

# Voyages à bon marché

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **5 (1896)**

Heft 5

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-521656>

## **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.

## Abonnement:

Schweiz:  
Fr. 5.— jährlich.  
Fr. 2.— halbjährlich.  
Aussid:  
Unter Kreuzband  
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.  
Deutschland,  
Oesterreich und Italien:  
Bei der Post abonnirt:  
Fr. 6.— (5 Mk. 4.—) jährlich.  
Vereinsmitglieder  
erhalten das Blatt gratis

## Inserate:

20 Cts per 1 spatige Petit-  
selle oder deren Raum  
Bei Wiederholungen  
entsprechenden Rabatt  
Vereinsmitglieder  
bezahlen die Hälfte.

## Abonnements:

Pour la Suisse:  
Fr. 5.— par an.  
Fr. 2.— pour 6 mois.  
Pour l'Étranger:  
Envoi 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.

## Annonces:

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

5. Jahrgang 5<sup>me</sup> ANNEE

Organ und Eigentum

des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété

de la

Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel.  
Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction et Expédition: Rue des Etoiles No. 21, Bâle.  
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“



## A nos Sociétaires.

Nous avons le vif regret de vous faire part de la perte douloureuse que vient de faire notre société en la personne de

### M<sup>r</sup> l'Ing. Attilio Balli,

Député au Grand Conseil,  
Copropriétaire du „Grand Hotel Locarno“ à Locarno,  
décédé le 27 Janvier, à l'âge de 43 ans.

En vous donnant connaissance de ce qui précède, nous vous prions de conserver un souvenir bienveillant de notre défunt collègue.

Au nom du Comité:

Le Président:  
J. Döpfner.

### † Attilio Balli.

In Locarno starb am 27. Januar im rüstigsten Alter von 43 Jahren Herr Ingenieur Attilio Balli. Wir entnehmen einem Nachrufe über den Verstorbenen im „Luz. Tagblatt“:

„Locarno verliert an Herrn Attilio Balli einen der thätigsten und regsten Förderer seines Fremdenverkehrs, die Familie einen liebevollen Gatten und Vater. Herr Attilio Balli bildete sich im Ingenieurfache aus und betätigte sich in früheren Jahren, wenn ich nicht irre, mit zweien seiner Brüder in Südtalien bei einer Fabrikunternehmung, die die schaffensfreudigen, intelligenten Männer rasch zur Blüte brachten. Nachdem er sich mit Fräulein Bona Jauch von Bellinzona verheiratet hatte, liess er sich in seinem lieben Locarno nieder, für dessen Aufblühen er unablässig und, wie die Zeit lehrte, mit

Erfolg thätig war. An der Spitze des Familien-Konortiums, welches das „Grand Hotel Locarno“ übernommen hatte, stehend, übernahm er im Verein mit seinem jüngern Bruder die Leitung dieses unter ihm weltbekannt gewordenen Hauses und brachte in kurzer Zeit, dank seiner Energie und seinen überall angeknüpften Verbindungen, das grosse Etablissement auf einen grünen Zweig.

Seine Liebenswürdigkeit im Umgang mit jedem und sein streng rechtlicher Charakter unterstützten ihn hierbei in hohem Masse, und wenn Locarno in den letzten zehn Jahren so schöne Erfolge in seinem Fremdenverkehr aufweist, so ist es zum grossen Teil das Verdienst des allzuerst verstorbenen Ingenieurs Attilio Balli. Wer, der in Locarno sich aufhielt, kamnte ihn nicht, diesen kräftigen, energischen Mann, der von früh bis spät für das „Grand Hotel“ und andere industrielle Unternehmungen, sowie für die Verschönerung seiner Vaterstadt unablässig thätig war? Und wer in das Familienleben erst Einblick hatte (und viele solcher gibt es, denn die väterliche Besetzung, die prächtige Villa „Florita“ inmitten des üppigen Blumengartens von Murato, war jedem offen, der es wünschte), lernte den Verstorbenen von der besten Seite kennen, wenn er mit seiner Gattin, von des Tages Mühen ausruhend, im Kreise seiner lieben Mutter und Brüder mit seinen fröhlichen zwei Buben spielte.

