

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 4 (1895)
Heft: 11

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: 08.11.2024

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

Abonnement:

Schweiz: Fr. 6.— jährlich. Fr. 3.— halbjährlich. Ausland: Unter Kreuzband Fr. 7.— (2 Marks) jährlich. Deutschland, Österreich und Italien: Bei der Post abonniert: Fr. 5.— (Mk. 4.—) jährlich. Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts per 10paltige Petit-selle oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Abonnements:

Pour la Suisse: Fr. 6.— par an. Fr. 3.— pour 6 mois. Pour l'Étranger: Envol sous bande: Fr. 7.— 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

4. Jahrgang 4^{me} ANNEE

Organ und Eigentum des

Organe et Propriété de la

Schweizer Hotelier-Vereins.

Société Suisse des Hôteliars.

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

TÉLÉPHONE No. 1573.

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

Wohin?

So wird sich ein Buch betiteln, das als „praktischer Ratgeber für alle Reiselustigen“ im Verlage von Adolf Mahn in Leipzig erscheinen soll; als Verfasserin zeichnet die Schriftstellerin Amy Wothe, jedoch sind wir galant genug, diese bei unserer heutigen Kritik vollständig aus dem Spiele zu lassen, da uns ja vorderhand nur der Verleger Stoff zu einer solchen bietet. Zum besseren Verständnis drucken wir vorerst den salbungsvollen Erguss ab, den der Verleger als Köder für die Inserenten benützt:

„Die bekannte Schriftstellerin Amy Wothe beabsichtigt Anfang April in unserem Verlage ein Reisebuch unter dem Titel

Wohin?

„Ein praktischer Ratgeber für alle Reiselustigen, herauszugeben, das in grosser Auflage erscheinen und weiteste Verbreitung finden soll. Die Idee, die dem Buche zu Grunde liegt, dass vorwiegend nur solche Bäder, Sommerfrischen, Kurorte und Hotels in dem Buche besprochen werden, die auf Grund eigener Erfahrung aus dem Mitarbeiterkreise empfohlen werden können, ist durchaus neu und eigenartig und dürfte von Seiten des reiselustigen Publikums mit Freuden begrüsst werden. Die Idee wurde durch die Preisaussschreiben in unserer Zeitschrift über die besten empfehlenswerthen Bäder, Hotels u. s. w. angeregt, die mit dazu beitragen sollen, dieses neueste Reisebuch zu einem gegeneinander und interessanten zu machen.

Wir haben nun daran gedacht, eine kleine Anzahl vornehmer Hotels, die uns bestens empfohlen sind, in diesem Reisehandbuch zu besprechen und zu empfehlen. Die Besprechung soll kostenlos erfolgen, doch müssen wir die Aufnahme von einer gleichzeitigen Insertion in dem Buche abhängig machen.

Die Insertionspreise sind sehr billig gestellt.

- 1/2 Seite kostet 10 Mk.
- 1/4 " " 60 "
- 1/8 " " 35 "
- 1/16 " " 20 "

Bei Aufgabe eines Inserates von 1/2 Seite erfolgt eine Empfehlung im Allgemeinen, bei Aufgabe von 1/4 Seite ein klarer selbstständiger empfehlender Artikel über Ihr Hotel, bei Aufgabe eines Inserates für 1/8 oder 1/16 Seite ein ausführlicher eingehend geschriebener selbstständiger Artikel über Ihr Hotel mit allen gewünschten Einzelheiten.

Inserate erbitten wir uns spätestens bis zum 12. März. Unterlagen, Prospekte etc. zur redaktionellen Empfehlung bitten wir möglichst umgehend einzusenden.

1 oder 2 Clöch's werden wir, falls Sie uns solche einenden, gerne kostenlos im Texte des Buches aufnehmen.

