

Schweizer Hotelpreise zu verschiedenen Zeiten

Autor(en): [s.n.]

Objekttyp: Article

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Band (Jahr): 9 (1900)

Heft 46

PDF erstellt am: 06.06.2024

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-523212>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*

ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Erachtet ++
++ Samstags

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 Millimeterzeile oder deren Raum.



Organ und Eigentum des

*Schweizer Hotelier-Vereins*9. Jahrgang | 9^e Année

Organ et Propriété de la

Société Suisse des Hôteliers

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel * TÉLÉPHONE 2406 * Rédaction et Administration: Sternengasse No. 21, Bâle.

La Saison de 1900.

Nous avons sous les yeux quelques douzaines de rapports de centres d'étrangers petits et grands, comme on a pu en lire vers la fin de la saison dans nombre de journaux quotidiens. On y trouve, sur une seule et même contrée les versions les plus contradictoires; dans la plupart de ces rapports on cherche, avec plus ou moins d'habileté, à faire illusion sur le résultat peu réjouissant de la saison. En général, ces rapports sont l'œuvre de personnes qui, mal placées pour connaître les dessous de l'industrie hôtelière, ne sont pas à même de contrôler la vérité de leurs assertions; ces dernières donnent naissance par la suite à des conclusions absolument erronées que le profane n'en prend pas moins pour argent comptant, basant sur elles le jugement qu'il porte sur le bloc. Il y en a d'autres qui jugent d'après les listes des étrangers: autant dire pêcher en eau trouble, car pour se faire une idée de l'exactitude de ces listes, il n'y a qu'à se souvenir du fait que le nom d'un seul et même touriste se lit fréquemment, à la même date, dans les listes de plusieurs localités différentes. C'est en partie le fait de circonstances spéciales; mais il arrive aussi, au printemps surtout, que pour des motifs que nous n'avons pas à apprécier ici, le mouvement des listes ne concorde pas avec celui des clients. Quant aux journaux des étrangers qui ne paraissent pas quotidiennement, il leur est absolument impossible de tenir leurs listes à jour.

Quelques rapports seulement donnent un tableau vrai de la situation et déclarent franchement que la saison a été mauvaise.

Bien qu'aujourd'hui nous ne soyons pas encore en mesure de donner des chiffres à peu près exacts, parce que nous avons l'habitude d'attendre la fin de l'année pour procéder aux relevés y relatifs, nos observations et les renseignements confidentiels que nous recevons de divers centres de touristes, tant principaux que secondaires, nous permettent néanmoins d'établir un rapport approximatif sur la situation générale de la saison en 1900.

Nous ferons remarquer tout d'abord que le printemps et l'automne ont été déplorables au point de vue des conditions atmosphériques. Les mois d'avril, de mai et de juin ont présenté en moyenne 12 jours de pluie et 10 jours couverts, et personne n'a oublié le brusque arrêt que la saison a subi entre le 20 et le 25 août. Le temps a été favorable en septembre, mais à quoi bon une fois la maison vide? Ce sont donc précisément les mois qui devaient comme à toute autre, lui imprimer leur cachet, qui ont fait défaut à la saison de 1900. Car ce ne sont pas les 4 semaines de haute vogue du 20 juillet au 20 août qui font la qualité d'une saison; c'est soit l'avant-saison, soit l'arrière-saison, ou, ce qui est mieux encore, toutes deux réunies.

Indépendamment de cette circonstance, d'autres obstacles: l'exposition de Paris, la guerre sud-africaine, les troubles de Chine, ont contribué à justifier les prévisions des pessimistes, dont nous étions dès le début. S'il est permis à certains centres prépondérants de parler d'une augmentation de la fréquentation, celle-ci n'a pas exercé, sur le résultat général, l'influence qu'on croit dans la règle pouvoir lui attribuer. Ces centres pouvaient être considérés autrefois comme baromètres de la fréquentation générale de la Suisse; depuis quelques années ce n'est plus le cas, pour des motifs qu'il n'y a pas lieu d'approfondir ici; le fait est que dans ces localités même, cette année surtout, la quantité a prévalu aux dépens de la qualité.