Eine heftige Lungenentzündung warf den lebensfrohen, kräftigen Mann vor wenigen Tagen auf das Krankenlager und zerstörte unerwartet schnell all das Glück um ihn her und so manche Hoffnung, die sich auf ihn baute.“ Er ruhe sanft.

### Wieder Eine,

nämlich eine Rabatt-Reise-Firma. Ist es wohl nötig, darauf hinzuweisen, dass diese eine gerade noch gefehlt hat, um einem schreienden Bedürfnis abzuhelfen? Die grosse Zahl von Prospekten der Herren Lissone und Fils in Amsterdam (so heisst nämlich die neue Firma), welche uns von den damit „Beglückten“ zugesandt wurden, sollte eigentlich vermuten lassen, dass die Empfänger dieselben nicht einmal mehr der Beachtung würdigen und daher eine Kritik unnütz sei. Wenn aber von der „Erfindung eines neuen Systems“ geschwabbelt wird, wie in dem Cirkular des Hauses

Lissone et Fils, und es sich dabei um „bloss“ acht Prozent Rabatt handelt, wovon 5 Prozent der Gast und 3 Prozent die Reisefirma einsackt, so ist die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, dass der einte oder andere doch glaubt, sich bei der Amsterdamer Firma gut anschreiben zu müssen. Das „neuerfundene System“ besteht gegenüber dem Coupon-System, welches von den Herren Lissone natürlich als veraltet „heruntergemacht“ wird, in nichts anderem, als dass an Stelle der Coupon ein Carnet tritt. Ob man nun seinen Profit auf Coupons oder auf Carnet entäussert, bleibt sich so ziemlich gleich, die Hauptsache ist doch, dass man ihn los wird und dieses „Loswerden“ geschieht um so sicherer, als es im Vertrag heisst, dass der Hotelier erst bei Bezahlung der Rechnung seitens des Gastes gewahrt werde, dass er einen Carnet-Inhaber beherbergt habe. Ob die Firma Lissone ihre „neue Erfindung“ hat patentieren lassen, davon sind wir nicht unterrichtet, wir wünschten es aber sehr, denn sonst wird das System noch mehrmals „erfunden“ und wir müssen unsere Feder immer und immer wieder dem für uns, möglicherweise auch für unsere Leser, nachgerade langweilig werdenden Thema widmen.

### Voyages à bon marché.

Le talent d'organiser des voyages à bon marché drainant dans les poches de l'entrepreneur le plus d'argent possible, est sans contredit le partage du Révérend Lunn de Londres. Dans l'un de nos derniers numéros nous avons parlé, à mots couverts, il est vrai, de cette entreprise, mais aujourd'hui nous nous voyons obligé de nous exprimer plus clairement. On nous adresse en effet de divers côtés une circulaire émanant de Monsieur Lunn et par laquelle il invite les hôteliers à lui fournir des annonces pour ses „Guide to Switzerland“ et „Guide to Italy“. Dans ce factum, conçu en termes quelque peu hautains, il réclame pour une page de l'un ou de l'autre des Guides fr. 100 et pour une page dans chaque Guide fr. 150; en plus il fait observer qu'il ne peut céder moins d'une page et qu'il ne saurait être question de la moindre réduction de prix.

Telles quelles, ces conditions ne prêtent pas le flanc à la critique, car en définitive Monsieur Lunn est libre de poser les conditions qui lui conviennent;

### Feuilleton.

#### Die Küche des Sultans.

Am Hofe des Sultans, das heisst im Palast von Dolma-Bagsche, nehmen Tag für Tag nicht weniger (eher mehr) als sechstausend Personen ihre drei Mahlzeiten ein! Er ist wahrlich keine Kleinigkeit, das Räderwerk einer solchen Maschine „einzufetten“.

