

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 6 (1897)  
**Heft:** 23  
  
**Rubrik:** Briefkasten

### **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:** 17.05.2025

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

Weitaus in den meisten Orten der Schweiz unterchied man in alter Zeit nur Tavernen mit Beherbergungsrecht, Wein- und Bierhäuser. Zu den Weinhäusern gehörten die Zunftstuben und Gesellenhäuser.

In den grösseren Städten der Schweiz dagegen, in Basel, Zürich und Genf, wo grossartiger Handels- und Fremdenverkehr existierte, gab es unter den Wirtschaften und Weinhäusern zahlreiche Abstufungen.

In Basel, einem der bedeutendsten Stapelplätze der Schweiz, gab es eine eigene Herberge dem Bahnhof gegenüber.

Auch Schaffhausen hatte ein Haus „zum Kaufleuten“. Der grosse Stapelplatz Chur dagegen scheint in bescheidenen Verhältnissen hinsichtlich der Zahl der Wirte sich bewegt zu haben.

Diesen Verhältnissen entsprechend finden wir auch die eigentümlichsten Assoziationen der Wirte und Weinhändler in den Zünften und Bruderschaften während des Mittelalters.

Die Herren Wirte durften laut Verordnung von 1462 den Fremden nur Wein vorsetzen, den sie bei den Weinhändlern gekauft hatten; später auch solchen von dem sie das Umgeld entrichtet hatten. Einheimischen dagegen durften sie bis 1487 gar keinen Wein aufstellen. Das Gastmahl der Wirte erster Klasse durfte 1495 nicht unter 10 Rappen verabfolgt werden. 1556 wurde der Preis einer Fleischmahlzeit auf 3 Schilling, der einer Fischmahlzeit auf 2 Batzen fixiert.

Die Mittel- oder Karrenwirte in Basel sorgten für die leiblichen Bedürfnisse der grossen reisenden Mittelklasse. Wie sie nur Speisen zu reduziertem Preise ihren Gästen vorsetzen durften, so hatten sie auch bloss das Recht, für ihre Kundschaft bei Schenkwirten Wein zu holen, bis in späterer Zeit ihnen das Ausschleusen von selbstgezogetem Weine, oder, nach erfolgter Konzessionierung, der Schank von erkauftem Weine gestattet wurde.

Die bereits im 14. Jahrhundert erwähnten Kochwirte durften neben dem Produkten der Garküche den Gästen nur den von Schenkwirten bezogenen Wein aufstellen. Die Garküchen fanden sich im 14. Jahrhundert auf dem Kornmarkt, der deshalb „unter den Köchen“ genannt wurde.

Die Kochwirte allein hatten das Beherbergungsrecht für die herkommenden fremden üppigen Weiber und für die fremden Töchter, die sich um Geld minnen lassen. Aber sie durften diese ganz besondere Spezies von Reisenden nur eine Nacht und zwar so beherbergen, dass diese Dämchen keine „Buberei“ treiben konnten. Wollten dagegen diese Holden in einer der Vorstädte ihr Netz auswerfen, so durften sie sich, laut Verordnung vom Jahre 1501, bei Köchen — gleich den heimischen fahrenden Töchtern — zur Mahlzeit einfinden.

Alle Speisen der Kochwirte mussten sauber, rein und wohlgeschmeckend sein. Das Fleisch musste aus der Schale bezogen werden.

Weder Wirte noch Kochhäuser waren in Basel zum Halten von Hochzeitsessen berechtigt; diese mussten nach altem, noch 1553 bestätigtem Gebrauche entweder im Hause der Brautleute oder auf einem Zunftthause gehalten werden.

Die Klassifikation der Wirte wurde vom Rate von Basel vorgenommen und dauerte für die Lebenszeit des Wirtes. Für das Patent als Herrenwirt zahlte im 16. Jahrhundert der Wirt zum „Wilden Mann“ 100 Gulden; er durfte dreierlei Wein den Gästen geben. Mittelwirte hatten für das Patent 50 Florin zu entrichten; sie durften nur zum Pfennwerte (à la carte) Speisen und dazu eine Sorte Wein aufstellen.