Une circonstance qui a dû contribuer pour une bonne part à assombrir le tableau de la saison écoulée, c'est que le nombre des lits s'accroît en Suisse d'année en année, si bien

qu'à ce point de vue, il ne faut pas trop se plaindre lorsqu'une saison un peu moins favorable vient de temps en temps jeter une douche sur ces fantaisies architecturales. Dans l'un des nombreux rapports de saison que nous avons reçus, nous lisons cet axiome aussi juste que recommandable: „Mieux vaut renvoyer qu'étoffer“.

L'absence presque complète, comparativement à d'autres années, de l'élément anglais n'a pas trouvé une entière compensation dans la présence plus nombreuse des touristes d'autres nationalités. Les Américains par exemple paraissent avoir plutôt considéré la Suisse comme pays de passage pour se rendre aux représentations de la Passion à Oberammergau. Du reste, ce qui peut nous consoler en certaine mesure, c'est que la fréquentation de stations étrangères telles que Baden-Baden, Carlsbad, etc., est restée, elle aussi, notablement en dessous de celle de l'année dernière.

Voici ce que dit le „Traveller“ de l'abstention des Anglais: „La raison de l'absence des Anglais réside dans la guerre sud-africaine, et dans cette guerre elle-même, non dans l'indignation causée par les manifestations anglophobes du continent. Nous avons trop de fierté nationale et beaucoup trop d'egoïsme pour nous laisser détourner par des futilités de ce genre, de jouter de la villégiature qui nous est chère. Mais la mobilisation des forces militaires pour l'Afrique du sud a pris des proportions telles qu'il n'est pour ainsi dire àme qui vive qui n'a un patient ou un ami à l'armée, et l'on a jugé qu'une époque à laquelle on pouvait s'attendre d'un instant à l'autre à recevoir une nouvelle fatale est aussi guérie pour les voyages d'agrément.“

On a noté l'été dernier un signe caractéristique de la saison, c'est que des nombreux hôtels dont les affaires avaient, en juillet, atteint ou même dépassé celles du mois correspondant de l'année précédente, aucun n'a pu maintenir cette avance pendant le mois d'août.

Nous ne croyons donc pas nous tromper en prévoyant que le qualificatif qui résultera, pour la saison de 1900, des relevés statistiques à établir, ne saurait être „qui celui de „mauvaise“.

Espérons cependant que le début du 20^e siècle sera sous ce rapport meilleur que ne l'a été la fin du 19^e.

L'esprit d'imitation

parait se développer de plus en plus chez les éditeurs allemands. A plusieurs reprises déjà, on a tenté d'imiter, pour certaines contrées de l'Allemagne, le guide „Les Hôtels de la Suisse“ publié par la Société suisse des hôteliers; si ces essais n'ont pas abouti, c'est grâce au fait que ce guide bénéficie, non seulement en Suisse, mais encore dans les états concordataires, de la protection accordée à la propriété intellectuelle. Or, voici que la maison d'édition C. G. Röder à Leipzig se présente avec une circulaire charlatanesque qui proclame, en phrases ronflantes, l'intention de „suivre le bon exemple de la Société suisse des hôteliers“ en publiant également, comme supplément au „Storm's Kursbuch für's Reich“ une liste d'hôtels analogue.

Les „Notes sur les questions d'actualité dans le tourisme“ de M. Ed. Guyer-Freuler sont destinées, elles aussi, à y être intercalées sous une forme nouvelle. Nous ne savons encore si l'auteur de ces „Notes“ a été consulté à ce sujet, mais nous nous permettons d'en douter.

En tout cas, nous saurons une fois de plus sauvegarder nos droits de propriété vis-à-vis de cette maison, et sans vouloir discuter ici la valeur des annonces insérées dans le „Guide de Storm“, nous croyons devoir conseiller aux hôtels suisses de s'épargner la peine d'envoyer des annonces et des contributions financières à cette entreprise.

Das Klären des Weines mit Milch.

Die Milch ist ein Klärmittel, zu dem man in gewissen Fällen in der Kellerpraxis Zufrieden nimmt. Sie enthält einen sogenannten Albuminoid-Grundstoff, das Casein, welches bei Gegenwart von Tannin, Alkohol und namentlich der Weinäsüre gerinnt. Wenn nun die Milch in Wein gegossen wird, findet die Bildung eines Netzes statt, welches, indem es sich auf den Boden des Weingefäßes niederschlägt, die in der Flüssigkeit vorhandenen, schwabenden Teilchen mit sich reisset. Die Klärung wird daher ebenso bewerkstelligt, wie bei allen leichten Substanzen, welche sämtlich durch ihre chemisch-mechanischen Eigenschaften wirken.