Die Aufgabe wäre schon schwierig und kompliziert genug, wenn jeder zu einer regelmässigen Stunde und nach einem ein für allemal festgesetzten Speisezetteln essen würde — aber da muss immer mit den Launen des Souveräns oder denjenigen seiner Favoritinnen gerechnet werden, und es mag nun das Verlangte noch so unvernünftig, unerwartet und geradezu unmöglich sein — man erwartet jedesmal, dass ihm sofort entsprochen werde. Beim geringsten Verzug, beim bescheidensten Einwand entladet sich die Schale der kaiserlichen Ungnade über dem Haupte des verantwortlichen Angestellten, und wenn diese auch nicht immer den Verlust der Freiheit bedeutet, so bedeutet sie doch stets an der Stelle, oft auch die Konfiskation der Güter in der Türkei — denn beides ist sozusagen solidarisch verbunden.

Die Art, wie der Sultan bedient wird, ist wahrhaft wunderbar, und es kann kaum eine Lücke oder ein Verstoß im Dienst eintreten. Jedes Departement steht unter der Leitung eines verantwortlichen Oberhauptes, welches über ein ganzes Heer von Dienern oder Sklaven gebietet, seinerseits aber dem Schatzmeister streng untergeben ist. In diesen verschiedenen Zweigen der Verwaltung ist kein einziges Weib thätig. Die im Palaste angestellten Weiber stehen jede im persönlichen Dienste ihrer Herrin und haben nur für diese zu sorgen. Im übrigen ist die Teilung der Arbeit im kaiserlichen Hause so weit getrieben, dass sich niemand braucht zu überanstrengen, ausser dem Grosskammerherrn und dem Schatzmeister.

Der Grosskammerherr ist der offizielle Dolmetsch aller Wünsche und Befehle seines Herrn, darum steht er auch zu jeder Stunde des Tages und der Nacht zu dessen Verfügung. Was den Schatzmeister betrifft, so hat er in seiner Eigenschaft als oberster Chef des ganzen im Hause beschäftigten Dienstpersonals eine schwere Last auf seinen breiten Schultern. Schon seine „Einkäufer“, die jeder mit einer ganz bestimmten Spezialität betraut sind, bilden ein förmliches Heer. Der eine z. B. beschäftigt sich mit dem Ankauf der Fische, und alle Tage den Fischvorrat für sechstausend Mäuler zu besorgen, zumal in einer Stadt, welche keinen ordentlichen Fischmarkt besitzt, ist nicht gerade eine Sinekure; die Rotten der

Einkäufer müssen ein bis zwei Dutzend Strassenviertel durchwandern oder direkt mit den Fischern unterhandeln, und jeder von ihnen ist von zwei Mann begleitet, welche seine Einkäufe nach dem Palast zu bringen haben. Wöchentlich sind ungefähr zehn Tonnen frischer Fische für die Palastküche nötig.

Täglich werden im Palast achtzehntausend Pfund Brot verspeist; eher mehr als weniger, denn die Türken sind starke Brotesser. Das Brot wird in kolossalen Ofen, die (wie an andern Orten die Küchen) ausserhalb des kaiserlichen Palastes aufgestellt sind, gebacken: Ein ganzes Regiment von Bäckern knetet den Teig, andere bringen das Gebackene in den Palast, andere kaufen das Mehl und das Brennmaterial, welches von einer Karawane von Kamelen vor den Palast gebracht und dort abgeladen wird. Übrigens ist das türkische Brot sehr schmackhaft, leicht verdaulich und in jeder Beziehung vortrefflich, sein Hauptbestandteil ist Weizen, welchem Roggenmehl beige mischt wird.

