

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

Artikel: Wohin?
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521826>

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: 22.11.2024

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

Abonnement:

Schweiz: Fr. 6.— jährlich. Fr. 3.— halbjährlich. Ausland: Unter Kreuzband Fr. 7.50 (8 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. 7.50 par an. Pour l'Allemagne, l'Autriche et l'Italie, Abonnement postal: Fr. 5.— 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 100 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 1/2 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 1/2 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 weist 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 entzogen, auf den Schlachtdargen 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 erigte 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 (Scalopendra). Die Wilden Westindiens dagegen ergötzen sich an einer Art grosser Raupen, die man auf

kommen zu lassen; wenn wir dann einsehen, dass wir uns in unsern Voraussetzungen getäuscht haben, dann wollen wir auf das Gesagte zurückkommen, vorderhand aber bleibt es bei dieser „Widmung“, wenn sie auch nicht dazu angethan ist, dem Verleger den Ausruf zu entlocken:

„Wohin“ — mit der Freud?

Reklame im grossartigsten Masstabe!

druckt Herr K. B. Schlegel in Dresden in flammender Schrift auf den Prospekt seines im Projekt liegenden **Hoteladress- und -Coupon-Buches**.

Ohne Konkurrenz!

heisst es darin weiter. Nun ja, wir glauben dies gerne, denn ebensogut, wie das oben besprochene „Wohin?“ alles übertrifft, was Reklame heisst, ebensogut hat Herr Schlegel das Recht, seine Erfindung „über Alles erhaben“ auszusprechen. Was dieser Verleger „erfunden“ sagt er in nachstehenden schlichten Worten:

„Der Absatz von Hotel-Adress- oder Reisebüchern kann, wenn dieselben nur *küchlich* zu haben sind, als wirksame Reklame absolut nicht in Betracht gezogen werden, denn er ist viel zu dürftig und gering. Welcher Reisender soll sich denn ein besonderes Hotelofferten- und -Couponbuch kaufen? — Ebenso ist das bloße Auslegen und Aufhängen von Offertenbüchern in Cafés, Gasthäusern und Fremdenzimmern etc. als Reklamemittel für Hotels von äusserst zweifelhaftem Werte, denn die meisten Reisenden schenken derartigen unhandlichen Büchern gar keine Beachtung. Im günstigsten Falle werden sie flüchtig durchblättert und die Offerten — vergessen.“

Man dürfte für diese inhaltschweren Worte sehr dankbar sein, aber man merkt die Absicht und wird verstimmt, namentlich dann, wenn der Verleger hinterherkommt und sagt:

„Ich wurde auf vielseitige Anregung und lebhaftes Befürwortung aus Hotelierskreisen hin, insbesondere von der Schweiz aus (. . . .) doch uns fehlt der Glaube! Red.) für die diesjährige und jede folgende Saison ein *Hotel-Adress- und -Couponbuch* herauszugeben. Der erste Teil des Buches besteht in Hotelanzeigen und der zweite Teil in Rabatt-Coupons.“

Das genügt, also zwei Fliegen in einem Schlag möchte der Verleger fangen, Annoncen und Rabatt; diese Kombination trägt allerdings den Stempel der Neuheit, aber auch der Unverschämtheit und zwar trotz den 35,000 Exemplaren, die gratis abgesetzt werden sollen. Was sind 35,000 Exemplare, wenn man, um dem Versprechen einer noch nie dagewesenen Reklame nachzukommen, sämtliche Schnellzugsreisenden von ganz Deutschland, während einer ganzen Saison mit dem Adressbuch versehen will? Auf welchem Wege erhalten diese Reisenden dasselbe? „Beim Lösen des Reisebilletts durch den expedierenden Beamten“, sagt der Verleger. (Hier fehlt uns wiederum der Glaube. Red.) und fügt bei, dass die in jedem Exemplar enthaltenen 32 Rabatt-Coupons ganz entschieden für den Hotelier, pardon, es soll heissen Reisenden, ein „Erleichterungsmittel“ seien. So, das wäre die „Reklame im grossartigsten Masstabe“, noch grossartiger aber würde sie sein, wenn sich der Verleger des Adressbuches mit dem Verleger des „Wohin?“ vereinigte, damit nicht zwei „konzurrenzlose“ Reklame-Objekte auf einmal entstehen, es würde damit unserem Hoteliers die Qual der Wahl erleichtert und wüsten sie dann wenigstens

„Wohin“ — mit dem Geld!