Das Buch wird nicht nur durch den Buchhandel eifrigst vertrieben werden, sondern es wird auch in allen grösseren deutschen Bädern für die ganze Dauer der Saison in dem Lesesaale ausgelegt werden. „Wohin?“ wird ausserdem an alle nennenswerthen Zeitschriften und Tageszeitungen zur Rezension gesandt und auch von uns als Ratselpreis ausgesetzt und so in jeder Weise weit verbreitet werden. Für eleganteste Ausstattung werden wir Sorge tragen.

Indem wir hoffen, Ihnen einen Dienst zu erweisen, wenn wir Sie auf unser neuestes Unternehmen, an dessen Spitze eine der vornehmsten Schriftstellerinnen steht, aufmerksam machen, sehen wir Ihren baldigen Nachrichten gerne entgegen.

Mit Hochachtung
Adolf Mahn's Verlag.

Was dem „gewitzigten“ Leser dieser Epistel in erster Linie „inponieren“ muss, ist die ganz neue Idee, die dem „Wohin?“ zu Grunde liegt, nämlich, nur solche Hotels zu erwähnen, die auf Grund eigener Erfahrung aus dem Mitarbeiterkreise empfohlen werden können. Wie ist das gemeint? Ungefähr so: „Guten Morgen! Ich bin der Vertreter der Verlagsfirma Mahn in Leipzig, bin redaktioneller Mitarbeiter an dem „grossen Werk“, welches von der betr. Firma unter dem Titel „Wohin?“ herausgegeben wird. Ich befinde mich gegenwärtig auf einer „Studien-Reise“ und wünsche hier zu logieren, gleichzeitig aber möchte ich Ihnen unser „Wohin?“ aufs Angelegentlichste als zweckmässigstes Reklamebuch empfehlen, welches alles bisher Dagewesene in den Schatten stellt und darf ich wohl annehmen, dass auch Sie sich für eine Annonce darin entschliessen werden.“

Hotelier (Besitzer eines Hotels II. Ranges in Krähwinkel): „Sie können mich für 1/8 Seite à 20 Mark notieren.“

Reisender (zu sich selbst): Armseliges Haus! (zum Hotelier): „Ich meine, ein so grosses und angenehmes Haus, wie das Ihrige, dürfte sich mit einer halben oder ganzen Seite an dem Unternehmen beteiligen.“

Hotelier: „Gut, notieren Sie mich für 1/8 Seite zu 60 Mark.“

Reisender (zu sich selbst): „Haus doch nicht so armselig, wie ich glaubte! (zum Hotelier): „Könnten Sie sich nicht für eine ganze Seite entschliessen, wir würden dann im Text des Buches ganz besonders auf Ihr Etablissement aufmerksam machen. Ihr Kollege X. hat auch eine ganze Seite gezeichnet.“

Hotelier: „Meinetwegen also eine ganze Seite zu 100 Mark.“

Reisender: „Danke bestens.“ (Zu sich selbst): „Feines Haus dieses Hotel, sehr zuvorkommender Wirt.“

Drei Tage später reist der Vertreter, nachdem er sowohl im Zimmer wie am Tisch öfters die Nase gerümpft bezüglich Comfort und Bedienung und sich über die wenig freundliche Lage des Hotels aufgehalten, ab und verlangt seine Rechnung.

Hotelier: „Lassen wir das gut sein.“
Reisender: „Danke schön, Adieu.“

Auf dem Weg zur Bahn, Aufzeichnung ins Notizbuch: „Hotel X. in Krähwinkel, Haus I. Ranges, Lage idyllisch, sehr komfortabel eingerichtet, Bedienung vorzüglich, Preise mässig. Sehr empfehlenswert.“

Das wird so ungefähr das sein, was der Verleger als „Empfehlung aus eigener Erfahrung“ meint. Dass er schon vieles „erfahren“ haben muss, beweist der Umstand, dass er seine Netze nicht in Form von gedruckten oder hektographierten Prospekten auswirft, sondern einen wie den andern schreiben lässt, und verschlossen verschickt. Was er dabei gewinnt ist das, dass der Empfänger sich doch wenigstens die Mühe nimmt, das Couvert zu öffnen; das ist aber auch alles, denn der Papierkorb bekommt's doch. Der Verleger sorgt mit seinen salbungsvollen Phrasen und plumpen Anpreisungen dafür, dass der Empfänger den „Brief“ nicht einmal zu Ende liest, weil er schon auf der zehnten Zeile „Leim“ riecht.

