

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Band:** 6 (1897)  
**Heft:** 23

**Artikel:** Das Gasthof- u. Wirtshauswesen der Schweiz in älterer Zeit  
**Autor:** Liebenau, Theodor von  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-521946>

### **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:** 13.10.2024

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

Erscheint  
Samstags

Paraissant  
le Samedi

**Abonnement:**

Für die Schweiz:  
12 Monate Fr. 5.—  
6 Monate - 3.—  
3 Monate - 2.—

Für das Ausland:  
12 Monate Fr. 7.50  
6 Monate - 4.50  
3 Monate - 3.—  
Vereinmitglieder erhalten das Blatt gratis.

**Inserate:**

20 Cts. per 1 spaltige Petitzeile od. deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.



**Abonnements:**

Pour la Suisse:  
12 mois Fr. 5.—  
6 mois - 3.—  
3 mois - 2.—

Pour l'étranger:  
12 mois Fr. 7.50  
6 mois - 4.50  
3 mois - 3.—  
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.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

6. Jahrgang | 6<sup>me</sup> Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel. \* TÉLÉPHONE 2406. \* Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No 21, 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> J. Vernet-Schmid,**

Propriétaire de l'Hôtel de la Monnaie à Genève,

décédé subitement à l'âge de 38 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. Tschumi.

**Das Gasthof- u. Wirtshauswesen der Schweiz in älterer Zeit.\*)**

**1. Aufkommen der eigentlichen Wirtshäuser.**

Die Frage, wer und was ein Wirt sei, suchte Dr. Georg Heinrich Zinke 1750 in den „Leipziger-

\*) Wir entnehmen diesem hochinteressanten, von Herrn Dr. Th. von Liebenau, Staatsarchivar in Luzern verfassten, auf kultur-historischen Studien aufgebauten Werke einige Abschnitte und Auszüge. Das Buch selbst aber, welches ebenso unterhaltend als lehrreich geschrieben, mit Illustrationen versehen und elegant gebunden ist, empfehlen wir unsern Lesern aufs Angelegentlichste. Verlag von J.-A. Preuss in Zürich.

Sammlungen“ genau zu definieren. Wirt oder Wirtin ist nach ihm im engeren Sinne „eine Person, die ihre Nahrung mit Beherbergung, Futter und Mahl für fremde Leute, für billige Vergeltung sucht und dafür Dienste leistet, den Gebrauch ihrer Zimmer auf kurze Zeit gestattet, allerhand Bequemlichkeit verschafft, und endlich Essen und Trinken verkauft.“

Unsere ältern Rechtsquellen fassen den Begriff in der Regel kürzer. Wirt ist, „der sin sach um feil Pfennig git“ oder „der auf offener Taverne sitzt“. Nach den ältern Rechtsquellen, die wir hier zunächst im Auge haben, ist das Recht zum Verleihen der Taverne fast überall im Besitze des Landes- oder Gerichtsherrn, so besonders in allen bischöflichen und gräflichen Städten. Es wird gegen eine jährlich zu entrichtende Taxe an die Bürger oder Genossen einer Gemeinde verliehen. An andern Orten ist das Wirtsrecht, gleich der Mühle, Schmiede, Metz, Trotte und dem Badhause, eine „Ehehafte“, *res perpetua*, und deshalb oft auf eine gewisse Zahl von Häusern beschränkt.

Das Wirtsrecht galt auch in der alten Schweiz niemals als ein „unveräußerliches Menschenrecht“, wie 1874 behauptet wurde, sondern an den meisten, selbst demokratischen Orten wurde nebst unbescholtenem Lebenswandel ein gewisses Vermögen vom Wirt verlangt. So durfte in Schwyz nur derjenige wirt, der den Wein bar zahlen und neben dem Hause auch eine Stallung vorweisen konnte. In Obwalden verlangte man entweder den Ausweis über Vermögensbesitz oder gehörige Kautions durch Bürgen im Betrage von 200 Gulden oder 100 Kronen (1567). War das Wirtsrecht Herrschaftsrecht, so war das Weinschenkenrecht, d. h. das Recht zum Aushängen eines Kranzes, vielerorts ein Personalrecht jener Beamten, welche die Obsorge über die Weinberge hatten.

Wie im klassischen Altertum betrachtete man auch im Mittelalter die Schutzpflicht des Wirtes dem Gäste gegenüber als eine der ersten Aufgaben. Daher wurden an die Wirt in älterer Zeit so grosse Anforderungen gestellt.

Ein Wirt ersten Ranges musste im Mittelalter nicht nur ein eigenes Haus, sondern auch ein eigenes

Landgut besitzen, dessen Viehstand ihm vom Markt in gewisser Beziehung unabhängig machte; er bedurfte eines grossen Mobiliars und Inventars, da an gewissen Tagen der Volkszudrang enorm war. Wie landwirtschaftliche Werkzeuge, so waren auch Wagen und Pferde, oft auch Schiffe in einem wohlbestellten Wirtshause notwendig.

