

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 3 (1894)  
**Heft:** 6

## 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:** 14.03.2025

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

## Abonnement:

Schweiz:

Fr. 5.— jährlich.

Fr. 3.— halbjährlich.

Ausland:

Unter Kreuzband

Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.

Deutschland,

Oesterreich und Italien:

Bei der Post abnommt:

Fr. 6.— (Mk. 4.—) jährlich.

Verlagsmitglieder

erhalten das Blatt gratis

## Inserate:

20 Cts per 10spaltige Petit-

selle oder deren Raum.

Bei Wiederholungen

entsprechenden Rabatt.

Verlagsmitglieder

besahen die Hälfte.

## Abonnements:

Pour la Suisse:

Fr. 5.— par an.

Fr. 3.— pour 6 mois.

Pour l'Étranger:

Envol 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.

Rébais en cas de répétition

de la même annonce.

Les sociétaires

payent moitié prix.

# Hôtel-Revue

3. Jahrgang

3<sup>me</sup> ANNEE

Organ und Eigentum

des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété

de la

Société Suisse des Hoteliers.

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.“

## Reformvorschläge für das Hotelwesen.

## III.

Wir haben uns in der Annahme, es könnte dem Einen oder Andern unserer Leser willkommen sein, in Bezug auf die Reformvorschläge ein Wortchen mitzusprechen, getäuscht, denn bis zur Stunde stehen wir in dieser Angelegenheit noch bei demselben Punkte, auf welchen wir die Kritik und Vorschläge unseres Gewährsmannes konzentriert haben, nämlich bei der Tariffrage. Wir müssen wohl annehmen, dass die Schwierigkeit der Durchführung und die geringe Aussicht auf Erfolg Schuld an dem Stillschweigen sind.

Auch wir verhehlen uns keineswegs, dass die Aufstellung eines Generaltarifs über die Preise in Hotels in der Theorie sich sehr schön ausnimmt, in der Praxis jedoch undurchführbar und überhaupt gar nicht praktisch ist. Sehen wir uns so einen Generaltarif, wie ihn sich unser Gewährsmann vorstellt, etwas näher an. Wir finden da die Schweiz in Hotels I., II., III. Ranges mit den entsprechenden Preisabstufungen rubriziert. Diese sind dann wiederum in drei Klassen eingeteilt, nämlich: Hotels in Städten und der Ebene, Hotels mit weniger leichten Verkehrsmitteln und endlich Höhenhotels. Wir glauben kaum, dass unser Gewährsmann von der Ueberzeugung durchdrungen ist, dieser Tarif mit seinen 9 Rubriken bilde für den Reisenden den Schlüssel zur Aufstellung seines Reisebudgets.

Wir fragen uns hier in erster Linie, wie der Fremde in den Besitz eines solchen Tarifs gelangen soll, denn die Existenz desselben müsste doch vorerst bekannt gegeben werden und zwar nicht nur im Lande selbst oder in einigen Nachbarstaaten, sondern in ganz Europa, ja, mehr noch, in allen fünf Weltteilen der Erde. Wenn dies geschähe wäre, so sähen wir den Vorteil eines solchen Generaltarifs für den Reisenden erst noch nicht ein, denn derselbe (der Tarif) würde dem Touristen nur die verschiedenen Preisstufen angeben, keineswegs aber die Namen der Hotels, welche unter jeder Rubrik verstanden wären. Wo ist die Grenze zwischen Hotels I. und II. und Hotels II. und III. Ranges zu finden?

Diese Frage dürfte selbst für unsern Gewährsmann schwer zu beantworten sein; wir wenigstens würden uns wohl hüten, diese Klassifizierung vorzunehmen. Wie Mancher schmeichelt sich, Besitzer eines Hotels ersten Ranges zu sein und dabei thäte er zehnmal besser, sein Haus an die Spitze der II. Rang Hotels zu stellen, als an dem Ende derjenigen I. Ranges zu vegetieren. Wie viele sind es, die überhaupt auf eine Rangbezeichnung verzichten? Gewiss nicht wenige und diese haben sehr oft ihren berechtigten Grund dazu. Hotels III. Ranges gibt es im Sommer überhaupt nicht, denn während dieser Zeit, resp. mit der Qualität der Gäste, steigt auch die einfachste Herberge um einige Stufen höher in ihren Pretentionen. Der Fremde stünde also vor diesen drei Rubriken des Generaltarifs wie der Ochs am Berge, er wüsste mit den verzeichneten Zahlen rein nichts anzufangen, noch viel weniger zu budgetieren. Und nun erst die Klassifizierung der verschiedenen Lagen der Hotels: Hotels in Städten und der Ebene. Sollen da vielleicht, um Beispiele anzuführen, die Hotels der Stadt Zürich mit denjenigen der eben gelegenen Ufergegenden des Wallenstädtersees oder die Stadt Bern mit Interlaken oder Meyringen unter ein und denselben Hut gebracht werden? Zu der zweiten Kategorie Hotels mit weniger leichten Verkehrsmitteln dürften z. B. das Gurnigelbad, die Hotels am Zugerberg, Waldhaus im Bündnerland, das ganze obere Rheinthal und das ganze Urserenthal gehören und doch wie unendlich verschieden zwischen diesen Gegenden sind die bei Aufstellung eines Tarifes in Betracht fallenden Faktoren. Ebenso