Die Besprechung der „vornehmen“ und auf Grund eigener Erfahrung als empfehlenswert befundener Hotels erfolgt kostenlos, sagt der Verleger, doch müssen wir dieselbe von einer gleichzeitig zu erfolgenden Insertion abhängig machen und uns überdies vorbehalten, die Besprechung je nach der Grösse der Annonce, ebenfalls grösser oder kleiner zu machen; mit andern Worten, die Grösse der Annonce bestimmt, ob ein Hotel sehr empfehlenswert ist oder blos empfehlenswert.

Aber Herr Mahn! Hat es wirklich eine Preisaussschreibung in Ihrer Zeitschrift: „Von Haus zu Haus“ bedürft, um diese Kombination „herauszudüffeln“? Wir wollen gerne annehmen, dass Sie von den Hunderten, die dieses System schon vor Ihnen angewandt, nichts wussten, in diesem Falle aber stellen Sie Ihrem Erfindungsgeiste und demjenigen der Leser Ihrer Zeitschrift ein schlechtes Zeugnis aus.

Annoncen werden in das „Wohin?“ nur bis spätestens 11. März entgegengenommen und heute zählen wir bereits den 16. März; wir kämen also mit unserer Warnung bereits zu spät, wenn wir nicht zum Voraus wüssten, dass unsere Leser es sich zur Gewohnheit gemacht haben, passiv zu bleiben, bis sie unsere Ansicht brieflich oder öffentlich vernommen. Da Herr Mahn sein „Wohin?“ gleichwohl „verlegen“ wird und er darauf pocht, es werden die nennenswerten Zeitschriften und Tageszeitungen Rezensionsexemplare erhalten, wir aber zu bescheiden sind, anzunehmen, er werde auch unser Blatt unter die „nennenswerten“ Zeitschriften zählen, so möchten wir ihm auf diesem Wege ersuchen, uns die „Bescheerung“ auch zu-

Feuilleton.

Exotische Leckerbissen.

Die Speisekarte der hungrigen Menschheit weift oft merkwürdige Gerichte auf. Was dem einen Volke das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt, wenn es nur den Namen der Speise hört, das erfüllt ein anderes Volk mit Abscheu. Es ist deshalb nicht ohne Interesse, einen Blick auf solche umstrittenen und oft recht fragwürdigen Bestandteile des internationalen Menus zu werfen.

Zu den von der einen Seite verabscheuten, von der andern Seite begehrten Leckerbissen gehört in erster Linie das Pferdefleisch. Der civilisierte Europäer empfindet meist ein Grauen davor, und doch haben sich in jüngster Zeit die Franzosen mit dem Genuss des Pferdefleisches zu befreunden gelernt. Es giebt in Paris allein 150 Fleischer, die ausschliesslich mit Pferdefleisch handeln, und im letzten Jahre wurden dort 20,000 Pferde verzehrt. Die Bevorzugung dieses Fleisches ist um so verwunderlicher, als man ja natürlich nur alte, abgetriebene Exemplare der edlen Thiergattung ihrer Bestimmung entfremdet, auf den Schlachtdaun gebracht zu werden. Auch die Araber sollen Pferdefleisch verzehren, wie die Kirgisen und andere wilde Völkerschaften es gleichfalls thun, aber die für ihr Mahl bestimmten Thiere werden frisch von der Weide ihrer gastronomischen Mission zugeführt.