Die Milch als Klärmittel ist in manchen Gegenden ziemlich im Gebrauch, einstelltes weiß auf dem Lande leicht beschafft werden kann, andertheils weil das Verfahren ein sehr leichtes ist. Es genügt nämlich, die Milch direkt und ohne irgendwelche Vorbereitung in das Fass zu gießen und zwar durchschnittlich 1 Liter Milch auf 2 Hektoliter Wein, bei tüchtiger Bearbeitung der Flüssigkeit. Allein die Anwendung dieses einfachen Mittels kann auch oft eine kritische sein und muss daher mit grosser Vorsicht davon Gebrauch machen.

In der That, wenn man die chemische Zusammensetzung der Milch prüft, so sieht man, dass dieselbe ausser dem Casein, dem einzigen wirkenden Klär-Grundstoff, noch Fettkörper und Milchzucker enthält. Diese Substanzen sind in den gerinnenden Teilen nicht eingeschlossen, vielmehr bleiben solche im Wein ungefähr zurück, wo sie die Milchsäure erzeugen, nebst noch andern Stoffen, die, als fremde Bestandteile des Weines, denselben nur schädlich sein können.

Wenn man aber das Verhältnis dieser schädlichen Bestandteile in Betracht zieht, so gewahrt man, dass sie relativ, d. h. der zur Klärung notwendigen Menge nach, sehr gering sind. Die Kuhmilch enthält nämlich 3—4 Proz. Fettkörper (30—40 g per Liter und 4—5 Proz. (40—50 g) Zucker. Nun genügt aber 1/2 Liter Milch zur Klärung eines hl. Weines, wodurch 16—20 g Fettstoff und 20—25 g Zucker per hl. in den Wein gelangen können, was per Liter 0,20—0,25 g ausmacht. Es sind dies sehr kleine Mengen, welche den Wein nicht nachteilig zu verändern vermögen.

Die meisten Manipulanten, namentlich die Weinbauern, achten aber nicht darauf, ob die Milch frisch und von normaler Beschaffenheit, nicht sauer oder gar schon ranzig ist und hierin liegt die grösste Gefahr bei der Verwendung der Milch zur Klärung.

Manche Chemiker und Oenologen sagen, wenn die Milch von einer Kuh herrühre, die an der Tuberkulose erkrankt sei, können die Keime dieser Krankheit dem Wein mitgeteilt werden. Ein solches Bedenken ist aber grundlos, die verwendete kleine Quantität der Milch, 5 cm per Liter Wein, schliesst jegliche Befürchtung aus. Im Uebrigen wurde durch diesbezügliche Versuche von Herrn Nocard (Frankreich), Professor an der Veterinärsschule zu Alfort, festgestellt, dass selbst durch das Zusammengießen von Milch mit ansteckenden Stoffen keine Gefahr entsteht, ausgenommen in seltenen Fällen, wo die Milch eine überaus grosse Zahl von Krankheits-Bacillen enthält, die im Wein event. vortheilhaft sein könnten.

Der schwerwiegendste Vorwurf, den man der Verwendung von Milch als Klärmittel machen könnte, besteht in der entfärbenden Eigenschaft dieses Produktes. Dasselbe reissit in der That beim Gerinnen des Weines mit sich, so dass man, trotzdem die Klärkraft der Milch eine sichere ist, solche bei Weinen zuerst, leichter Farbe nicht anwenden darf. Andernteils kann gerade dieser Fehler der Milch in vielen Fällen nutzbar gemacht werden, und auf diesen

Punkt wollen wir unsere Leser besonders aufmerksam machen.

Wenn man mit massigen Mengen Milch klärt (1/2 Liter per Hektoliter) so wird konstanter. Sie enthält einen weissen Wein, der eine Neigung zum gelblich werden zeigt, nach der Klärung die im Handel vielgesuchte weissliche Farbe zeigen und wenn derselbe auch der Luft ausgesetzt wird, bleibt die letztere Färbung konstant. Ein vor kurzem angestellter Versuch mit trübem Wein hat in dieser Richtung ein günstiges Resultat ergeben. Die Klärung mit Gelatine hat die gelbliche Farbe der Flüssigkeit nicht zum Verschwinden gebracht, während 500 g Milch per Hektoliter den betreffenden Wein klar machten und ihm eine schöne Färbung gaben.