Zürich, Bern, Chur und Luzern hatten in alter Zeit nicht so feine Distinktionen unter den Wirten. Die Weinleute und Zunfthäuser hatten dort kein Beherbergungsrecht, die Tavernenwirte dagegen durften Wein und Speisen aufstellen, nur durften nicht verschiedene Sorten Wein nebeneinander gehalten oder gar miteinander vermischt werden.

In Luzern hielt man 1423 strenge darauf, dass Fremde namentlich die Kaufleute und Wallfahrer aus Strassburg, in Wirtshäusern nicht selbst kochen oder auf dem Markte einkaufen. Ebenso duldete in jener Zeit der Rat durchaus nicht, dass Fremde als Wirte oder Weinschenken in Luzern ein Gewerbe treiben.

Ähnliche Bestimmungen, wonach nur Bürger oder Niedergelassene als Wirte patentiert werden dürfen,

bestanden fast überall in der Zentralschweiz, selbst in Genf.

Wie ein richtiges Wirtshaus zu Anfang des 14. Jahrhunderts beschaffen war, zeigen uns die Herbstlieder des Zürchers Hadlaub. Da musste der Wirt, wenn fröhliche Knapen bei ihm einknehen sollten, „feiste Schweine braten“, mit gutem Weine Würste, Schafschirn, Eingeweide, Enten, Kapaunen, Hühner, Gänse, Fasanen, Tauben, Klobwürste, Hammen und Kutteln, „gut Kröse“, Haupt und Füsse aufstellen. Dann erst sprachen alle: „Herbst ist besser denn ein Gimma (Edelstein). Wohl dem Wirt, der's uns both.“

In Bern hingegen, wie in allen Städten zähringischen Ursprungs (Freiburg, Burgdorf, Thun u. s. w.), war genau vorgesehen, dass der Wirt besonders für sich und erst wenn der eigentliche Markt für die Einheimischen vorüber war, auch für die fremden Gäste einkaufen dürfe, bei 3 Pfund Busse. Vor allem der Burger, war das Lösungswort!

Aber auch kleinere Orte hatten spezielle Wirtshäuser für einzelne Gewerbszweige. So finden wir in Luzern die Wirtschaften für Holzflosser; Einsiedeln und das Land Schwyz dagegen hat seine Pilgerherbergen.

Diese Pilgerherbergen und Elenden-Herbergen führen uns zum wahren Ursprung der Gasthofindustrie zurück, obwohl wir zugeben, dass diese eigentlich mehr mit dem Städte- als mit dem Kirchenwesen zusammenhänge. Trügt nicht alles, so waren die ältesten Tavernen im Gebiete der heutigen Schweiz diejenigen in Basel im Jahre 821, zugleich mit grösseren Verkaufsmagazinen versehen, wo man auch fand was das Herz begehrte, da Bischof Hatto den Geistlichen gebot, keine Tavernen zu besuchen, sondern die notwendigen Einkäufe in denselben durch Dritte besorgen zu lassen. (Fortsetzung folgt).

## Kleine Chronik.

**Thun.** Die Eröffnung des Kursaales fand am 1. Juni statt.  
**Baden.** Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 1. Juni 3544.

**Thuis.** Der Flüelapass wurde in seiner ganzen Ausdehnung dem Wagenverkehr übergeben.

**Görlitz.** Hr. Karl Müller kaufte für 276,000 Mark das Hotel zum Preussischen Hof.

**Grimelpass.** Am 10. Juni soll die Strasse für den Wagenverkehr geöffnet werden.

**Interlaken.** Das Hotel du Nord ist am 1. Juni eröffnet worden.

Die **Lauterbrunnen-Mürren-Bahn** hat den Betrieb für die Saison wieder aufgenommen.