Die französische Tafel, die sich sonst nicht mit Unrecht des besten Rufes erfreut, hat aber der seltsamen Leckerbissen noch mehr. Die Franzosen sind auch Liebhaber von Schnecken. Es sollen monatlich Millionen dieser uns wahrhaftig nicht sehr appetitlich erscheinenden Tiere in Paris allein verzehrt werden und mindestens 100 Restaurants, sowie 3000 Privatstische versorgen die Liebhaber mit diesem Gericht. So gross ist der Verkauf von diesen Tieren, dass täglich 100,000 Schnecken auf den Pariser Marktstellen Absatz finden und 2000 Tonnen Schnecken in Paris allein jährlich gegessen werden.

Dem Singhalesen dient die Biene zur Nahrung; nachdem er den ganzen Honig ausgepresst hat, kaut er das Insekt mit Vergnügen hinunter. Die Hindus, dieses vielleicht denkwürdigste Volk unter den Asiaten, erfreuen sich eines so verfeinerten Geschmacks, dass wir uns gar nicht wundern dürfen, den Ganges und Indus, von Poesie und Sage verklärt, zum Sehnsuchtsziel der romantischen Dichter erhoben zu sehen. Sie — die Hindus nämlich — sind nicht nur Lotophagen, sondern auch Blumenesser. In vielen Teilen Indiens wächst eine Wasserlilie, deren Blüten den Bewohnern zur Nahrung dienen. Einige dieser Pflanzen, besonders die, welche in der Nähe der Seen von Kaschmir wachsen, haben einen reichen Stärkegehalt und schmecken angenehm, ähnlich wie die Früchte des Maronenbaumes, der echten Kastanie, wie wir ihn nennen. Den Rumänen würden wir einen milder zarten Geschmack zutrauen, und doch sind in Zucker einzige Rosenblätter eine sehr populäre Speise bei ihnen, der zu Liebe die Rosenkultur stark betrieben wird.

Bei den Chinesen, die überhaupt eine grosse Vorliebe für Speisen entwickeln, vor denen jedem Europäer graut,

ist Katzenfleisch ein beliebtes Heilmittel. Die Aerzte verordnen den Genuss desselben gegen Lungenkrankheiten.

Ein anderer nicht einwandfreier Leckerbissen der „Himmlichen“ sind ihre essbaren Hunde, die man an ihren bläulich-schwarzen Zugen erkennt. Diese stillen Thiere, welche niemals bellen, werden in einer Anzahl geschlachtet, die man auf vier und eine halbe Million jährlich beziffert. Auch essbare Vogelsternchen verspeisen die Herren Chinesen in Gestalt von Suppe. Es sind dies die Nester einer kleinen Schwalbenart, welche aus einer gummiähnlichen Substanz bestehen, ähnlich wie Hausenblase. Jedes Nest besitzt die ungefähre Grösse eines Gänseeies, ist dick wie ein Löffel und wiegt ein halbes bis ein ganzes Lot. Da die Chinesen diese Nester mit beinahe ihrem Doppelgewicht in Silber bezahlen, kann man sich nicht wundern, dass Siam vergangenes Jahr sechs und eine halbe Tonne nach Hongkong exportiert hat.

In Cochinchina wiederum ziehen die Leute faule Eier den frischen vor. Die Parias, die Kaste der Ausgeworfenen im Lande der Seelenwanderung, der Lotosfrüchte- und der Blumenesser, raufen sich mit Hunden und Geiern um das verwesende Fleisch gefallener Tiere. Wie Reisende berichten, essen die Neucalcedonier mit Leidenschaft geröstete Spinnen, denen sie mit Eifer nachjagen. Die Samoaner sind wiederum von Würmern entzückt und halten diese für den kostbarsten Leckerbissen. Diese Würmer gleichen denen unseres Erdteils nicht, sondern sind dick, saftig und von verschiedenen Farben. Die wilden Stämme Südamerikas verschlingen gar, was ihnen in den Weg kommt: Schlangen, Eidechsen, Hundertfüsser (Scelopendra). Die Wilden Westindiens dagegen ergötzen sich an einer Art grosser Raupen, die man auf