Freilich, wenn die Farbe Farbe allzu ausgeprägt erscheint, so ist dieses Verfahren kaum zu empfehlen, weil in diesem Falle eine solche Dosis Milch verwendet werden müsste, dass der Wein anderweitig Schaden nehmen könnte.

Die Milchklärung kann also namentlich in dieser Hinsicht gute Dienste leisten und in den Gegenden, wo die Weissweine dem Gelbwerten unterworfen sind, wissen dies die Weinbauern (speziell in Frankreich) recht gut.

Aber keinen Missbrauch damit treiben und keine verdorbene Milch nehmen!!

Schweizerische Weinzeitung.

><

Schweizer Hotelpreise zu verschiedenen Zeiten. Es bietet nicht nur ein touristisches, sondern sozusagen allgemein menschliches Interesse, lesen wir in einer Tageszeitung, wenn man beobachtet, wie in unserem Vaterlande die Hotelpreise allmählig gestiegen sind. Diese Preissteigerung hängt jedoch nicht nur mit dem Steigen der Lebensmittelpreise überhaupt zusammen, sondern ebenso sehr mit dem vermehrten Fremdenzufluss und mit den damit sich steigenden Ansprüchen an jeder Art von Komfort. Über die „Gasthofpreise von 1830 bemerkte der Solothurner Glütz-Blotzheim in seinem „Handbuch für Reisende in der Schweiz“ folgendes: „Das Mahl im Schweizer Gasthof ist seit langem besser als in Deutschland, aber auch teurer. Zwei Schweizer Franken (zu 1 Fr. 40) bezahlt man gewöhnlich für jedes Mahl, sowohl mittags als abends, — nicht nur in den Gasthäusern der Städte und Städten, sondern auch in den Wirtshäusern an der Landstrasse; doch wird an vielen Orten das Nachtmahl geringer angeschlagen. Für ein Zimmer über die Nacht bezahlt man selten weniger als 30 Kreuzer (zu 3 1/2 Cts.) bis einen Franken; oft viel mehr. Dieses zusammen beträgt mit dem Frühstück, ohne die Trinkgelder, die stark im Schwinge sind, ohne Lohnbediente und Kleinigkeiten, täglich 5 und einen halben Franken (gleich 7 Fr. 70 Cts.). Wer, wie es ratsam ist, das Mittags, wenigstens die grosse Wirtschaft meidet und sich mit wenig begnügt, auch am Vormittag und ein paar Stunden vor dem Nachtmahl etwas speist, wie es der Fussinger bedarf, kommt etwas wölfeiler durch. Eine Kutsche oder Chaise mit zwei Pferden, der Unterhalt der Pferde und des Knechtes, aber nicht sein Trinkgeld unbegriffen, kostet täglich 12 Schweizer Franken (gleich 16 Fr. 80 Cts.); wenn der Eigentümer unverschämt oder die Tagesreise sehr gross ist, noch mehr.

— Wer in den Gasthäusern auf seinem Zimmer speist, bezahlt das Doppelte, und noch mehr, wenn es zu ungewöhnlicher Zeit geschieht.“ Im Jahre 1847 bezahlte ein Zürcher Studierender am Jahresfest des Zolinger Vereins im Gasthof zum Ochsen in Zofingen: 1. Für drei Nachtquartiere 1 Fr. 5 Batzen (zu 14 Cts.), 2. Für zwei Mahlzeiten 3 Fr., 3. Für Trinkgelder 1 Fr.; zusammen also 5 Fr. 5 Batzen (gleich 7 Fr. 70 Cts.). Und ein anderer Student zahlte bei gleichem Anlass 1885 für Logement 3 Fr., Bankett 3 Fr. 50, Kimmers 3 Fr. 50, Trinkgeld etc. 2 Fr., zusammen 12 Fr.

Paraisant ++
++ le Samed

Abonnements:

Pour la Suisse :

3 mois Fr. 2.—
6 mois " 3.—
12 mois " 5.—

Pour l'Etranger:

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
payent 3 1/2 Cts.
net par milli-
mètre-ligne
ou son
espace.

*