**Mürren.** Die Eröffnung des Kurhauses hat dieser Tage stattgefunden.

**Restaurationswagen.** Vom 1. Juni an sollen zwischen Basel und Mailand täglich drei Restaurationswagen kursieren.

Die **Stanserhorn-Bahn** hat ihren regelmässigen Betrieb für die Saison 1897 mit 1. Juni begonnen.

**St. Moritz-Bad.** Das Hotel du Lac wurde am 1. Juni eröffnet.

**Thuis.** Der Spügenpass ist für den Fuhrwerkverkehr geöffnet.

**Zürich.** Die neu eingerichteten Restaurationsställe des Hotels Victoria sind seit einigen Tagen eröffnet.

**Furka-Pass.** Die Furkastrasse wird bis Samstag den 5. dies bis Furka-Passhöhe fürs Rad offen sein, das Hotel Furka wird mit gleichem Tag eröffnet werden.

**Genf.** Das Hotel de Paris wird gegenwärtig einer Renovation unterworfen und gleichzeitig um ein Stockwerk erhöht.

**Genf.** Frau Vernet-Schmid führt das von ihrem am 4. Mai verstorbenen Mann innegehabte Hotel de la Monnaie in bisheriger Weise weiter.

**Gotthardbahn.** Der Verwaltungsrat beantragt der Generalversammlung, den Aktionären pro 1896 eine Dividende von 6.8 Prozent auszuschütten.

**Interlaken.** Der Verwaltungsrat der Aktiengesellschaft des Hotel Victoria beantragt für 1896 6 Prozent Dividende wie im Vorjahr.

**Lausanne.** Frau Wittwe Leibfried wird die ererbte Familien-Pension ihres verstorbenen Mannes in der Rue St. Pierre, sowie das gepachtete Hotel National in Evian les Bains wie bisher weiter führen.

**London.** Hr. E. Porter kaufte das Adelphi-Hotel von Hr. Klemperer, der sich ausschliesslich seinem Hotel Sackville, Piccadilly, widmen will.

**Luzern.** Die Firma Paul Eulenberger ergänzt ihre Geschäftsnatur im Handelsregister wie folgt: Hotelbetrieb zum Adler und Weinhandlung.

**Wien.** Die Aktiengesellschaft des Hotel Metropole verteilt für 1896 eine Dividende von 4%. Der Reingewinn beziffert sich auf 88,000 Fl.

**Luzern-Immensee und Zug-Goldau-Bahn.** Die festliche Einweihung dieser Linie hat am 30. Mai unter Beteiligung von 300 Geladenen stattgefunden und der regelmässige Verkehr bereits begonnen.

**Falsche Banknoten.** Aus Italien signalisiert man das Auftreten gefälschter 500 Lire-Noten der eingegangenen „Banca Nazionale“. Sie tragen das Datum 22. Luglio 1885, das Serienzeichen Dq. oder Dq. und die Unterschriften G. B. Viola, Giuseppe Croce und A. Nazari. Der Druck der Noten ist unsauber und zum Teil fehlerhaft.

**Godesberg.** Das Hotel Blinzler wurde kürzlich zur gerichtlichen Versteigerung ausgesetzt, doch erreichte kein Gebot die Taxe von 400,000 Mark. Bei der darauf am 20. Mai erfolgten zweiten Versteigerung zu jedem Preise wurde das Anwesen für 207,000 Mk. dem Herrn Consul Wessel in Poppelsdorf zugeschlagen.

**Neuchâtel.** Mr. A. Elskes, Hotel Bellevue a fait installer un ascenseur hydraulique, des salles de bains à tous les étages et la lumière électrique dans toutes les chambres. Outre cela Mr. E. a acheté de la Ville le jardin public, qui se trouve devant l'Hôtel, et qui est exclusivement réservé à ses hôtes.

