu erscheinen. Die Abhaltung der Orgelkonzerte im Grossmünster, der Sonntag-Vormittagskonzerte in den Stadthaus-Anlagen und der öffentlichen Abendkonzerte an einem Wochentage ist auch für diesen Sommer in Aussicht genommen. Für Nachtfeste auf dem See wurde ein erheblicher grösserer Betrag als die letzten Jahre ausgesetzt.

**Preismässigung der Retourbilette.** Mit Bericht des Direktors an den Verwaltungsrat der Zentralbahn wird vorgeschlagen, die Taxen der Retourbilette zu reduzieren, lesen wir im „Z. T.“. Bekanntlich betrug bisher die Reduktion in allen Wagenklassen 25%. Der Vorschlag geht nun dahin, für die dritte Klasse eine Preismässigung von 40% und in der zweiten Klasse eine solche von 33% einzutreten zu lassen. Das wird nun zur Folge haben, dass z. B. ein Retourbillet Luzern-Basel in Zukunft

statt Fr. 7.65 nur noch Fr. 6.15 kosten wird. Bei diesem Anlass ist es interessant zu vernehmen, dass von sämtlichen Fahrten nur 34% mit einfachen und 66% mit Retourbiletten gemacht werden.

**Zur Behandlung des Weines.** Es werden der Versuchsstation für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil von vielen Seiten Weine eingeschickt, welche an der Luft sich braun färben. Da diese für Weinbauern, Weinhändler und Wirte in hohem Grade nachteilige Erscheinung in diesem Jahre sich so häufig zeigt, gibt die Anstalt diejenige Behandlung bekannt, durch welche solche Weine am besten wieder hergestellt werden können. Im Beginne der Krankheit ist der Wein im Fasse nicht oder wenig braun gefärbt, wird aber, wenn er in offenem Glase einige Zeit an der Luft steht, von der Oberfläche aus deutlich braun. In einem vorgeschrittenen Stadium ist diese Färbung schon in dem im Fasse befindlichen Wein eingetreten; dieser ist mehr oder weniger braun, aber nicht trüb. Bei weiterer Entwicklung der Krankheit tritt noch eine starke Trübung hinzu, indem braune Stoffe aus dem Weine ausgeschieden werden. Im ersten und zweiten Stadium ist der Wein wieder herzustellen, indem man ihn in ein gut gereinigtes, frisch eingebranntes Fass umfüllt. Das beim Verbrennen des Schwefels entstehende Gas, die schwefelige Säure, entfärbt den Wein und verhindert bei richtigem Verfahren das Braunwerden auch für später. Bei nur schwach kranken Weinen genügt ein Einbrand von zirka 1 1/2 Gramm gelbe Schwefelschnitten pro Hektoliter Fassraum, bei stärker erkrankten wird man 2 Gramm anwenden müssen. Braune Weine, die sich schon getrübt haben, sind stark einzubrennen und hernach mit Eiweiss, Gelatine oder Hausenblase zu schönem, wodurch die ausgeschiedenen Stoffe aus dem Weine entfernt werden. Dass man frisch eingebrannte Weine während einiger Wochen nicht verzapfen und trinken soll, darf in Fachkreisen als bekannt vorausgesetzt werden. Eine ausführlichere Mitteilung über diesen Gegenstand enthält die schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau.

## Vermischtes.

**Aluminium.** Eine für die Technik des Aluminiums bedeutsame Erfindung hat der Elektrotechniker Otto Hunholz in Steglitz gemacht. Er hat ein Verfahren gefunden, Aluminium und Alumin-Legierungen mit jedem beliebigen Weichlot zu löten, ferner das Aluminium dauerhaft zu verzinnen und zu bronzen. Sollte sich diese Erfindung bewähren, was die Erfahrung erst zeigen soll, dann dürfte durch sie das Aluminium und seine Vorzüge in Technik und Industrie erst zur vollen Geltung gelangen. Wie sehr man in interessierten Kreisen auf diese Erfindung Wert legt, geht daraus hervor, dass sowohl das Kriegsministerium wie die Marine-Verwaltung mit dem Erfinder in Verhandlung stehen und sein Verfahren in Bezug auf Dauerhaftigkeit erproben lassen. Die grösste Bedeutung aber würde die Erfindung für die Küchen-Geschirre haben und dort eine grosse Umwälzung hervorrufen.

**Das Wirtshaus.** Eine alte Chronik beschreibt das Wirtshaus folgendermassen:

„Fon antern hüssem unctionscheidet sich das würzhuss, ass es gewöhnlich mehr drank im keller had. Die würzhüsser geteihen am bescheden an den lanstrassen und in der näche der kirchen. Fom pfarrhuss, welles auch in der näche der kirche ist, unctionscheidet sich das würzhuss, ass mehr ass nuhr einer darin blazg had. Die würzhüsser sint nicht vud das wipfolk gemacht, sonschd kähmen sie gar nümnen heim unt die mannen müssden sälper kochen unt znacht die kinter geschweigen. Zum würzhuss gehörd ein guder brunnen und ein hövliher wüth oder eine wittvaur. Die würzhüsser mit jungen, schönen letigen wittwipern sint mühr die läpern. Das würzhuss soll mehr ass nuhr eine thüre hapen wägen dem uss der örte laufen und wägen tem ussgehen. Das würzhuss had einen schilt, tamid der wüth das huss besser findt wenn er mehr erk heimchunnt. Es gipd ferschittene sorden von würzhüssern: hodell, binden, reschdoranz unt winkelwürthschaffden. Die lescherden zallen keine abgpen und sint trum die geschittern. Die antern sint sehr nütliche geschöpf, will sie den g'staet erhalten hälven. Doch wirt fon den wütherten sälten einer heilig geschbrochen.“

**Woher kommt der Name Grog?** Wohl Jeder hat schon sein Glas Grog getrunken, wenigstens in der Schweiz, aber selten wird man nachgedacht haben, woher der Name dieses aus Wasser, Zucker und Rhum (Arrac) bestehenden Getränkes stammt. Die Veranlassung ist der englische Admiral Vernon gewesen, der in der Mitte des vorigen Jahrhunderts lebte. Vor seiner Zeit bekamen die englischen Matrosen den Rhum rein und unvermischt, er befahl aber, dass er mit einer gewissen Menge Wasser verdünnt ausgeteilt werde, was den Seeleuten ausserordentlich missfiel. Der Admiral trug nun gewöhnlich einen Rock von kamelhaarenem Zeuge (Grogam) und daher nannten die Matrosen ihn, sobald er sich sehen liess oder wenn sie von ihm sprachen, den alten Grog, was zur Folge hatte, dass auch bald die Mischung von Wasser und Rhum so bezeichnet wurde, welche sie täglich erhielten. Allmähig blieb der Name, das