Dazu kamen Vorräte an Bettzeug, Silbergeschirr und selbst Waffen zum Schutze der Reisenden, die oft vom Wirtes sicheres Geleit verlangten.

Die Schutzpflicht des Wirtes seinen Gästen gegenüber war in politisch aufgeregten Zeiten zuweilen keine kleine Aufgabe. Als z. B. 1444 zur Zeit des St. Jakobkrieges österreichische Unterthanen aus Laufenburg nach Basel zum Einlager gemahnt worden waren, durften sie aus Furcht vor den Eidgenossen weder auf der Strasse, noch in der Kirche sich zeigen und ihre Pferde nicht zur Tränke führen. Entstand auf der Strasse ein Lärm, so musste der Wirt diese unfreiwilligen Gäste in das Stübchen zum „Hintern Blumen“ einschliessen, damit sie ja nicht im Wirtshause erstochen würden.

Die Bussen gegen diejenigen, die ohne obrigkeitliche Bewilligung eine Wirtschaft eröffneten, waren in älterer Zeit gering, da ja auch die Taxe für Erwerb des Wirtsrechtes meist unerheblich war. Das Herrschaftsrecht von Sargans von 1461 bestimmt diesfalls: wer auf dem Lande eine Pfrage oder Taverne eröffnet oder gegen den Willen der Herrschaft eine Schenke hält, zahlt von jeder Mass Wein, die er ausschenkt, 3 Schilling Pfennig; wer dagegen freventlich z. B. in einen Weingarten geht, zahlt 10 Pfund Pfennige oder verliert seine Hand.

Nach dem alten Dorfrechte von Wohlen im Aargau hingegen durfte jeder Angeseessene „wol wirtin, Wein ausschenken, gekochte Speisen und Trank auch Herberge mässiglich geben“; in Menznau (Kanton Luzern) durfte wirtin, wer einen eigenen Pflug besass. 1608 wurde in Schwyz verordnet, nur derjenige darf wirtin, der mit Stallung, Heu und Haber versehen ist. Freiburg und Brugg besaßen das Recht, dass eine Bannmeile um die Stadt herum keine Wirtschaft sein dürfe.

**Feuilleton.**

**Zürich's Hotelindustrie.\*)**

(Fortsetzung.)

Dann liegen über die Bevölkerungszunahme der Stadt an anderer Stelle nachstehende Angaben vor, die wir deshalb hier wieder geben, weil wir gerade gegenwärtig uns in einem Stadium einer abnormalen rapiden Bevölkerungszunahme befinden. Die Kirchengemeinden zählten in den Jahren:

	1671	1762	1771	1836	1850	1870
Zürich	9,765	11,452	10,671	14,243	17,040	21,199
Enge	383	777	715	1,637	2,277	3,299
Fluntern	426	640	580	1,027	1,462	2,912
Neumünster	1,631	3,000	3,003	5,429	7,015	13,438
Oberstrass	343	492	454	995	1,183	2,675
Unterstrass	278	520	480	1,236	1,324	2,814
Wiedikon				1,341	1,409	2,848
Aussersihl	756	1,380	1,273	1,448	1,881	7,510
Total	13,582	18,261	17,176	27,376	33,591	56,695

Ungleich im gleichen Verhältnis wie die Liegenschaftenwerte bewegten sich auch die Lebensmittel-

\*) Aus: „Zürich und seine Gasthöfe“ verfasst und herausgegeben von J. Enderli, Journalist Zürich, Selbstverlag.

preise. Käme so ein alter Zürcherburger heute wieder zu einem Besuche in unser neues Zürich, so würde er wohl nicht wenig staunen, wenn er statt der damaligen raucherfüllten, niederen Gaststuben die luftigen Räume unseres heutigen Metropols oder die weiten Hallen unserer neuen Tonhalle fände, dafür aber auch für ein Koteletstück vielleicht in der halben Grösse von anno dazumal so ein halbes Pfund Schilling aus dem grossen ledernen Beutel zu klaben hätte. Aber eben — damals ist nicht heute. Nach Stricklers „Beiträge zur Geschichte der Güterpreise im Kanton Zürich“ hatte im Jahre 1487 ein alter Zürcher-Gulden nach heutiger Währung den Wert von Fr. 6.40. Er hatte aber bedeutend höheren Metallwert, als der 1851 verdrängte Zürcher-Gulden. Ein Gulden hat 2 Pfund Schilling, also ein Pfund Fr. 3.20, ein Schilling gleich 16 Rappen. Ein Pfennig oder Heller 1 1/2 Rappen. Und nun sehen wir uns einmal eine Anzahl Lebensmittelpreise aus dem Jahre 1487 an. Damals galten: 1 Pfund Widderfleisch, „Ausbund“, 8 Pfennig (bis St. Johann, später bis Jakobi gültig) 10 1/2 Rappen, nachher nur 7 Pfennig, (bis Neujahr 9 1/2 Rp.) 1 Pfund Rindfleisch, Ausbund, 6 Pfennig (8Rp.), sonst nur 3—5 und 4—6 1/2 Rp.; 1 Pfund bestes ganz junges Kuhfleisch, sonst nur 3—5 Heller, d. h. 4—6 1/2 Rp.; 1 Pfund älteres Kuhfleisch, vorzüglich, sonst nur 3—4 Heller (4—5 1/2 Rp.); 2 Pfund Gitzfleisch, gutes, 15 Heller (20 Rp.); 1 Pfund Geissfleisch, gutes, 6 1/2 Rp.; 2 Pfund Kalb-