Die speziell für den Sultan bestimmten Speisen werden von seinem Leibkoch zubereitet und niemand sonst darf daran rühren. Die Schüsseln sind von gediegenem Gold oder Silber und mit einem breiten Streifen versiegelten Papiers zugeschlossen, welches der Grosskammerherr vor den Augen Seiner Majestät aufbricht, um von jeder Speise zu kosten, bevor der Herrscher sie zum Munde führt. Die Speisen werden

ce qui est moins anodin, c'est le passage de sa circulaire où il fait venir l'eau à la bouche des hôteliers en leur disant que le prix de l'annonce sera compensé lors du règlement de compte pour les voyageurs qu'il amènera dans leurs établissements; ce mode de décompte est fort aléatoire surtout si, comme cela est déjà arrivé, la recette brute d'un hôtel sur les voyageurs de Monsieur Lunn pendant toute une saison, atteint à peine le chiffre du prix de l'annonce. Signalons encore le fait que Monsieur Lunn estime superflu d'indiquer les dimensions tant des pages que du tirage de ses Guides; dans tous les cas la promesse d'amener des voyageurs nous rappelle un peu trop la méthode qui consiste à coucher le poil à ceux qu'on veut plumer.

## Vins de Bordeaux.

Le propriétaire du *Château Croignon* près Bordeaux envoie à un certain nombre d'hôtels une circulaire par laquelle, en style commercial mais irréprochable, il offre les vins de sa récolte à des prix à vrai dire avantageux, et annonce qu'il se propose désormais de s'adresser directement au consommateur supprimant ainsi l'intermédiaire qui trop souvent hélas! amoindrait la qualité des produits.

Sans vouloir nullement blâmer le procédé de Monsieur de Fleurian, propriétaire des vignobles du Château Croignon, nous croyons de l'intérêt des hôteliers que cela concerne de leur dire que l'impression que nous a laissée la circulaire en question, c'est que le motif pour lequel Monsieur de Fleurian veut supprimer l'intermédiaire, est moins la crainte de l'amoindrissement de la qualité de ses vins que l'absence totale de débouchés pour sa marchandise. Le livre „*Bordeaux et ses vins*“, volume qui présente toute garantie et que nous recommandons sans doute la plupart des hôteliers, cite à la page 519 un certain nombre de localités, entre aussi Croignon, quant aux produits desquels il s'exprime ainsi:

„Il nous reste à signaler les communes sur lesquelles nous ne donnons pas de renseignements spéciaux, parce qu'elles ne produisent que des vins rouges très ordinaires et des vins blancs d'enrageat recherchés pour les opérations.“



## Vermischtes.

**Gefrorene Eier** kann man wieder geniessbar machen, indem man den Frost herauszieht. Zu diesem Zweck lasse man in einer Schüssel, welche ganz frisches, kaltes Wasser enthält, etwas Salz zergehen und lege dann die Eier, etwa 10 für eine mittlere Schüssel, in das Wasser. Nach einer halben Stunde sind sie wieder zu gebrauchen.

**Sauerkraut**, welches zu verderben droht, indem sich die Oberfläche mit Schimmel überzieht, der sich immer wieder erneuert und einen schlechten Geschmack verursacht, kann man dadurch vor dem Verderben schützen, dass man auf die obenaufstehende Flüssigkeit langsam etwas Branntwein giesst und dies jedesmal wiederholt, wenn Sauerkraut aus dem Fasse genommen wird. In der Regel genügt es aber, wenn dies 3 bis 4 mal geschieht, und das Sauerkraut nimmt dadurch einen angenehmen weinsäuren Geschmack an.

**Fleisch, besonders Wild von üblem Geruch zu befreien.** Da es günstig ist, Wild nicht frisch geschossen, sondern erst nach längerem Hängen im Fell, zur Speise zu verwenden, wird es in heissen Tagen leicht riechend. Um diesen üblen Geruch wirksam und für das Fleisch ganz schadlos zu entfernen, brüht man Kamillenthee auf, giesst ihn durch und kochend über das Fleisch, das in dieser Kamillenbrühe so lange liegen bleibt, bis sie erkaltet ist. Nachdem man dann das Fleisch mit kaltem Wasser abgespült hat, ist es ganz geruchlos, frisch und kann sofort gebraten werden. Dieses einfache Mittel ist vorzüglich.