Palmen vielfach findet. Und so befreundet Gewohnheit die Einen mit Nahrungsstoffen, vor denen die Anderen sich schütteln. Das geht so weit, dass es auch Erde essende Völker giebt. Und zwar sind diese nicht nur in Südamerika zu Hause, sondern auch bei uns in Europa. Hoch oben in den nördlichsten Distrikten von Schweden und Finnland belegen die Leute ihr Brot mit einer Erdart, welche noch obendrein Infusorien enthält. Erdesser findet man übrigens in allen Ländern der heissen Zone.

In kaltem Klimas essen die Menschen ihre Nahrung nicht gekocht, sondern sehr stark geforen. Das Feuer würde, den Berichtern der Reisenden nach, die markige Lebenskraft zerstören, welche nicht dem gekochten, sondern geforenen Saft der Walrossleber innewohnen soll. Die Eingeborenen des südlichen Grönland bereiten sich durch eine tüchtige Mahlzeit von geforener Secotter auf einen langen Aufenthalt im Freien vor. Das halb geforene, halb faule Fleisch wird mit starkem Appetit von ihnen verzehrt. Die Schlitten der Eskimos werden oft aus geforenem und durch den Frost gehärteten Lauchs hergestellt. Tritt Mangel an Nahrungsmitteln ein, so schneiden die Leute den Schlitten an und essen davon nach Bedarf.

Die Alasker essen gern ein Mischmasch von allerlei Speisen. Was sich immer Essbares vorfindet, wandert in denselben Topf — Beeren, Bismarraten, Fischottern, frischer und ranziger Lauchs, Fett, Ziegenfleisch, Lamm- und Bärenfleisch. Wenn das Gemenge gehörig gekocht ist, theilt sich das ganze Dorf am Feste und jede Person greift mit blossen Händen zu. Es ist gleichsam ein Esswettbewerb und wer am meisten verschlungen hat, ist der Held des Tages.

Nach alledem könnten wir glauben, dass wir uns auf die Bestandteile unseres Mahles sehr viel einbilden können im Vergleich zu diesen barbarischen Leckerbissen. Indessen geht es auch bei uns ein wenig bunt zu. Von den notleidenden Schichten abgesehen, bei denen ein Hundes- und Katzenbraten etwas weniger seltenes ist, als man gemeinlich annimmt, nehmen wir es mit den Franzosen auf, da das Pferdefleisch sich bedauerlicherweise auch in unseren tieferen Bürgerkreisen einen Platz auf der Speisekarte erobert hat. Auch Schnecken- und Spinnensesser zieht es bei uns. Bienen stehen zwar nicht auf unserer Tischkarte, aber dafür giebt es geröstete Maikäfersuppen. Das Pfeilwurzelmehl der Hindus hat sich bei uns für Kinder eingebürgert und das ist eine dankenswerte Sache. An die den Geiern abgekämpfte Beute der Pariasi erinnert der Zustand unseres Wildes, unter dem Namen Haut gut be-

Zum Schluss noch etwas aus der Praxis eines Repräsentanten des Pariser Adressbuches „Didot-Bottin.“ Die Geschichte spielt in einer deutsch-schweizer Grenzstadt, zwischen dem betr. Repräsentanten und einer Hotelbesitzerin, die an ersteren ein Inserationsauftrag erteilt hat, dafür aber mit nachstehendem wörtlich wiedergegebenen Brief „beehrt“ wird;

den 13. März 1895.

Geehrte Frau!