verschiedenartig gestalten sich die Verhältnisse bei den sogenannten Höhenhotels, Beispiele: Hotel Pilatuskulum und Hotel Klimeshorn, die Rigi-hotels und diejenigen des Engadins; alles Höhenhotels, jedoch diese Variationen in den Verkehrsverhältnissen und der daraus entstehenden Unterschiede in den Unterhaltungskosten in einem Generaltarif zu vereinlichen, wer wollte dies für möglich halten? Ferners käme noch die Rubrizierung der Preise nach den verschiedenen Zeitpunkten des Jahres: Vor-, Hoch- und Nachsaison etc. etc.

Unser Gewährsmann stellt sich entschieden auf einen zu oberflächlichen Standpunkt. Gesetzt den Fall, man wollte sich allseitig zu einem solchen Generaltarif bequemen und ihn durch gegenseitiges Entgegenkommen unter den Hoteliers so einheitlich wie möglich machen, so böte dieser Generaltarif dennoch so viele unumgänglich notwendige Variationen, so viele Rubriken und Abstufungen, dass es dem sein Reisebudget nach diesem Tarif aufstellenden Touristen grausen müsste, vor dem Chaos von Zahlen und dann hätte er während seiner Reise erst noch die „Ueberraschung“, wahrzunehmen, dass er mit seiner Berechnung ganz neben das Ziel geschossen.

Nach all dem Gesagten käm der Vorschlag zur Aufstellung eines Generaltarifs für sämtliche Hotels der Schweiz in das Reich der frommen Wünsche verlegt werden, denn was auch mit dem besten Willen vielleicht möglich, aber dennoch unpraktisch wäre, das wäre allenfalls ein *Minimaltarif*, niemals aber ein *Maximaltarif*, wie er, aus allem zu schliessen, unserem Gewährsmann vorschwebt.

Im Prinzip jedoch unterstützen wir unseren Gewährsmann. Tarifiere jeder seine Preise, bringe sie so viel wie möglich zu Jedermanns Kenntnis und — was die Hauptsache — halte daran fest, es lohnt sich.

Gehe man z. B. in ein x-beliebiges Handelsgeschäft, welches die Gewohnheit hat, seine Waaren mit verständlichen Zahlen zu markieren, d. h. dass man als Käufer den Preis lesen kann, so erweckt dies ein gewisses Gefühl der Beruhigung; man weiss, dass dieser Preis für Jedermann gleich ist, wogegen in einem Geschäft, welches nach dem System der geheimen Zahlen handelt, man sich der Vermuthung nicht erwehren kann, dieselben seien elastisch und richten sich nach dem Aeussern des Käufers oder nach seiner Gewohnheit des Marktes. Ganz dasselbe Gefühl muss wohl der Gast im Hotel haben, wenn ihm die Preise erst bei der Abrechnung bekannt werden und deshalb glauben wir unsern Lesern das Aufstellen von Tarifen, ihren örtlichen und häuslichen Verhältnissen entsprechend, nicht genug empfehlen zu können. Jedes Zimmer weise einen solchen Tarif auf, derselbe enthalte die vollständige Preisliste bis in die kleinsten Details. Dass ihn der Gast lesen und sich darnach richten wird, ist sicher, sicher ist aber auch, dass manche übliche Reklamation dann von selbst dahinfällt oder zum mindesten eine schnelle Erledigung dadurch findet, dass man auf den Tarif verweisen kann und was ja schliesslich die Hauptsache sein wird: Die von unserem Gewährsmann gerügten „Ueberraschungen“ für den Gast verschwinden als solche und werden was sie immer waren, nämlich, berechnete Forderungen.