## Wie prüft man Kartoffeln auf ihre Güte?

Um sich zu überzeugen, ob Kartoffeln, die man kaufen will, sich gut und mehlig kochen, beobachtet man in England häufig folgendes Verfahren: Man zerschneide eine Knolle und reibe beide Stücke tüchtig aufeinander; wenn dieselbe gut und mehlig ist, so kleben die beiden Stücke zusammen und es zeigt sich an den Rändern und an der Oberfläche ein leichter Schaum. Wasser darf selbst beim Druck kein Tropfen ausfliessen. Wo dies der Fall ist, kochen sie sich wässrig und sind auch von schlechtem Geschmack. In der Farbe soll das Fleisch weiss sein oder etwas ins Gelbliche spielend. Von ganz gelbem Fleisch behauptet man, dass sich die Knollen nicht gut kochen, dies ist indessen nicht immer begründet, denn es gibt Sorten mit gelbem Fleisch, die inbezug auf ihre Güte gar nichts zu wünschen übrig lassen.



## Kleine Chronik.

**Montreux.** „Hôtel de Montreux“, seitdem von Herrn Arnaudau geführt, ging in die Hände des Herrn Wichmann über.

**Zürich.** Der Verkehrsverein ist wieder mit einer neuen Auflage des bekannten, hüsch ausgestatteten Büchleins „*Huit jours à Zurich*“ auf den Plan getreten.

**Bern.** Herr Ch. Lang, Oberkellner im „Hôtel Bellevue“ dahier, übernimmt laut „Verband“ mit kommander Saison das „Hôtel Bellevue“ in Neuhausen, Rheinfluss.

**Interlaken.** An die Kosten der Fortsetzung der Höhenpromenade in der Richtung vom Hôtel du Nord zum Schulhaus wurde von der Gemeinde ein Beitrag von Fr. 3000 beschossen.

**Luzern.** Die Pension Neu-Schweizerhaus ist laut „Luz. Tagbl.“ samt Mobilien von der Besitzerin Frau Fanny Kost-Frey um die Summe von 350,000 Franken an einen Hotelier in Montreux verkauft worden.

**Interlaken.** Die letztes Frühjahr emittierten Aktien à Fr. 500 des Hotels „Victoria“ in Interlaken weisen bereits den Kurs von Fr. 700 auf, der übrigens mit Rücksicht auf den erzielten Reingewinn pro 1895 von zirka 15 Prozent gerechtfertigt erscheint.

**Zürich.** Das neuerbaute Hotel und Restaurant „Bernherhof“ an der Kasernenstrasse wurde laut „Schweiz. Wirtztg.“ von Hrn. Wehrle, ehemaligen Kronenwirt in Winterthur und derzeitigen Besitzer des Hotels „Victoria“ in Biel um 310,000 Franken verkauft.

**Wiesbaden.** Wie der „Rhein. Kurier“ berichtet, hat Herr E. Richert (Mitglied), früher Direktor des Hôtel Beau-Rivage in Luzern und des „Kaiserhof“ in Wiesbaden die „Villa Aegid“ in Wiesbaden gemietet und wird er dieses äusserlich im Barock- und innerlich im Rokokostil gehaltene Haus unter dem Namen „Aegid“ als Hotel I. Ranges einrichten und führen.

**Landesaussstellung.** Wegen der Nähe der Liefertermine und wegen des Standes der Arbeiten wird das Centralkomitee von nun ab das Zurückziehen von Zusagen nicht mehr annehmen, mit der Ausnahme, dass höhere Gewalt vorliegt.

Die Coulovrnière-Brücke wird im Februar dem Güterverkehr übergeben werden.