Da ich auf Ansuchen von Herrn X. . . . (zur selbigen Zeit Verkäufer des in Frage kommenden Hotels. Red.) Ihr Inserat für das Hotel M. . . . beibehalten habe, mit der Hoffnung, Sie werden selbiges an die Bankfirma X. . . . entrichten und da ich 2 Mal mich bemühte, Sie persönlich zu sprechen; so möchte ich Sie bitten, den Betrag an betr. Bank zu erledigen, da ich im Falle einer Weigerung das betreffende Inserat ausstreichen müsste und unsere Stadt die Existenz eines Hotel M. . . . ganz verschwinden lassen müsste; (Oh weh! Red.) zum andern, da ich als Reisender des *Bottin* vielen Reisenden Ihr Hotel als eines der besten unserer Stadt rekommandierte so müsste ich in Folge ihrer Weigerung, den Herren Franzosen für diese Saison das Hotel de la C. . . . allein empfehlen, da dieselben in diesjährigen *Bottin* ein sehr grosses Hotel-Inserat gegeben haben, sollten Sie mich zu sprechen wünschen, so stehe ich jeder Zeit zu Ihrer Verfügung

Achtungsvoll

N. N.

Reisender des Didot-Bottin von Paris.

Inliegend Bestellzettel für Inserat 1896 bitte unter-schrieben zurücksenden.“

Kommentar überflüssig!



Genf. Das Zentralkomitee der Landesausstellung beantragt Herrn Bundesrat Deucher, die grosse Ausstellungs-kommission auf Ende März nach Genf einzuberufen zur Beratung des Budgets und der Jury-Frage.

Luern. Die Dampfschiffgesellschaft des Vierwaldstättersees befürdet laut erschienenem Bericht im Vorjahre 1.010.738 Personen, also 56,000 mehr als 1893. Der Totalverkehr auf der Station Luern allein betrug 649.497 Personen.

Der Schweizerische Wirte-Verein hielt am 11. März in Olten seine Delegierten-Versammlung ab; 25 Mitglieder tagten unter Vorsitz des Herrn F. Morlock von Zürich. Zürich wurde als Vorrat belassen. Für den „Gastwirt“ wurde Herr Nötzli auf den 31. Dezember gekündet. Eine Kommission soll mit ihm über den Rückkauf des Blattes unterhandeln, oder die Frage einer eigenen Fachzeitung studieren.

Bodensee. Vom 1. Juli an wird die Strecke Bregenz-Harde-Rorschach-Konstanz von Bodensee-Dampfbooten regelmässig befahren. Dadurch wird es möglich, eine Rundreise auf dem Bodensee zu machen, was bisher nicht der Fall war. Eine weitere Neuerung im Verkehrswesen ist, dass vom 1. Juni an auf die Rorschach-Schaffhausen ein Schnellzug mit direkten Wagen eingerichtet wird, der von Rorschach nach Schaffhausen 3 Stunden braucht. Behufs Anschlusses an diesem Zug, welcher um 12 Uhr mittags von Rorschach abgeht, ist eine Verbindung zu Schiff von Bregenz nach Rorschach in Aussicht genommen. Es kann also in Zukunft die Strecke

kann, mehr als uns lieb ist. Die Schwalbennester finden auch bei uns Liebhaber und vielleicht noch etwas schlimmeres, der Schneepferd . . . paradiert auf den Tafeln unserer Schlemmer. Die Grausamkeit der Japaner in der Küche ähnelt der unseren, wenn wir lebendige Krebse und Hummern in das siedende Wasser werfen, lebende Fische zerschneiden oder schuppen und Gänse zur Erzeugung von Fettlebern anschnappen. Der Duft verschiedener Käseorten besteht mit den faulen Eiern der Cochinchinesen einen edlen Wettkampf und nur mit Erdessern und Liebhabern geforener Tiere nehmen wir es nicht auf.

Im ganzen und grossen jedoch haben wir vielleicht nicht Unrecht, unsere Küche für eine wohlbestallte zu halten und uns mit Appetit an die Tafel zu setzen.