fleisch, Ausbund, 14 2/3 Rp.; 1 Pfund Schweinefleisch 8 2/3—10 2/3 Rp. Diese Preise blieben wenigstens die nächsten zwanzig Jahre lang unverändert, wie die reichlich vorhandenen amtlichen Schätzungen beweisen. Der Mittelpreis für 1 Pfund Weissbrod kann auf 4 2/3 Rp. bestimmt werden. Ein Pfund gewöhnliches Brod darf man etwa 1/3 billiger schätzen, und bei dem in guten Jahren vorkommenden Preise von 25 Schilling für 1 Mütt Kernen beide Brodpreise entsprechend erniedrigen, also 1 Pfund feines Weisbrod 3 3/5—4 Rappen, ein Pfund ordinäres Weisbrod zirka 3 1/2 Rappen. Dabei darf man nicht verschweigen, wie rasch die Preise im XV. und XVI. Jahrhundert bei mittelmässigen und schlechten Ernten zu drückender Höhe anstiegen. Im Mai 1501 kostete ein Mütt Kernen 125 Schilling, ein Mütt Gerste 60 Schilling, 1 Mütt Erbsen 85 Schilling, 1 Mütt Hirse 85 Schilling, 1 Pfund Rindfleisch 9 Pfennig (oder Heller), das Kalbfleisch 6 Pfennig. Das Korn schlug dann an drei Marktagen je um 15 Schilling auf, erreichte somit zuletzt 170 Schilling (8 1/2 Pfund), bei welchem Preise ein Pfund gewöhnliches Brod auf zirka 21 Rappen, d. h. nach dem heutigen Geldwert auf wenigstens Fr. 2.10 zu stehen kam. Bemerkenswert ist, dass im Jahre 1500, wo der Kernen nur auf zirka 54 Schilling stand, 1 Pfund Rindfleisch ebenfalls 9 Heller galt, sich also damals nicht so übermüthige Sprünge erlaubte, wie die Getreidewaren.

(Fortsetzung folgt.)

Weitaus in den meisten Orten der Schweiz unterschied 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 Abteilungen.

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 Umfeld 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 Kundsame bei Schenkwirten Wein zu holen, bis in späterer Zeit ihnen das Ausschanken von selbstgezogenem 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 Wirts- noch Kochhäuser waren in Basel zum Halten von Hochzeitsessen berechtigt; diese mussten nach allem, noch 1553 beständigem Gebrauche entweder im Hause der Brautleute oder auf einem Zunftwiese 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 Pfennwert (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 Zunftwirts 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 duldeten 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 einkehren sollten, „feiste Schweine braten“, mit gutem Weine Würste, Schafshirn, Eingeweide, Enten, Kapannen, 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 Wirthe, 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 Bürger, war das Lösungswort!

Aber auch kleinere Orte hatten spezielle Wirtshäuser für einzelne Gewerbszweige. So finden wir in Luzern die Wirtschaften für Holzflösser; 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 Kursales fand am 1. Juni statt.

**Baden.** Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 1. Juni 3544.

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

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

**Grimselpass.** 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.

**Thusis.** Der Splügenpass 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 83,000 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. Juli nachstich aus seinem bisherigen Geschäft, Hotel Bielerhof, zurück, um den Betrieb der von ihm kürzlich neu renovierten und bedeutend vergrösserten Tonhalle 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 14. 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.

### Briefkasten.

**A. G. in F.** Unseres Wissens hat der Betreffende keinen festen Sitz, wo er gegenwärtig weilt, ist uns nicht bekannt.

**J. Sp. in M.** Wo Fussböden aus Papier erhältlich sind, konnten wir trotz allem Nachforschen noch nicht ermitteln, sobald wir es erfahren, werden wir Ihnen Mitteilung machen. Die betr. Notiz war einem Fachblatte entnommen.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Vereinsmitgliedern erteilt über nachstehenden Angestellten auf Verlangen gerne Auskunft					
Das officielle Centralbureau.					
Sur demande, le bureau soussigné fournit aux Sociétaires des renseignements sur l'employé ci-après dénommé.					
Bureau central officiel.					
Geschlechtsname	Vorname	Haus	Beruf	Geh.	No.
Nom	Prénom	Originaire de	Profession	Né	
Kraneis	Walter	Braunschweig	Kellner	1879	17-30
			Sommelier		

# 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, Cristalliques, Moire antique, Duchesse, Princesse, Moscowite, 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.