**Zürich.** Das Hotel Zürcherhof ist käuflich aus dem Besitze des Hrn. Louis Lang in denjenigen des Hrn. Erpf, Besitzer des im Parterre des Hotels befindlichen Haushaltungsartikel-Geschäfts übergegangen. Kaufpreis 600,000 Fr. Das Hotel wird unter Gérance weiterbetrieben. Antritt auf 1. März nächsthin.

**Die Aareschlucht bei Meiringen** hat letztes Jahr den beteiligten Aktionären (Aktienkapital 100,000 Franken) einen hübschen Gewinn eingebracht. Nachdem für das Kranken-, Schul- und Kirchenwesen, sowie sonstige öffentliche und gemeinnützige Werke namhafte Summen ausgerichtet worden, konnten den Aktienhabern für je 100 Fr. rund 40 Fr. als Dividende verabfolgt werden.

**Davos.** Antliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 11. bis 17. Januar 1896: Deutsche 70, Engländer 638, Schweizer 242, Holländer 118, Franzosen 96, Belgier 129, Russen 85, Oesterreicher 31, Amerikaner 36, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 63, Dänen, Schweden, Norweger 23, Angehörige anderer Nationalitäten 7. Total 2168, darunter waren 74 Passanten. Im gleichen Zeitraum des Jahres 1895: 2086.

**Wiesbaden.** Anlässlich der dieses Jahr hier stattfindenden Delegiertenversammlungen des Internationalen Gasthofbesitzer-Vereins Köln und der des Bundes der Gastwirte hatte der hiesige Verein der Gast- und Schankwirte beschlossen, eine Fachgewerbe-Ausstellung für das Hotel- und Wirtschaftswesen zu veranstalten. Dieselbe ist jetzt gesichert, indem der jetzt schon gezeichnete Garantiefonds über 100,000 Mark beträgt und Barmittel von 10,000 Mark vorhanden sind.

**Internationaler Verein der Gasthofbesitzer.** Dieser Verein verabfolgt seit Juli letzten Jahres an neun Angestellte mit 15 bis 36jähriger Dienstzeit in ein und demselben Hause je eine goldene Uhr bezw. Broche mit Diplom. An zwanzig Angestellte mit 10 bis 15jähriger Dienstzeit je eine silberne Medaille bezw. silberne Broche mit Diplom. An vierundzwanzig mit 5 bis 8jähriger Dienstzeit je eine bronzene Medaille bezw. Broche mit Diplom und an sieben mit 3jähriger Dienstzeit je ein Diplom.

**Schweizerische Dampfschiffahrt.** Sie datiert laut dem von der Geographischen Gesellschaft in Aarau herausgegebenen historischen Kalender aus dem Jahre 1823. Der erste Kurs wurde ausgeführt auf dem Genfersee vom Schiffe „*Terre Neuve*“. 1824 begann die Dampfschiffahrt auf dem Bodensee und dem Rhein, 1827 auf dem Nöthenburger- und dem Bielersee, 1834 auf dem Zürichsee, 1835 auf dem Thunersee, 1836 auf dem Vierwaldstättersee, 1839 auf dem Brienzsee, 1852 auf dem Zugsersee, 1856 auf dem Luganersee.

**München.** Das Amtgericht München hat einen Gastwirt freigesprochen, der angeklagt war, einem Gaste die Abgabe von Speisen verweigert zu haben. Der Gast trank beim Essen aus Gesundheitsrücksichten entweder gar kein Bier oder nur einen Schoppen. Da der Wirt verlangte, dass er entweder mindestens ein Glas Bier trinken oder 10 Pfennig mehr für das Essen bezahle, verklagte der Gast den Wirt. Das Gericht sprach aus, der Wirt habe das Abgeben von Speise nicht verweigert, sondern an eine Bedingung geknüpft, zu der er berechtigt gewesen sei. Ohne gleichzeitigen Bierkonsum könne der Wirt bei der Verabreichung der Speisen nicht auf seine Rechnung.