Diners in Russland. Wie alle nordischen Völker, lieben auch die Russen bei der Tafel überraschende Gegensätze. Viele ihrer Lieblingsuppen werden kalt genossen, den Thee hingegen trinken sie so heiss, wie eine deutsche Kehle ihn kaum vertragen würde. Zum Eingang eines Diners gibt es in besseren Häusern schon eine lange Liste von Leckerbissen, die alle mit starken Liqueuren hinabgeschwemmt werden. Hierunter zählen Caviar, Häringe, Sardinen, geräucherter Salm, roher, getrockneter Stör, rohes, gekochtes Gänsefleisch, Beis, Eisse, diverse Art und Butter. Dann kommt die eiskalte Suppe, „Kos“ genannt, die von geqohrenem Roggen bereitet wird und in sich Stückchen von Häringen, Gurken und Fleisch befindet. Eine andere kalte Suppe ist von grüner Farbe; sie wird „Sichi“ genannt und schmeckt wirklich vorzüglich, obgleich sie aus Kohl, saurem Rahm und Fischfleisch bereitet wird, welche Zusammenstellung man nicht überall sehr einladend finden dürfte. Als nächster Gang folgt etwa — Fisch mit Pasteten oder die „Solwinka“, eine aus Fleisch und Kohl zusammengesetzte Speise. Hieran schliesst sich nicht selten kaltes, gekochtes Spanferkel mit einer Sauce von Meerrettig. Zur Fortsetzung gibt es meist wirklich deliciose Hühner- oder Kalbscotelettes oder Schöpfbraten, mit Buchweizen gefüllt, Schnepfen mit Salzgurken und verschiedenen Süssigkeiten, unter denen der Nesselrode-Pudding besonders schmackhaft ist. Als Getränke dienen vorzügliche Weine aus der Krim, vom Kaukasus und den Ufern des Don; aber verkauft werden sie meist unter dem Namen Bordeaux oder Burgunder. Vorzüglich ist auch der russische „Eider“ (Obstwein), der

Bregenz-Schaffhausen in vier Stunden zurückgeleget werden.

Allgemeine Ausstellung für Erfindungen und Neuheiten in München 1895. In München findet in diesem Jahre vom 15. Juni bis 15. September eine Allgemeine Ausstellung für Erfindungen und Neuheiten statt. Zur Ausstellung und Preisbewerbung werden alle in der letzten Zeit im In- und Auslande gemachten Erfindungen, Verbesserungen und Neuheiten auf dem Gebiete der Industrie, des Kleingewerbes und der Landwirtschaft im Original oder Modell zugelassen. Ein Hauptgewicht ist jedoch auf Erfindungen und Neuheiten für die Gebiete der Hygiene, Kur- und Badewesen, Sport, Hotel- und Reisewesen, sowie für Hausbedarf, Nahrungs- und Genussmittel gelegt. Das Ausstellungskomitee beabsichtigt auch, temporäre Spezialausstellungen und Konkurrenzen zu veranstalten und ist ausser einer Bier- und Weinkonkurrenz noch eine Cigarren-, Tabak- und Rauchrequisiten-Ausstellung geplant. Alles Nähere ist durch die Ausstellungs-Direktion München Centralsäle zu erfahren, von welcher auch auf Verlangen Programme und sonstige Bedingungen gratis und franko versandt werden.

Sommer-Fahrpläne. Die bis Samstag den 6. März auf der Staatskanzlei zu öffentlicher Einsicht angelegten Entwürfe zu den Sommerfahrplänen der hier einmündenden schweizer Eisenbahnen enthalten folgende hauptsächlich Aenderungen:

Schweizer Nordostbahn. Auf der Linie Basel-Bruck-Zürich soll der Zug 81 in einen Schnellzug Basel-Zürich umgewandelt werden, der im Anschluss an die Pariser-Londoner Nachtzüge die Post, die Reisenden und deren Gepäck nach Zürich und Winterthur-Romanshorn resp. St. Gallen zu befördern bestimmt ist. Eine weitere Aenderung liegt in der Verschiebung der Züge 90 und 89; mit ersterem wird der im badischen Bahnhof Basel um 5.03 abgehende Schnellzug nach Frankfurt und Berlin erreicht, und mit der Früherlegung von Zug 89 wird eine Ankunft in Zürich schon um 5.30 abends mit weiten Anschlüssen erzielt und in Winterthur eine Ankunft um 6.29 zum Anschluss an Zug 55 nach Romanshorn.

Jura-Simplon-Bahn. Auf der Linie Basel-Delsberg-Biel sollen die direkten Züge No. 165 und 176 wieder aufgenommen werden.