Inwiefern sich die Tariffrage von der individuellen Initiative auf ein breiteres Feld stellen lässt, ist uns zur Stunde noch nicht recht klar, glauben aber doch, dass sich diese Frage mit dem vom Schweizer Hotelier-Verein herausgegebenen Hotel-Adressbuch bei der nächsten Ausgabe in Verbindung bringen lässt, wodurch ein teilweiser Schritt im Sinne des Vorschlags unseres Gewährsmannes gethan wäre. Wir werden die Frage nach dieser Seite hin prüfen und im gegebenen Momente dann wieder darauf zurückkommen.

## Aus dem Wallis.

(Korrespondenz.)

Von unserer stillen Wintersaison nicht viel Erhebliches. Eine fortdauernd milde Witterung ist ganz besonders geeignet und einladend zu Ausflügen in unsere sonnigen Alpenhalden. Zu verzeichnen sind zwei bedauerenswürdige Todesfälle aus dem Kontingente der Oberwalliser Gastwirthe, nämlich derjenige des Veteranen Barman, Hotel de la Souste, welchem wir die Gründung der Post und Eisenbahnstation Souste verdanken, dem Verbindungspunkte der Jura-Simplonbahn mit den Leukerbadern und jener des noch kräftigen Altpostmeisters Anton Kluser, Hotel de la Poste in Simplon, welcher den Fremdenverkehr dieses Bergpasses seit Jahren beinahe ausschliesslich und mit patriarchalischer Einfachheit zu bedienen das Glück hatte.

Die Gasthöfe und Sommerpensionen waren von jeher nicht Schooskinder der Steuerbehörden, es sind ihnen, wie es scheint, immer neue Ueberraschungen vorbehalten, währenddem die Kaffee- und Schnapswirtschaften sehr gnädig behandelt werden. So wird künftighin für jeden Hausknecht, Portier, Kellner oder Koch eine Steuer von 10 Fr. erhoben. Aus besonderer Rücksicht und Galanterie wird einstweilen für Dienstmädchen, Kellnerinnen und Köchinnen keine Steuer verlangt.

Infolge Schlag auf Schlag vorgekommener Fallimente einiger Bankfirmen in Vevey, welche die Einnahmequellen des Touristenverkehrs an sich zu ziehen wussten, um selbe zu spekulieren, haben einem grossen Teile unserer Gastwirthe bedeutende Verluste gebracht. Es ist daher nur zu bedauern, dass die längst ventilirte, in Brig zu gründende „Caisse mutuelle des maîtres d'hôtels“ bis jetzt noch nicht zur Ausführung gekommen ist.

Der Sommerfahrplan der Jura-Simplonbahn wird mit seinem Vorgänger übereinstimmen, nur werden für den Fremdenverkehr mehrere Verbesserungen und Erleichterungen in Aussicht gestellt. Auch die Eröffnung der Grimselstrasse wird nicht ohne Einfluss bleiben und das Städtchen Brig immer mehr als Knotenpunkt der hiesigen Eisenbahnlilien und der Gebirgsposten zur Geltung kommen. Mit dem Simplondurchstich scheint es doch endlich Ernst zu werden.

## Le lapin cuit dans sa peau.

Le „Journal de la Cuisine“ à Bruxelles écrit: „Notre spirituel confrère Joe, de la Réforme, qui a eu l'insigne honneur d'être reçu à la table de Victor Hugo, nous initie dans les Termes suivants aux secrets d'un plat exquis dont le maître raffolait et qu'il réservait pour ses convives les plus intimes, ses commensaux.

Vous prenez un lapin vivant, de dix à huit mois. Il ne sera pas moins tendre que le lapin de quatre mois, et sera déjà un peu plus gras. Enfermez l'animal dans une petite caisse à claire-voie et nourrissez-le pendant quinze jours avec des branches tendres de fenouil, à l'exclusion de tout autre aliment.

Au bout des quinze jours, tuez le lapin sans l'assommer ni le saigner. Le mieux est encore de lui ingérer de force un grand verre de bon cognac. Il tombera comme foudroyé.

Alors ouvrez-le et videz-le.

Préparez une farce dont la composition dépendra vos goûts. Vous pouvez employer à loisir un hachis de porc relevé d'oignons ou une préparation au foie gras truffé. N'épargnez ni le beurre, ni les fines herbes, ni les épices. Une fois l'animal farci, son ventre rempli, vous recousez la peau aussi serrée que possible. Enfin vous liez l'animal sur une