**Neuenburg.** Dieser Tage ging durch die gesamte Schweizerpresse die Nachricht, das „Hôtel du Faucon“ in Neuenburg sei käuflich an eine anonyme Gesellschaft behufs Einrichtung eines *Casino* übergegangen und gehe deshalb ein. Wir haben diese Notiz absichtlich nicht in unser Blatt übergeben lassen, weil wir vermuteten, dieselbe könnte der Begründung entbehren, und schreiben diesbezüglich an den Besitzer Herrn H. Breithaupt (Mitglied), welcher uns antwortete, sein Hotel sei keineswegs verkauft. Herr Advokat Jacottet veröffentlicht in der „*Suisse libérale*“ diesbezüglich, dass 1. der Kauf noch nicht endgültig sei, indem zwischen Herrn Breithaupt und Herrn Jacottet blos ein Verkaufsversprechen mit Kündigungsklausel vereinbart worden sei, und dass 2. der „Falken“ in jedem Falle wenigstens bis zum 24. Dezember 1896 als Hotel betrieben werde.

**Bad Weissenburg.** Im verflossenen Jahre erzielte diese Unternehmung einen Reingewinn von Fr. 49,034.55, welcher so verteilt werden soll: Einlage in den Reservefonds Fr. 2451.70; 5% Dividende an die Aktionäre Fr. 40,000 (Aktienkapital Fr. 800,000), Tantiemen an die sechs Mitglieder des Verwaltungsrates Fr. 1,316.55. Mit Hinzurechnung des Saldo der Rechnung von 1894 (Fr. 5176.90) verbleiben zur Verfügung der Generalversammlung Franken 10,443.20, wovon nach Antrag des Verwaltungsrates Fr. 5000 dem Dispositionsfonds zugewendet und Fr. 5,443.20 auf neue Rechnung vorgetragen werden sollen. Die letztjährige Saison war für das Etablissement eine befriedigende. Mit Schreiben vom 2. Dezember 1895 hat sich laut „*Bund*“

immer in demselben Behälter serviert, in welchem sie gekocht worden sind, ausser wenn ein irdenes Gefäss gebraucht werden musste, in welchem Falle es, zum Zwecke des Servierens, in eine Art goldener Glocke eingeschlossen wird, welche ein Sklave hält, während der Sultan speist. Jedes Gericht erfordert seinen besonderen Dienst und daneben muss ein zweiter Sklave das speziell für den Sultan gebackene Brot oder sonstige Backwerk auf einer goldenen Platte aufwarten. Für jeden „Gang“ braucht er also mindestens zwei Sklaven und diese Gänge sind zahllos.

Gewöhnlich setzt sich der Sultan zum Essen auf einen Divan, der an einem dem Bosphorus zugekehrten Fenster steht. Dabei ist er fast immer in Hemdärmeln, und wenn er satt ist, streckt er sich der Länge nach auf dem Divan aus, um in Frieden seine Pfeife zu rauchen und dazu einige Tassen Kaffee zu schlürfen. Wehe dem, der sich unterstehen würde, ihn in diesem seligen Momente zu stören!

Zum Essen bedient er sich niemals eines Tellers oder einer Gabel; er langt direkt mit den Fingern in die Schüssel, höchstens nimmt er einen Löffel, wenn er Confitüre auf sein Brot träufeln will.

Was das Hilfspersonal betrifft, so isst dieses zu jeder Zeit, wie es jedem gerade beliebt; den niederen Angestellten wird auf einem Tafelbrett, mit Zuthat eines grossen Stück Brotes, serviert; einzig die hohen Beamten haben das Recht zu feinerem Backwerk.