Dampfschiffahrt auf dem Vierwaldstättersee. Der neue Salondampfer „Pilatus“, der demnächst in der Schiffsverwerft zu Luzern von Stapel laufen wird, ist in Bezug auf Eleganz der Formen, Ausstattung und Bequemlichkeit den grossen Salondampfern unserer Schiffsflotte an die Seite zu stellen. Nach dem System des Dampfers „Gotthard“ von H.H. Gebrüder Sulzer in Winterthur gebaut, übertrifft es diesen an Fassungsvermögen und Dimensionen. Er ist mit 210,000 Fr. gewertet. Das 51,50 Meter lange, elegante Schiff mit einer grössten Schalenbreite von 5.80 Meter und einer Maschine von 380 indizierten Pferdekraften, weist für die I. Klasse einen prächtigen, geräumigen Salon mit Restauration, Kajüte, Damenzimmer, Rauchkabine und ein prächtiges, aussichtsreiches Verdeck auf. Die zweite Klasse hat eine geräumige Kajüte und ein elegantes, gedecktes Büffet, in welchem Raume auch bei windigem oder regnerischem Wetter der Aufenthalt zufolge der hellen, grossen Fenster ein sehr angenehmer sein kann. Bequeme Stiegen verbinden das Deck des Schiffes

Birkenwein, sowie der Langogo, ein kühles, aus Himbeeren bereitetes Getränk. Champagner, der viel in Russland konsumirt wird, fehlt selten, obwohl er sehr theuer ist. Kaffee und Thee, Liqueur und Cigaretten vervollständigen als Nachtschick die Mahlzeit.

Lieblingsspeisen bekannter Grössen. Ein Berliner Buchhändler hat sich eine Autographen-Sammlung von allen möglichen Berühmtheiten angelegt. In derselben vertritt die Wiener Bühnenkünstlerin Lola Beeth ihre Vertheuerer für Austern mit Champagner. Die berühmte Retig und Gurkensalat. Tewele stimmt für Caviar; Milläcker erklärt sich für Knödel und Gesuchtes, und sein Librettist Julius Bauer schreibt: Rinderbrust mit Pfefferkohl und Natron. Besonders beliebt sind in Kunst und Litteratur die Brühkartoffeln. Für dieses Gericht erklären sich Pollini, dann Ludwig Pietsch und Maximilian Harden. Von Fischen bevorzugt Oskar Blumenthal frische Forellen, während Johannes Trojan dem Spickal die Ehre giebt. August Strindberg dagegen ist auch beim Essen Philosoph und meint: Am liebsten Häring, wenn's nicht Hummer giebt. Der selbige Bauernfeld schrieb 1889 noch kurz vor seinem Tode in das Album: Lachsforellen und Rehkränen. „Ess ich mit Entzücken.“ Richard Voss buzigert sich für Austern in jeder Art, während Ernst v. Wildenbruch den Reis in jeder Form bevorzugt. Als ein Gourmand vornehmster Qualität entpuppt sich aber A. L'Arronge, der Kiebitzerei und Remthierücken über alles schätzt. Theodor Fontane bleibt seinen märkischen Neigungen treu und behauptet: Wie König Wilhelm dem Ersten — Gilt Weisskohl und Hammelfleisch mir am mehrsten. Paul Heyse, der in seinen Dichtungen italienische Formensschönheit mit deutscher Innigkeit so beräuschend zu verbinden weiss, denkt an Italien, das Land seiner Sehnsucht auch beim Essen: Fritto misto, lautet sein Wahlpruch. Urdeutsch dagegen erklärt der greise Wilhelm Jordan sich für Kalbsbraten mit Gurkensalat, und der plattdeutsche Dichter Klaus Groth schreibt: Wie zu erwarten — Früchte aus eigenem Garten. Am ausführlichsten äussern sich Ludwig Fuld und Julius Stinde. Der Dichter des „Talisman“ hält sich an Apfelspur, Artischocken und frischen Hummer, während der Schöpfer der Frau Wilhelmine Buchholz, bekanntlich ein berühmter Feinschmecker, als seine Lieblingsspeise nennt: Gans (aber gemästet), junge Hühner, Kartoffelsuppe, Krebse (muss er selbst kochen).