**Saint-Cergues (Waadt).** Unter dem Namen „Société du Grand Hôtel de l'Observatoire, Saint-Cergues“, hat sich eine Gesellschaft gebildet, welche hier mehrere Hotels erbauen will. Das Grundkapital ist auf 260,000 Fr. in Aktien à 500 Fr. festgesetzt worden. An der Spitze der Verwaltung steht Herr A. R. Armleder vom „Hotel Richemond“ in Genf.

**Biel.** Herr C. Riesen-Ritter tritt mit 1. Juni nachsthin aus seinem bisherigen Geschäft, Hotel Bielerhof, zurück, um den Betrieb der von ihm kürzlich neu renovierten und bedeutend vergrösserten Tonnhalle in Biel persönlich in Betrieb zu nehmen. Das Hotel Bielerhof dagegen wird sein Sohn, Herr Albert Riesen, vom gleichen Zeitpunkte an auf eigene Rechnung weiterführen.

**Davos.** Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 15. Mai bis 21. Mai 1897: Deutsche 364, Engländer 218, Schweizer 156, Holländer 41, Franzosen 27, Belgier 11, Russen 24, Oesterreicher 26, Amerikaner 28, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 12, Dänen, Schweden, Norweger 11, Angehörige anderer Nationalitäten 5. Total 923; darunter waren 56 Passanten.

**Luzern.** Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns vom 15. Mai bis 31. Mai 1897 abgestiegenen Fremden: Deutschland 1834, Oesterreich-Ungarn 121, Grossbritannien 1584, Vereinigte Staaten und Canada 467, Frankreich 214, Italien 148, Belgien und Holland 248, Dänemark, Schweden, Norwegen 81, Spanien und Portugal 18, Russland (mit Ostseeprovinzen) 176, Balkanstaaten 24, Schweiz 1156, Asien und Afrika (Indien) 65, Australien 23, Verschiedene Länder 22. Zusammen 11,225 (1896: 10,925).

**Bemerkenswertes aus London.** „The Hotel World“ in London schreibt:

Der hervorragendste Hoteldirektor in England ist Herr Ritz vom Savoy Hotel in London.

Der Direktor des grössten Hotels in England ist Herr C. P. Bertini vom Hotel Cecil in London.

Der berühmteste Restaurateur Englands ist Herr A. Romano, London.

Das einträglichste Hotel in London ist das Charing Cross Hotel.

Das einträglichste Restaurant in London ist dasjenige des Hotel de Florence.

Die grössten Hotelgesellschaften in England sind: The Gordon Hotels, The Midland Railway Company und The Savoy Syndicates.

Die grössten Lebensmittel-Lieferanten in London sind: Spiers & Pond, J. Lyons & Co.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

Die Firmen, welche vermutlich am meisten Geld im Verkehr mit den Londoner Hotels verdient haben, sind: James Baily und R. Drew.

# Foulard-Seide Fr. 1. 20

bis 6.55 per Meter  
in den neuesten Dessins und Farben

sowie schwarze, weisse und farbige Henneberg-Seide von 85 Cts. bis Fr. 29.50 per Meter — glatt, gestreift, kariert, gemustert, Damaste etc. (ca. 240 verschiedene Qual. und 2000 verschiedene Farben, Dessins etc.)  
Seiden-Damaste v. Fr. 1.40 — 22.50 Ball-Seide v. 85 Cts. — 22.50  
Seiden-Bastkleider p. Robe „ „ 10.80 — 77.50 Seiden-Grenadines „ Fr. 1.35 — 14.85  
Seiden-Foulards bedruckt „ „ 1.20 — 6.55 Seiden-Bengalines „ „ 2.15 — 11.60  
per Meter. Seiden-Armures, Monopols, Cristallines, Moire antique, Duchesse, Frincoise, Moscovite, Marcellines, seidene Steppdecken- und Fahnenstoffe etc. etc. franko ins Haus. — Muster und Katalog umgehend.

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

## Roch-Holzhalb, Zürich

### Fortwährend Lager echter Champagnerweine.