Um den Bedürfnissen an Geflügel, Obst und Gemüse für die Küche zu genügen, lässt der Sultan mehrere grosse Domänen in der europäischen wie in der asiatischen Türkei bewirtschaften. Zwei davon, nämlich die von Tchahaldia und von Ah-Bey-Kani sind nahe bei Konstantinopel gelegen, die von Kutshuksch-Kmedge und von Boynkchuksch-Kmedge

sind nicht weit davon entfernt; die anderen liegen jenseits des Bosphorus. Aus diesen Domänen stammt auch zum grösseren Teil die Gerste, der Hafer und das übrige Futter für die kaiserlichen Marställe. Lange Zeit hindurch wurden sie von den Bulgaren bestellt, welche durch eine Art von Konskription zu diesem Dienst ausgehoben waren; der Dienst war ein Frohdienst und musste gratis geleistet werden. Die Bulgaren waren dabei zu zweien aneinander gekettet und wurden wie Vieh behandelt; das dauerte für jeden mehrere Monate lang. Da der Boden in der Türkei sehr ergiebig ist, so werden ganz enorme Quantitäten von Gemüse, Obst, Geflügel, Eiern, Butter und Käse gewonnen, welche teils auf der Achse (von Eseln gezogen), teils auf kleinen Schiffen nach dem Palast transportiert werden.

Reis wird keiner auf diesen Domänen gebaut, man muss ihn also kaufen, um jeden Tag ein grosses Fass mit dem „*Piaff*“ zu füllen, der im Palast konsumiert wird, nebst sechs Centnern Zucker und einem gleichen Gewicht von Kaffee (um vom Fleisch, Gewürz und anderer Zubehör gar nicht zu sprechen). Reis und Schafffleisch bilden den Hauptstock der türkischen Nahrung; speziell für den Hof des Sultans ist täglich obendrein eine grosse Tonne Rindfleisch und eine halbe Tonne Kalbfleisch erforderlich; dazu kommen noch die Fische, das Gebäck, das gedörrte Obst u. s. w.

Der gesamte, für den Sultan bestimmte Wasservorrat stammt aus den beiden Quellen „*Baicon*“ und „*Kanil-Korak*“, welche, nicht weit vom Schwarzen Meere weg, in den Bosphorus fliessen; es wird dort in Fässer geschöpft und dann in den Palast geführt.

An dieser Hausordnung im Palast wird nichts geändert, wenn ihn der Hausherr auch zeitweise mit

einer andern seiner „Residenzen“ vertauscht. Er verlangt, dass man überall und zu jeder Stunde auf seine Ankunft gefasst, dass folglich alles für ihn in Bereitschaft sei. Wenn es ihm einmal beliebt, mitten in der Nacht zu kommen — was durchaus nichts seltenes ist — so darf sich niemand überraschen lassen, und er will jeden seiner Befehle sofort vollzogen wissen. Aus diesem Grunde muss ein gesattetes Pferd und ein bespannter Wagen jederzeit zu seiner Verfügung stehen für den Fall, dass er eine Wohnungsveränderung vornehmen wollte. Sein Lieblingsaufenthalt ist übrigens Yildiz-Kiosk.

Es braucht kaum gesagt zu werden, dass dieses System von Haushalt ganz enorme Verschwendungen und Verschleuderungen vertritt und dass Tag für Tag eine solche Masse von Lebensmitteln unbenutzt verloren geht, dass sie zur Speisung von hunderten von Familien genügen würde. Allerdings fällt für die Bettler etwas ab, aber der grössere Teil kommt den Hunden zugut, von denen die Strassen wimmeln. Man schätzt die täglichen Ausgaben für das kaiserliche Haus auf eine durchschnittliche Jahressumme von nahezu 200 Millionen, nämlich:

Erneuerung des Mobilars, Bettzeug u. Teppiche	15 Mill.
Kleider, Pretiosen, Kosmetika etc. für die Frauen	50 „
Diverse Liebhabereien	65 „
Geschenke und Löhne	20 „
Gold- und Silbergerät	12 1/2 „
Ankauf u. Unterhalt v. 474 Wagen u. Gespannen	2 1/2 „
Küchenbedarf	25 Mill.

Wahrscheinlich ist diese Totalsumme noch unter der Wirklichkeit, denn man muss auch die Launen und Gelüste der Favoritinnen in Anschlag bringen, und diese Launen sind unberechenbar.

(„*Basler Nachrichten*“)